

Panasonic®

English

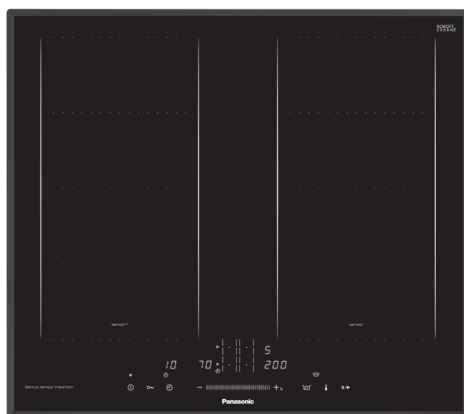
Deutsch

Français

Operating / Installation Instructions Bedienungs / Installationsanleitung Mode d'emploi / Instructions d'installation

Induction Hob
Induktionskochfeld
Plaque à induction

Model No. KY-B625GB
KY-B615AB
KY-R615AB



KY-B625GB

FOR DOMESTIC USE ONLY
NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
POUR UN USAGE DOMESTIQUE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: Before operating this appliance, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN: Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES: Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Operating Instructions	1-36	- Pan Frying Mode	22
IH Cooking Mechanism	1	- Deep/Shallow Frying Mode	23-24
Safety Instructions	2-5	- Timer	25-26
General Precautions	6	Power Level Guidelines	27
Disposal of Waste Products	6	Genius Sensor Cooking Chart	28-29
Genius Sensor Technology.....	7	Cleaning	30
Energy Saving Tips.....	7	Troubleshooting	30-34
Features and Functions		Error Codes	35-36
- KY-B625GB	8	Installation Instructions	37-47
- KY-B615AB/ KY-R615AB	9	Installation and Connection	37
General Controls	10-12	Safety Instructions.....	37-39
Cooking Zones	13-14	Installation Location.....	40
Suitable Cookware	15-16	Accessories	40
IH Cooking	16-26	Dimensions	41-43
- Operation Overview.....	16	Electrical Work.....	44-45
- Safety Features	17	Installing the Appliance	46
- Selecting the Power Level.....	18-19	Post-installation Checklist	47
- Autoboil Mode.....	20	Specifications	48
- Low Temperature Cooking Mode ..	21		

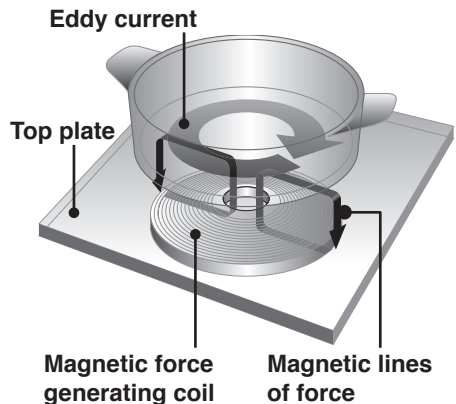
Operating Instructions

IH Cooking Mechanism

IH (Induction Heating) refers to electromagnetic induction heating.

When electricity flows in the magnetic coils underneath the top plate, magnetic lines of force are produced.

The magnetic lines of force pass through metallic cookware when an eddy current is induced. The heat that is generated by the electrical resistance of the cookware is used for heating.



Safety Instructions

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place combustible materials near the appliance. They may cause a fire.
- Do not overheat the pan when preheating for stir frying and pan frying.
- **WARNING:** In case of malfunction or breakdown, immediately stop using the appliance. Turn off the main power switch and the circuit breaker, and then contact the service centre. Failure to do this may cause smoke, burns, and electric shock.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a service technician authorised by the manufacturer in order to avoid a hazard.
- Stir liquids before heating. Otherwise, liquids may splatter and cause burns or injuries.

Safety Instructions

- Do not apply excessive pressure or drop objects on the top plate. This may crack or damage the top plate.
- Do not place portable gas burners, steel cylinders and canned goods on or near the appliance. If they are heated, they may explode.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they can become hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not disassemble, repair, or modify the appliance. For repairs, contact the dealer where you purchased the appliance.
- **WARNING:** This appliance must be earthed to prevent electric shock or fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts may become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.

Safety Instructions

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Hob guards have not been designed for use with this appliance and should not be fitted under any circumstances.
- If the oil smokes, immediately turn off the main power switch. Otherwise, it may catch fire.
- Take care with hot oil as it may cause burns.
- Take care when preheating the pan with small amounts of oil. The pan may overheat and cause damage.
- Do not heat empty cookware or overheat ingredients. The ingredients may burn and the cookware may be damaged.
- Do not use the appliance for purposes other than cooking. This may cause overheating or malfunction resulting in a fire.
- If you are wearing a medical device (such as a pacemaker), consult your doctor. The operation of the appliance may affect a medical device.

- Do not use a steam cleaner. Water may get into the electrical components and cause damage.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place paper or dishcloths under the cookware. They may get scorched due to the heat of the cookware.
- **WARNING:** The manufacturer cannot be held liable for damage to persons or items caused by failure to observe the above instructions, by interference with any part of the appliance or by the use of non-original spare parts.

General Precautions

- **The appliance emits magnetic lines of force. Do not place anything affected by magnetism close to the appliance.**
 - Radios, TVs, hearing aids may be liable to noise interference.
 - Cards with magnetic strips such as store or bank cards, may be erased or damaged.
- **Do not use other IH cooking appliances, such as IH rice cooker or portable IH cooktop, on the top plate.** Electromagnetic waves generated by these may damage the appliance.
- **Do not place foods in the cabinet below the appliance.** They may be spoiled by the exhaust heat.
- **If acidic foods such as vinegar, jam, or lemon juice are spilled on the top plate, wipe off immediately.** Otherwise, the top plate may become discoloured.
- **Do not pour water on or place anything on the control panel.** The control panel keys may malfunction.
- **Do not block the intake or exhaust vent.** The appliance may become hot and automatically switch off the main power.

Disposal of Waste Products



Information on Disposal
for Users of Waste
Electrical & Electronic
Equipment (private
households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Genius Sensor Technology



Genius Sensor regulates the set temperature by quickly detecting the temperature on the base of the cookware. This is suitable for the following cooking modes:

sensor+

- **Autoboil Mode**
- **Low Temperature Cooking Mode**
- **Pan Frying Mode**
- **Deep/Shallow Frying Mode**

sensor

- **Pan Frying Mode**
- **Deep/Shallow Frying Mode**



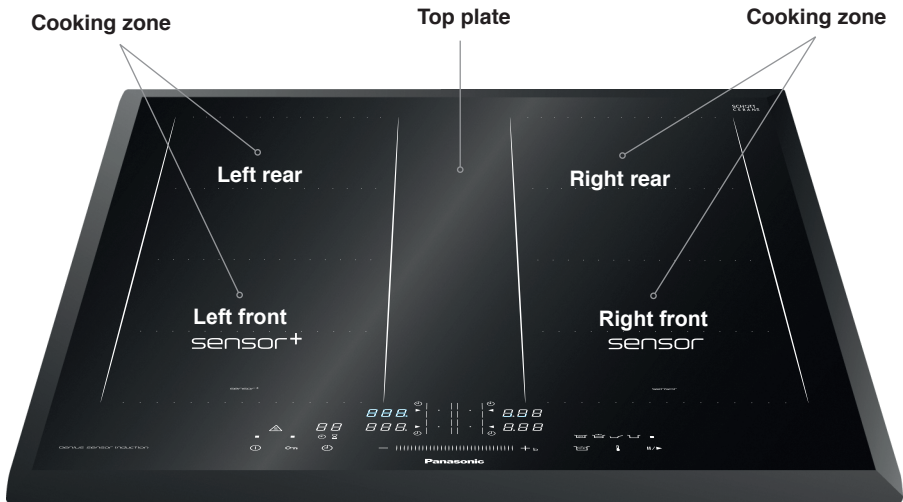
CAUTION

Do not use oil preheated by other appliances. Genius Sensor will not work efficiently and the oil could ignite.

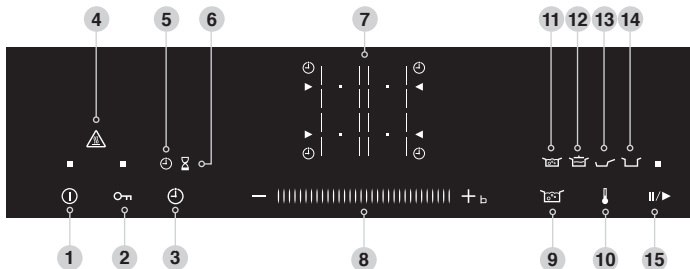
Energy Saving Tips

- Always place the correct lids on pans to keep the heat in.
- Use the correct size of pan for the amount of food you are cooking.
- Use the right size of pan for the diameter of the cooking zone. If the diameter of the pan is not the same as the cooking zone it is preferable to use a pan with a base that is larger in diameter than the cooking zone.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables. This will save energy.
- Turn down the power level of the cooking zone once the cooking temperature is reached; simmer food rather than boiling it.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one cooking zone. Alternatively, a pan with a divider can be used.

Features and Functions KY-B625GB

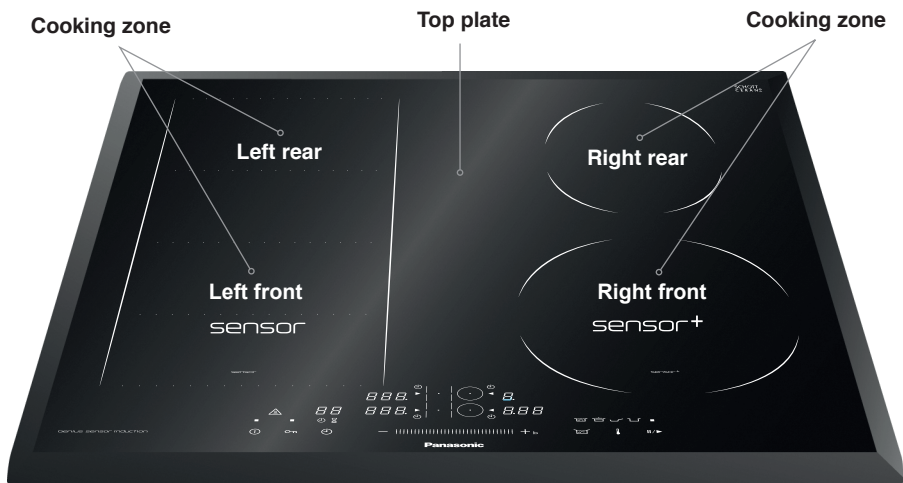


Control Panel KY-B625GB



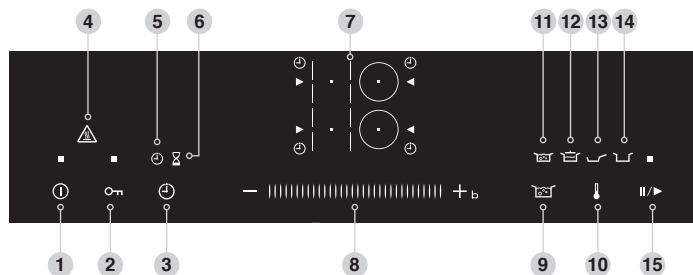
- 1. Main Power** (See page 10)
- 2. Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 10)
- 3. Timer key** (See pages 10, 25-26)
- 4. Hot Surface Warning** (See page 12)
- 5. Cooking Timer display** (See page 25)
- 6. Kitchen Timer display** (See page 26)
- 7. Cooking Zone selectors** (See pages 18-24)
- 8. Slider Bar and Boost Function** (See page 11)
- 9. Autoboil key** (See page 11)
- 10. Sensor Option key** (See page 11)
- 11. Autoboil display** (See page 20)
- 12. Low Temperature Cooking Mode display** (See page 21)
- 13. Pan Frying Mode display** (See page 22)
- 14. Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 23-24)
- 15. Pause key** (See page 12)

Features and Functions KY-B615AB / KY-R615AB



KY-B615AB model shown

Control Panel KY-B615AB / KY-R615AB



1. **Main Power** (See page 10)
2. **Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 10)
3. **Timer key** (See pages 10, 25-26)
4. **Hot Surface Warning** (See page 12) on KY-B615AB model only
5. **Cooking Timer display** (See page 25)
6. **Kitchen Timer display** (See page 26)
7. **Cooking Zone selectors** (See pages 18-24)
8. **Slider Bar and Boost Function** (See page 11)
9. **Auto-boil key** (See page 11)
10. **Sensor Option key** (See page 11)
11. **Auto-boil display** (See page 20)
12. **Low Temperature Cooking Mode display** (See page 21)
13. **Pan Frying Mode display** (See page 22)
14. **Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 23-24)
15. **Pause key** (See page 12)



Main Power

- The main power light illuminates when the main power is turned on.
- If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.



Child Lock

- Lock the control panel to prevent misuse of the appliance.
- With the main power off, touch and hold for 3 seconds. A light will indicate that Child Lock is on. This will turn off after 10 seconds and will reactivate to show light when any key is touched.
- To deactivate, touch and hold again for 3 seconds.



Control Panel Lock

- Lock the control panel while cooking zones are in operation enabling cleaning of small spills in that area.
- Touch with the main power on. This will disable the control panel for 20 seconds while cooking zones are in operation.
- To deactivate within 20 seconds, touch again.

Timer



- There are two types of timers:-
Cooking Timer which counts down from a set time and switches off the zone when it reaches zero. Available for all cooking zones.



- **Kitchen Timer** which counts down from a set time and sounds an alarm when it reaches zero. Kitchen Timer does not turn off the cooking zones.
- For more details on how to set the timers, see *pages 25-26*.



Slider Bar

- Change the power level and time by using the slider for all cooking zones.
- Set the temperature for the cooking zones with Genius Sensor.

Slider Bar operation

There are three ways of using the Slider Bar.

- Slide to the desired setting quickly.
- Tap the +/- keys to adjust the setting precisely.
- Touch and hold the +/- keys to change the setting in succession.



Boost Function

- With a cooking zone power level set to 9, touching boosts the power of the selected zone. After 10 minutes the power level will return to 9.



Autoboil key

- Brings a pan of water to the boil. (See page 20)



Sensor Option key

Select Genius Sensor cooking modes listed below.
(See pages 21-24)



Low
Temperature
Cooking Mode



Pan
Frying Mode



Deep/Shallow
Frying Mode

Option key for **sensor+**



Low Temperature Cooking Mode

keeps a low, stable temperature ranging from 65 °C -120 °C in 5 °C steps. (See page 21)



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature with five settings 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C and 230 °C. (See page 22)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 23-24)

Option key for **sensor**



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature with five settings 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C and 230 °C. (See page 22)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 23 - 24)



Pause key

- Touch and hold for 1 second to reduce all active cooking zones to level 1 for 30 minutes (after 30 minutes the appliance will switch off). Timer is paused.
- Touch and hold again to revert the cooking zones to their original settings. Timer will continue countdown.
- Pause function cannot be used if Genius Sensor cooking modes are being used on any of the cooking zones.



Silent Mode

- Turn on the main power, touch and hold both simultaneously for 3 seconds to turn off the key sound.
1 is displayed to show Silent Mode is ON.
0 is displayed to show Silent Mode is OFF.
- The beep sound for the main power switch, Child Lock, timer and error notification remain ON. All other key touch sounds are eliminated.



Hot Surface Warning *(on KY-B625GB and KY-B615AB models only)*

- Illuminates when any area of the top plate is hot along with **Residual Heat Indicator** (see below) which will illuminate a specific area.



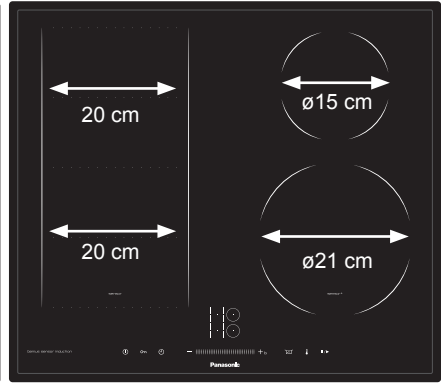
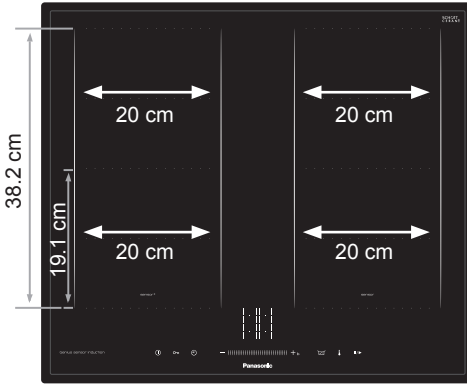
Residual Heat Indicator

- When **H** flashes on the display, the corresponding cooking zones are hot. Take care not to touch cooking zones that are indicated to be hot.

Cooking Zones

KY-B625GB

KY-B615AB / KY-R615AB



KY-B625GB



KY-B615AB/ KY-R615AB



Left cooking zone group

Right cooking zone group

Cooking zone groups

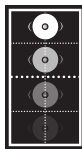
The cooking zones are grouped into two, i.e. front and rear on the left and front and rear on the right. When the two cooking zones within the same group are used simultaneously, the heating power is regulated so that the overall power consumption does not exceed the limit.

e.g. When Power Level 9 is selected for left front cooking zone, the maximum power available for left rear cooking zone is power level 8.

Flex Cooking Zone

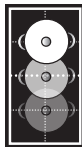
The flex cooking zone consists of several independently-controlled inductors. When cookware is detected, only sections that are in contact with the cookware will be activated, all others will remain switched off.

To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, centre the cookware as shown below:



Pans with a diameter less than 13 cm

For smaller pans, place the cookware in one of the four positions shown.



Pans with a diameter of 13 cm or more

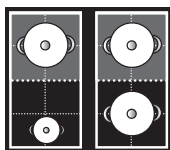
For larger pans, place the cookware in one of the three positions shown.

Cooking Zones



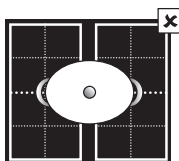
Larger cookware

Place it at the top or bottom edge of the flex cooking zone.



Two independent cooking zones

The front and rear areas of a flex cooking zone can be used independently of each other by selecting the necessary power for each one.



Do not place cookware over multiple flex cooking zones.



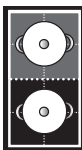
Do not place the cookware in an off-centre position. The sensor may not function properly and could cause a fire.



WARNING

Failure to follow these instructions may cause serious injury.

Genius Sensor Cooking



Pans with a diameter of 13 cm or more

For Genius Sensor cooking, use either the upper or lower two sections of the flex cooking zone.



Larger cookware

Place it at the top or bottom edge of the flex cooking zone.



Whilst cooking with the Genius Sensor, do not place the pan on the middle two sections of the flex cooking zone.

Material

Compatible cookware

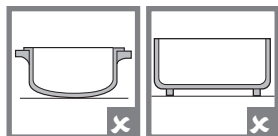
- Iron/Cast iron
- Enamelled iron
- Magnetic stainless steel

Incompatible cookware

- Aluminium/Copper
- Heat-resistant glass
- Ceramic and earthenware

The heating power may not be as strong for some stainless steel cookware.

Shape of the Base



Round-based cookware

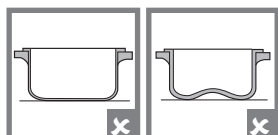
Cookware with feet

Compatible cookware

- The base needs to be flat and sit evenly on the top plate (failure to ensure this could result in injuries or burns)

Incompatible cookware

- Round-based cookware
- Cookware with feet
- Thin-based cookware
- Curved-based cookware

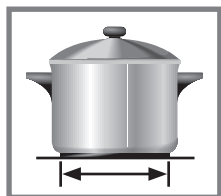


Thin-based cookware

Curved-based cookware

Do not use curved-based cookware with a 3 mm or over curve, as the safety features may not be activated, heating power may be diminished, or the cookware may not be heated.

Size (base diameter)



Compatible cookware

The minimum size of pans to be used on each cooking zone are:

Cooking zone	Minimum size pan
∅ 21 cm	14.5 cm
∅ 15 cm	12 cm

Ensure the cookware fits the cooking zone. For the flex cooking zone, see pages 13-14 for the recommended cookware sizes and placement.




CAUTION

- **The cooking zone and base of the pan must be kept dry.** If there is liquid between them, it can cause steam pressure and the pan may move.
- **Do not heat up empty enamel cookware. Do not allow enamel cookware to scorch during cooking.** Enamel coating may melt and damage the top plate.
- **Do not use ceramic and earthenware cookware even if it is made for induction heating.**

Suitable Cookware

Checking Cookware Compatibility



1. Fill cookware with 1 cup of water and place on a cooking zone.
2. Touch and hold the main power key to turn on the power.
3. Touch the key of the cooking zone to be used and set the power level using the slider.
 - If the cookware is compatible, power indicator and the cooking zone selector will stay illuminated.
 - If the cookware is incompatible,  will appear and the cooking zone selector will flash.
4. Touch and hold the key of the cooking zone or set the power level to “0” to turn off.



IH Cooking

Operation Overview



1. Touch and hold the main power key to turn on the power.

If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.

➔ If this happens, turn on the main power again.
2. Perform the desired operation.
 - Selecting the Power Level 1- 6
(See pages 18-19)
 -  **Autoboil Mode** (See page 20)
 - **Low Temperature Cooking Mode**
(See page 21)
 - **Pan Frying Mode** (See page 22)
 - **Deep/Shallow Frying Mode**
(See pages 23-24)
 -  **Pan Frying Mode** (See page 22)
 - **Deep/Shallow Frying Mode**
(See pages 23-24)
3. Touch and hold the key of the cooking zone or set the power level to “0” or “OFF” to turn off.

Safety Features

Auto Switch Off

- The appliance is automatically turned off when an abnormality is detected:
 - Cookware not detected (See page 35)
 - Small object on the cooking zone (See page 35)
 - Empty pan on the cooking zone (See page 35)
 - Long cooking time (See page 31)



NOTE


The appliance may not switch off automatically when an abnormality is present. Low power level and the type of cookware can impact detection.

- The main power is automatically turned off if 1 minute has elapsed without any operation.


Overheating Prevention Function

- The heating power is automatically reduced to prevent the pan overheating. (See page 32)

Hot Surface Warning (on KY-B625GB and KY-B615AB models only)

-  illuminates when the top plate is hot. (See page 12)

Residual Heat Indicator

-  flashes when the top plate is hot. (See page 12)

Child Lock

- The control panel can be locked to prevent misuse of the appliance. (See page 10)

Selecting the Power Level



WARNING

- **Stir liquids before heating.** Otherwise, ingredients may suddenly splatter or cookware may move, and you may get burned or injured.
- **Do not overheat the pan when preheating for stir frying and pan frying.**



CAUTION

Take care when preheating the pan with a small amount of oil.
The pan may overheat and become damaged.



1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**



2. **Select a cooking zone e.g. left front.**



3. **Touch slider to set the power level.**

Cooking zone selector will stay illuminated when the corresponding cooking zone is in operation.

Power level adjustable range: 1 - 18 (18 levels).

For **Slider Bar operation**, see page 11. See Power Level Guidelines on page 27.

Boost Function

With a cooking zone power level set to 9, touching **+18** boosts the power to the selected zone. After 10 minutes the power level will return to 9.



4. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the power level to "0" to turn off.**



NOTE

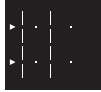
- If no key is touched for a fixed period of time when a cooking zone is in operation, a beep will sound and the cooking zone is turned off automatically. See Auto switch off time table on page 31.
- When the front and rear cooking zones are used simultaneously, the heating power is regulated so that the overall power consumption does not exceed the limit. For cooking zone groups and its effects, see page 13.

Selecting the Power Level

Using the flex cooking zones as one



1. Touch and hold the main power key to turn on the power.



2. Select the cooking zones by touching the cooking zone selector twice to choose the whole flex cooking zone e.g. left flex cooking zone.

The whole flex cooking zone can be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.



3. Touch slider to set the power level.

Cooking zone selector will stay illuminated when the corresponding cooking zone is in operation.

Power level adjustable range: 1 – b (18 levels).

For **Slider Bar operation**, see page 11. See Power Level Guidelines on page 27.



Boost Function

With a cooking zone power level set to 9, touching **+b** boosts the power to the selected zone. After 10 minutes, the power level will return to 9.



4. Touch and hold the key of the cooking zone or set the power level to “0” to turn off.



NOTE

- For the recommended cookware sizes and placement, see pages 13-14.
- Illumination of the cooking zone selector bars may not match with the cooking zone covered by cookware depending on the size or material of the pan used.

Autoboil Mode sensor+

Available on the cooking zone with **sensor+**.



1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**

2. **Select the cooking zone with **sensor+**.** For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.



3. **Touch Autoboil key.** The appliance beeps 5 times when the water reaches boiling point and maintains a rolling boil. After beeping add ingredients and adjust the heating power with the slider as required.



NOTE



Temperature '100' will flash in the display until the boiling temperature is reached. After the water is boiled, the appliance automatically sets the power level to "7". Increase or decrease the power level as required.

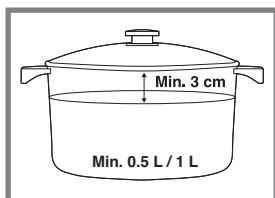


4. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the power level to "OFF" to turn off.**



NOTE

- Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. After beeping, adjust the power level as required.
- Cooking Timer can be used with Autoboil Mode. (See page 25)



Autoboil Mode is developed for boiling water only. To achieve the optimum performance, the following is recommended.

- Use a lid until boiling.
- Use a minimum of 0.5 L of water. If a larger pan that covers 3 or more areas of flex cooking zone, use a minimum of 1 L of water.
- Minimum 1 cm of depth when flex cooking zone is used.

In order to prevent water boiling over from the pan, the following is recommended.

- No more than 70% pan capacity should be used.
- There should be a minimum gap of 3 cm between the lid and the water surface.

Low Temperature Cooking Mode sensor+

Available on the cooking zone with **sensor+**.



1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**



2. **Select the cooking zone with **sensor+**.** For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.



3. **Touch Sensor Option key** once to select Low Temperature Cooking.



4. **Touch slider to set the required temperature.** Temperature adjustable range: 65 °C to 120 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 28.



5. **When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing** and the appliance beeps 5 times.

- When Low Temperature Cooking Mode is used after cooking with high power, the temperature display stops flashing when the set temperature is reached but the appliance does not beep.



6. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to “OFF” to turn off.**





NOTE

- Due to the variety of food types and pans, the actual temperature of food may be different from the set temperature. Increase or decrease the setting until the required food temperature is achieved.
- Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. Adjust the set temperature until the required temperature is achieved.
- To achieve the optimum performance, it is recommended that the following minimum amount is heated at any one time with Low Temperature Cooking Mode.

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Water/milk: 200 g ■ Any other food types: 400 g 		<ul style="list-style-type: none"> ■ All liquid and food types: 400 g
---	--	---	--

- Minimum 1 cm of depth when flex cooking zone is used.
- Due to the consistency of milk it is recommended to stir continuously when heating, to prevent the milk from sticking to the bottom of the pan and burning.
- Cooking Timer can be used with Low Temperature Cooking Mode. (See page 25)

Pan Frying Mode

Available on the cooking zones with  and  .



1. Touch and hold the main power key to turn on the power.
2. Place the pan with the required amount of oil on the cooking zone.



3. Select the cooking zone required. For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.



4. Touch Sensor Option key until  is shown.



5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 29.



6. When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing and the appliance beeps 5 times. Add ingredients.





7. Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to “OFF” to turn off.



NOTE


- Cooking Timer can be used with Pan Frying Mode. (See page 25)
- The actual temperature at the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. Adjust the temperature if required.
- Ensure that the cookware is dry inside and out before heating up.

Deep/Shallow Frying Mode

Available on the cooking zones with  and .



WARNING

When deep/shallow frying, use Deep/Shallow Frying Mode () with minimum 200 g oil at least 1 cm deep.

Failure to observe this warning may cause oil to overheat resulting in a fire.




1. Touch and hold the main power key to turn on the power.

2. Place the pan with the required amount of oil on the cooking zone.



3. Select the cooking zone required.



4. Touch the sensor option key until  is shown.



5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 200 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 29.



6. When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing and the appliance beeps 5 times. Add ingredients.



7. Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to “OFF” to turn off the cooking zone.



NOTE

- Cooking Timer cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode. Only Kitchen Timer can be used. (See page 26)
- The whole flex cooking zone cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode.
- The actual oil temperature may vary from the set temperature depending on the cookware. Adjust the temperature if required.

Deep/Shallow Frying Mode

Observe the following to keep Genius Sensor functioning efficiently.

- Follow instructions for quantity of oil.
Amount: 200 g to 800 g (0.22 L to 0.9 L)
Depth: minimum 1 cm
- Place the pan in the centre of the cooking zone.
- Do not use hot oil, brown-coloured oil, cloudy oil, or oil with food sediment.
- Observe the recommendations for suitable cookware. (See page 15)
- Ensure the top plate and bottom of the pan are dry and clean.
- Do not add ingredients before the temperature display stops flashing. Heating may stop due to an abnormality detected.
- Once preheating has started, do not add oil or move the pan to another cooking zone.



Timer

Using Cooking Timer

Used to switch a cooking zone off automatically.
Cooking Timer can be set for multiple cooking zones.



1. Touch and hold the main power key to turn on the power.

2. Perform the desired operation.
(See pages 18-22)



3. Touch Timer key once to select Cooking Timer.

Cooking Timer symbol flashes when the corresponding cooking zone is selected and until the timer is set.



4. Touch slider to set the desired cooking time.

- Timer can be set while the timer display is flashing.

Cooking Timer setting range: 1 minute to 9 hours.

- Slide to 90 minutes. Then touch '+' to increase in hours.
- Keep holding either '+' or '-' will increase or decrease hours or minutes rapidly.

Cancelling Cooking Timer:

- Set the timer to "0".

Adjusting countdown time

- Once countdown has started, the timer can be adjusted. Select cooking zone, press timer and adjust with the **slider**.

5. When the timer reaches "0", the appliance beeps 5 times and turns off the cooking zone.

**NOTE**

Cooking Timer can not be set for Deep/Shallow Frying Mode.

Timer

Using Kitchen Timer

Used independently from all other cooking functions. It counts down from a set time.



1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**



2. **Touch Timer key to select Kitchen Timer. Kitchen Timer is selected automatically if the appliance is not in operation. Touch Timer key twice if the appliance is in operation.**



Kitchen Timer symbol flashes until the time is set.



3. **Touch slider to set time.**

Kitchen Timer setting range: 1 minute to 9 hours.

- Slide to 90 minutes. Then touch '+' to increase in hours.
- Keep holding either '+' or '-' will increase or decrease hours or minutes rapidly.

Cancelling Kitchen Timer:

- Set the timer to "0".

Adjusting countdown time:

- Once countdown has started, the timer can be adjusted. Select Kitchen Timer and adjust with the slider.

4. **When the timer reaches "0", the appliance beeps 5 times.**



NOTE

- Kitchen Timer does not switch off the cooking zone.
- Cooking Timer and Kitchen Timer can be set together.

Power Level Guidelines

Power level		Low					Medium					High							
		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b
Melting	Chocolate	■	■																
	Butter		■	■	■														
	Honey		■	■	■														
Heating	Soup (e.g. lentil)		■	■	■														
	Milk							■	■	■	■								
	Frankfurters									■	■	■	■						
Simmering	Stew							■	■	■	■								
	Pasta sauce							■	■	■	■								
	Rice pudding							■	■	■	■								
	Fish fillets								■	■	■	■							
	White sauce									■	■	■	■	■					
Pan-frying	Pre-heat pan															■	■	■	
	Stir-fry																■	■	
	Fried eggs															■	■		
	Pancakes															■	■	■	
	Omelette															■	■	■	
	Steak, Bacon, Chops																■	■	
	Fish fillets																■	■	
	Meatballs									■	■	■							
Boiling	Pasta, Water																■	■	
	Vegetables															■	■	■	
	Rice									■	■	■							
Power level		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b



NOTE

Heat levels may vary depending on cookware used.
Check and adjust the power levels as required.

Genius Sensor Cooking Chart

Low Temperature Cooking Mode (12 levels) sensor+

Menus		65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
Heating	Milk												
	Canned foods												
Poaching	Egg												
	Chicken breast												
	Fish												
Boiling	Rice												
	Boiled egg												
	Potato												
Steaming	Fish and Shell fish												
	Vegetables												
	Potato												
	Chicken breast												
Bain - marie	Melting chocolate												
	Sauce (e.g Hollandaise)												
Simmering *	Curry												
	Pot roast												
	Soup												
	Casserole												
	Meat sauce												
	Irish Stew												
	Jam												
	Compote												

*Simmering

- The temperatures recommended are for simmering only. Some recipes may require to cook food items (e.g. meat, vegetables etc.) with high power before moving onto simmering stage. In such cases, cook the food items by selecting the appropriate power level (see pages 18-19) and set Low Temperature Cooking Mode (see page 21).
- If Low Temperature Cooking Mode is used after cooking with a high power, the appliance stops flashing but does not beep when the set temperature is reached.

Genius Sensor Cooking Chart

Pan Frying Mode (5 levels) sensor+ sensor

°C	140	160	180	200	230	
Suggested menus					Pancakes	
					Stir fry	
				Lamb chops, Fish fillets		
			Steak, Pork, Chicken fillets			
			Schnitzel, Breaded escalope			
			Sautéed potato			
			Bacon, Sausages			
			Fried eggs			
			French toast			
		Omelette				
		Croque monsieurs				
		American pancakes				
	Burgers					

Deep/Shallow Frying Mode (7 levels) sensor+ sensor

°C	140	150	160	170	180	190	200
Suggested menus						Croutons	
				Frozen food items			
				Battered fish			
				Doughnuts			
				Battered vegetables			
			Fried chicken				
		Mushrooms					
		Homemade chips					



NOTE

Heat levels may vary depending on cookware used. Check and adjust the Genius Sensor level as required.

Cleaning



CAUTION

- **Before cleaning, turn off the main power switch. Allow to cool before cleaning the top plate.**
- **Do not use a steam cleaner.** Water may get into the electrical components and cause damage.

Always keep the appliance in a clean condition. Spilled food or oil scorched on the appliance may become difficult to clean.

Top Plate and Control Panel

Light stains

Wipe off with a damp cloth.

Oil stains

- Wipe off with a cloth dampened in mild detergent.
- Do not use strong acidic or alkaline detergents, such as bleach or synthetic detergents. They may cause discolouration.



Heavy stains

Apply non-abrasive cream cleaner to the top plate or control panel and wipe with a cloth.



NOTE

Ensure there are no stains on the base of the cookware.

Troubleshooting

- During the warranty period, any repairs may only be performed by service technicians authorised by the appliance manufacturer.
- Unauthorised repairs may cause electric shock and short circuit; do not attempt this yourself. Consult an authorised service technician.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether the causes can be eliminated.



NOTE

A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use. Store these instructions in a place where they are always readily accessible; if passing the appliance on to another person, the instructions should also be included.

Check the following for some advice on rectifying some common problems before calling the service centre.

Power Source

Symptom	Possible cause
The appliance cannot be turned ON.	<ul style="list-style-type: none"> ■ The main power switch has not been turned ON. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Touch the main power switch a little longer. ■ Child Lock has been activated. (See page 10)
	<p>Auto switch off</p> <p>If 1 minute has elapsed without any operation after switching on, the main power automatically turns off.</p> <p>➔ Turn on the main power switch again.</p>
The cooking zone turned itself off while in operation.	<p>Long cooking time</p> <p>If no key is touched for a set time (see table below) when a cooking zone is in operation, a beep will sound and the cooking zone is turned off automatically.</p> <p>➔ Set the appliance again as required.</p> <p>It is recommended to use the cooking timer when simmering for a long period of time. (See page 25)</p>

	Power Level																
	Low				Medium				High								
	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9
Auto switch off time (hours)	9		8		7		6		5		4		3		2		1


Control Panel

Symptom	Possible cause
Key operation is disabled.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Your fingertips are covered. Touch with bare finger. ■ Control Panel Lock is activated. (See page 10) ■ You performed the operation while holding the cookware handle. ■ The control panel is dirty. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Turn off the main power switch and ensure the area is clean and dry. Turn on the main power switch again.
Keys react when the surrounding area is touched.	<p>Water or other liquids may be on or around the keys.</p> <p>➔ Ensure the area is clean and dry.</p>

Sounds and Noises

Symptom	Possible cause
Noise is heard during heating.	<p>Various sounds may be heard depending on the type of cookware. You may feel a small vibration when you hold the handle and the cookware may move slightly.</p> <p>➔ This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may eliminate the sound.</p> <p>If the cookware is removed during heating, a short metallic sound may be heard.</p>
The level of the noise from the appliance increases and decreases.	It is the sound of the cooling fan inside the appliance. The level of noise changes according to the power level and the material of the cookware. When the power level is increased, the fan will operate at high speed and generate more noise.
After the main power switch is turned off, sound from the fan can still be heard.	While the inside of the appliance is still hot, the cooling fan operates. When the appliance cools down, it will automatically stop.
Clicking noise is heard at the start of flex cooking operation.	This is not a malfunction. This is a part of induction heating technology. The noise is eliminated during operation.


Heat Power

Symptom	Possible cause
The heating power is weaker.	<p>Overheating Prevention Function</p> <p>If the base of the cookware overheats, the heating power will automatically reduce. The power indication will remain the same. The power returns to normal after the cookware cools down.</p> <p>Unsuitable cookware, e.g. ceramic and earthenware pans, are used.</p> <p>➔ Do not use ceramic and earthenware pans even if they are for induction heating as they are not efficient. (See pages 15-16)</p>
<p>When multiple cooking zones are used together,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ The heating power decreases. ■ The power indicator automatically decreases. ■ The power level can not be increased. 	<p>The power level is automatically regulated so that overall power consumption does not exceed the limit. The power indicator for a cooking zone may decrease on its own. Even after touching the</p> <p> slider to adjust power level, it may not increase the power level and the appliance will beep. (See page 13)</p>


Autoboil Mode

Symptom	Possible cause
Heating time takes too long.	<ul style="list-style-type: none"> ■ The base of the pan or top plate is dirty. ■ A lid has not been used. ■ Water was added to the pan during Autoboil Mode. ■ The lid is removed or the pan is moved during Autoboil Mode. ■ Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. If the water is not boiled after the beep, continue heating up as required.
No power - heating does not start.	The top plate is too hot for Autoboil Mode. Autoboil Mode will start automatically when the top plate has cooled down.


Low Temperature Cooking Mode

Symptom	Possible cause
<ul style="list-style-type: none"> ■ Preheating time takes too long. ■ The actual temperature is different from the set temperature. ■ Food is not achieving set temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ The pan has been moved away from Genius Sensor. ■ The base of the pan or top plate is dirty. ■ Water, oil, or food was added during preheating. ■ The temperature on the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. ■ Due to the variety of food types and pans, the actual temperature of food may be different from the set temperature. ■ Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Adjust the temperature as required with  slider.
No power - heating does not start	The top plate is too hot for the temperature set. Heating will start automatically when the top plate has cooled down.

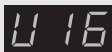
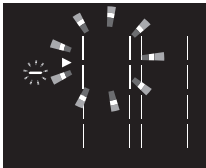
Pan Frying Mode

Symptom	Possible cause
<ul style="list-style-type: none"> ■ Preheating time takes too long. ■ The actual temperature is different from the set temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ The pan has been moved away from Genius Sensor. ■ The base of the pan or top plate is dirty. ■ Water, oil, or food was added during preheating. ■ The temperature on the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Adjust the temperature as required with  slider .






Deep/Shallow Frying Mode

Symptom	Possible cause
<ul style="list-style-type: none"> ■ Preheating time takes too long. ■ The actual temperature is different from the set temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ The pan has been moved away from Genius Sensor. ■ The base of the pan or top plate is dirty. ■ More than 800 g of oil has been added. ■ Hot oil, brown-coloured oil, cloudy oil, or oil with food sediment is used. ■ The oil temperature may vary from the set temperature or the preheating time may take longer depending on the type, material, shape and size of the base of the pan. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Adjust the temperature as required with  slider .

Heating can be resumed after the causes of the following errors are eliminated.

Indication	Possible cause
	<ul style="list-style-type: none"> ■ There is water or objects on or around the control panel. ■ Key is held longer than required.
	<p>Cookware not detected</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No pan placed on the cooking zone. ■ The pan has been removed. ■ The pan is not in the correct position. (See pages 13-14) ■ An incompatible pan is used. (See pages 15-16) <p>Small object on the cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Small metal objects (e.g. cutlery, utensils) are placed on the cooking zone. <p>If the above conditions are not rectified, the display and the main power will turn off.</p>

The following errors can be cleared by pressing the key of the applicable cooking zone.

Indication	Possible cause
	<p>The intake or exhaust vent are blocked (See page 41)</p> <p>➔ Remove any blockages.</p>
 	<p>Empty pan on the cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ An empty pan has been heated. ■ When deep/shallow frying, oil was preheated by selecting the power level instead of Deep/Shallow Frying Mode. <p>➔ Use Deep/Shallow Frying Mode for heating up a large amount of oil.</p>
 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Incompatible cookware is used for Deep/Shallow Frying Mode. (See pages 15-16) ■ The pan is not in the correct position. (See page 14) ■ More than 800 g of oil has been heated up. ■ Ingredients were added while preheating.

Error Codes

If you cannot resolve the problems, or any **F00** error appears, contact the service centre.

- ➔ Turn off the main power switch and the circuit breaker. Contact the dealer you purchased the appliance from or the service centre for assistance.



NOTE

- Warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by the warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.
- For the list of service centres, refer to the guarantee booklet.

Installation Instructions

Installation and Connection

Please fully observe the following safety precautions.



IMPORTANT

- Unpack the appliance, remove all packing material, and examine for any damage. If the appliance is damaged DO NOT install and notify your dealer immediately.
- Install the appliance in accordance with the Installation Instructions. Otherwise, the performance of the appliance may be affected.
- After installation, perform a test run and explain to the customer how to operate the appliance.
- Correct installation is the responsibility of the installer. Any malfunction or accident resulting from the failure to follow Installation Instructions is not covered by the warranty.

Safety Instructions

- When performing the installation, follow these instructions completely. Improper installation may cause an electric leakage or fire.
- Install 220-240 V / 40 A dedicated single-phase (or three-phase at 380-415V 2N) circuit with the earth leakage circuit breaker for the power supply. The electrical wiring may abnormally overheat if the dedicated circuit is not properly connected.
- Electrical work must be performed by a legally qualified electrician. Improper wire connections may cause electric leakages or fires.

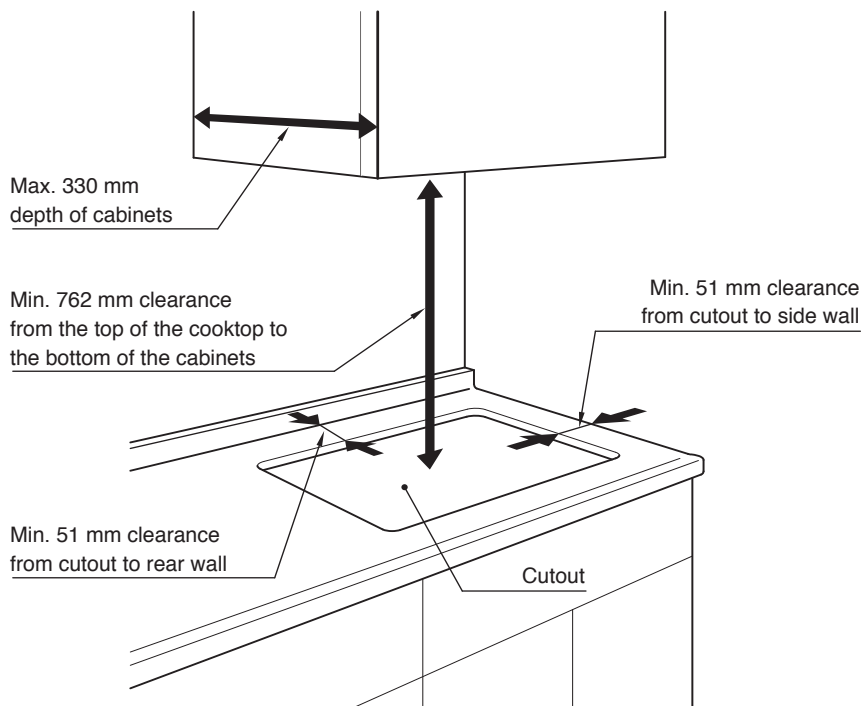
Safety Instructions

- This appliance must be properly earthed following the electric laws. Earth line must not be connected to gas pipe, water pipe, earth of a lightning rod or telephone. Otherwise, it may cause electric shock in case of appliance breakdown or insulation breakdown.
- Have a qualified electrician earth the appliance. Improper earthing may cause an electric shock.
- Before performing the installation, turn off the circuit breaker. This can prevent electric shock.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a service technician authorised by the appliance manufacturer in order to avoid a hazard.
- Do not disassemble, repair or modify the appliance (e.g. the top plate). Doing so may cause the appliance to operate abnormally and may be dangerous.
- Do not step on the appliance, or drop heavy items on top of it. Cracks in the top plate may cause overheating, malfunctions or electric shocks.

- Do not touch high temperature parts, such as the top plate after use.
- The power cord must be accurately connected to ensure the integrity of the connection. Improper wire connections may cause electric leakages or fires.
- Use heat resistant materials for the countertop. However, do not use varnished materials as they may become discoloured. The material of the countertop should have heat resistance equal to or exceeding that of laminated thermosetting high-pressure decorative sheets. If the materials are not heat resistant, they may get deformed or cause a fire.
- **WARNING:** The manufacturer cannot be held liable for damage to persons or items caused by failure to observe the safety instructions, by interference with any part of the appliance or by the use of non-original spare parts.

Installation Location

Installation of the Appliance



For more details on cutout, see page 43.

Accessories

Clamp



(2 pieces)

See page 46.

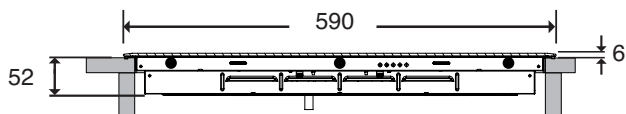
Dimensions

Top View

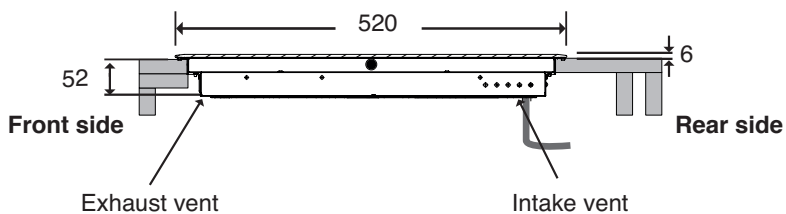
(measurement: mm)



Front View



Side View

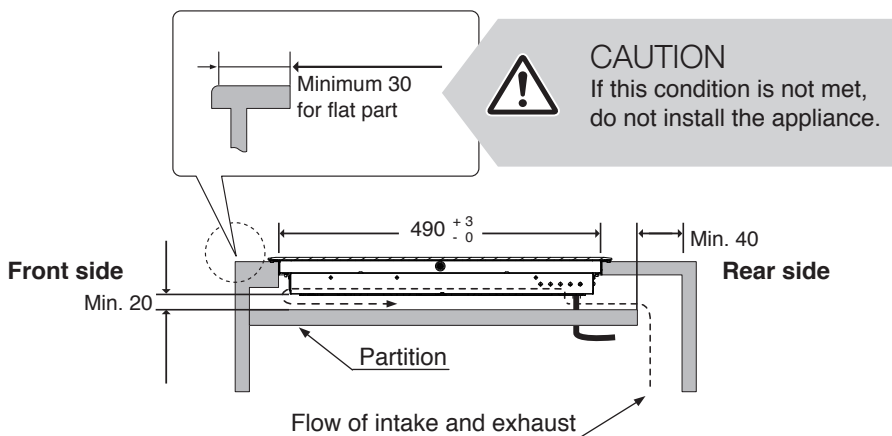


Power cord length: approx. 1.2 m (Sheath length: approx. 1.1 m)

Dimensions

Side View

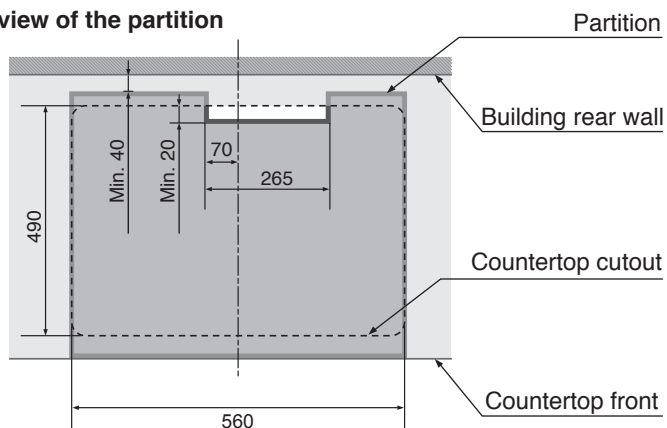
(measurement: mm)



When Installing a Partition Inside the Cabinet

- Allow for a minimum of 20 mm extra space underneath the bottom of the appliance for air circulation.
- Allow for a minimum of 40 mm extra space in rear of the partition.

Top view of the partition

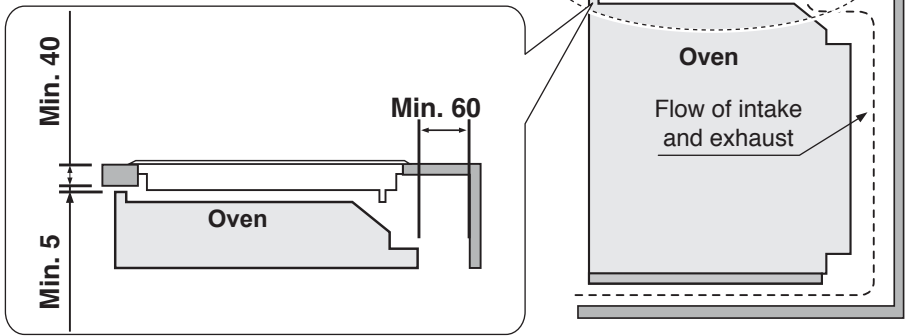


Dimensions

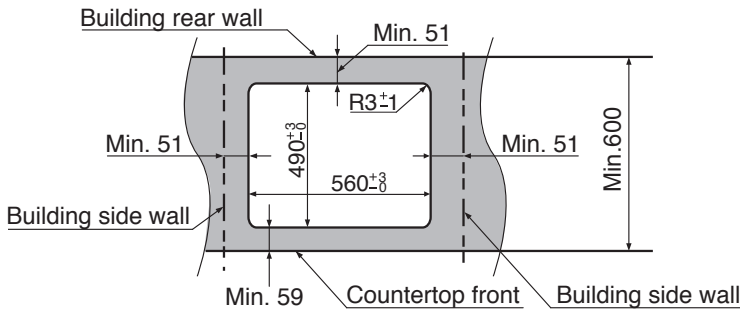
When Installing Above an Oven (measurement: mm)

- The appliance may only be installed over a Panasonic oven.
- Allow for extra spaces for air circulation as shown below.

Side View with an Oven



Dimensions of Countertop Cutout





WARNING

Electrical work must be performed by a legally qualified electrician.

Electrical Requirements

- This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly earthed branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse. (The rating plate is on the bottom of the appliance.)
- This appliance is not fitted with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Single-phase A.C. 220-240 V, 40 A, 50 Hz electrical system must be used. (It is also possible to use a three-phase electrical system.) If connecting to aluminium wiring, use connectors approved for use with aluminium wiring.
- Check with the local utilities for electrical codes applied in the area. Failure to wire the appliance according to governing codes may result in a hazardous condition.
- After installation, show the customer where the breaker for the appliance is located.

Installation of the Earth Leakage Circuit Breaker

- In accordance with the electrical wiring rules, incorporate the earth leakage circuit breaker in the home electrical wire.
- Follow the specification of the earth leakage circuit breaker as follows.
Rated current: 40 A, rated sensitivity current: 30 mA

Electrical Connections

1. Turn off power.

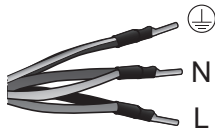
Turn off power at the circuit breaker or remove fuses to the appliance branch circuit.

2. Connect the power cord.

Connect the power cord in accordance with all governing codes and ordinances.

