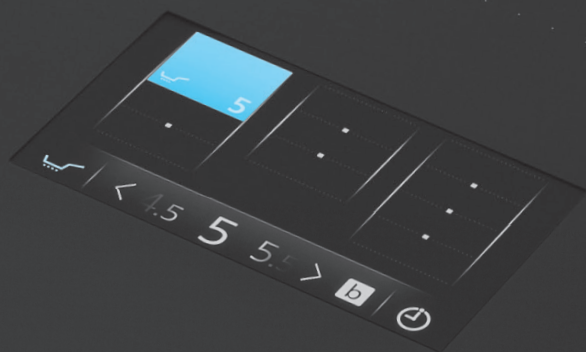
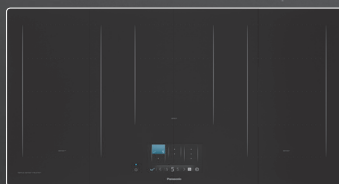


Panasonic®

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

Induction Hob
Induktionskochfeld
Plaque à induction

Model No. **KY-T935XL**



English

Deutsch

Français

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

ZY02-D83

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

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

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

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

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

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

Contents

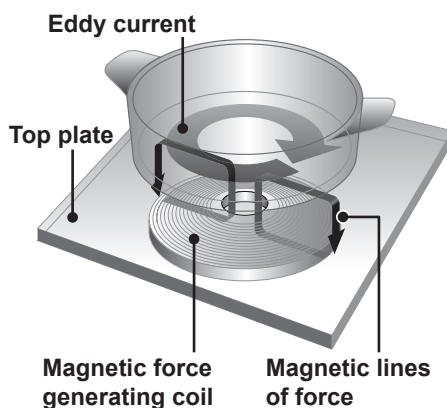
| | | | |
|-------------------------------------|-------------|--|--------------|
| IH Cooking Mechanism | 1 | Power Level Guidelines | 27 |
| Operating Instructions | 2-37 | Genius Sensor Cooking Chart ... | 28-29 |
| Safety Instructions | 2-6 | Cleaning | 30 |
| General Precautions | 7 | Troubleshooting | 31-35 |
| Disposal of Waste Products | 8 | Error Codes | 36-37 |
| Genius Sensor Technology..... | 9 | Installation Instructions | 38-49 |
| Energy Saving Tips..... | 9 | Installation and Connection | 38 |
| General Controls | 10-12 | Safety Instructions | 38-40 |
| Cooking Zones | 13-14 | Installation Location..... | 41 |
| Suitable Cookware | 15 | Accessories | 41 |
| IH Cooking | 16-26 | Dimensions | 42-44 |
| - Operation Overview..... | 16-17 | Electrical Work..... | 45-46 |
| - Safety Features | 18 | Installing the Appliance | 47 |
| - Heating Mode..... | 19 | Flush-fitting | 48 |
| - Autoboil Mode..... | 20 | Post-installation Checklist | 49 |
| - Low Temperature Cooking Mode ... | 21 | Specifications | 50-51 |
| - Pan Frying Mode..... | 22 | | |
| - Deep/Shallow Frying Mode | 23-24 | | |
| - Timer | 25-26 | | |

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.



Operating Instructions

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.

Safety Instructions

- 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.
- 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.

Safety Instructions

- **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.
- **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.

Safety Instructions

- 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.

Safety Instructions

- 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 spilt 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 place hot cookware on the control panel.** The control panel may get damaged.
- **Do not block the intake or exhaust vent.** The appliance may become hot and automatically switch off the main power.

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.

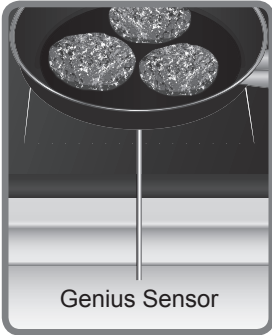
Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection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

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

sensor (Middle and Right cooking zones)

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



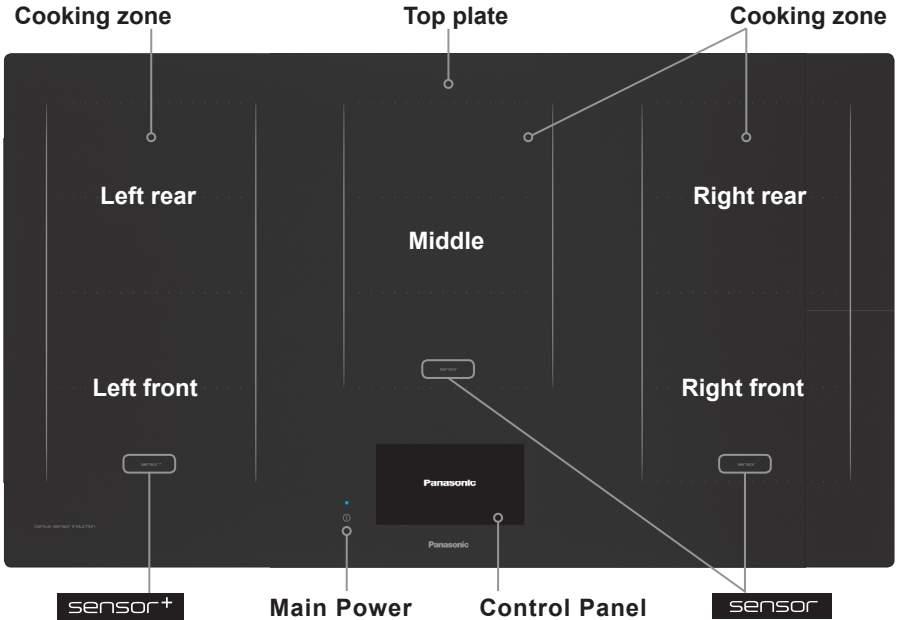
CAUTION

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.

General Controls

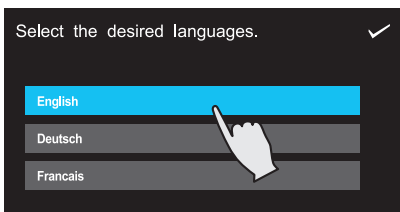


Switching on the appliance for the first time



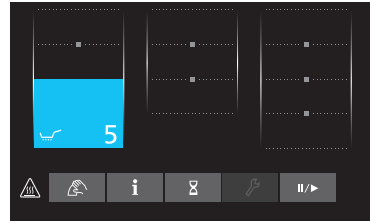
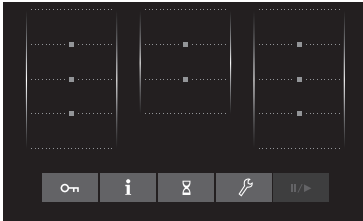
1. Touch and hold the main power key to turn on the power.

- 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.



2. Select the desired language, and touch to confirm and continue to the main menu.

Main Menu



* While cooking zone is in operation




Child Lock

- Lock the control panel to prevent misuse of the appliance.
- Touch and hold for 3 seconds while cooking zones are not in operation. To deactivate, touch and hold again for 3 seconds.



Information

- Show important additional information on the function currently being used.
- Touch  key again to back to the main menu.



Kitchen Timer

- 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 timer, see page 26.




Settings

- The appliance has various default settings that can be adapted to your requirements while cooking zones are not in operation.
 - Display Brightness
 - Languages
 - Silent Mode
 - Power Management *1
 - Power Levels
 - Easy Mode *2
 - Default Settings
 - Menu Display Time


*1 For cooking zone groups and its effects, see page 13.

*2 During Easy Mode, Autoboil Mode and Low Temperature Cooking Mode cannot be used.

- Touch  key again to back to the main menu.