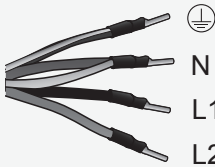
■ Single-phase connection (220-240 V ~ 50 Hz)

Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagram:

Electrical cable	Wire connection
	<p>⊕ : Yellow / Green (Connect to the earth terminal)</p> <p>N: Grey and Blue together</p> <p>L: Black and Brown together (Connect to the live terminal)</p>

■ Three-phase connection (380-415 V 2N~ 50 Hz)

Separate the L wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagram:

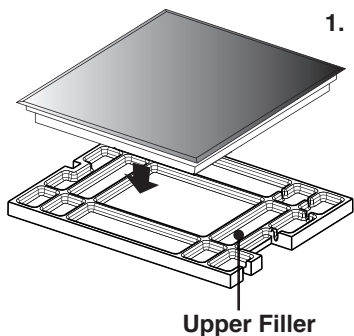
Electrical cable	Wire connection
	<p>⊕ : Yellow / Green (Connect to the earth terminal)</p> <p>N: Grey and Blue together</p> <p>L1: Black</p> <p>L2: Brown (Connect to the live terminal)</p>

Installing the Appliance



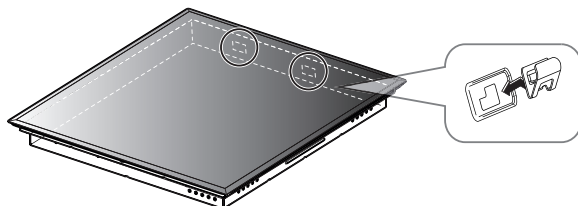
WARNING

Do not disassemble the top plate. Connected wire may become loose and cause a malfunction.



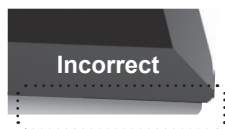
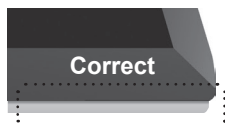
1. Fasten the clamps to the appliance (2 places at rear).

- Place the appliance on the packaging upper filler when fitting clamps to prevent damage to the countertop.
- Match the clamp grips with the holes on the sides of the appliance, then slide the clamp from the right to the left to fasten them to the appliance.



2. Embed the appliance in the countertop cutout while keeping it as level as possible.

- Do not drop the appliance on the countertop.
- Press down on top of the appliance to make sure that it rests on the countertop.
- Make sure that the spaces between the countertop and the under surface of the appliance are even in the front, rear, left and right.



3. Connect the power cord

- See page 45.






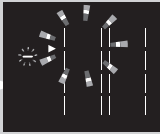


CAUTION

If the cabinet does not have an opening in the front, the wiring needs to be connected before the appliance is embedded into the countertop.

Post-installation Checklist

Upon completing installation, check and mark off the following items.

	Checklist	Checked
Appearance	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ensure that the appliance is not tilted. ■ Is the top plate clean? 	
Electrical work	<ul style="list-style-type: none"> ■ Is the power supply a single-phase (220-240 V ~), or a three-phase (380-415 V 2N~)? 	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Has the earth been installed? ■ Has the earth leakage circuit breaker been installed? 	
Electrical testing	<p>1. Touch  to turn on the main power.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Does the main power light illuminate? <p>2. Touch the following keys to check function of each cooking zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Left front cooking zone  ■ Left rear cooking zone  ■ Right front cooking zone  ■ Right rear cooking zone  <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Do “.” and cooking zone selector flash?</p> </div> </div>	

- Make sure to turn off each cooking zone and the main power switch after performing electrical testing.
- Hand the Operating / Installation Instructions to the customer.

I hereby certify that installation has been completed.

Signature of installer

Specifications

Manufacturer		Panasonic		
Model identification		KY-B625GBEPG	KY-B615ABEPG	KY-R615ABEPG
Type of hob		Electric		
Number of cooking zones and/or areas		4	4	
Heating technology		Induction		
Diameter of useful surface area (circular)		n/a	1 x ø 21.0 cm 1 x ø 15.0 cm	
Length and width of useful surface area (non-circular)		4 x L 19.1 cm W 20.0 cm	2 x L 19.1 cm W 20.0 cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC_{electric cooking})	Left front	187.4 Wh/kg	190.0 Wh/kg	
	Left middle	170.3 Wh/kg	174.5 Wh/kg	
	Left rear	177.2 Wh/kg	176.9 Wh/kg	
	Right front	189.3 Wh/kg	175.4 Wh/kg	
	Right middle	183.0 Wh/kg	-	
	Right rear	183.8 Wh/kg	183.9 Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC_{electric hob})		181.8 Wh/kg	180.1 Wh/kg	
Power supply		Single-phase: 220-240 V ~ 50 Hz Three-phase: 380-415 V 2N~ 50 Hz		
Power consumption		7200 W		
Dimensions (approx.)		590 mm (W) 520 mm (D) 58 mm (H)		
Display colour		Blue	Blue	Red
Maximum power consumption by cooking zone	Left front	2800 W	2800 W	
	Right front	2800 W	3300 W	
	Left rear	2800 W	2800 W	
	Right rear	2800 W	1800 W	
	Flex cooking zone	3600 W	3600 W	
Uncrated weight (approx.)		14 kg	13 kg	

Equipment complying with IEC 61000-3-12

This product complies with the requirements of EN 60350-2:2013
(Methods for Measuring Performance - Hobs)

Manufactured by: Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB U.K.

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät von Panasonic gekauft haben.

Inhalt

Bedienungsanleitung	1-42
Funktionsweise des Induktionsherdes	1
Sicherheitsanweisungen	2-6
Allgemeine Vorkehrungen	7
Entsorgung von Abfallprodukten	7
Genius Sensor Technologie.....	8
Energiespartipps.....	8
Eigenschaften und Funktionen - KY-B625GB	9
Eigenschaften und Funktionen - KY-B615AB/ KY-R615AB	10
Allgemeine Bedienelemente	11-13
Kochzonen.....	14-15
Geeignetes Kochgeschirr	16-17
Kochen mit Induktion	18-31
- Übersicht Bedienung	18
- Sicherheitsfunktionen	19
- Leistungsstufe wählen.....	20-22
- Autoboil Modus.....	23-24

- Niedrigtemperaturkochmodus ..	25-26
- Bratmodus	27
- Frittiermodus	28-29
- Zeitschaltuhr	30-31
Richtlinien für Leistungsstufen.....	32
Kochtabelle für Genius Sensor ...	33-34
Reinigung	35
Fehlersuche und Behebung	36-40
Fehler-Codes	41-42
Installationsanleitung	43-54
Installation und Anschluss	43
Sicherheitsanweisungen	43-45
Installationsort	46
Zubehör	46
Abmessungen	47-49
Elektroarbeiten	50-51
Installation des Gerätes	52
Checkliste nach der Installation.....	53
Spezifikationen	54

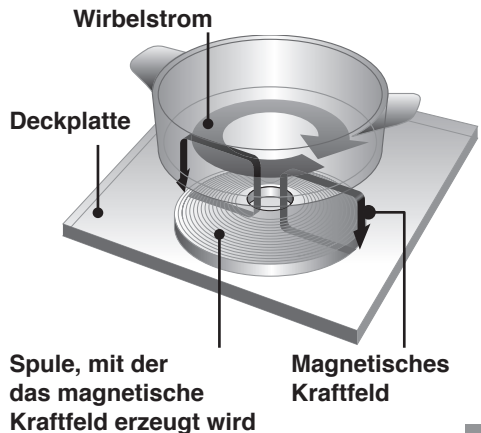
Bedienungsanleitung

Funktionsweise des Induktionsherdes

Induktion bezieht sich auf das Aufheizen durch die elektromagnetische Induktion.

Wenn Strom in die magnetische Spule unter der Deckplatte fließt, dann entsteht ein magnetisches Kraftfeld.

Das magnetische Kraftfeld geht auf das metallische Kochgeschirr über, wodurch ein Wirbelstrom entsteht. Die Wärme zum Kochen entsteht dann durch den elektrischen Widerstand des Kochgeschirrs.



Sicherheitsanweisungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind.
- Brennbare Materialien dürfen nicht in der Nähe des Gerätes gelagert werden. Dies kann zu einem Brand führen.
- Überhitzen Sie die Pfanne beim Vorheizen vor dem Braten nicht.
- **WARNUNG:** Im Falle einer Fehlfunktion oder eines Ausfalls müssen Sie die Verwendung des Gerätes sofort einstellen. Schalten Sie den Hauptschalter und den Schutzschalter aus und wenden sich an das Kundendienstzentrum. Wenn Sie dies nicht tun, kann dies zu Rauch, Verbrennungen und einem Stromschlag führen.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem Kundendienstmonteur ersetzt werden, der vom Hersteller zugelassen ist, um Risiken zu vermeiden.
- Flüssigkeiten müssen vor dem Aufwärmen umgerührt werden. Sonst können Flüssigkeiten spritzen und zu Verbrennungen oder Verletzungen führen.
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die Deckplatte aus und lassen sie keine Gegenstände darauf fallen. Dies kann zu Rissen oder Schäden an der Deckplatte führen.
- Stellen Sie keine tragbaren Gasbrenner, Stahlzylinder und Dosenprodukte auf oder in die Nähe des Gerätes. Wenn sich diese erhitzen, können Sie explodieren.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sich diese erhitzen können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über das Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung.

Sicherheitsanweisungen

- Sie sollten das Gerät nicht demontieren, reparieren oder modifizieren. Wenden Sie sich bezüglich Reparaturen an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden, um Stromschlag oder einen Brand zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können bei Betrieb heiß werden. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- **WARNUNG:** Wenn Sie beim Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl arbeiten und nicht dabei bleiben, so kann dies gefährlich werden und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS** einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät ab und decken Sie dann die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Herdschutzgitter sind nicht für den Gebrauch mit diesem Gerät gedacht und sollten unter keinen Umständen angebracht werden.
- Wenn das Öl raucht, sofort Hauptschalter ausschalten. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Gehen Sie vorsichtig mit heißem Öl um, da es zu Verbrennungen führen kann.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfanne mit einer kleinen Menge Öl vorheizen. Die Pfanne kann sich überhitzen und zu Schäden führen.
- Heizen Sie kein leeres Kochgeschirr auf und überhitzen Sie keine Zutaten. Die Zutaten können Feuer fangen und das Kochgeschirr beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken als zum Kochen. Dies kann zu einer Überhitzung oder Fehlfunktion und zu einem Brand führen.
- Wenn Sie ein medizintechnisches Gerät (z.B. einen Herzschrittmacher) tragen, dann wenden Sie sich an Ihren Arzt. Der Betrieb des Gerätes kann sich auf das medizintechnische Gerät auswirken.

Sicherheitsanweisungen

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Dabei könnte Wasser in die elektrischen Bauteile eindringen und zu Schäden führen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.
- Legen Sie kein Papier oder Geschirrtuch unter das Kochgeschirr. Dies könnte aufgrund der Hitze des Kochgeschirrs versengt werden.
- **WARNUNG:** Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung obiger Anweisungen verursacht worden sind, durch Eingriffe in Teile des Gerätes oder durch die Verwendung von Ersatzteilen, die keine Originalersatzteile sind.

Allgemeine Vorkehrungen

- **Diese Gerät erzeugt ein magnetisches Kraftfeld. Bringen Sie keine Dinge in die Nähe des Gerätes, die auf Magnetfelder reagieren.**
 - Radio- und Fernsehgeräte oder Hörgeräte können gestört werden.
 - Karten mit Magnetstreifen, z.B. von Geschäften oder Banken, können gelöscht oder beschädigt werden.
- **Verwenden Sie keine anderen Induktionskochgeräte wie Induktionsreiskocher oder tragbare Induktionskochplatten auf der Deckplatte.** Die von diesen Geräten erzeugten elektromagnetischen Wellen können das Gerät beschädigen.
- **Lagern Sie im Schrank unter dem Gerät keine Lebensmittel.** Diese könnten durch die Abwärme verderben.
- **Falls säurehaltige Lebensmittel wie Essig, Marmelade oder Zitronensaft auf der Deckplatte verschüttet werden, wischen Sie dies bitte sofort ab.** Dies könnte sonst zu Verfärbungen der Deckplatte führen.
- **Verschütten Sie kein Wasser auf dem Bedienfeld und stellen Sie nichts darauf.** Dies könnte zu Fehlfunktionen der Bedienelemente führen.
- **Versperren Sie nicht die Zu- und Abluftschlitze.** Das Gerät könnte sonst überhitzen und zu einer automatischen Abschaltung des Hauptschalters führen.

Entsorgung von Abfallprodukten



Information für Benutzer zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott (Privathaushalte)

Dieses Symbol auf den Produkten und/oder den Begleitdokumenten bedeutet, dass benutzte elektrische und elektronische Produkte nicht mit dem allgemeinen Haushaltsmüll zusammen entsorgt werden sollen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recyclingverarbeitung müssen diese Produkte an die hierfür vorgesehenen Sammelpunkte gebracht werden, wo sie kostenfrei angenommen werden. In einigen Ländern ist es auch möglich, Ihrem Einzelhändler das Produkt beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts zur Entsorgung zurückzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei,

wertvolle Ressourcen einzusparen und potenzielle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die anderweitig durch eine unangemessene Entsorgung bedingt werden könnten, zu vermeiden. Ihre Ortsbehörde wird Sie auf Anfrage über einen Sammelpunkt in Ihrer Nähe informieren.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls gelten u. U. Strafen entsprechend der national geltenden Gesetze.

Informationen über die Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Genius Sensor Technologie



Der Genius Sensor reguliert die eingestellte Temperatur durch schnelle Erkennung der Temperatur am Boden des Kochgeschirrs. Dies ist für folgende Kochmethoden geeignet:

sensor+

- **Auto boil Modus**
- **Niedrigtemperaturkochmodus**
- **Bratmodus**
- **Frittiermodus**

sensor

- **Bratmodus**
- **Frittiermodus**



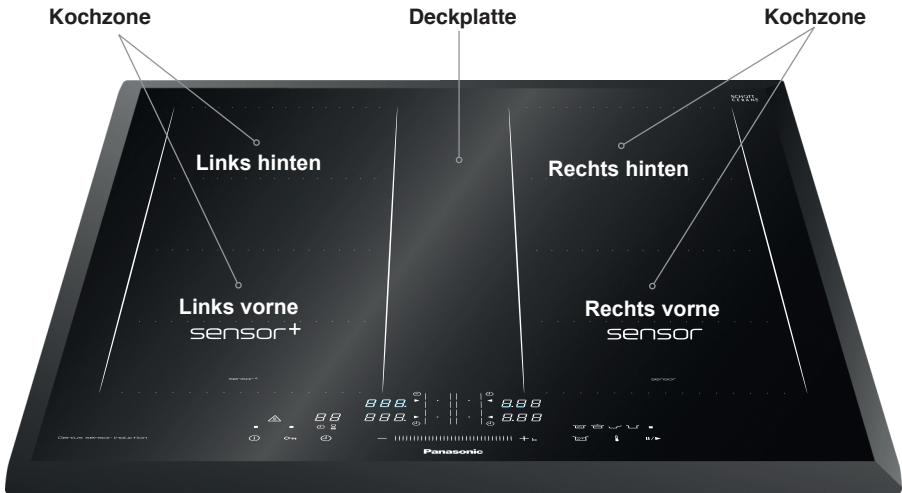
VORSICHT

Verwenden Sie kein Öl, das Sie in anderen Geräten vorgewärmt haben. Der Genius Sensor funktioniert dann nicht optimal und das Öl könnte sich entzünden.

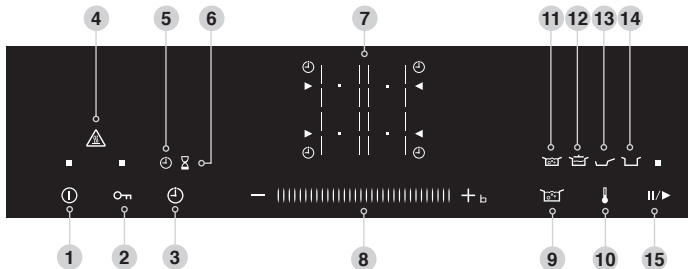
Energiespartipps

- Setzen Sie immer den passenden Deckel auf die Pfanne oder den Topf, um die Wärme darin zu halten.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der richtigen Größe für die Menge an Lebensmitteln, die Sie kochen.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der richtigen Größe für den Durchmesser des Kochfeldes. Wenn Durchmesser von Pfanne/Topf und Kochfeld nicht übereinstimmen, dann sollten Sie das Kochgeschirr wählen, das einen größeren Durchmesser als das Kochfeld hat.
- Fügen Sie nur so viel Wasser hinzu, dass Gemüse abgedeckt ist. Dadurch sparen Sie Energie.
- Drehen Sie Leistungsstufe des Kochfeldes herunter, sobald die Kochtemperatur erreicht ist; Sie sollten Lebensmittel eher sieden lassen als sprudelnd kochen.
- Verwenden Sie einen Dampfkochtopf zum Garen von Gemüse. Darin können Sie mehrere Lagen verschiedener Gemüse übereinander kochen und brauchen dennoch nur ein Kochfeld. Ansonsten können Sie eine Pfanne/einen Topf mit Teilung verwenden.

Eigenschaften und Funktionen KY-B625GB



Bedienfeld KY-B625GB



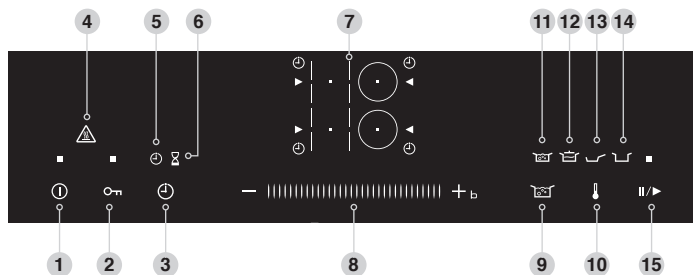
1. **Hauptschalter** (Siehe Seite 11)
2. **Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste** (Siehe Seite 11)
3. **Zeitschaltuhr Taste** (Siehe Seiten 11, 30-31)
4. **Warnung vor heißen Oberflächen** (Siehe Seite 13)
5. **Garzeituhranzeige** (Siehe Seite 30)
6. **Kurzzeitweckeranzeige** (Siehe Seite 31)
7. **Kochzonenauswahl** (Siehe Seiten 20-29)
8. **Schieberegler und Boost-Funktion** (Siehe Seite 12)
9. **Autoboil Modus Taste** (Siehe Seite 12)
10. **Sensor-Option Taste** (Siehe Seite 12)
11. **Anzeige für Autoboil Modus** (Siehe Seiten 23-24)
12. **Anzeige für Niedrigtemperaturkochmodus** (Siehe Seiten 25-26)
13. **Anzeige für Bratmodus** (Siehe Seite 27)
14. **Anzeige für Frittiermodus** (Siehe Seiten 28-29)
15. **Pause Taste** (Siehe Seite 13)

Eigenschaften und Funktionen KY-B615AB / KY-R615AB



MODELL KY-B615AB abgebildet

Bedienfeld KY-B615AB / KY-R615AB



- | | |
|--|--|
| <p>1. Hauptschalter (Siehe Seite 11)</p> <p>2. Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste (Siehe Seite 11)</p> <p>3. Zeitschaltuhr Taste (Siehe Seiten 11, 30-31)</p> <p>4. Warnung vor heißen Oberflächen (Siehe Seite 13) nur bei Modell KY-B615AB</p> <p>5. Garzeituhranzeige (Siehe Seite 30)</p> <p>6. Kurzzeitweckeranzeige (Siehe Seite 31)</p> <p>7. Kochzonenauswahl (Siehe Seiten 20-29)</p> <p>8. Schieberegler und Boost-Funktion (Siehe Seite 12)</p> | <p>9. Auto-boil Modus Taste (Siehe Seite 12)</p> <p>10. Sensor-Option Taste (Siehe Seite 12)</p> <p>11. Anzeige für Auto-boil Modus (Siehe Seiten 23-24)</p> <p>12. Anzeige für Niedrigtemperaturkochmodus (Siehe Seiten 25-26)</p> <p>13. Anzeige für Bratmodus (Siehe Seite 27)</p> <p>14. Anzeige für Frittiermodus (Siehe Seiten 28-29)</p> <p>15. Pause Taste (Siehe Seite 13)</p> |
|--|--|



Hauptschalter

- Das Licht am Hauptschalter geht an, wenn dieser eingeschaltet wird.
- Wenn das Kochfeld nach 1 Minute nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.



Kindersicherung

- Sperren Sie das Bedienfeld, um Missbrauch des Gerätes zu verhindern.
- Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang bei ausgeschaltetem Hauptschalter gedrückt. Ein Licht zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist. Dieses Licht erlischt nach 10 Sekunden und geht wieder an, wenn ein Taste berührt wird.
- Zur Deaktivierung halten Sie sie wieder 3 Sekunden lang gedrückt.



Bedienfeldsperre

- Sperren Sie das Bedienfeld, wenn die Kochzonen in Betrieb sind, um kleine Spritzer in diesem Bereich abwischen zu können.
- Dies erfolgt bei eingeschaltetem Hauptschalter. Damit deaktivieren Sie das Bedienfeld für 20 Sekunden, während die Kochzonen in Betrieb sind.
- Um die Sperre innerhalb der 20 Sekunden zu deaktivieren, berühren Sie die Taste erneut.



Zeitschaltuhr

- Es gibt zwei Arten von Zeitschaltuhren: Die **Garzeituhr**, die ab einer bestimmten eingestellten Zeit anfängt abzulaufen und die Zone abschaltet, wenn sie bei Null angelangt ist. Sie steht für alle Kochzonen zur Verfügung.



Der **Kurzzeitwecker**, der ab einer eingestellten Zeit anfängt abzulaufen und einen Alarm auslöst, wenn er bei Null angelangt ist. Der Kurzzeitwecker schaltet die Kochzonen nicht ab.

- Weitere Einzelheiten zum Einstellen der Zeitschaltuhren finden Sie *auf den Seiten 30-31*.

Allgemeine Bedienelemente



Schieberegler

- Zum Ändern der Leistungsstufe und Zeit mithilfe des Schiebers, für alle Kochzonen.
- Stellen Sie die Temperatur für die Kochzonen mithilfe des Genius Sensors ein.


Bedienung des Schiebereglers

Es gibt drei Möglichkeiten, den Schieberegler zu bedienen.

- Schnell zur gewünschten Einstellung schieben.
- Über die "+/-"-Tasten eine genaue Einstellung vornehmen.
- Die "+/-"-Tasten gedrückt halten, um die Einstellung vorzunehmen.



Boost-Funktion

- Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 9 eingestellt ist, wird die Leistung der ausgewählten Zone durch die Taste  schnell hochgefahren. Nach 10 Minuten wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgesetzt.



Autoboil Modus Taste

- Bringt einen Topf Wasser zum Kochen. (Siehe Seiten 23-24)



Sensor-Option Taste

Wählen Sie die Genius Sensor Programme aus, die unten aufgeführt sind. (Siehe Seiten 25-29)



Niedrig-
temperatur -
kochmodus



Bratmodus



Frittiermodus

Optionstaste für



Niedrigtemperaturkochmodus

hält die Temperatur stabil auf niedrigem Niveau im Bereich von 65 °C -120 °C in Stufen von 5 °C. (Siehe Seiten 25-26)



Bratmodus hält eine optimale Temperatur bei fünf Einstellungsstufen von 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C und 230 °C. (Siehe Seite 27)



Frittiermodus regelt die Temperatur des Öls im Bereich zwischen 140 °C - 200 °C in Stufen von 10 °C. (Siehe Seiten 28-29)

Optionstaste für **sensor**



Bratmodus hält eine optimale Temperatur bei fünf Einstellungsstufen von 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C und 230 °C. (Siehe Seite 27)



Frittiermodus regelt die Temperatur des Öls im Bereich zwischen 140 °C - 200 °C in Stufen von 10 °C. (Siehe Seiten 28-29)



Pause Taste

- Halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt, um alle aktiven Kochzonen 30 Minuten lang auf die Stufe 1 zu senken (nach 30 Minuten schaltet das Gerät ab). Die Zeitschaltuhr setzt aus.
- Halten Sie die Taste noch einmal gedrückt, um die ursprüngliche Einstellung der Kochzonen wiederherzustellen. Die Zeitschaltuhr läuft dann weiter.
- Die Pause-Funktion kann nicht verwendet werden, wenn das Genius Sensor- Programm in einer der Kochzonen läuft.



Geräuschloser Modus

- Schalten Sie den Hauptschalter ein, halten sie beide Tasten gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Tastentöne abzuschalten. 1 wird angezeigt, wenn der geräuschlose Modus EIN ist. 0 wird angezeigt, wenn der geräuschlose Modus AUS ist.
- Der Piepton für den Hauptschalter, die Kindersicherung, die Zeitschaltuhr und für Fehlermeldungen bleibt AN. Alle anderen Tastentöne werden deaktiviert.



Warnung vor heißen Oberflächen (nur bei den Modelle KY-B625GB und KY-B615AB)

- Geht an, wenn ein Bereich der Deckplatte heiß ist, zusammen mit der **Restwärmeanzeige** (siehe unten), die für einen bestimmten Bereich leuchtet.



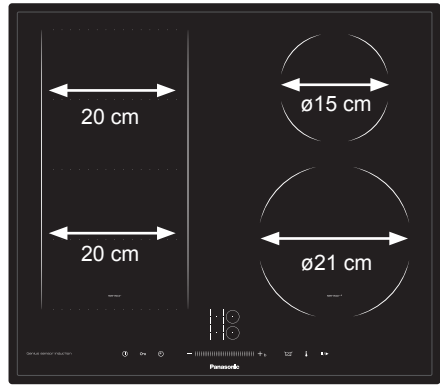
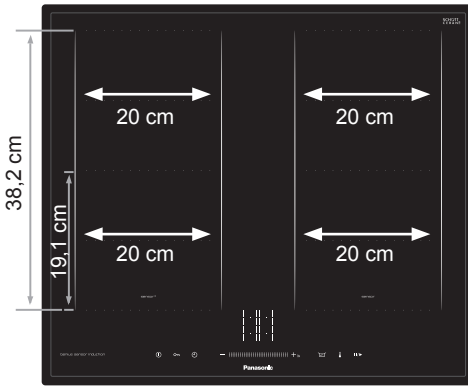
Restwärmeanzeige

- Wenn **H** in der Anzeige blinkt, dann ist die entsprechende Kochzone heiß. Achten Sie darauf, keine Kochzonen zu berühren, die als heiß angezeigt werden.