Control Panel Lock

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



Pause key

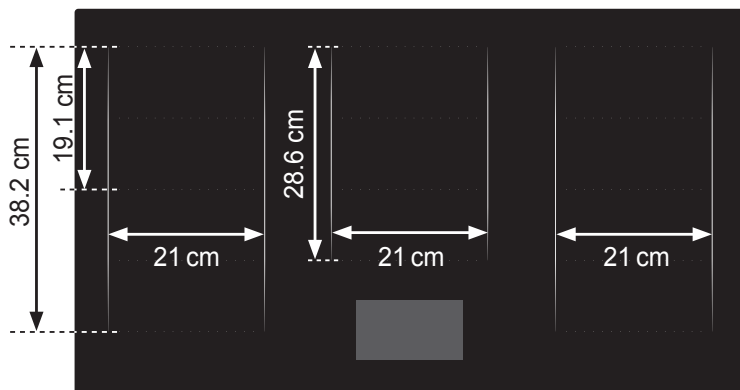
- Touch and hold for 1 second to reduce all active cooking zones to level 1 for 30 minutes (after 30 minutes the appliance will switch off). Timer is paused.
- Touch and hold again to revert the cooking zones to their original settings. Timer will continue countdown.
- Pause function cannot be used if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



Hot Surface Warning

- Illuminates when any area of the top plate is hot. Take care not to touch cooking zones when this is displayed.

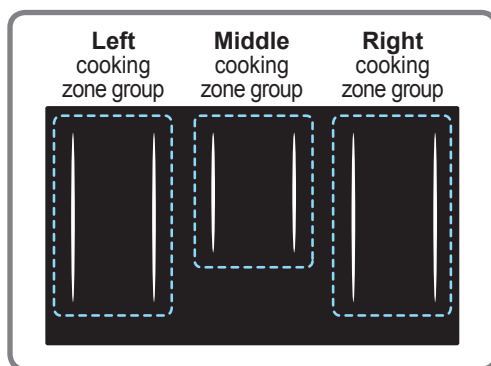
Cooking Zones



Cooking zone groups

The cooking zones are grouped into three, e.g. 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.



NOTE

When the overall power consumption has been set to 7200 W under "Power Management", the heating power are regulated as follows.

- Very large cookware may affect the maximum power level.
- When using two or more cooking zones within the same group, only "Heating Mode" can be used.

Cooking Zones

Flex Cooking Zone

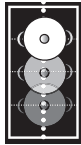
The flex cooking zone consists of several independently-controlled inductors. When cookware is detected, only sections that are in contact with the cookware will be activated, all others will remain switched off.

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
(Heating Mode only, not for Genius Sensor cooking modes)**

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



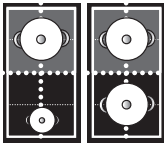
Pans with a diameter of 13 cm or more

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



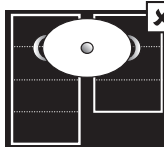
Larger cookware

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

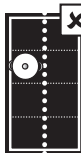


Two independent cooking zones

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 the 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.

Material

Compatible cookware

- Iron / Cast iron
- Enamelled iron
- Magnetic stainless steel
(The heating power may not be as strong for some stainless steel cookware.)

Incompatible cookware

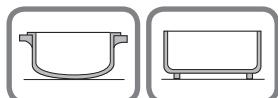
- Aluminium / Copper
- Heat-resistant glass
- Ceramic and earthenware

Shape of the Base

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.)

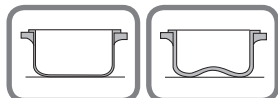
Incompatible cookware



Round-based

With feet

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




Thin-based

Curved-based

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.



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.**
- **If the cookware is incompatible,  will appear and flash in the display. (See page 36)**

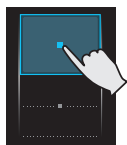
Operation Overview



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.



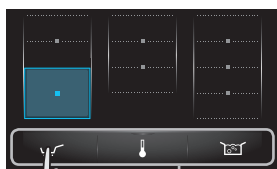
Touch a ■.



Drag.

2. Select the cooking zone by touching a square mark (■) or dragging.

If 5 seconds has elapsed without any operation, or touched twice, selected area will be cancelled.



Menu bar

Cooking zone selector



Menu bar

3. Perform the desired operation with the menu bar.

- Heating Mode (See page 19)
- Auto boil 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)

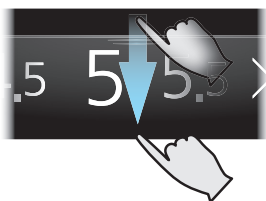
Cooking zone selector will stay illuminated when the corresponding cooking zone is in operation.