Kochzonen

KY-B625GB

KY-B615AB / KY-R615AB



KY-B625GB



KY-B615AB/ KY-R615AB



Linke Koch-
zonengruppe

Rechte
Kochzonen-
gruppe

Kochzonengruppen

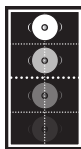
Die Kochzonen sind in zwei Gruppen zusammengefasst, d. h. die vordere und hintere Zone auf der linken Seite und die vordere und hintere Zone auf der rechten Seite. Wenn die beiden Kochzonen innerhalb derselben Gruppe gleichzeitig genutzt werden, dann wird die Wärmeerzeugung so reguliert, dass der gesamte Stromverbrauch den Grenzwert nicht übersteigt.

D. h., dass wenn die Leistungsstufe 9 für die linke vordere Kochzone eingestellt ist, dann ist die maximal verfügbare Leistung für die linke hintere Kochzone die Stufe 8.

Flex-Kochzone

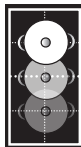
Die Flex-Kochzone besteht aus verschiedenen individuell steuerbaren Induktionsspulen. Wenn Kochgeschirr erkannt wird, dann werden nur die Bereiche aktiviert, die im Kontakt mit dem Kochgeschirr sind. Alle anderen Bereiche bleiben aus.

Um die Erkennung des Kochgeschirrs und eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicherzustellen, platzieren Sie das Kochgeschirr mittig wie unten gezeigt:



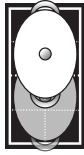
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von unter 13 cm

Kleinere Töpfe und Pfannen sollten in einer der vier gezeigten Positionen platziert werden.



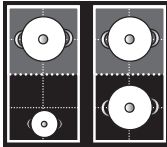
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

Größere Töpfe und Pfannen sollten in einer der drei gezeigten Positionen platziert werden.



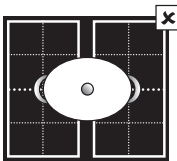
Größeres Kochgeschirr

Platzieren Sie dieses am oberen oder unteren Rand der Flex-Kochzone.

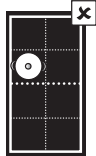


Zwei unabhängige Kochzonen

Die vorderen und hinteren Bereiche einer Flex-Kochzone können unabhängig voneinander genutzt werden, indem für jede die erforderliche Leistung ausgewählt wird.



Stellen Sie Kochgeschirr nicht über mehrere Flex-Kochzonen.



Stellen Sie kein Kochgeschirr außerhalb der Mitte auf. Es kann sein, dass der Sensor dann nicht ordnungsgemäß funktioniert und ein Brand verursacht wird.



WARNUNG

Die Missachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

Kochen mit Genius Sensor



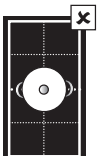
Topfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

Wenn Sie mit dem Genius Sensor kochen, dann verwenden Sie entweder die beiden oberen oder unteren Bereiche der Flex-Kochzone.



Größeres Kochgeschirr

Platzieren Sie dieses am oberen oder unteren Rand der Flex-Kochzone.



Während Sie mit dem Genius Sensor kochen, stellen Sie den Topf oder die Pfanne nicht in die mittleren beiden Bereiche der Flex-Kochzone.

Geeignetes Kochgeschirr

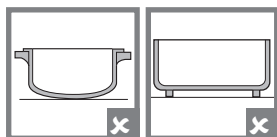
Material

Kompatibles Kochgeschirr Nicht kompatibles Kochgeschirr

- Eisen/Gusseisen
- Emailliertes Eisen
- Magnetischer Edelstahl
- Aluminium/Kupfer
- Hitzebeständiges Glas
- Keramik und Steingut

Bei manchem Kochgeschirr aus Edelstahl kann es sein, dass die Wärmeleistung nicht so stark ist.

Form der Aufstellfläche

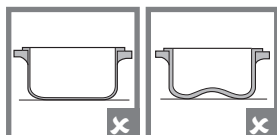


Kochgeschirr mit gerundetem Boden

Kochgeschirr mit Füßen

Kompatibles Kochgeschirr

- Der Boden muss flach sein und eben auf der Deckplatte aufliegen (wenn dies nicht der Fall ist, kann dies zu Verletzungen und Verbrennungen führen)



Kochgeschirr mit dünnem Boden

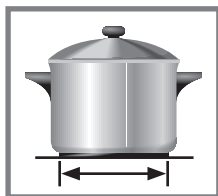
Kochgeschirr mit unebenem Boden

Nicht kompatibles Kochgeschirr

- Kochgeschirr mit gerundetem Boden
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr mit dünnem Boden
- Kochgeschirr mit unebenem Boden

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenem Boden, wenn die Rundung 3 mm oder mehr beträgt, weil es dann möglich ist, dass die Sicherheitsfunktionen nicht aktiviert werden, die Wärmeleistung vermindert ist oder das Kochgeschirr nicht heiß wird.

Größe (Bodendurchmesser)



Kompatibles Kochgeschirr

Die Mindestgrößen der Pfannen und Töpfe, die in den einzelnen Kochzonen verwendet werden können, sind:

Kochzone	Mindestdurchmesser
ø 21 cm	14,5 cm
ø 15 cm	12 cm

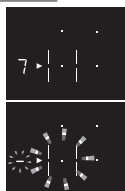
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr zur Kochzone passt. Bezüglich der empfohlenen Größen und Positionierung des Kochgeschirrs in der Flex-Kochzone lesen Sie bitte die Seiten 14-15.




VORSICHT

- **Kochzone und Topf- oder Pfannenboden müssen immer trocken sein.** Wenn sich Flüssigkeit dazwischen befindet, kann dies Wasserdampf erzeugen und Topf oder Pfanne können sich bewegen.
- **Heizen Sie kein leeres Email-Kochgeschirr auf. Email-Kochgeschirr darf beim Kochen nicht angesengt werden.** Die Emailbeschichtung könnte dadurch schmelzen und die Deckplatte beschädigen.
- **Verwenden Sie kein Keramik- oder Steingutgeschirr, auch wenn es für Induktionsherde geeignet ist.**

Eignung von Kochgeschirr prüfen





1. Füllen Sie ein Kochgefäß mit 1 Tasse Wasser und stellen Sie es auf die Kochzone.
2. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.
3. Berühren Sie die Taste der Kochzone, die Sie verwenden möchten, und stellen Sie die Leistungsstufe mithilfe des Schiebers ein.
 - Wenn das Kochgeschirr geeignet ist, bleibt das Licht der Leistungsanzeige und der Kochzonenauswahl an.
 - Wenn das Kochgeschirr nicht geeignet ist, erscheint  und die Kochzonenauswahl blinkt.
4. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" ein, um auszuschalten.

Übersicht Bedienung



1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**

Wenn das Kochfeld nach 1 Minute nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.

➔ Wenn das passiert, schalten Sie den Hauptschalter erneut ein.
2. **Gewünschten Vorgang ausführen.**
 - Leistungsstufe wählen 1 - 6
(Siehe Seiten 20-22)
 -  **Autoboil Modus** (Siehe Seiten 23-24)
 - **Niedrigtemperaturkochmodus**
(Siehe Seiten 25-26)
 - **Bratmodus** (Siehe Seite 27)
 - **Frittiermodus** (Siehe Seiten 28-29)
 -  **Bratmodus** (Siehe Seite 27)
 - **Frittiermodus** (Siehe Seiten 28-29)
3. **Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" oder "OFF", um auszuschalten.**

Sicherheitsfunktionen

Automatische Abschaltung

- Das Gerät wird automatisch abgeschaltet, wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird:
 - Kochgeschirr nicht erkannt (Siehe Seite 41)
 - Kleiner Gegenstand in der Kochzone (Siehe Seite 41)
 - Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone (Siehe Seite 41)
 - Lange Kochzeit (Siehe Seite 36)



HINWEIS


Wenn eine Unregelmäßigkeit vorliegt, kann es sein, dass das Gerät nicht automatisch abschaltet. Eine niedrige Leistungsstufe und die Art des Kochgeschirrs können die Erkennung beeinflussen.

- Der Hauptschalter wird automatisch ausgeschaltet, wenn 1 Minute ohne Betrieb verstreicht.


Überhitzungsschutzfunktion

- Die Heizleistung wird automatisch reduziert, um ein Überhitzen von Kochgeschirr zu vermeiden. (Siehe Seite 38)

Warnung vor heißen Oberflächen (nur bei den Modelle KY-B625GB und KY-B615AB)

-  leuchtet auf, wenn die Deckplatte heiß ist. (Siehe Seite 13)

Restwärmeanzeige

-  blinkt, wenn die Deckplatte heiß ist. (Siehe Seite 13)

Kindersicherung

- Das Bedienfeld kann gesperrt werden, um Missbrauch des Gerätes zu verhindern. (Siehe Seite 11)

Leistungsstufe wählen



WARNUNG

- **Flüssigkeiten müssen vor dem Aufwärmen umgerührt werden.** Andernfalls können die Zutaten plötzlich spritzen oder das Kochgeschirr kann sich bewegen und Sie können Verbrennungen oder Verletzungen erleiden.
- **Überhitzen Sie die Pfanne beim Vorheizen vor dem Braten nicht.**



VORSICHT

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfanne mit einer kleinen Menge Öl vorheizen. Die Pfanne kann sich überhitzen und beschädigt werden.



1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**



2. **Wählen Sie eine Kochzone aus, z.B. vorne links.**



3. **Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe einzustellen.**

Das Licht der Kochzonenauswahl bleibt an, solange die entsprechende Kochzone in Betrieb ist.

Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – b (18 Stufen).

Mehr zum **Bedienungs des Schiebereglers** finden Sie auf Seite 12. Richtlinien zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 32.

Boost-Funktion

Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 9 eingestellt ist, wird die Leistung der ausgewählten Zone durch die Taste **+b** schnell hochgefahren. Nach 10 Minuten wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgesetzt.



4. **Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" ein, um auszuschalten.**

Leistungsstufe wählen



HINWEIS

- Wenn für einen bestimmten Zeitraum während des Betriebs einer Kochzone keine Taste berührt wird, dann ertönt ein Piepton und die Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Eine Tabelle der Zeiten der automatischen Abschaltung finden Sie auf Seite 36.
- Wenn die vorderen und hinteren Kochzonen gleichzeitig genutzt werden, wird die Wärmezufuhr so reguliert, dass der Gesamtstromverbrauch den Grenzwert nicht übersteigt. Informationen über die Kochzonengruppen und deren Auswirkungen finden Sie auf Seite 14.

Die Flex-Kochzonen als eine Zone verwenden



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.



2. Wählen Sie die Kochzonen durch zweimaliges Berühren der Kochzonenauswahl aus, um die gesamte Flex-Kochzone auszuwählen, z.B. die linke Flex-Kochzone.

Die gesamte Flex-Kochzone kann durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.



3. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe einzustellen.

Das Licht der Kochzonenauswahl bleibt an, solange die entsprechende Kochzone in Betrieb ist.


Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – b (18 Stufen).

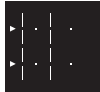


Mehr zum **Bedienungs des Schiebereglers** finden Sie auf Seite 12. Richtlinien zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 32.

Leistungsstufe wählen

Boost-Funktion

Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 9 eingestellt ist, wird die Leistung der ausgewählten Zone durch die Taste  schnell hochgefahren. Nach 10 Minuten wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgesetzt.



4. **Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" ein, um auszuschalten.**



HINWEIS

- Informationen zu den empfohlenen Kochgeschirrgrößen und deren Positionierung finden Sie auf den Seiten 14-15.
- Die Leuchtanzeige der Kochzonenauswahl stimmt möglicherweise nicht mit den vom Kochgeschirr abgedeckten Kochzonen überein. Dies hängt von der Größe und dem Material der verwendeten Pfanne oder des Topfes ab.

Autoboil Modus sensor+

Ist auf der Kochzone mit dem **sensor+** möglich.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.



2. Wählen Sie die Kochzone mit **sensor+ aus.**

Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.



3. Berühren Sie die Taste des Autoboil Modus.

Das Gerät piepst 5 mal, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat und lässt das Wasser weiter sprudelnd kochen. Wenn das Gerät gepiepst hat, fügen Sie die Zutaten hinzu und regeln die Wärmezufuhr mit dem Schieber nach Bedarf.



HINWEIS



In der Anzeige blinkt solange die Temperatur "100" bis der Siedepunkt erreicht ist. Nachdem das Wasser gekocht hat, stellt das Gerät die Leistungsstufe automatisch auf "7" zurück. Sie können die Leistungsstufe nach Bedarf erhöhen oder senken.



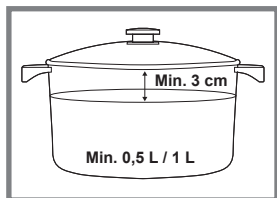
4. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "OFF" ein, um auszuschalten.



HINWEIS

- Kochgeschirr mit Antihftbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. Wenn das Gerät gepiepst hat, stellen Sie die Leistungsstufe nach Bedarf ein.
- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem automatischen Aufkochen verwendet werden. (Siehe Seite 30)

Autoboil Modus



Autoboil Modus ist ausschließlich zum Aufkochen von Wasser vorgesehen.

Um die optimale Leistung zu erreichen, wird Folgendes empfohlen.

- Verwenden Sie einen Deckel, bis das Wasser kocht.
- Verwenden Sie mindestens 0,5 L Wasser. Wenn Sie einen größeren Topf verwenden, der über drei oder mehr Bereiche der Flex-Kochzone reicht, sollten Sie mindestens 1 L Wasser verwenden.
- Der Topf oder die Pfanne sollte mindestens 1 cm gefüllt sein, wenn die Flex-Kochzone genutzt wird.

Um zu verhindern, dass das kochende Wasser über den Topfrand überkocht, wird Folgendes empfohlen.

- Der Topf sollte maximal zu 70 % gefüllt sein.
- Der Abstand zwischen der Wasseroberfläche und dem Deckel sollte mindestens 3 cm betragen.

Niedrigtemperaturkochmodus sensor+

Ist auf der Kochzone mit dem **sensor+** möglich.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.

2. Wählen Sie die Kochzone mit **sensor+ aus.**

Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.

3. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option einmal, um Niedrigtemperaturkochmodus auszuwählen.

4. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen.

Temperatureinstellbereich: 65 °C bis 120 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 33.

5. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken und das Gerät piepst 5 mal.

- Wenn Niedrigtemperaturkochmodus ausgewählt wird, nachdem zuvor mit hoher Temperatur gekocht worden war, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, aber das Gerät piepst nicht.

6. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie bei der Temperatur "OFF" ein, um auszuschalten.



HINWEIS

- Aufgrund der Vielfalt an Lebensmitteln und Topf- und Pfannenarten kann die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel von der eingestellten Temperatur abweichen. Erhöhen oder senken Sie die Einstellung bis die gewünschte Lebensmitteltemperatur erreicht ist.
- Kochgeschirr mit Antihaffbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. Passen Sie die eingestellte Temperatur an, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



HINWEIS

- Um die optimale Leistung zu erreichen empfehlen wir, dass jeweils die folgenden Mindestmengen im Niedrigtemperaturkochmodus erhitzt werden.

	Wasser/Milch: 200 g Alle anderen Arten von Lebensmitteln: 400 g		Alle Arten von Flüssigkeiten und Lebensmitteln: 400 g
---	--	---	---

- Der Topf oder die Pfanne sollte mindestens 1 cm gefüllt sein, wenn die Flex-Kochzone genutzt wird.
- Aufgrund der Konsistenz von Milch wird empfohlen, diese unter ständigem Rühren aufzuwärmen, um ein Anlegen oder Anbrennen am Boden zu verhindern.
- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem Niedrigtemperaturkochmodus verwendet werden. (Siehe Seite 30)

Bratmodus  **sensor+** **sensor**

Ist auf den Kochzonen mit **sensor+** und **sensor** möglich.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.


2. Stellen Sie die Pfanne/den Topf mit der erforderlichen Menge an Öl auf die Kochzone.



3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.

Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.



4. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option bis  angezeigt wird.



5. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen.

Temperatureinstellbereich: 140 °C bis 230 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 34.



6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken und das Gerät piepst 5 mal. Fügen Sie die Zutaten hinzu.



7. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie bei der Temperatur "OFF" ein, um auszuschalten.



HINWEIS

- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem Bratmodus verwendet werden. (Siehe Seite 30)
- Die tatsächliche Temperatur am Boden der Pfanne oder des Topfes kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr innen und außen trocken ist, bevor Sie es aufheizen.


Kochen mit Induktion

Frittiermodus  **sensor+** **sensor**

Ist auf den Kochzonen mit **sensor+** und **sensor** möglich.



WARNUNG

Wenn Sie frittieren möchten, sollten Sie den Frittiermodus () mit mindestens 200 g Öl oder mindestens 1 cm Füllhöhe verwenden. Wenn Sie diese Sicherheitswarnung nicht beachten, dann kann dies zum Überhitzen des Öls führen und einen Brand verursachen.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.
2. Stellen Sie die Pfanne/den Topf mit der erforderlichen Menge an Öl auf die Kochzone.
3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.



4. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option bis  angezeigt wird.



5. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen.
Temperatureinstellbereich: 140 °C bis 200 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 34.



6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken und das Gerät piepst 5 mal. Fügen Sie die Zutaten hinzu.



7. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie bei der Temperatur "OFF" ein, um die Kochzone auszuschalten.



HINWEIS

- Die Garzeituhr kann nicht zusammen mit dem Frittiermodus verwendet werden. Nur der Kurzzeitwecker kann verwendet werden. (Siehe Seite 31)
- Mit dem Frittiermodus kann die gesamte Flex-Kochzone nicht verwendet werden.
- Die tatsächliche Öltemperatur kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

Achten Sie auf Folgendes, damit der Genius Sensor ordnungsgemäß funktioniert.

- Halten Sie sich an die Anweisung bezüglich der Ölmenge.
Menge: 200 g bis 800 g (0,22 L bis 0,9 L)
Füllhöhe: mindestens 1 cm
- Stellen Sie die Pfanne/den Topf in die Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie kein heißes, bräunlich verfärbtes oder flockiges Öl oder Öl mit Lebensmittlrückständen.
- Beachten Sie die Empfehlungen zum geeigneten Kochgeschirr. (Siehe Seiten 16-17)
- Vergewissern Sie sich, dass Deckplatte und Topf-/Pfannenunterseite trocken und sauber sind.
- Fügen Sie keine Zutaten hinzu, bevor die Temperaturanzeige nicht aufgehört hat zu blinken. Wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird, kann es sein, dass nicht mehr weiter aufgeheizt wird.
- Fügen Sie kein Öl hinzu oder stellen die Pfanne/den Topf auf eine andere Kochzone, sobald das Vorheizen begonnen hat.



Zeitschaltuhr

Verwendung der Garzeituhr

Dient zum automatischen Abschalten einer Kochzone. Die Garzeituhr kann für mehrere Kochzonen eingestellt werden.



1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**

2. **Gewünschten Vorgang ausführen.**

(Siehe Seiten 20-27)



3. **Berühren Sie die Taste der Zeitschaltuhr einmal, um die Garzeituhr auszuwählen.**

Das Symbol der Garzeituhr blinkt, wenn die entsprechende Kochzone ausgewählt ist bis die Uhr eingestellt ist.



4. **Berühren Sie den Schieber, um die gewünschte Kochzeit einzustellen.**

- Die Garzeituhr kann eingestellt werden, solange die Anzeige blinkt.

Einstellbereich der Garzeituhr: 1 Minute bis 9 Stunden.

- Schieben Sie den Regler auf 90 Minuten. Durch Berühren der "+"-Taste erhöhen Sie die Zeit.
- Wenn Sie die "+" oder "-"-Taste länger halten, erhöhen oder verringern Sie die Zeit schnell.

Garzeituhr ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit

- Sobald der Countdown begonnen hat, kann die Zeit eingestellt werden. Wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie auf die Zeituhr und passen Sie die Zeit mit dem **Schieber** an.

5. **Wenn die Zeituhr "0" erreicht, piepst das Gerät 5 mal und schaltet die Kochzone ab.**



HINWEIS

Die Garzeituhr kann nicht im Frittiermodus eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Verwendung des Kurzzeitweckers

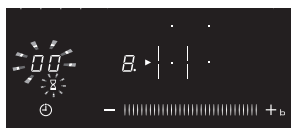
Dieser wird unabhängig von allen sonstigen Kochfunktionen verwendet. Er zählt von einer eingestellten Zeit herunter.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.



2. Berühren Sie die Taste des Kurzzeitweckers, um diesen auszuwählen. Der Kurzzeitwecker wird automatisch ausgewählt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Berühren Sie die Taste des Kurzzeitweckers zweimal, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Das Symbol des Kurzzeitweckers blinkt, bis die Zeit eingestellt ist.



3. Berühren Sie den Schieber, um die Zeit einzustellen.

Einstellbereich des Kurzzeitweckers: 1 Minute bis 9 Stunden.

- Schieben Sie den Regler auf 90 Minuten. Durch Berühren der "+"-Taste erhöhen Sie die Zeit.
- Wenn Sie die "+" oder "-"-Taste länger halten, erhöhen oder verringern Sie die Zeit schnell.

Kurzzeitwecker ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit:

- Sobald der Countdown begonnen hat, kann die Zeit eingestellt werden. Wählen Sie den Kurzzeitwecker aus und passen Sie die Zeit mit dem Schieber an.

4. Wenn der Wecker "0" erreicht, piepst das Gerät 5 mal.



HINWEIS

- Der Kurzzeitwecker schaltet die Kochzonen nicht ab.
- Garzeituhr und Kurzzeitwecker können zusammen eingestellt werden.

Richtlinien für Leistungsstufen

Leistungsstufe		Niedrig					Mittel					Hoch							
		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b
Schmelzen	Schokolade	■	■																
	Butter		■	■	■														
	Honig		■	■	■														
Erwärmen	Suppe (z.B. Linsen)		■	■	■														
	Milch						■	■	■	■									
	Wiener Würstchen							■	■	■	■	■							
Köcheln	Eintopf						■	■	■	■									
	Nudelsauce						■	■	■	■									
	Milchreis						■	■	■	■									
	Fischfilets							■	■	■	■								
	Weißer Sauce								■	■	■	■	■						
Braten	Pfanne vorheizen																■	■	■
	Anbraten																	■	■
	Spiegeleier																■	■	
	Pfannkuchen																	■	■
	Omelett																	■	■
	Steak, Speck, Kotelett																		■
	Fischfilets																		■
	Frikadellen								■	■	■								
Kochen	Nudeln, Wasser																	■	■
	Gemüse																	■	■
	Reis								■	■	■								
Leistungsstufe		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b



HINWEIS

Die erreichte Hitze ist möglicherweise abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Prüfen und passen Sie die Leistungsstufen nach Bedarf an.

Kochtabelle für Genius Sensor

Niedrigtemperaturkochmodus (12 Stufen) sensor+

		Gerichte	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
Erwärmen	Milch													
	Lebensmittel in Dosen													
Pochieren	Ei													
	Hähnchenbrust													
	Fisch													
Kochen	Reis													
	Gekochtes Ei													
	Kartoffeln													
Dünsten	Fisch und Schalentiere													
	Gemüse													
	Kartoffeln													
	Hähnchenbrust													
Was-serbad	Schokolade schmelzen													
	Sauce (z.B. Hollandaise)													
Köcheln *	Curry													
	Schmorfleisch													
	Suppe													
	Schmorgericht													
	Fleischsauce													
	Ragout nach irischer Art													
	Marmelade													
	Kompott													

*Köcheln

- Die empfohlenen Temperaturen gelten nur für Köcheln. Bei einigen Rezepten kann es notwendig sein, Zutaten (z.B. Fleisch, Gemüse, usw.) zuerst mit hoher Temperatur zu kochen, bevor dann langsam weiter gekocht wird. In diesem Fall sollten Sie die Zutaten mit den entsprechenden Leistungsstufen kochen (*Siehe Seiten 20-22*) und dann erst den Niedrigtemperaturkochmodus einstellen (*Siehe Seiten 25-26*).
- Wenn der Niedrigtemperaturkochmodus nach dem Kochen mit hoher Leistung verwendet wird, hört das Gerät auf zu blinken, piepst aber nicht, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Kochtabelle für Genius Sensor

Bratmodus (5 Stufen)

sensor+

sensor

°C	140	160	180	200	230
Vorges- chlagene Gerichte					Pfannkuchen
					Anbraten
				Lammkotelett, Fischfillet	
			Steak, Schwein, Hähnchenfillet		
			Schnitzel, Paniertes Schnitzel		
			Bratkartoffeln		
			Speck, Würstchen		
			Spiegeleier		
			Arme Ritter		
		Omelett			
		Schinkentoast mit Käse			
		Amerikanische Pancakes			
		Burger			

Frittiermodus (7 Stufen)

sensor+

sensor

°C	140	150	160	170	180	190	200
Vorges- chlagene Gerichte						Croutons	
				Tiefgefrorenes			
				Fisch im Ausbackteig			
				Donuts			
				Gemüse im Ausbackteig			
			Frittiertes Hähnchen				
		Pilze					
		Selbstgemachte Pommes Frites					



HINWEIS

Die erreichte Hitze ist möglicherweise abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Prüfen und passen Sie die Genius Sensor-Stufen nach Bedarf an.



VORSICHT

- **Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie den Hauptschalter aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Deckplatte reinigen.**
- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.** Dabei könnte Wasser in die elektrischen Bauteile eindringen und zu Schäden führen.

Halten Sie das Gerät immer sauber. Verschüttete Lebensmittel oder verbranntes Fett auf dem Gerät lassen sich möglicherweise nur schwer entfernen.

Deckplatte und Bedienfeld

Leichte Verschmutzungen

Wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.

Fettflecken

- Wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine starken säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel wie Bleiche oder synthetische Reinigungsmittel. Dies kann zu Verfärbungen führen.



Starke Verschmutzungen

Tragen Sie nicht scheuernde Reinigungsmilch auf die Deckplatte oder das Bedienfeld auf und reinigen Sie mit einem Tuch.



HINWEIS

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs nicht verschmutzt ist.

Fehlersuche und Behebung

- Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur durch Kundendiensttechniker durchgeführt werden, die vom Gerätehersteller zugelassen sind.
- Unautorisierte Reparaturen können zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Kundendiensttechniker.
- Im Falle von kleineren Fehlern oder Problemen beim Betrieb des Gerätes lesen Sie die folgenden Anweisungen, um zu erfahren, ob die Ursachen selbst behoben werden können.



HINWEIS

Service durch einen Kundendiensttechniker während der Garantiefrist wird in Rechnung gestellt, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßen Umgangs nicht funktioniert. Bewahren Sie diese Anleitung an einem leicht erreichbaren Ort auf; wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, dann sollten Sie diese Anweisungen mit übergeben.

Prüfen Sie die folgenden Punkte, wenn Sie Rat bezüglich einigen der üblichen Probleme suchen, bevor Sie sich an das Kundendienstzentrum wenden.

Stromversorgung

Symptom	Mögliche Ursache																																																										
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Hauptschalter wurde nicht eingeschaltet. ➔ Berühren Sie den Hauptschalter etwas länger. ■ Kindersicherung ist eingeschaltet. <i>(Siehe Seite 11)</i> 																																																										
	<p>Automatische Abschaltung Wenn das Gerät nach 1 Minute ab dem Einschalten nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus. ➔ Schalten Sie den Hauptschalter wieder ein.</p>																																																										
Die Kochzone hat sich während des Betriebs selbst abgeschaltet.	<p>Lange Kochzeit Wenn für einen bestimmten Zeitraum (siehe Tabelle unten) während des Betriebs einer Kochzone keine Taste berührt wird, dann ertönt ein Piepstön und die Kochzone wird automatisch abgeschaltet. ➔ Stellen Sie das Gerät erneut wie gewünscht ein. Wir empfehlen, die Garzeituhr einzustellen, wenn über einen längeren Zeitraum langsam gekocht wird. <i>(Siehe Seite 30)</i></p>																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="11">Leistungsstufe</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Niedrig</th> <th colspan="4">Mittel</th> <th colspan="3">Hoch</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>1.</th><th>2</th><th>2</th><th>3</th><th>3.</th><th>4</th><th>4.</th><th>5</th><th>5.</th><th>6</th><th>6.</th><th>7</th><th>7.</th><th>8</th><th>8.</th><th>9</th><th>b</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td><td></td><td>8</td><td></td><td>7</td><td></td><td>6</td><td></td><td>5</td><td></td><td>4</td><td></td><td>3</td><td></td><td>2</td><td></td><td>1</td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Leistungsstufe											Niedrig				Mittel				Hoch			1	1.	2	2	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b	9		8		7		6		5		4		3		2		1	
Leistungsstufe																																																											
Niedrig				Mittel				Hoch																																																			
1	1.	2	2	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b																																										
9		8		7		6		5		4		3		2		1																																											
Automatische Abschaltung (Stunden)																																																											


Bedienfeld

Symptom	Mögliche Ursache
Tasten können nicht bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ihre Fingerspitzen sind bedeckt. Berühren Sie die Tasten mit dem nackten Finger. ■ Bedienfeldsperre ist aktiviert. <i>(Siehe Seite 11)</i> ■ Sie haben den Vorgang ausgeführt, während Sie einen Pfannen-/Topfgriff halten. ■ Das Bedienfeld ist verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Schalten Sie den Hauptschalter aus und stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist. Schalten Sie den Hauptschalter wieder ein.
Die Tasten reagieren, wenn benachbarte Bereiche berührt werden.	<p>Möglicherweise befinden sich Wasser oder andere Flüssigkeiten an oder um die Tasten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist.

Töne und Geräusche

Symptom	Mögliche Ursache
Während des Aufheizens ist ein Geräusch zu hören.	<p>Je nach verwendetem Kochgeschirr können verschiedene Geräusche zu hören sein. Es kann sein, dass Sie geringe Vibrationen spüren, wenn Sie den Griff halten und das Kochgeschirr kann sich leicht bewegen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie das Kochgeschirr leicht bewegen oder erneut aufstellen, kann dies das Geräusch zu beheben. <p>Wenn das Kochgeschirr während des Aufheizens entfernt wird, kann es sein, dass ein kurzes metallisches Geräusch zu hören ist.</p>
Der Geräuschpegel des Gerätes ändert sich nach oben oder unten.	<p>Dies ist das Geräusch des Ventilators im Gerät. Der Geräuschpegel ändert sich je nach Leistungsstufe und dem Material des Kochgeschirrs. Wenn die Leistungsstufe erhöht wird, läuft der Ventilator schneller und wird lauter.</p>
Nachdem der Hauptschalter abgeschaltet ist, ist das Geräusch des Ventilators noch zu hören.	<p>Solange das Gerät im Inneren noch heiß ist, läuft der Ventilator weiter. Wenn das Gerät abkühlt, stoppt der Ventilator automatisch.</p>
Beim Beginn des Flex-Kochens ist ein klickendes Geräusch zu hören.	<p>Dies ist keine Fehlfunktion. Dies ist Teil der Induktionstechnologie. Das Geräusch verstummt während des Betriebs.</p>


Aufheizleistung

Symptom	Mögliche Ursache
Die Aufheizleistung ist schwächer.	<p>Überhitzungsschutzfunktion Wenn der Boden des Kochgeschirrs überhitzt, dann wird die Aufheizleistung automatisch reduziert. Die Leistungsanzeige bleibt dieselbe. Die Leistung kehrt zum Normalwert zurück, wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist.</p> <p>Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, z.B. aus Keramik und Steingut. ➔ Verwenden Sie keine Pfannen und Töpfe aus Keramik oder Steingut, selbst wenn diese für Induktion geeignet sind, da diese nicht so effektiv sind. (Siehe Seiten 16-17)</p>
<p>Wenn mehrere Kochzonen zusammen verwendet werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ wird die Aufheizleistung schwächer. ■ nimmt die Leistungsanzeige automatisch ab. ■ kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden. 	<p>Die Leistungsstufe wird automatisch so reguliert, dass der Gesamtstromverbrauch nicht den Grenzwert übersteigt. Die Leistungsanzeige für eine Kochzone kann sich selbst absenken. Es kann sein, dass auch nach Berühren des  Schiebers zur Anpassung der Leistungsstufe diese nicht erhöht wird und das Gerät piepst. (Siehe Seite 14)</p>


Autoboil Modus

Symptom	Mögliche Ursache
Aufheizen dauert zu lange.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder die Deckplatte ist verschmutzt. ■ Es wurde kein Deckel verwendet. ■ Während des automatischen Aufkochens wurde mehr Wasser hinzugefügt. ■ Der Deckel wurde während des automatischen Aufkochens entfernt oder die Pfanne/der Topf bewegt. ■ Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. Wenn das Wasser nach dem Piepston nicht kocht, heizen Sie nach Bedarf weiter auf.
Keine Leistung - beginnt nicht aufzuheizen.	Die Deckplatte ist zu heiß für den Autoboil Modus. Das automatische Aufheizen beginnt dann automatisch, wenn die Deckplatte abgekühlt ist.


Niedrigtemperaturkochmodus

Symptom	Mögliche Ursache
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vorheizen dauert zu lange. ■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur. ■ Die Lebensmittel erreichen nicht die eingestellte Temperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt. ■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder die Deckplatte ist verschmutzt. ■ Während des Vorheizens wurden Wasser, Öl oder Lebensmittel hinzugefügt. ■ Die Temperatur am Boden der Pfanne oder des Topfes kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. ■ Aufgrund der Vielfalt an Lebensmitteln und Topf- und Pfannenarten kann die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel von der eingestellten Temperatur abweichen. ■ Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. <p>➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über den  Schieber an.</p>
Keine Leistung - beginnt nicht aufzuheizen.	Die Deckplatte ist zu heiß für die eingestellte Temperatur. Das Aufheizen beginnt automatisch, wenn die Deckplatte abgekühlt ist.


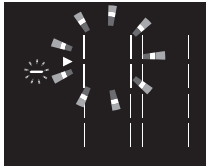
Bratmodus

Symptom	Mögliche Ursache
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vorheizen dauert zu lange. ■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt. ■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder die Deckplatte ist verschmutzt. ■ Während des Vorheizens wurden Wasser, Öl oder Lebensmittel hinzugefügt. ■ Die Temperatur am Boden der Pfanne oder des Topfes kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. <p>➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an.</p>

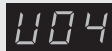


Frittiermodus



Symptom	Mögliche Ursache
<ul style="list-style-type: none">■ Vorheizen dauert zu lange.■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur.	<ul style="list-style-type: none">■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt.■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder die Deckplatte ist verschmutzt.■ Es wurden mehr als 800 g Öl hinzugefügt.■ Es wurde heißes, bräunlich verfärbtes oder flockiges Öl oder Öl mit Lebensmittelrückständen verwendet.■ Die Öltemperatur kann sich von der eingestellten Temperatur unterscheiden oder die Vorheizzeit kann sich verlängern, je nach Art, Material, Form und Größe des Bodens der Pfanne/des Topfes. <p>➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an.</p>

Das Aufheizen kann wieder aufgenommen werden, nachdem die Ursachen der folgenden Fehler behoben sind.

Anzeige	Mögliche Ursache
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es befindet sich Wasser oder etwas anderes auf dem oder um das Bedienfeld. ■ Taste wird länger gehalten als erforderlich.
	<p>Kochgeschirr nicht erkannt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kein/e Pfanne/Topf auf der Kochzone. ■ Pfanne/Topf wurde entfernt. ■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. <i>(Siehe Seiten 14-15)</i> ■ Es wird ein/e nicht geeignete/r Pfanne/Topf verwendet. <i>(Siehe Seiten 16-17)</i> <p>Kleiner Gegenstand in der Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurden kleine metallische Gegenstände (z.B. Besteck, Kochgerät) auf der Kochzone abgelegt. <p>Wenn obige Zustände nicht behoben werden, schalten die Anzeige und der Hauptschalter ab.</p>

Die folgenden Fehler können durch Drücken der Taste der entsprechenden Kochzone gelöscht werden.

Anzeige	Mögliche Ursache
	<p>Die Ansaug- oder Abluftöffnungen sind blockiert <i>(Siehe Seite 47)</i></p> <p>➔ Entfernen Sie alle Hindernisse.</p>
 	<p>Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein/e leere/r Pfanne/Topf aufgeheizt. ■ Beim Frittiermodus wurde das Öl überhitzt, weil die Leistungsstufe anstelle von Frittiermodus ausgewählt worden ist. <p>➔ Verwenden Sie zum Aufheizen von großen Mengen Öl den Frittiermodus.</p>

Anzeige	Mögliche Ursache
	<ul style="list-style-type: none">■ Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr zum Frittiermodus verwendet. (Siehe Seiten 16-17)■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (Siehe Seite 15)■ Es wurden mehr als 800 g Öl aufgeheizt.■ Beim Vorheizen wurden Zutaten hinzugefügt.
	

Wenn Sie die Probleme nicht lösen können **F00** Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

➔ Schalten Sie den Hauptschalter und den Schutzschalter aus. Wenden Sie sich bezüglich Hilfestellung an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Kundendienstzentrum.



HINWEIS

- Garantieansprüche infolge eines unsachgemäßen Anschlusses oder Gebrauchs des Gerätes sind nicht von der Garantie abgedeckt. In diesem Fall müssen die Kosten der Reparatur vom Benutzer getragen werden.
- Eine Liste der Kundendienstzentren finden Sie im Garantieheft.

Installationsanleitung

Installation und Anschluss

Bitte halten Sie sich strikt an die folgenden Sicherheitsvorkehrungen.

Deutsch



WICHTIG

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie auf etwaige Schäden. Wenn das Gerät Schäden aufweist, DÜRFEN SIE es NICHT einbauen. Benachrichtigen Sie dann sofort Ihren Händler.
- Bauen Sie das Gerät gemäß den Installationsanleitung ein. Andernfalls kann es sein, dass die Leistung des Gerätes leidet.
- Führen Sie nach dem Einbau einen Probelauf durch und erklären Sie dem Kunden, wie das Gerät zu bedienen ist.
- Der korrekte Einbau liegt in der Verantwortung des Monteurs. Eine Fehlfunktion oder ein Unfall, der die Folge der Nichteinhaltung der Installationsanleitung ist, ist nicht von der Garantie abgedeckt.

Sicherheitsanweisungen

- Befolgen Sie beim Einbau diese Anweisungen voll und ganz. Ein unsachgemäßer Einbau kann zu elektrischen Kriechströmen oder einem Brand führen.
- Schließen Sie das Gerät zwecks Stromversorgung an einen dafür geeigneten 220-240 V / 40 A Einphasenanschluss (oder Dreiphasenanschluss 380-415V 2N) an, mit FI-Schutzschalter. Die elektrische Verkabelung kann sich außergewöhnlich erhitzen, wenn der Anschluss nicht korrekt ausgeführt ist.

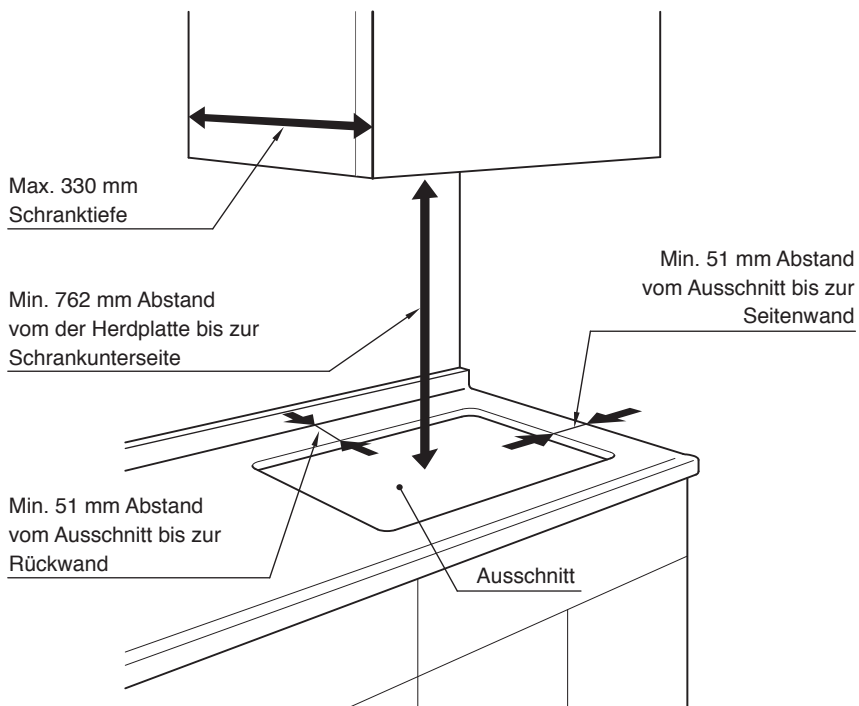
Sicherheitsanweisungen

- Die Elektroarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden. Unsachgemäße Verkabelungen können zu Kriechströmen oder einem Brand führen.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß gemäß den gesetzlichen Vorschriften geerdet werden. Der Erdleiter darf nicht mit der Gasleitung, Wasserleitung, Blitzableiter oder Telefon verbunden sein. Dies könnte zu einem Stromschlag im Falle eines Geräteausfalls oder eines Isolierungsdurchschlags führen.
- Ein qualifizierter Elektriker muss das Gerät erden. Unsachgemäße Erdung kann zum Stromschlag führen.
- Vor dem Einbau ist der Schutzschalter auszuschalten. Dies kann einem Stromschlag vorbeugen.
- Wenn das Stromkabel defekt ist, muss es von einem Servicetechniker ausgetauscht werden, der dazu vom Gerätehersteller zugelassen ist, um Risiken zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht demontiert, repariert oder modifiziert werden (z.B. Deckplatte). Dies könnte dazu führen, dass das Gerät nicht normal funktioniert, und könnte Gefahren bergen.

- Steigen Sie nicht auf das Gerät oder lassen schwere Gegenstände darauf fallen. Risse in der Deckplatte können zu Überhitzung, Fehlfunktionen oder Stromschlag führen.
- Fassen Sie keine Teile an, die sehr heiß sind, z.B. die Deckplatte nach Verwendung.
- Das Stromkabel muss korrekt angeschlossen sein, um die Integrität des Anschlusses sicherzustellen. Unsachgemäße Verkabelungen können zu Kriechströmen oder einem Brand führen.
- Die Arbeitsplatte sollte aus hitzebeständigem Material sein. Verwenden Sie jedoch keine lackierten Materialien, da sich diese verfärben könnten. Das Material der Arbeitsplatte sollte die gleiche oder eine höhere Hitzebeständigkeit aufweisen wie beschichtete thermoelastische Dekofolien. Wenn die Materialien nicht hitzebeständig sind, können sie sich verformen oder einen Brand auslösen.
- **WARNUNG:** Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen verursacht worden sind, durch Eingriffe in Teile des Gerätes oder durch die Verwendung von Ersatzteilen, die keine Originalersatzteile sind.

Installationsort

Installations des Gerätes



Weitere Einzelheiten zum Ausschnitt siehe Seite 49.

Zubehör

Klammer



(2 Teile)

Siehe Seite 52.

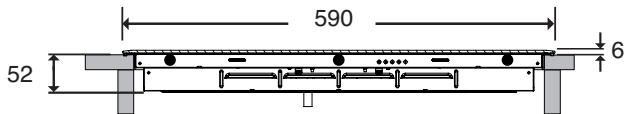
Abmessungen

Draufsicht

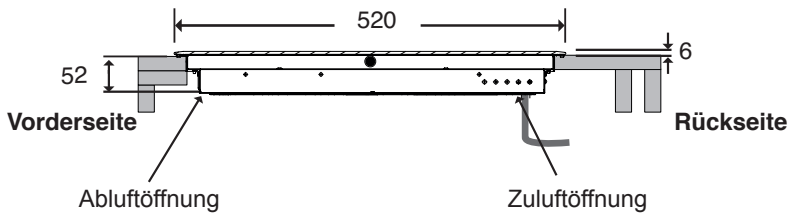
(Abmessungen: mm)



Vorderansicht



Seitenansicht

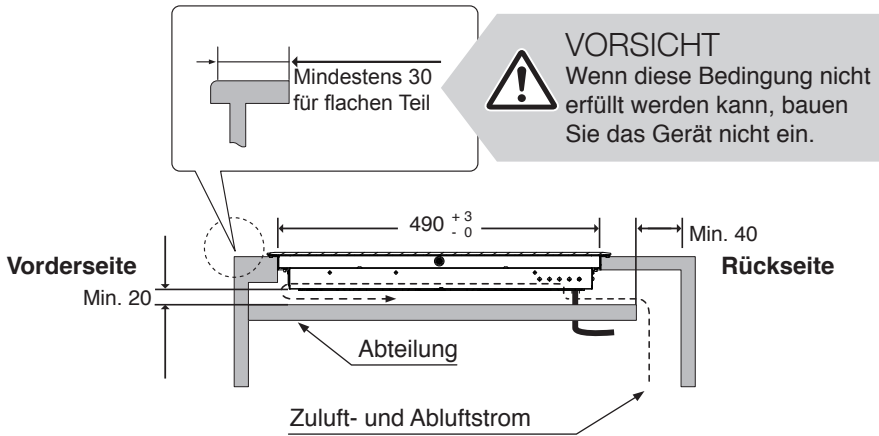


Länge Stromkabel: ca. 1,2 m (Mantellänge: ca. 1,1 m)

Abmessungen

Seitenansicht

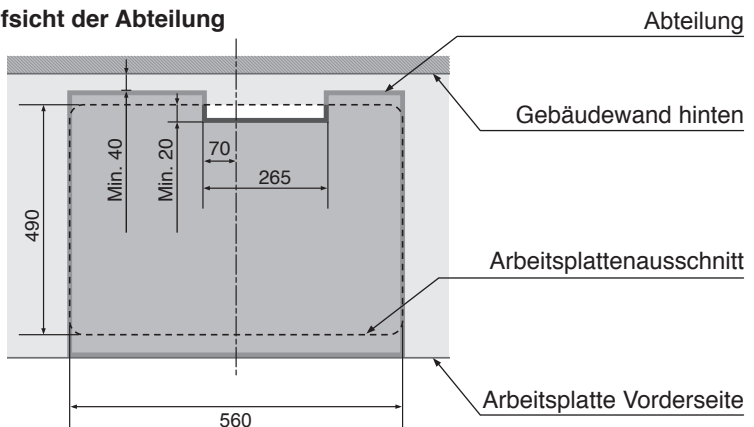
(Abmessungen: mm)



Wenn eine Abteilung in einen Schrank eingebaut wird

- Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 20 mm unter der Unterseite des Gerätes für die Luftzirkulation.
- Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 40 mm hinter der Abteilung.

Draufsicht der Abteilung



Abmessungen

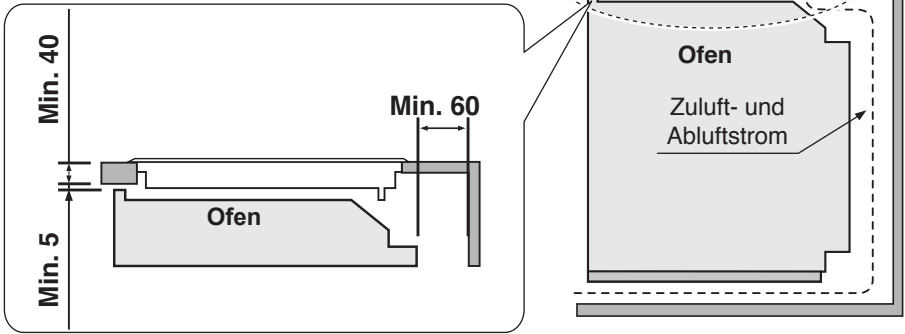
Beim Einbau über einem Ofen

(Abmessungen: mm)

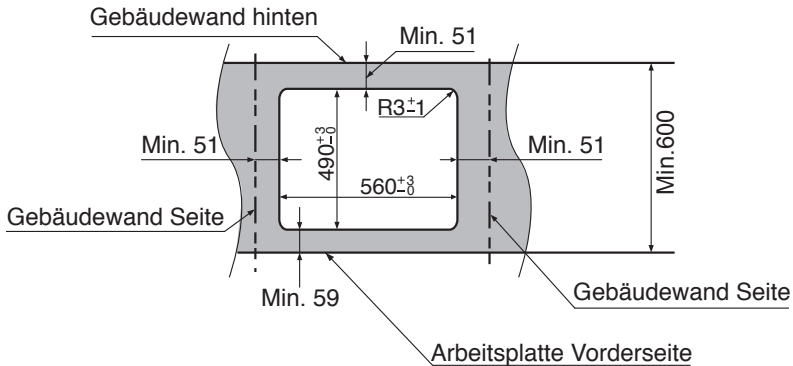
- Dieses Gerät darf nur über einem Panasonic-Ofen eingebaut werden.
- Lassen Sie Freiraum für die Luftzirkulation wie unten gezeigt.

Deutsch

Seitenansicht mit Ofen



Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts





WARNUNG

Elektroarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Elektrische Anforderungen

- Dieses Gerät muss mit der ordnungsgemäßen Spannung und Frequenz versorgt werden und an einen einzelnen, ordnungsgemäß geerdeten Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen Schutzschalter oder eine Sicherung geschützt ist. (Das Typschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.)
- Dieses Gerät ist mit keinen anderen Mitteln zur Trennung vom Stromnetz ausgestattet und verfügt über eine Kontaktöffnung an allen Polen, welche für eine vollständige Trennung bei Überspannung der Kategorie III sorgt. Gemäß den Verkabelungsregeln müssen Trenneinrichtungen in allen festen Verkabelungen enthalten sein.
- Einphasiger Wechselstromanschluss 220-240 V, 40 A, 50 Hz muss verwendet werden. (Es ist auch möglich an einen Dreiphasenanschluss anzuschließen.) Wenn an Aluminiumkabel angeschlossen wird, sind für Aluminium zugelassene Anschlüsse zu verwenden.
- Prüfen Sie, welche örtlichen Vorschriften für Elektrik gelten. Wenn das Gerät nicht gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen wird, kann dies zu Gefahrensituationen führen.
- Zeigen Sie dem Kunden nach dem Einbau, wo sich der Schutzschalter für das Gerät befindet.

Einbau eines FI-Schutzschalters

- Bauen Sie in den Schaltschrank des Hauses einen FI-Schutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften ein.
- Richten Sie sich dabei nach der folgenden Spezifikation des FI-Schutzschalters.
Nennstrom: 40 A, Nennauslösestrom: 30 mA

Elektrobedingungen

1. Strom abschalten.


Schutzschalter ausschalten oder Sicherung für den Stromkreis des Geräts entfernen.

2. Stromkabel anschließen.

Schließen Sie das Stromkabel gemäß allen geltenden Vorschriften und Verordnungen an.

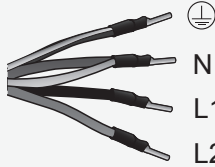
■ Einphasenanschluss (220-240 V ~ 50 Hz)

Schließen Sie die Kabel gemäß den Anweisungen in der folgenden Tabelle und in der Grafik an:

Anschlusskabel	Verkabelung
	<p>⊕ : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen)</p> <p>N: Grau und Blau zusammen L: Schwarz und Braun zusammen (an stromführenden Anschluss anschließen)</p>

■ Dreiphasenanschluss (380-415 V 2N~ 50 Hz)

Trennen Sie die L-Kabel und schließen diese gemäß den Anweisungen in der folgenden Tabelle und in der Grafik an:

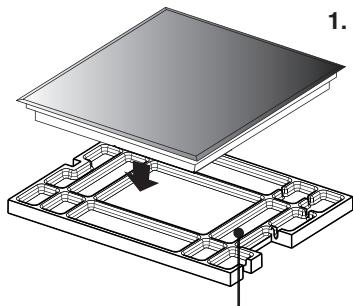
Anschlusskabel	Verkabelung
	<p>⊕ : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen)</p> <p>N: Grau und Blau zusammen L1: Schwarz L2: Braun (an stromführenden Anschluss anschließen)</p>

Installation des Gerätes



WARNUNG

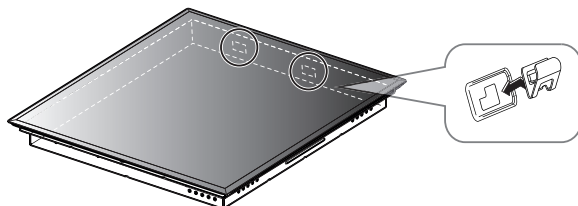
Die Deckplatte nicht demontieren! Angeschlossenes Kabel kann sich dadurch lösen und eine Fehlfunktion verursachen.



Obere Verpackung

1. Befestigen Sie die Klemmen am Gerät (2 x hinten).

- Setzen Sie das Gerät auf die obere Verpackung, wenn Sie die Klemmen anbringen, um Schäden an der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Bringen Sie die Klemmenhalter an die Löcher an der Seite des Gerätes und schieben dann die Klemmen von rechts nach links ein, um das Gerät zu befestigen.



2. Legen Sie das Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt und halten es dabei so gerade wie möglich.

- Lassen Sie das Gerät nicht auf die Arbeitsplatte fallen.
- Drücken Sie das Gerät nach unten, um sicherzustellen, dass es auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- Stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen Arbeitsplatte und der Unterseite des Gerätes vorne, hinten, links und rechts gleich ist.



3. Stromkabel anschließen

- Siehe Seite 51.






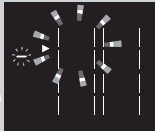


VORSICHT

Wenn der Schrank vorne keine Öffnung hat, dann muss die Verkabelung erfolgen, bevor das Gerät in die Arbeitsplatte eingesetzt wird.

Checkliste nach der Installation

Nach der Installation folgende Punkte prüfen und abhaken.

	Checkliste	Geprüft
Aussehen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sicherstellen, dass das Gerät nicht geneigt steht. ■ Ist die Deckplatte sauber? 	
Elektroarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ist die Stromversorgung einphasig (220-240 V ~) oder dreiphasig (380-415 V 2N~)? 	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ist das Gerät geerdet? ■ Wurde ein FI-Schutzschalter installiert? 	
Elektrotest	<p>1. Berühren Sie , um den Hauptschalter einzuschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Geht das Licht des Hauptschalters an? <p>2. Berühren Sie die folgenden Tasten, um die Funktion der einzelnen Kochzonen zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Linke vordere Kochzone  ■ Linke hintere Kochzone  ■ Rechte vordere Kochzone  ■ Rechte hintere Kochzone  <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Blinken “-” und die Kochzonen- auswahl?</p> </div> </div>	

- Stellen Sie sicher, dass sie jede Kochzone und den Hauptschalter ausschalten, nachdem sie den Elektrotest durchgeführt haben.
- Übergeben Sie die Bedienungs / Installationsanleitung an den Kunden.

Ich bestätige hiermit, dass die Installation abgeschlossen ist.

Unterschrift des Monteurs

Spezifikationen

Hersteller		Panasonic		
Modellbezeichnung		KY-B625GBEPG	KY-B615ABEPG	KY-R615ABEPG
Art des Kochfelds		Elektrisch		
Anzahl an Kochzonen bzw. Bereichen		4	4	
Heiztechnologie		Induktion		
Durchmesser der Nutzoberfläche (rund)		Nicht zutr.	1 x ø 21,0 cm 1 x ø 15,0 cm	
Länge und Breite der Nutzoberfläche (nicht rund)		4 x L 19,1 cm B 20,0 cm	2 x L 19,1 cm B 20,0 cm	
Errechneter Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich pro kg (EC_{elektrisch Kochen})	Links vorne	187,4 Wh/kg	190,0 Wh/kg	
	Links mitte	170,3 Wh/kg	174,5 Wh/kg	
	Links hinten	177,2 Wh/kg	176,9 Wh/kg	
	Rechts vorne	189,3 Wh/kg	175,4 Wh/kg	
	Rechts mitte	183,0 Wh/kg	-	
	Rechts hinten	183,8 Wh/kg	183,9 Wh/kg	
Errechneter Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg (EC_{elektrisches Kochfeld})		181,8 Wh/kg	180,1 Wh/kg	
Stromversorgung		Einphasig: 220-240 V ~ 50 Hz Dreiphasig: 380-415 V 2N~ 50 Hz		
Stromverbrauch		7200 W		
Abmessungen (ca.)		590 mm (B) 520 mm (T) 58 mm (H)		
Anzeigefarbe		Blau	Blau	Rot
Maximaler Stromverbrauch pro Kochzone	Links vorne	2800 W	2800 W	
	Rechts vorne	2800 W	3300 W	
	Links hinten	2800 W	2800 W	
	Rechts hinten	2800 W	1800 W	
	Flex-Kochzone	3600 W	3600 W	
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		14 kg	13 kg	

Gerät entspricht IEC 61000-3-12

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der EN 60350-2:2013
(Methode zur Leistungsmessung - Kochfelder)

Hergestellt von: Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB Großbritannien

Vertreter in der EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Merci d'avoir fait l'achat de cet appareil Panasonic.

Table des matières

Mode d'emploi	1-40	- Mode friture profonde	27-28
Mécanisme de cuisson CI	1	- Minuteur	29-30
Consignes de sécurité	2-5	Consignes relatives à la	
Mesures de précaution générales	6	puissance	31
Élimination des déchets	6	Tableau de cuisson	
Technologie Genius Sensor.....	7	Genius Sensor	32-33
Conseils éco-énergétiques	7	Nettoyage	34
Caractéristiques et fonctions		Dépannage	35-39
- KY-B625GB	8	Codes d'erreur	39-40
Caractéristiques et fonctions		Instructions d'installation	41-51
- KY-B615AB/ KY-R615AB	9	Installation et branchement	41
Commandes générales	10-12	Consignes de sécurité	41-43
Zones de cuisson	13-14	Emplacement d'installation	44
Récipients de cuisson adaptés ...	15-16	Accessoires	44
Cuisson CI	17-30	Dimensions	45-47
- Présentation du fonctionnement....	17	Travaux électriques	48-49
- Fonctions de sécurité	18	Installation de l'appareil	50
- Sélection de la puissance.....	19-21	Liste de vérification après	
- Mode Auto-boil.....	22-23	l'installation	51
- Mode de cuisson à		Caractéristiques techniques	52
basse température.....	24-25		
- Mode poêle à frire	26		

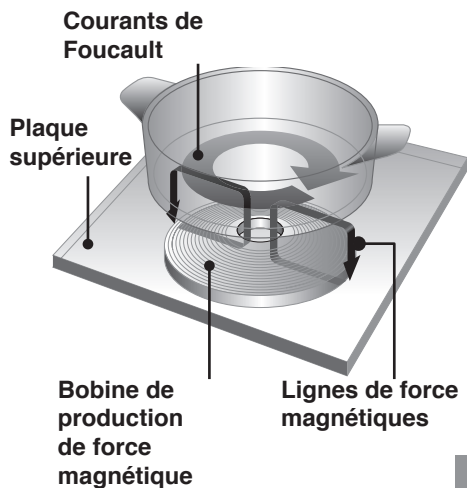
Mode d'emploi

Mécanisme de cuisson CI

Le CI (Chauffage par Induction) se rapporte au chauffage par induction électromagnétique.

Lorsque de l'électricité passe à travers les bobines magnétiques en dessous de la plaque supérieure, cela produit des lignes de force magnétiques.

Les lignes de force magnétiques passent à travers les récipients de cuisson métalliques lors de l'induction de courants de Foucault. La chaleur générée par la résistance électrique des récipients de cuisson sert à chauffer.



Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition de bénéficier de la supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas d'enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne placez pas de matériaux combustibles près de l'appareil. Ils risquent de provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas le récipient lors du préchauffage pour faire rissoler des aliments.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de dysfonctionnement ou de panne, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Eteignez l'interrupteur d'alimentation principale et le coupe-circuit, puis contactez le centre de dépannage. Vous risquez autrement d'être exposé à la fumée, aux brûlures et aux décharges électriques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien d'entretien autorisé par le fabricant afin d'éviter tout risque.
- Mélangez les liquides avant de les chauffer. Sinon, les liquides risquent d'éclabousser et de provoquer des brûlures ou des blessures.

- N'appliquez pas de pression excessive et ne faites pas tomber d'objets sur la plaque supérieure. Cela risque de fissurer ou d'endommager la plaque supérieure.
- Ne placez pas de chalumeau, de cylindre en acier ni de conserve sur ou près de l'appareil. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la chaleur.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillers et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, au risque de chauffer.
- Après utilisation, éteignez la résistance de plaque via sa commande et ne vous appuyez pas sur le détecteur de récipient.
- Ne pas démonter, réparer ni modifier l'appareil. Pour les réparations, contactez le revendeur auprès de qui vous avez acheté l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : cet appareil doit être mis à la terre pour éviter tout risque de décharge électrique ou d'incendie.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent chauffer lors de l'utilisation. Prenez soin de ne pas toucher les résistances de chauffage. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment sous surveillance.

Consignes de sécurité

- **AVERTISSEMENT** : toute cuisson laissée sans surveillance sur une plaque avec de la matière grasse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne rangez jamais d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- **AVERTISSEMENT** : les protections de plaque ne sont pas compatibles avec cet appareil et ne doivent en aucun cas être équipées.
- Si l'huile produit de la fumée, éteignez immédiatement l'interrupteur d'alimentation principale. Cela risque autrement de provoquer un incendie.
- Manipulez l'huile chaude avec précaution car elle risque de provoquer des brûlures.
- Faites attention en préchauffant le récipient avec de petites quantités d'huile. Le récipient risque de surchauffer et d'entraîner des dégâts.

- Ne chauffez pas de récipient de cuisson vide et ne surchauffez pas les ingrédients. Vous risquez de brûler les ingrédients et d'endommager le récipient de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que la cuisson. Cela risque d'entraîner une surchauffe ou un dysfonctionnement susceptible de déclencher un incendie.
- Si vous portez un dispositif médical (comme un défibrillateur), consultez votre médecin. Le fonctionnement de l'appareil peut affecter un dispositif médical.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. L'eau risque de s'infiltrer dans les composants électriques et de provoquer des dégâts.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Ne placez pas de papier ni de torchons sous les récipients de cuisson. Ils risquent de roussir à cause de la chaleur du récipient.
- **AVERTISSEMENT** : le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages occasionnés aux personnes ou aux objets dus au manquement des consignes ci-dessus, à la manipulation de toute partie de l'appareil ou à l'utilisation de pièces détachées n'étant pas d'origine.

Mesures de précaution générales

- **L'appareil produit des lignes de force magnétiques. Ne placez rien de sensible au magnétisme à proximité de l'appareil.**
 - Les lecteurs radio, téléviseurs et appareils auditifs peuvent être affectés par des parasites sonore.
 - Les cartes dotées de bandes magnétiques, comme les cartes de magasin ou les cartes bancaires, peuvent être effacées ou endommagées.
- **N'utilisez pas d'autres appareils de cuisson CI, comme un cuiseur à riz ou une plaque à induction portable, sur la plaque supérieure.** Les ondes électromagnétiques produites par ces derniers risquent d'endommager l'appareil.
- **Ne placez pas d'aliments dans le rangement situé en dessous de l'appareil.** Ils risquent d'être altérés par la chaleur qui en émane.
- **Si vous renversez des aliments acides, comme du vinaigre, de la confiture ou du jus de citron, sur la plaque supérieure, essuyez-les immédiatement.** Autrement, la plaque supérieure risque de se décolorer.
- **Ne versez pas d'eau et ne placez rien sur le panneau de commandes.** Cela risque de nuire au fonctionnement des touches du panneau de commandes.
- **N'obstruez pas l'aération d'admission ou d'échappement.** L'appareil peut devenir chaud et éteindre automatiquement l'alimentation principale.

Élimination des déchets



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Technologie Genius Sensor



Genius Sensor régule la température définie en détectant rapidement la température en fonction des récipients de cuisson. Ce système est adapté pour les modes de cuisson suivants :

sensor+

- **Mode Auto-boil**
- **Mode de cuisson à basse température**
- **Mode poêle à frire**
- **Mode friture profonde**

sensor

- **Mode poêle à frire**
- **Mode friture profonde**



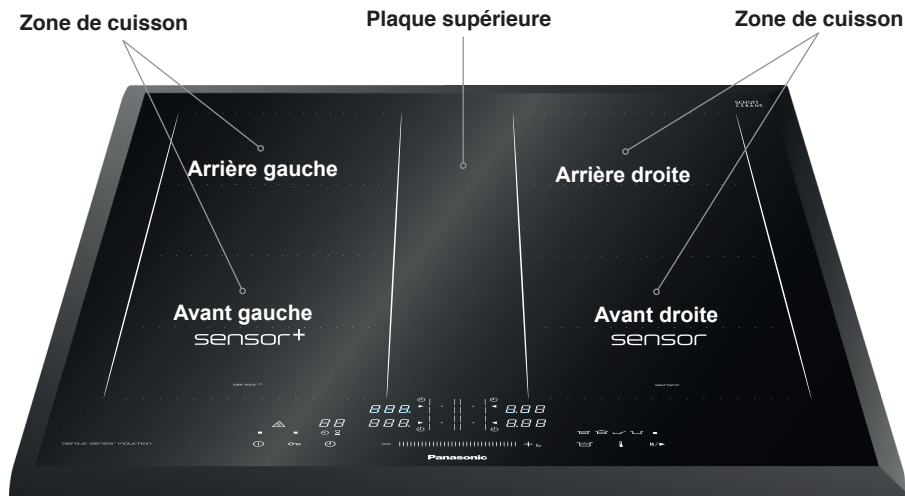
ATTENTION

N'utilisez pas d'huile préchauffée par d'autres appareils. Genius Sensor ne fonctionnera pas efficacement et l'huile risque de prendre feu.

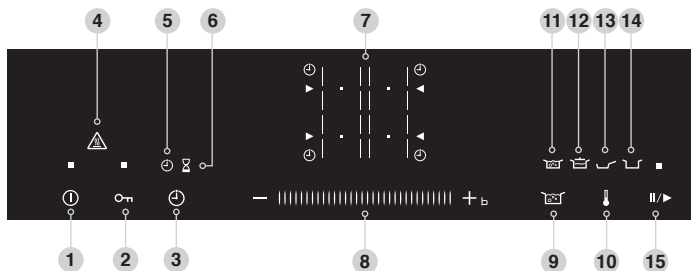
Conseils éco-énergétiques

- Placez toujours les couvercles correspondants sur les récipients pour conserver la chaleur.
- Utilisez la taille de récipient appropriée pour la quantité d'aliments que vous cuisinez.
- Utilisez la taille de récipient appropriée pour le diamètre de la zone de cuisson. Si le diamètre du récipient n'est pas identique à la zone de cuisson, il est préférable d'utiliser un récipient dont le diamètre de la base est plus large que la zone de cuisson.
- Versez le volume d'eau approprié dans le récipient pour recouvrir les légumes. Cela pour économiser l'énergie.
- Baissez la puissance de la zone de cuisson une fois que la température de cuisson est atteinte ; faites mijoter les aliments plutôt que de les bouillir.
- Utilisez un cuiseur vapeur pour cuire des légumes. Vous pourrez ainsi alterner les couches de légumes et continuer à utiliser une zone de cuisson. Sinon, vous pouvez aussi utiliser un récipient avec diviseur.

Caractéristiques et fonctions KY-B625GB

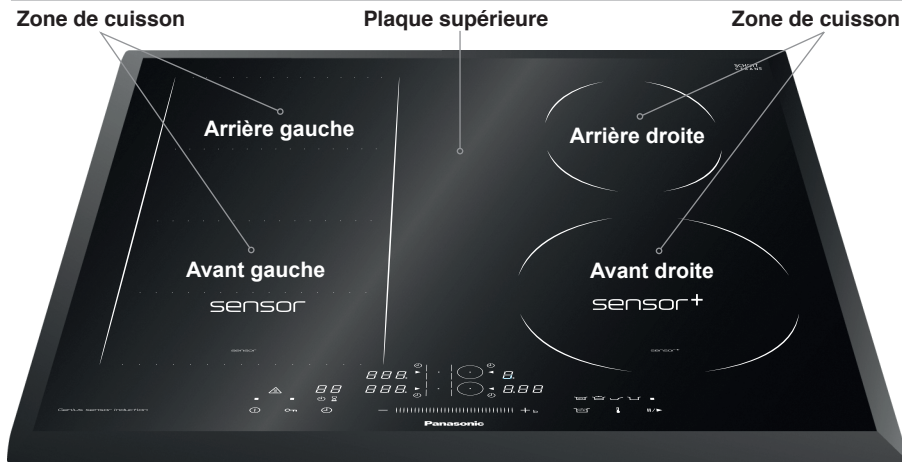


Panneau de commandes KY-B625GB



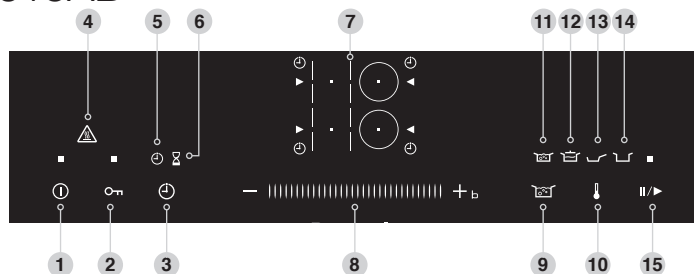
- 1. Alimentation principale**
(cf. page 10)
- 2. Sécurité enfants / Touche de verrouillage du panneau de commandes**
(cf. page 10)
- 3. Touche de minuteur**
(cf. pages 10, 29-30)
- 4. Avertissement de surface chaude**
(cf. page 12)
- 5. Affichage de minuteur de cuisson**
(cf. page 29)
- 6. Affichage de minuteur de cuisine**
(cf. page 30)
- 7. Sélecteurs de zone de cuisson**
(cf. pages 19-28)
- 8. Curseur et fonction d'accélération**
(cf. page 11)
- 9. Touche Auto-boil**
(cf. page 11)
- 10. Touche d'options de capteur**
(cf. page 11)
- 11. Affichage Auto-boil**
(cf. pages 22-23)
- 12. Affichage du mode de cuisson à basse température**
(cf. pages 24-25)
- 13. Affichage du mode poêle à frire**
(cf. page 26)
- 14. Affichage du mode friture profonde**
(cf. pages 27-28)
- 15. Touche de pause**
(cf. page 12)

Caractéristiques et fonctions KY-B615AB / KY-R615AB



Modèle KY-B615AB illustré

Panneau de commandes KY-B615AB / KY-R615AB



1. **Alimentation principale**
(cf. page 10)
2. **Sécurité enfants / Touche de verrouillage du panneau de commandes** (cf. page 10)
3. **Touche de minuteur**
(cf. pages 10, 29-30)
4. **Avertissement de surface chaude**
(cf. page 12) *uniquement sur le modèle KY-B615AB*
5. **Affichage de minuteur de cuisson**
(cf. page 29)
6. **Affichage de minuteur de cuisine**
(cf. page 30)
7. **Sélecteurs de zone de cuisson**
(cf. pages 19-28)
8. **Curseur et fonction d'accélération** (cf. page 11)
9. **Touche Auto-boil** (cf. page 11)
10. **Touche d'options de capteur**
(cf. page 11)
11. **Affichage Auto-boil**
(cf. pages 22-23)
12. **Affichage du mode de cuisson à basse température**
(cf. pages 24-25)
13. **Affichage du mode poêle à frire**
(cf. page 26)
14. **Affichage du mode friture profonde** (cf. pages 27-28)
15. **Touche de pause** (cf. page 12)



Alimentation principale

- Le voyant d'alimentation principale s'allume lorsque l'alimentation principale est activée.
- Si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération, l'alimentation principale s'éteint automatiquement.



Sécurité enfants

- Verrouillez le panneau de commandes pour éviter toute utilisation abusive de l'appareil.
- En ayant préalablement éteint l'alimentation principale, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Un voyant indique que la Sécurité enfants est active. Il s'éteindra au bout de 10 secondes et se rallumera si une touche est effleurée.
- Pour la désactiver, maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



Verrouillage du panneau de commandes

- Verrouillez le panneau de commandes quand les zones de cuisson sont en fonctionnement pour permettre le nettoyage des petites éclaboussures dans cette zone.
- Effleurez-le avec l'alimentation principale allumée. Cela désactivera le panneau de commandes pendant 20 secondes lorsque des zones de cuisson sont en fonctionnement.
- Pour le désactiver avant ces 20 secondes, effleurez-le à nouveau.



Minuteur

- Il existe deux types de minuteur différents :-
Le **Minuteur de cuisson** qui effectue le décompte à partir d'une durée définie et éteint la zone en atteignant zéro. Disponible pour toutes les zones de cuisson.



Le **Minuteur de cuisine** qui effectue le décompte à partir d'une durée définie et émet une alarme en atteignant zéro. Le minuteur de cuisine n'éteint pas les zones de cuisson.

- Pour en savoir plus sur les méthodes de réglage des minuteurs, *reportez-vous aux pages 29-30.*



Curseur

- Modifiez la puissance et la durée à l'aide du curseur pour toutes les zones de cuisson.
- Réglez la température des zones de cuisson via Genius Sensor.


Fonctionnement du curseur

Il existe trois moyens d'utiliser le curseur.

- Glissez rapidement vers le réglage souhaité.
- Tapotez sur les touches +/- pour effectuer un réglage précis.
- Maintenez enfoncées les touches +/- pour modifier le réglage en continu.



Fonction d'accélération

- Avec une puissance de zone de cuisson réglée sur 9, effleurer  accentue la puissance de la zone sélectionnée. Au bout de 10 minutes, la puissance revient à 9.



Touche Auto-boil

- Fait bouillir l'eau dans un récipient.
(cf. pages 22-23)



Touche d'options de capteur

Sélectionnez les modes de cuisson Genius Sensor répertoriés ci-dessous. (cf. pages 24-28)



Mode
de cuisson
basse température



Mode
poêle à frire



Mode
friture profonde

Touche d'options pour



Mode de cuisson à basse température

maintient une douce température stable allant de 65 °C à 120 °C par incréments de 5 °C.
(cf. pages 24-25)



Mode poêle à frire

conserve une température optimum avec cinq réglages de 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C et 230 °C. (cf. page 26)



Mode friture profonde

contrôle la température de l'huile, entre 140 °C - 200 °C par incréments de 10 °C. (cf. pages 27-28)

Touche d'options pour **sensor**



Mode poêle à frire conserve une température optimum avec cinq réglages de 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C et 230 °C. (cf. page 26)



Mode friture profonde contrôle la température de l'huile, entre 140 °C - 200 °C par incréments de 10 °C. (cf. pages 27-28)



Touche de pause

- Maintenez la touche enfoncée pendant 1 seconde pour réduire toutes les zones de cuisson actives au niveau 1 pendant 30 minutes (au bout de 30 minutes, l'appareil s'éteindra). Le minuteur est mis en pause.
- Maintenez-la à nouveau enfoncée pour restaurer les zones de cuisson à leurs réglages d'origine. Le minuteur poursuivra le décompte.
- La fonction de pause ne peut pas servir si les modes de cuisson Genius Sensor sont utilisés pour l'une des zones de cuisson.



Mode Silencieux

- Allumez l'alimentation principale et maintenez les deux touches enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour désactiver le bruit de la touche. 1 s'affiche pour indiquer que le mode Silencieux est ACTIVE. 0 s'affiche pour indiquer que le mode Silencieux est DESACTIVE.
- Le bip sonore de l'interrupteur d'alimentation principale, la Sécurité enfants, le minuteur et la notification d'erreurs restent ACTIVES. Tous les sons d'effleurement de touche sont supprimés.



Avertissement de surface chaude (sur les modèles KY-B625GB et KY-B615AB uniquement)

- S'allume lorsque toute zone de la plaque supérieure est chaude, en même temps que le **Voyant de chaleur résiduelle** (cf. dessous) qui éclaire une zone spécifique.

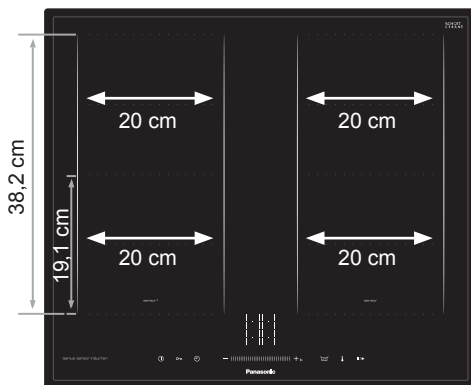


Voyant de chaleur résiduelle

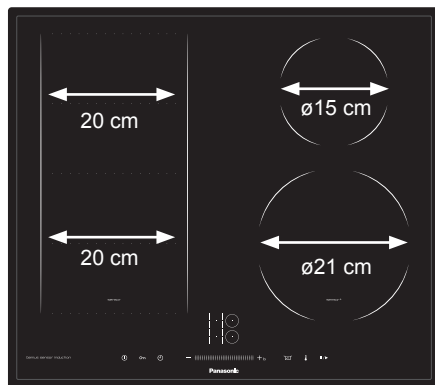
- Lorsque **H** clignote sur l'affichage, les zones de cuisson correspondantes sont chaudes. Prenez soin de ne pas toucher les zones de cuisson signalées comme chaudes.

Zones de cuisson

KY-B625GB



KY-B615AB / KY-R615AB



KY-B625GB



KY-B615AB/ KY-R615AB



Groupe de zone de cuisson gauche

Groupe de zone de cuisson droite

Groupes de zone de cuisson

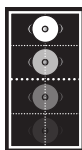
Les zones de cuisson sont regroupées en deux sections, soit à l'avant et à l'arrière, à gauche, et à l'avant et à l'arrière, à droite. Lorsque les deux zones de cuisson au sein du même groupe sont utilisées simultanément, la puissance de chauffe est régulée de sorte que la consommation de puissance globale ne dépasse pas le seuil.

ex. Lorsque la puissance 9 est sélectionnée pour la zone de cuisson avant gauche, la puissance maximum disponible de la zone de cuisson arrière gauche est limitée au niveau 8.

Zone de cuisson Flex

La zone de cuisson Flex se compose de plusieurs inducteurs contrôlés indépendamment. Lorsqu'un récipient de cuisson est détecté, seules les sections qui entrent en contact avec le récipient de cuisson seront activées, toutes les autres resteront éteintes.

Pour vérifier si le récipient de cuisson est détecté et que la chaleur est répartie uniformément, centrez le récipient tel qu'illustré ci-dessous :



Récipients de diamètre inférieur à 13 cm

Pour les récipients plus petits, placez le récipient de cuisson dans l'une des quatre positions illustrées.



Récipients d'un diamètre de 13 cm et plus

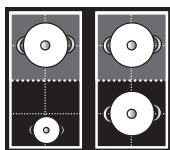
Pour les récipients plus larges, placez le récipient de cuisson dans l'une des trois positions illustrées.

Zones de cuisson



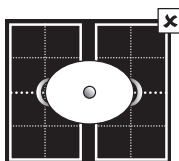
Récipients de cuisson plus grands

Placez-le sur le rebord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson Flex.



Deux zones de cuisson indépendantes

Les zones avant et arrière d'une zone de cuisson Flex peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre en sélectionnant la puissance nécessaire de chacune.



Ne placez pas de récipients de cuisson sur plusieurs zones de cuisson Flex.



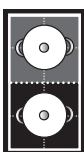
Ne placez pas de récipients de cuisson en position excentrée. Le capteur risque de ne pas fonctionner correctement et de provoquer un incendie.



AVERTISSEMENT

Tout manquement à ces instructions risque d'entraîner de graves blessures.

La cuisson avec Genius Sensor



Récipients d'un diamètre de 13 cm et plus

Pour la cuisson avec Genius Sensor, utilisez la section supérieure ou inférieure de la zone de cuisson Flex.



Récipients de cuisson plus grands

Placez-le sur le rebord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson Flex.



Lorsque vous cuisinez avec Genius Sensor, ne placez pas le plat sur les deux sections intermédiaire de la zone de cuisson Flex.

Récipients de cuisson adaptés

Matériau

Récipients de cuisson compatibles

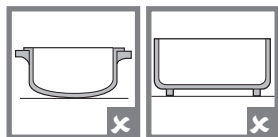
- Fer/Fonte
- Fer émaillé
- Acier inoxydable magnétique

Récipients de cuisson incompatibles

- Aluminium/Cuivre
- Verre résistant à la chaleur
- Céramique et terre cuite

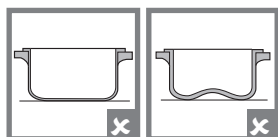
La puissance de chauffe peut ne pas être aussi forte pour certains récipients en inox.

Forme de la base



Récipients de cuisson à base ronde

Récipients de cuisson à pieds



Récipients de cuisson à base fine

Récipients de cuisson à base incurvée

Récipients de cuisson compatibles

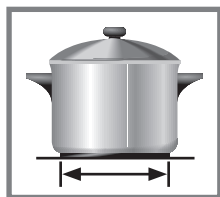
- La base doit être plate et reposer uniformément sur la plaque supérieure (cela risque autrement d'entraîner des blessures ou des brûlures)

Récipients de cuisson incompatibles

- Récipients de cuisson à base ronde
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients de cuisson à base fine
- Récipients de cuisson à base incurvée

N'utilisez pas de récipients de cuisson dont la base est incurvée de 3 mm. ou plus, car les fonctions de sécurité risquent de ne pas s'activer, la puissance de chauffe peut s'en trouver réduite ou les récipients de cuisine peuvent ne pas chauffer correctement.

Taille (diamètre de la base)



Récipients de cuisson compatibles

Les tailles minimum des récipients à utiliser sur chaque zone de cuisson sont les suivantes :

Zone de cuisson	Récipient de taille minimum
ø 21 cm	14,5 cm
ø 15 cm	12 cm

Assurez-vous que les récipients de cuisson correspondent à la zone de cuisson. Pour la zone de cuisson Flex, reportez-vous aux pages 13-14 pour connaître les tailles et le placement recommandés des récipients de cuisson.

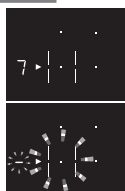
Récipients de cuisson adaptés




ATTENTION

- **La zone de cuisson et la base du récipient doivent toujours être secs.** Si du liquide est présent entre les deux, cela peut produire une pression due à la vapeur et le récipient risque de trembler.
- **Ne chauffez pas de récipients de cuisson en émail vides. Prenez garde à ne pas faire brûler les récipients de cuisine en émail lors de la cuisson.** Le revêtement en émail risque de fondre et d'endommager la plaque supérieure.
- **N'utilisez pas de récipients de cuisson en céramique ou en terre cuite, même s'ils sont prévus pour le chauffage par induction.**

Contrôle de la compatibilité des récipients de cuisson



1. Versez 1 tasse d'eau dans le récipient de cuisson et placez-le sur une zone de cuisson.
2. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.
3. Effleurez la touche de la zone de cuisson à utiliser et réglez la puissance via le curseur.
 - Si le récipient de cuisson est compatible, le voyant de puissance et le sélecteur de zone de cuisson resteront allumés.
 - Si le récipient de cuisson est incompatible,  apparaîtra et le sélecteur de zone de cuisson clignotera.
4. Maintenez enfoncée la touche de la zone de cuisson ou réglez la puissance sur « 0 » pour l'éteindre.

Présentation du fonctionnement



- 1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
Si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération, l'alimentation principale s'éteint automatiquement.
➔ Dans cette éventualité, rallumez l'alimentation principale.
- 2. Exécutez l'opération souhaitée.**
 - Sélection de la puissance 1- b
(cf. pages 19-21)
sensor+
 - **Mode Auto-boil** (cf. pages 22-23)
 - **Mode de cuisson à basse température**
(cf. pages 24-25)
 - **Mode poêle à frire** (cf. page 26)
 - **Mode friture profonde**
(cf. pages 27-28)
sensor
 - **Mode poêle à frire** (cf. page 26)
 - **Mode friture profonde**
(cf. pages 27-28)
- 3. Maintenez enfoncée la touche de la zone de cuisson ou réglez la puissance sur « 0 » ou « OFF » pour l'éteindre.**

Fonctions de sécurité

Extinction automatique

- L'appareil est automatiquement éteint lorsqu'une anomalie est détectée :
 - Récipient de cuisson non détecté (cf. page 39)
 - Petit objet sur la zone de cuisson (cf. page 39)
 - Récipient vide sur la zone de cuisson (cf. page 40)
 - Temps de cuisson long (cf. page 35)



REMARQUE


L'appareil peut ne pas s'éteindre automatiquement si une anomalie est présente. Une puissance doux et le type de récipient de cuisson peuvent avoir un impact sur la détection.

- L'alimentation principale est automatiquement éteinte si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération.


Fonction de prévention de la surchauffe

- La puissance de chauffe est automatiquement réduite pour éviter au récipient de surchauffer. (cf. page 37)

Avertissement de surface chaude (sur les modèles KY-B625GB et KY-B615AB uniquement)

-  s'allume lorsque la plaque supérieure est chaude. (cf. page 12)

Voyant de chaleur résiduelle

-  clignote lorsque la plaque supérieure est chaude. (cf. page 12)

Sécurité enfants

- Le panneau de commandes peut être verrouillé pour éviter l'utilisation abusive de l'appareil. (cf. page 10)

Sélection de la puissance



AVERTISSEMENT

- **Mélangez les liquides avant de les chauffer.** Autrement, les ingrédients peuvent brusquement éclabousser ou le récipient de cuisson peut trembler, et vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.
- **Ne surchauffez pas le récipient lors du préchauffage pour faire rissoler des aliments.**



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préchauffez le récipient avec une petite quantité d'huile. Le plat risque de surchauffer et de s'endommager.



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**



2. **Sélectionnez une zone de cuisson, par ex. avant gauche.**



3. **Effleurez le curseur pour régler la puissance.**
Le sélecteur de zone de cuisson restera allumé lorsque la zone de cuisson correspondante fonctionne encore.

Plage réglable de puissance : 1 - b (18 niveaux).

Pour le **fonctionnement du curseur**, reportez-vous à la page 11. Reportez-vous aux Consignes relatives à la puissance, page 31.

Fonction d'accélération

Avec une puissance de zone de cuisson réglée sur 9, effleurer **+b** accentue la puissance de la zone sélectionnée. Au bout de 10 minutes, la puissance reviendra à 9.



4. **Maintenez enfoncée la touche de la zone de cuisson ou réglez la puissance sur « 0 » pour l'éteindre.**

Sélection de la puissance



REMARQUE

- Si aucune touche n'est effleurée pendant une période donnée lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, un bip sera émis et la zone de cuisson automatiquement éteinte. Reportez-vous au tableau des délais d'extinction, page 35.
- Lorsque les zones de cuisson avant et arrière sont utilisées simultanément, la puissance de chauffe est régulée de sorte que la consommation de puissance globale ne dépasse pas le seuil. Pour les groupes de zone de cuisson et leurs effets, reportez-vous à la page 13.

Utilisation des zones de cuisson Flex en une seule



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**



2. **Sélectionnez les zones de cuisson en effleurant le sélecteur de zone de cuisson à deux reprises pour choisir l'ensemble des zones de cuisson Flex, par ex. la zone de cuisson Flex de gauche.**

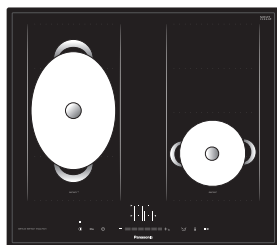
L'ensemble des zones de cuisson Flex peut être sélectionnée en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.



3. **Effleurez le curseur pour régler la puissance.**
Le sélecteur de zone de cuisson restera allumé lorsque la zone de cuisson correspondante fonctionne encore.

Plage réglable de la puissance : 1 – b (18 niveaux).

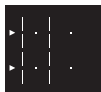
Pour le **fonctionnement du curseur**, reportez-vous à la page 11. Cf. Consignes relatives à la puissance, page 31.



Sélection de la puissance

Fonction d'accélération

Avec une puissance de zone de cuisson réglée sur 9, effleurer **+** accentue la puissance de la zone sélectionnée. Au bout de 10 minutes, la puissance reviendra à 9.



4. **Maintenez enfoncée la touche de la zone de cuisson ou réglez la puissance sur « 0 » pour l'éteindre.**



REMARQUE

- Pour connaître les tailles et le placement recommandés des récipients de cuisson, reportez-vous aux pages 13-14.
- L'éclairage des barres de sélection de zone de cuisson peut ne pas correspondre à la zone de cuisson couverte par le récipient de cuisson, selon la taille ou le matériau du récipient utilisé.

Mode Auto-boil sensor+

Disponible sur la zone de cuisson via **sensor+** .



1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.



2. Sélectionnez la zone de cuisson via **sensor+** . Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.

3. Effleurez la touche Auto-boil. L'appareil émet 5 bips lorsque l'eau atteint le point d'ébullition et la maintient dans cet état. Au retentissement des bips, ajoutez les ingrédients et réglez la puissance de chauffe à l'aide du curseur, selon les besoins.



REMARQUE



La température « 100 » clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la température d'ébullition soit atteinte. Une fois que l'eau bout, l'appareil règle automatiquement la puissance sur « 7 ». Augmentez ou diminuez la puissance selon les besoins.



4. Maintenez enfoncée la touche de la zone de cuisson ou réglez la puissance sur « OFF » pour l'éteindre.



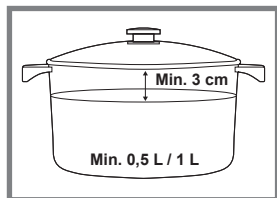
REMARQUE

- Les récipients de cuisson à revêtement anti-adhésif peuvent affecter la détection du capteur. Après le bip, réglez la puissance selon les besoins.
- Le minuteur de cuisson est compatible avec le mode Auto-boil. (cf. page 29)

Mode Auto-boil



sensor+



Le mode Auto-boil est conçu uniquement pour bouillir de l'eau.

Pour atteindre la meilleure performance, il est recommandé de respecter les consignes suivantes :

- Utiliser un couvercle jusqu'à ébullition.
- Utiliser au minimum 0,5 L d'eau. En cas de récipient plus grand couvrant 3 surfaces de zone de cuisson Flex ou plus, utilisez au minimum 1 L d'eau.
- Au minimum 1 cm de profondeur quand la zone de cuisson Flex est utilisée.

Afin d'éviter que l'eau déborde du récipient, il est recommandé de respecter les consignes suivantes :

- Pas plus de 70 % de la capacité du récipient doit être utilisée.
- Il faut observer un espace minimum de 3 cm entre le couvercle et la surface de l'eau.

Mode de cuisson à basse température



sensor+

Disponible sur la zone de cuisson via **sensor+**.



1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.

2. Sélectionnez la zone de cuisson via **sensor+**

Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.

3. Effleurez la touche d'options de capteur une fois pour sélectionner la cuisson à basse température.

4. Effleurez le curseur pour régler la température souhaitée. Plage réglable de la température : 65 °C à 120 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 32.

5. Une fois la température définie atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter et l'appareil retentit à 5 reprises.

- Lorsque le mode de cuisson à basse température est utilisé après une cuisson à haute puissance, l'affichage de température cesse de clignoter lorsque la température définie est atteinte, mais l'appareil ne retentit pas.

6. Maintenez la touche de la zone de cuisson enfoncée ou réglez la température sur « OFF » pour l'éteindre.

Mode de cuisson à basse température



sensor+



REMARQUE

- En raison de la variété des types d'aliments et de récipients, la température réelle des aliments peut différer de la température définie. Augmentez ou diminuez le réglage jusqu'à ce que la température des aliments requise soit atteinte.
- Les récipients de cuisson à revêtement anti-adhésif peuvent affecter la détection du capteur. Réglez la température définie jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.
- Pour atteindre la performance optimum, il est recommandé de chauffer la quantité minimum suivante en une fois via le mode de cuisson à basse température.

	<ul style="list-style-type: none">■ Eau/Lait : 200 g■ Tout autre type d'aliment : 400 g		<ul style="list-style-type: none">■ Tout type de liquide et d'aliment : 400 g
--	--	--	---

- Au minimum 1 cm de profondeur quand la zone de cuisson Flex est utilisée.
- En raison de la consistance du lait, il est recommandé de mélanger constamment lors du chauffage, pour éviter que le lait adhère au fond du récipient et brûle.
- Le minuteur de cuisson est compatible avec le mode de cuisson à basse température. (cf. page 29)

Mode poêle à frire  

Disponible sur les zones de cuisson avec  et  .



1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.

2. Placez le récipient avec la quantité d'huile requise sur la zone de cuisson.



3. Sélectionnez la zone de cuisson requise. Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.



4. Effleurez la touche d'options de capteur jusqu'à ce que  s'affiche.



5. Effleurez le curseur pour régler la température souhaitée. Plage réglable de température : 140 °C à 230 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 33.



6. Une fois la température définie atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter et l'appareil retentit à 5 reprises. Ajoutez les ingrédients.



7. Maintenez la touche de la zone de cuisson enfoncée ou réglez la température sur « OFF » pour l'éteindre.



REMARQUE


- Le minuteur de cuisson est compatible avec le mode poêle à frire. (cf. page 29)
- La température réelle à la base du plat peut différer de la température définie selon le type de récipient de cuisson. Réglez la température au besoin.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson est bien sec à l'intérieur comme à l'extérieur avant de le faire chauffer.

Mode friture profonde  **sensor+**  **sensor**

Disponible sur les zones de cuisson avec  **et** .




AVERTISSEMENT

Lorsque la friture profonde, utilisez le mode friture profonde () avec un minimum de 200 g d'huile, pour au moins 1 cm de profondeur. Le non respect de cet avertissement peut provoquer la surchauffe de l'huile et conduire à un incendie.



1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.
2. Placez le récipient avec la quantité d'huile requise sur la zone de cuisson.
3. Sélectionnez la zone de cuisson requise.



4. Effleurez la touche d'options de capteur jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Effleurez le curseur pour régler la température requise. Plage réglable de température : 140 °C à 200 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 33.



6. Une fois la température définie atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter et l'appareil retentit à 5 reprises. Ajoutez les ingrédients.
7. Maintenez la touche de la zone de cuisson enfoncée ou réglez la température sur « OFF » pour éteindre la zone de cuisson.



REMARQUE

- Le minuteur de cuisson n'est pas compatible avec le mode friture profonde. Seul le minuteur de cuisine peut être utilisé. (cf. page 30)
- L'ensemble de la zone de cuisson Flex n'est pas compatible avec le mode friture profonde.
- La température d'huile réelle peut différer de la température définie selon le récipient de cuisson. Réglez la température au besoin.

Mode friture profonde

Observez les consignes suivantes pour que Genius Sensor continue à fonctionner efficacement.

- Suivez les instructions en ce qui concerne la quantité d'huile.

Quantité : 200 g à 800 g (0,22 L à 0,9 L)

Profondeur : 1 cm minimum

- Placez le récipient au centre de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas d'huile chaude, d'huile ayant coloré, d'huile trouble ou d'huile contenant des sédiments de nourriture.
- Observez les recommandations pour choisir le bon récipient de cuisson. (cf. pages 15-16)
- Assurez-vous que la plaque supérieure et le fond de la casserole sont secs et propres.
- N'ajoutez pas d'ingrédients avant que l'affichage de température ait cessé de clignoter. Le chauffage peut s'arrêter à cause d'une anomalie détectée.
- Une fois que le préchauffage a démarré, n'ajoutez pas d'huile ni déplacez le plat sur une autre zone de cuisson.



Minuteur

Utilisation du minuteur de cuisson

Sert à éteindre automatiquement une zone de cuisson. Le minuteur de cuisson peut être réglé pour plusieurs zones de cuisson.



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**



2. **Exécutez l'opération souhaitée.** (cf. pages 19-26)

3. **Effleurez la touche du minuteur une fois pour sélectionner le minuteur de cuisson.**

Le symbole de minuteur de cuisson clignote lorsque la zone de cuisson correspondante est sélectionnée et jusqu'à ce que le minuteur soit réglé.



4. **Effleurez le curseur pour régler le temps de cuisson souhaité.**

- Le minuteur peut être réglé pendant que l'affichage du minuteur clignote.

Plage de réglage du minuteur de cuisson : 1 minute à 9 heures.

- Faites glisser sur 90 minutes. Ensuite, effleurez « + » pour passer en heures.
- Continuez à maintenir « + » ou « - » enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement les heures ou les minutes.

Annulation du minuteur de cuisson :

- Réglez le minuteur sur « 0 ».

Réglage du compte à rebours

- Une fois que le compte à rebours a commencé, le minuteur peut être réglé. Sélectionnez une zone de cuisson, appuyez sur le minuteur et réglez-le via le **curseur**.

5. **Lorsque le minuteur atteint « 0 », l'appareil retentit 5 fois et éteint la zone de cuisson.**



REMARQUE

Le minuteur de cuisson ne peut pas être réglé pour le mode friture profonde.

Minuteur

Utilisation du minuteur de cuisine

Utilisé indépendamment de toutes les autres fonctions de cuisson. Il effectue le décompte à partir d'une heure définie.



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
2. **Effleurez la touche du minuteur pour sélectionner le minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine est automatiquement sélectionné si l'appareil n'est pas en fonctionnement. Effleurez la touche du minuteur à deux reprises si l'appareil est en fonctionnement.**

Le symbole de minuteur de cuisine clignote jusqu'à ce que l'heure ait été réglée.

3. **Effleurez le curseur pour régler l'heure.**

Plage de réglage de minuteur de cuisine : 1 minute à 9 heures.

- Faites glisser sur 90 minutes. Ensuite, effleurez « + » pour passer en heures.
- Continuez à maintenir « + » ou « - » enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement les heures ou les minutes.

Annulation du minuteur de cuisine :

- Réglez le minuteur sur « 0 ».

Réglage du compte à rebours :

- Une fois que le compte à rebours a commencé, le minuteur peut être réglé. Sélectionnez le minuteur de cuisine et réglez-le via le curseur.

4. **Lorsque le minuteur atteint « 0 », l'appareil retentit à 5 reprises.**



REMARQUE

- Le minuteur de cuisine n'éteint pas la zone de cuisson.
- Le minuteur de cuisson et le minuteur de cuisine peuvent être réglés ensemble.

Consignes relatives à la puissance

Puissance		Doux								Moyen							Elevée			
		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b	
Faire fondre	Chocolat																			
	Beurre																			
	Miel																			
Chauffer	Soupe (ex. lentilles)																			
	Lait																			
	Saucisses de Francfort																			
Mijoter	Ragoût																			
	Sauce pour pâtes																			
	Riz au lait																			
	Filets de poisson																			
	Sauce blanche																			
Frire	Préchauffer un récipient																			
	Rissoler																			
	Œufs frits																			
	Crêpes																			
	Omelette																			
	Steak, bacon, côtelettes																			
	Filets de poisson																			
	Boulettes de viande																			
Bouillir	Pâtes, eau																			
	Légumes																			
	Riz																			
Puissance		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	b	



REMARQUE

Les niveaux de chaleur peuvent varier selon le récipient de cuisson utilisé.

Vérifiez et réglez les niveaux de puissance selon les besoins.

Tableau de cuisson Genius Sensor

Mode de cuisson à basse température (12 niveaux)

sensor+

		Menus	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
Chaudifier	Lait													
	Aliments en conserve													
Pocher	Œuf													
	Blanc de poulet													
	Poisson													
Bouillir	Riz													
	Œuf à la coque													
	Pomme de terre													
Cuisson vapeur	Poisson et coquillages													
	Légumes													
	Pomme de terre													
	Blanc de poulet													
Bain - marie	Faire fondre du chocolat													
	Sauce (ex. Hollandaise)													
Mijoter *	Curry													
	Rôti à la cocotte													
	Soupe													
	Casserole													
	Sauce à la viande													
	Ragoût Irlandais													
	Confiture													
	Compote													

*Mijoter

- Les températures recommandées sont réservées pour faire mijoter des aliments. Certaines recettes peuvent exiger de cuire des aliments (ex. viande, légumes, etc.) à haute puissance avant de les faire mijoter. Dans ces cas, cuisinez les aliments en sélectionnant la puissance appropriée (cf. pages 19-21) et réglez le mode de cuisson à basse température (cf. pages 24-25).
- Si le mode de cuisson à basse température est utilisé après une cuisson à puissance élevée, l'appareil cesse de clignoter mais ne retentit pas lorsque la température définie est atteinte.

Tableau de cuisson Genius Sensor

Mode poêle à frire (5 niveaux)

sensor+

sensor

°C	140	160	180	200	230	
Sugges- tions de menu					Crêpes	
					Rissoler	
				Côtes d'agneau, Filets de poisson		
			Steak, Porc, Escalopes de poulet			
			Veau à la milanaise, Escalope panée			
			Pommes de terre sautées			
			Bacon, Saucisses			
			Œufs frits			
			Pain perdu			
		Omelette				
		Croque-monsieurs				
		Pancakes				
		Burgers				

Français

Mode friture profonde

(7 niveaux)

sensor+

sensor

°C	140	150	160	170	180	190	200
Sugges- tions de menu						Croûtons	
				Aliments surgelés			
				Poisson frit			
				Beignets			
				Légumes frits			
			Poulet frit				
		Champignons					
		Frites maison					



REMARQUE

Les niveaux de chaleur peuvent varier selon le récipient de cuisson utilisé.

Vérifiez et réglez le niveau Genius Sensor selon les besoins.

Nettoyage



ATTENTION

- **Avant le nettoyage, éteignez l'interrupteur d'alimentation principale. Laissez refroidir la plaque supérieure avant de la nettoyer.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.** L'eau risque de s'infiltrer dans les composants électriques et de provoquer des dégâts.

Conservez toujours l'appareil propre.
Les aliments renversés ou l'huile carbonisée sur l'appareil peuvent s'avérer difficiles à nettoyer.

Plaque supérieure et panneau de commandes

Taches superficielles

Essayez à l'aide d'un chiffon humide.

Taches d'huile

- Essayez à l'aide d'un chiffon imbibé d'un détergent doux.
- N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins forts, comme des détergents à base de javel ou synthétiques. Ils risquent d'entraîner une décoloration.



Taches tenaces

Appliquez un nettoyant sous forme de crème non-abrasive sur la plaque supérieure ou le panneau de commandes et essayez à l'aide d'un chiffon.



REMARQUE

Assurez-vous que la base du récipient de cuisson ne comporte pas de taches.

- Durant la période de garantie, toute réparation ne peut être réalisée que par des techniciens d'entretien agréés par le fabricant de l'appareil.
- Les réparations non autorisées peuvent provoquer des décharges électriques et des court-circuits ; ne tentez pas cela vous-même. Consultez un technicien d'entretien agréé.
- En cas de défaillances ou de problèmes mineurs relatifs au fonctionnement de l'appareil, vérifiez les instructions suivantes pour voir si les causes peuvent être éliminées.



REMARQUE

La visite d'un technicien d'entretien durant la période de garantie sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas à cause d'une mauvaise utilisation. Rangez ces instructions dans un endroit où elles seront toujours accessibles ; si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, les instructions doivent aussi être incluses.

Vérifiez les éléments suivants pour mieux savoir comment rectifier certains problèmes courants avant d'appeler le service.

Source d'alimentation

Symptôme	Cause possible
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'interrupteur d'alimentation principale n'a pas été allumé. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Effleurez l'interrupteur d'alimentation principale un peu plus longtemps. ■ La Sécurité enfants a été activée. (cf. page 10) <p>Interrupteur Auto éteint Si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération après allumage, l'alimentation principale s'éteint automatiquement. ➔ Rallumez l'interrupteur d'alimentation principale.</p>
La zone de cuisson s'est éteinte durant le fonctionnement.	<p>Temps de cuisson long Si aucune touche n'est effleurée pendant un temps défini (cf. tableau ci-dessous) lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, un bip sera émis et la zone de cuisson automatiquement éteinte. ➔ Réglez à nouveau l'appareil selon les besoins. Il est recommandé d'utiliser le minuteur de cuisson lorsque vous laissez mijoter longtemps. (cf. page 29)</p>

	Puissance																
	Doux								Moyen				Elevée				
	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9
Temps d'extinction automatique (heures)	9	8	7	6	5	4	3	2	1								


Panneau de commandes

Symptôme	Cause possible
Le fonctionnement de touche est désactivé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le bout de vos doigts est couvert. Effleurez avec le doigt nu. ■ Le verrouillage du panneau de commandes est activé. (cf. page 10) ■ Vous avez exécuté l'opération en maintenant la poignée du récipient de cuisson. ■ Le panneau de commandes est sale. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Eteignez l'interrupteur d'alimentation principale et assurez-vous que la zone est propre et sèche. Rallumez l'interrupteur d'alimentation principale.
Les touches réagissent en effleurant la zone environnante.	<p>De l'eau ou d'autres liquides peuvent se trouver sur ou autour des touches.</p> <p>➔ Assurez-vous que la zone est propre et sèche.</p>

Sons et bruits

Symptôme	Cause possible
Un bruit est audible lors du chauffage.	<p>Divers sons sont audibles selon le type de récipient de cuisson. Vous pouvez sentir une faible vibration lorsque vous tenez la poignée et le récipient de cuisson peut légèrement trembler.</p> <p>➔ Ceci n'est pas un dysfonctionnement. Déplacer légèrement le récipient de cuisson ou le replacer peut supprimer le son.</p> <p>Si le récipient de cuisson est ôté lors du chauffage, un bref son métallique est audible.</p>
Le niveau du bruit en provenance de l'appareil augmente et diminue.	<p>C'est le son du ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil. Le niveau sonore change en fonction de la puissance et du matériau du récipient de cuisson. En augmentant la puissance, le ventilateur fonctionnera à haute vitesse et générera plus de bruit.</p>
Une fois l'interrupteur d'alimentation principale éteint, le son en provenance du ventilateur reste audible.	<p>Tant que l'intérieur de l'appareil est encore chaud, le ventilateur de refroidissement fonctionne. Lorsque l'appareil refroidit, il s'arrêtera automatiquement.</p>
Un bruit de cliquetis est audible au début de l'opération de cuisson Flex.	<p>Ceci n'est pas un dysfonctionnement. Cela fait partie intégrante de la technologie de chauffage par induction. Le bruit est supprimé lors du fonctionnement.</p>


Puissance de chauffe

Symptôme	Cause possible
La puissance de chauffe est plus faible.	<p>Fonction de prévention de la surchauffe Si la base du récipient de cuisson surchauffe, la puissance de chauffe baissera automatiquement. Le voyant de puissance restera identique. La puissance revient à la normale une fois que le récipient de cuisson a refroidi.</p> <p>Des récipients de cuisson non adaptés, par ex. des récipients en céramique et en terre cuite, sont utilisés. ➔ N'utilisez pas de récipients en céramique et en terre cuite, même s'ils sont prévus pour le chauffage par induction, car ils ne sont pas efficaces. (cf. pages 15-16)</p>
Lorsque plusieurs zones de cuisson sont utilisées ensemble, <ul style="list-style-type: none"> ■ la puissance de chauffe diminue. ■ L'indicateur de puissance baisse automatiquement. ■ La puissance ne peut pas être augmentée. 	La puissance est automatiquement réglée de sorte que la consommation de puissance globale ne dépasse pas la limite. L'indicateur de puissance d'une zone de cuisson peut diminuer tout seul. Même après avoir effleuré le  curseur pour régler la puissance, il ne parvient pas à augmenter la puissance et l'appareil émettra un bip. (cf. page 13)


Mode Auto-boil

Symptôme	Cause possible
Le temps de chauffage est trop long.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La base du récipient ou de la plaque supérieure est sale. ■ Vous n'avez pas utilisé de couvercle. ■ De l'eau a été ajoutée au récipient durant le mode Auto-boil. ■ Le couvercle est ôté ou le récipient est déplacé durant le mode Auto-boil. ■ Les récipients de cuisson à revêtement anti-adhésif peuvent affecter la détection du capteur. Si l'eau ne bout toujours pas au retentissement du bip, continuez à faire chauffer le temps nécessaire.
Pas de puissance - le chauffage ne démarre pas.	La plaque supérieure est trop chaude pour le mode Auto-boil. Le mode Auto-boil démarrera automatiquement lorsque la plaque supérieure a refroidi.


Mode de cuisson à basse température

Symptôme	Cause possible
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le temps de préchauffage est trop long. ■ La température réelle est différente de la température définie. ■ Les aliments n'atteignent pas la température définie. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le récipient a été éloigné de Genius Sensor. ■ La base du récipient ou de la plaque supérieure est sale. ■ De l'eau, de l'huile ou des aliments ont été ajoutés lors du préchauffage. ■ La température à la base du récipient peut différer de la température définie selon le type de récipient de cuisson. ■ En raison de la variété de types de nourriture et de récipients, la température réelle des aliments peut être différente de la température définie. ■ Les récipients de cuisson à revêtement anti-adhésif peuvent affecter la détection du capteur. <p>➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur.</p>
<p>Pas de puissance - le chauffage ne démarre pas.</p>	<p>La plaque supérieure est trop chaude pour la température définie. Le chauffage démarrera automatiquement lorsque la plaque supérieure a refroidi.</p>

Mode poêle à frire


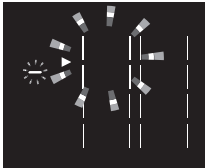
Symptôme	Cause possible
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le temps de préchauffage est trop long. ■ La température réelle est différente de la température définie. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le récipient a été éloigné de Genius Sensor. ■ La base du récipient ou de la plaque supérieure est sale. ■ De l'eau, de l'huile ou des aliments ont été ajoutés lors du préchauffage. ■ La température à la base du récipient peut différer de la température définie selon le type de récipient de cuisson. <p>➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur.</p>

Mode friture profonde

Symptôme	Cause possible
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le temps de préchauffage est trop long. ■ La température réelle est différente de la température définie. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le récipient a été éloigné de Genius Sensor. ■ La base du récipient ou de la plaque supérieure est sale. ■ Plus de 800 g. d'huile a été ajoutée. ■ L'huile chaude, de l'huile ayant coloré ou de l'huile comportant des sédiments de nourriture est utilisée. ■ La température de l'huile peut différer de la température définie ou le temps de préchauffage peut prendre plus de temps selon le type, le matériau et la taille de la base du récipient. <p>➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur.</p>

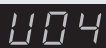



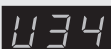
Codes d'erreur


Le chauffage peut être repris une fois que les causes des erreurs suivantes sont éliminées.

Indication	Cause possible
	<ul style="list-style-type: none"> ■ De l'eau ou des objets sont présents sur ou autour du panneau de commandes. ■ La touche est maintenue enfoncée plus longtemps que nécessaire.
	<p>Récipient de cuisson non détecté</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson. ■ Le plat a été ôté. ■ Le récipient ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. pages 13-14) ■ Un récipient incompatible est utilisé. (cf. pages 15-16) <p>Petit objet sur la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De petits objets métalliques (ex. couverts, ustensiles) se trouvent sur la zone de cuisson. <p>Si les conditions ci-dessus ne sont pas rectifiées, l'affichage et l'interrupteur d'alimentation principale s'éteindront.</p>

Codes d'erreur

Les erreurs suivantes peuvent être corrigées en appuyant sur la touche de la zone de cuisson applicable.

Indication	Cause possible
	Les ventilateurs d'admission ou d'échappement sont obstrués (cf. page 45) ➔ Dégagez toute obstruction.
 	Récipient vide sur la zone de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Un récipient vide a été chauffé.■ Lorsque la friture profonde, de l'huile a été préchauffée en sélectionnant la puissance au lieu du mode friture profonde. ➔ Utilisez le mode friture profonde haut pour chauffer une grande quantité d'huile.
 	<ul style="list-style-type: none">■ Un récipient de cuisson incompatible est utilisé pour le mode friture profonde. (cf. pages 15-16)■ Le récipient ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. page 14)■ Plus de 800 g d'huile a été chauffée.■ Des ingrédients ont été ajoutés lors du préchauffage.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes, ou si une  erreur apparaît, contactez le centre de dépannage.

➔ Eteignez l'interrupteur d'alimentation principale et le coupe-circuit. Contactez le revendeur auprès de qui vous avez acquis l'appareil ou le centre de dépannage pour obtenir de l'aide.



REMARQUE

- Les réclamations de garantie issues du mauvais branchement ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ces cas, les coûts de réparation sont supportés par l'utilisateur.
- Pour obtenir la liste des centres de dépannage, reportez-vous au livret de garantie.

Instructions d'installation

Installation et branchement

Veuillez observer les consignes de sécurité suivantes.



IMPORTANT

- Déballez l'appareil, ôtez tout le matériau d'emballage et vérifiez qu'il ne présente pas de dégâts. Si l'appareil est endommagé, NE l'installez PAS et avertissez immédiatement le revendeur.
- Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation. Autrement, les performances de l'appareil peuvent s'en trouver affectées.
- Après l'installation, faites un test et expliquez au client comment se servir de l'appareil.
- Il incombe à l'installateur d'installer correctement l'appareil. Tout dysfonctionnement ou accident issu du manquement à suivre les Instructions d'installation n'est pas couvert par la garantie.

Consignes de sécurité

- Lors de l'exécution de l'installation, suivez scrupuleusement ces instructions. Une mauvaise installation peut provoquer une fuite électrique ou un incendie.
- Installez un circuit monophasé dédié 220-240 V / 40 A (ou triphasé à 380-415V 2N) avec le disjoncteur de protection de circuit pour l'alimentation électrique. Le câblage électrique peut surchauffer de manière anormale si le circuit dédié n'est pas correctement branché.
- Les travaux électriques doivent être effectués par un électricien agréé. Les branchements de câble incorrects peuvent provoquer une fuite électrique ou un incendie.

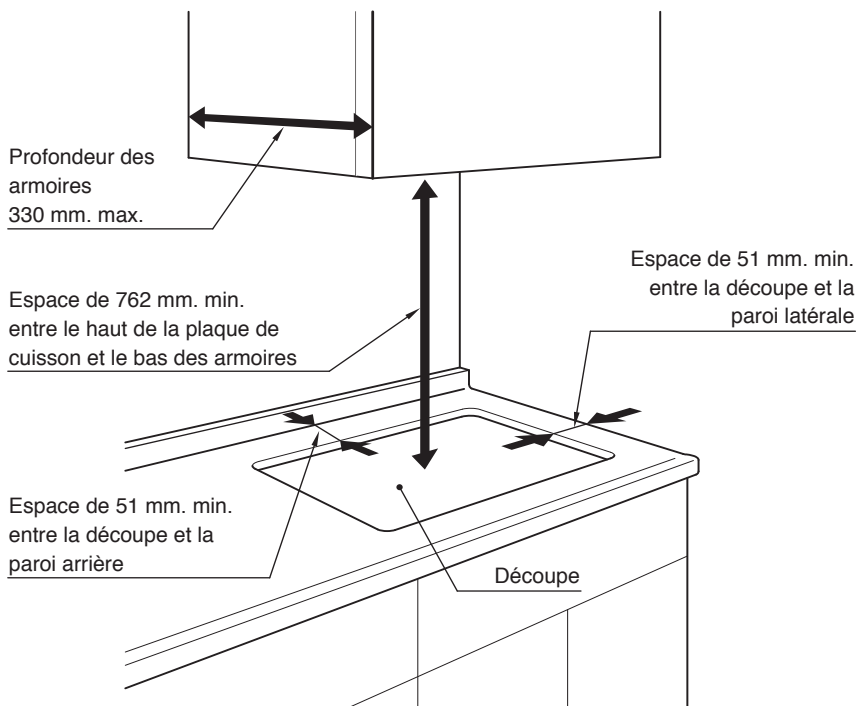
Consignes de sécurité

- Cet appareil doit être correctement mis à la terre conformément aux lois relatives aux appareils électriques. La ligne de terre doit être raccordée à un tuyau de gaz, un tuyau d'eau, la terre d'un paratonnerre ou au téléphone. Autrement, une décharge électrique peut survenir en cas de panne de l'appareil ou de panne de l'isolation.
- Demandez à un électricien qualifié de mettre l'appareil à la terre. Une mauvaise mise à la terre peut provoquer une décharge électrique.
- Avant d'exécuter l'installation, éteignez le coupe-circuit. Cela peut permettre d'éviter les décharges électriques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien d'entretien autorisé par le fabricant de l'appareil afin d'éviter les risques.
- Ne pas démonter, réparer ni modifier l'appareil (ex. la plaque supérieure). Sinon, l'appareil risque de fonctionner de manière anormale et présenter un danger.
- Ne pas marcher sur l'appareil ni faire tomber d'objets lourds dessus. Les fissures au niveau de la plaque supérieure peuvent provoquer la surchauffe, des dysfonctionnements ou des décharges électriques.

- Ne touchez pas les pièces sous haute température, comme la plaque supérieure après utilisation.
- Le cordon d'alimentation doit être branché avec précision pour garantir l'intégrité du branchement. Les mauvais branchements de câble peuvent provoquer des fuites électriques ou des incendies.
- Utilisez des matériaux résistants à la chaleur pour le plan de travail. En revanche, n'utilisez pas de matériaux vernis car ils risquent de se décolorer. Le matériau du plan de travail doit présenter une résistance à la chaleur égale à supérieure à celle des tôles décoratives haute pression thermodurcissables laminées. Si les matériaux ne sont pas résistants à la chaleur, ils peuvent se déformer ou provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages occasionnés aux personnes ou aux objets dus au manquement des consignes de sécurité, à la manipulation de toute partie de l'appareil ou à l'utilisation de pièces détachées n'étant pas d'origine.

Emplacement d'installation

Installation de l'appareil



Pour en savoir plus sur la découpe, reportez-vous à la page 47.

Accessoires

Fixation



(2 pièces)
Cf. page 50.

Dimensions

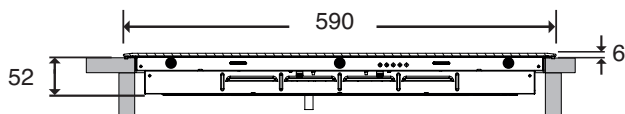
Vue supérieure

(mesure : mm)

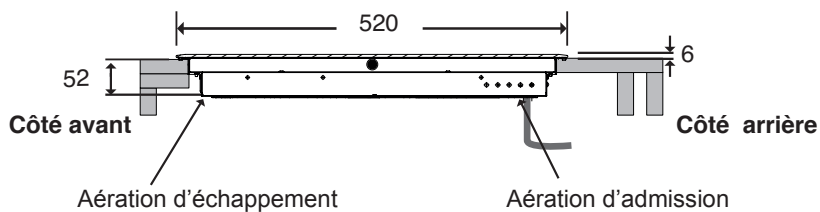


Français

Vue avant



Vue latérale

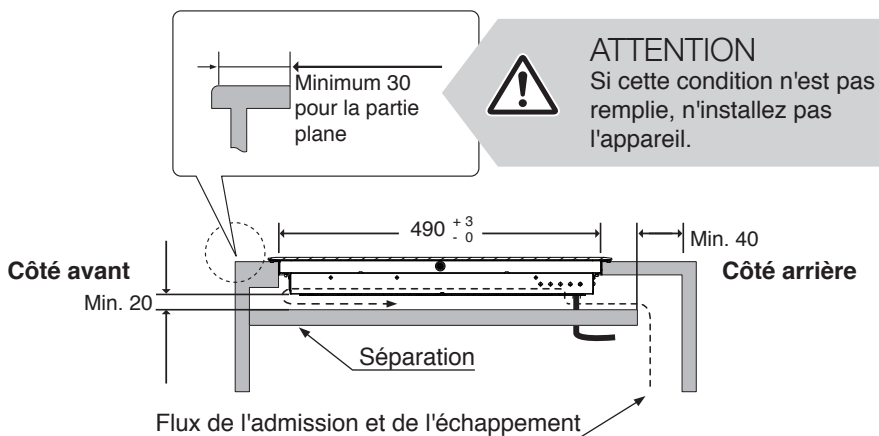


Longueur du cordon d'alimentation : env. 1,2 m (longueur de gaine : env. 1,1 m)

Dimensions

Vue latérale

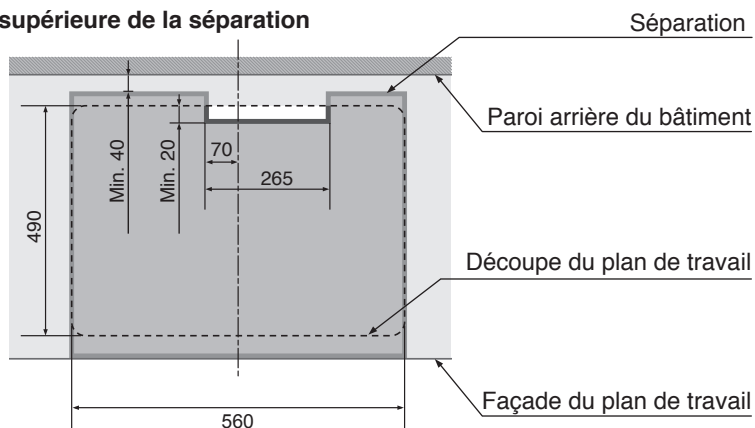
(mesure : mm)



Lors de l'installation d'une séparation à l'intérieur de l'armoire

- Laissez au minimum 20 mm. d'espace supplémentaire sous le fond de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Laissez au minimum 40 mm. d'espace supplémentaire à l'arrière de la séparation.

Vue supérieure de la séparation

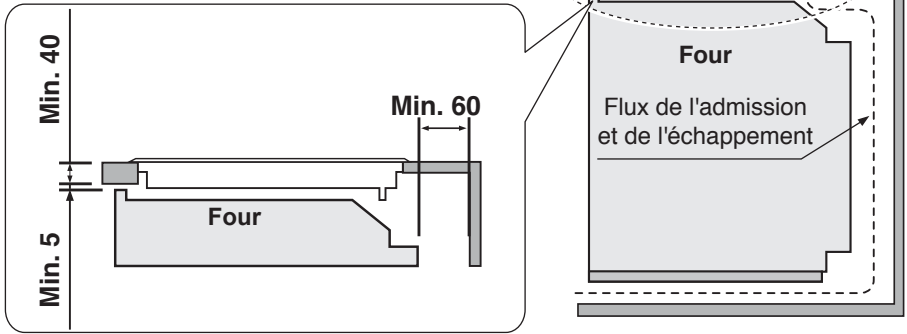


Dimensions

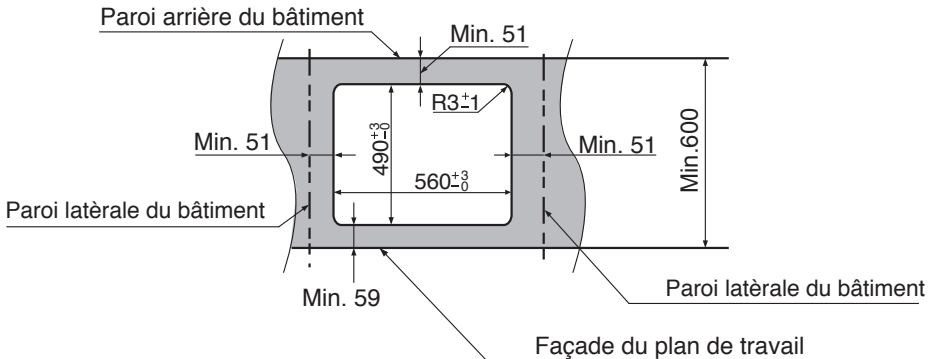
Lors de l'installation au dessus d'un four (mesure : mm)

- L'appareil peut uniquement être installé au-dessus d'un four Panasonic.
- Laissez des espaces supplémentaires pour la circulation de l'air, tel qu'illustré ci-dessous.

Vue latérale avec un four



Dimensions de la découpe du plan de travail





AVERTISSEMENT

Les travaux électriques doivent être réalisés par un technicien agréé.

Exigences électriques

- Cet appareil doit être alimenté par la tension et la fréquence appropriées, et raccordé à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre et protégé par un coupe-circuit ou un fusible (la plaque signalétique se trouve au fond de l'appareil).
- Cet appareil n'est pas équipé d'autres moyens de débranchement depuis l'alimentation principale du fait de posséder une séparation des contacts sur tous les pôles, procurant un débranchement complet dans les conditions de surtension de catégorie III. Les moyens de débranchement doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux règlements de câblage.
- Monophasé A.C. Un système électrique de 220-240 V, 40 A, 50 Hz doit être utilisé (il est également possible d'utiliser un système électrique triphasé). En cas de branchement à un câblage en aluminium, utilisez des connecteurs agréés compatibles avec le câblage en aluminium.
- Consultez les services publics pour connaître les codes électriques applicables à la zone. Ne pas câbler l'appareil conformément aux codes en vigueur risque de conduire à une situation dangereuse.
- Après l'installation, montrez au client où se trouve le coupe-circuit de l'appareil.

Installation du coupe-circuit de fuite à la terre

- Conformément aux règlements de câblage électrique, associez le coupe-circuit de fuite à la terre dans le câble électrique source.
- Respectez la caractéristique technique du coupe-circuit de fuite à la terre de la manière suivante.
Courant nominal : Courant de sensibilité nominale 40 A 30 mA

Branchements électriques

1. Eteignez l'alimentation.

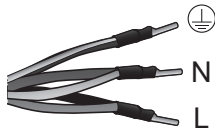
Eteignez l'alimentation via le coupe-circuit ou ôtez les fusibles du circuit de dérivation de l'appareil.

2. Raccordez le cordon d'alimentation.

Raccordez le cordon d'alimentation conformément à tous les codes et règlements en vigueur.

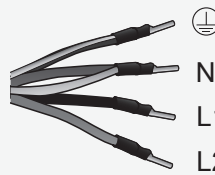
■ Branchement monophasé (220-240 V ~ 50 Hz)

Raccordez les câbles conformément aux instructions exposées dans le tableau et le schéma suivants :

Câble électrique	Branchement de câble
	<p>⊕ : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre)</p> <p>N : Gris et bleu ensemble L : Noir et brun ensemble (Brancher à la borne sous tension)</p>

■ Branchement triphasé (380-415 V 2N~ 50 Hz)

Séparez les câbles L et raccordez-les conformément aux instructions exposées dans le tableau et le schéma suivants :

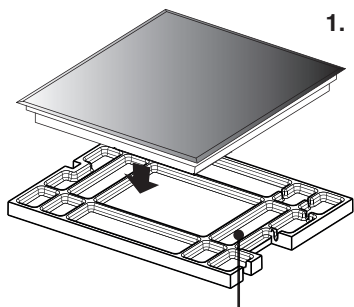
Câble électrique	Branchement de câble
	<p>⊕ : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre)</p> <p>N : Gris et bleu ensemble L1 : Noir L2 : Brun (Brancher à la borne sous tension)</p>

Installation de l'appareil



AVERTISSEMENT

Ne démontez pas la plaque supérieure. Le câble raccordé peut se desserrer et provoquer un dysfonctionnement.

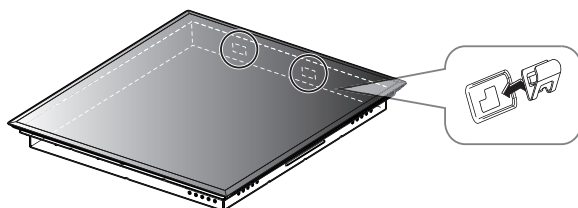


Trame supérieure

1. Serrez les fixations sur l'appareil

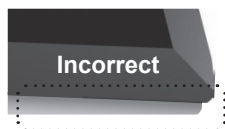
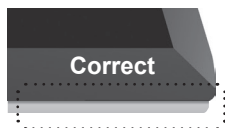
(2 emplacements à l'arrière).

- Placez l'appareil sur la trame supérieure d'emballage lors de la pose des fixations pour éviter tout dégât occasionné au plan de travail.
- Faites correspondre les pinces de fixation avec les orifices sur les côtés de l'appareil, puis faites coulisser la fixation de droite à gauche pour les serrer sur l'appareil.



2. Imbriguez l'appareil dans la découpe du plan de travail tout en le gardant aussi horizontal que possible.

- Ne faites pas tomber l'appareil sur le plan de travail.
- Appuyez sur le haut de l'appareil pour veiller à ce qu'il repose bien sur le plan de travail.
- Assurez-vous que les espaces entre le plan de travail et la surface inférieure de l'appareil sont plans à l'avant, à l'arrière, à gauche et à droite.



3. Raccordez le cordon d'alimentation

- Cf page 49.










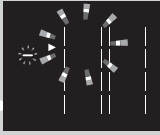


ATTENTION

Si l'armoire ne comporte pas d'ouverture à l'avant, le câblage doit être raccordé avant que l'appareil soit imbriqué dans le plan de travail.

Liste de vérification après l'installation

Au terme de l'installation, vérifiez et rayez les éléments suivants.

	Liste de vérification	Vérfié
Aspect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que l'appareil n'est pas incliné. ■ La plaque supérieure est-elle propre ? 	
Travaux électriques	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'alimentation électrique est-elle monophasée (220-240 V ~), ou triphasée (380-415 V 2N~) ? ■ La terre a-t-elle été installée ? ■ Le coupe-circuit de fuite à la terre a-t-il été installé ? 	
Test électrique	<p>1. Effleurez  pour allumer l'alimentation principale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le voyant d'alimentation principale s'allume-t-il ? <p>2. Effleurez les touches suivantes pour vérifier le fonctionnement de chaque zone de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zone de cuisson avant gauche   ■ Zone de cuisson arrière gauche   ■ Zone de cuisson avant droite   ■ Zone de cuisson arrière droite   <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <p>Est-ce que « - » et le sélecteur de zone de cuisson clignotent ?</p> </div>	

- Assurez-vous d'éteindre chaque zone de cuisson et l'interrupteur d'alimentation principale après avoir réalisé le test électrique.
- Remettez les Mode d'emploi / Instructions d'installation au client.

J'atteste que l'installation a été réalisée correctement.

Signature de l'installateur

Caractéristiques techniques

Fabricant		Panasonic		
Identification de modèle		KY-B625GBEPG	KY-B615ABEPG	KY-R615ABEPG
Type de plaque		Electrique		
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson		4	4	
Technologie de chauffe		Induction		
Diamètre de la surface utile (circulaire)		n/a	1 x ø 21,0 cm 1 x ø 15,0 cm	
Longueur et largeur de surface utile (non-circulaire)		4 x L 19,1 cm l 20,0 cm	2 x L 19,1 cm l 20,0 cm	
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE)	Avant gauche	187,4 Wh/kg	190,0 Wh/kg	
	Milieu gauche	170,3 Wh/kg	174,5 Wh/kg	
	Arrière gauche	177,2 Wh/kg	176,9 Wh/kg	
	Avant droite	189,3 Wh/kg	175,4 Wh/kg	
	Milieu droite	183,0 Wh/kg	-	
	Arrière droite	183,8 Wh/kg	183,9 Wh/kg	
Consommation énergétique de la plaque calculée par kg (plaque électrique CE)		181,8 Wh/kg	180,1 Wh/kg	
Alimentation électrique		Monophasée : 220-240 V ~ 50 Hz Triphasée : 380-415 V 2N~ 50 Hz		
Puissance d'entrée		7200 W		
Dimensions (env.)		590 mm (l) 520 mm (D) 58 mm (H)		
Couleur d'affichage		Bleu	Bleu	Rouge
Puissance d'entrée maximum par zone de cuisson	Avant gauche	2800 W	2800 W	
	Avant droite	2800 W	3300 W	
	Arrière gauche	2800 W	2800 W	
	Arrière droite	2800 W	1800 W	
	Zone de cuisson Flex	3600 W	3600 W	
Poids déballé (env.)		14 kg	13 kg	

Equipement conforme à la norme IEC 61000-3-12

Ce produit est conforme aux exigences de la norme EN 60350-2:2013
(Méthodes de mesure des performances - Plaques)

Fabriqué par : Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB Royaume-Uni

Représentant de l'UE : Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Allemagne

Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

EZY02C820KEP
HA0415-0
Printed in U.K.