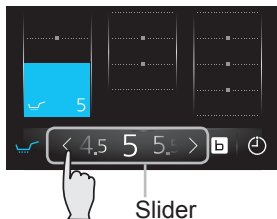
Menu bar

- Menu bar will appear from bottom of the control panel after selecting the cooking zone.
- Menu bar will close downward if 5 seconds has elapsed without any operation.

Menu bar operation

- Touch the cooking zone selector to show the menu bar.
- Touch around the top centre of the menu bar and slide your finger downward to close it immediately.





4. Touch slider in the menu bar to set the power level or the required temperature.

Slider

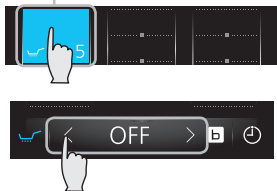
- Change the power level for Heating Mode.
- Set the temperature for Genius Sensor cooking modes.

Slider operation

There are three ways of using the Slider.

- Slide to the desired setting quickly.
- Tap ◀ or ▶ to adjust the setting precisely.
- Touch and hold ◀ or ▶ to change the setting in succession.

Cooking zone selector



Cooking mode key

5. Turn off the cooking zone.

There are three ways as follows.

- Touch and hold the cooking zone selector.
- Touch the cooking zone selector once, and set the slider to "OFF".
- Touch the cooking zone selector once, and touch the cooking mode key in the menu bar.



6. Touch and hold the main power key to turn off the main power.



NOTE

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

Safety Features

Auto Switch Off

- The appliance is automatically turned off when an abnormality is detected:
 - Cookware not detected (See page 36)
 - Small object on the cooking zone (See page 36)
 - Empty pan on the cooking zone (See page 36)
 - 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 33)

Hot Surface Warning

-  illuminates 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 11)

Heating Mode



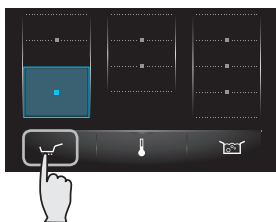
WARNING

- **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.**



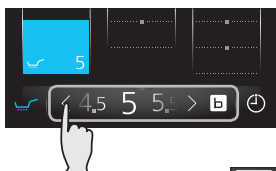
CAUTION

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



1. Select the cooking zone required.

2. Touch Heating Mode key ().



3. Touch slider to set the power level.

Power level adjustable range: 1 - 9.

For slider operation, see page 17.

See Power Level Guidelines on page 27.



Boost Function

Touch this to heat even more quickly than with the power level 9.

After 10 minutes, the power level will return to 9.

4. Turn off the cooking zone. (See page 17)

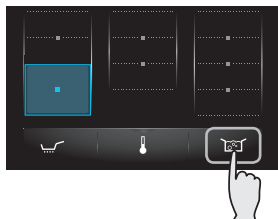


NOTE

- 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.
- Cooking Timer can be used with Heating Mode. (See page 25)

Autoboil Mode **sensor+**

Brings a pan of water to the boil.
Available on the cooking zone with **sensor+**.



1. Select the cooking zone required.

2. Touch Autoboil Mode 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



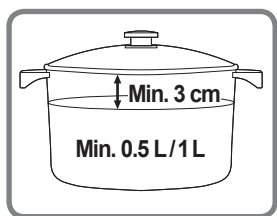
Temperature '100' will flash in the display until the boiling temperature is reached. After the water is boiled, the appliance automatically sets the power level to "7". Increase or decrease the power level as required.

3. Turn off the cooking zone. (See page 17)



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+**.

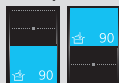


1. **Select the cooking zone required.**
2. **Touch Sensor Option key () once to select Low Temperature Cooking.**
3. **Touch Low Temperature Cooking Mode key ().**
4. **Touch slider to set the required temperature.**
Temperature adjustable range: 65 °C to 120 °C.
See Genius Sensor Cooking Chart on page 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. **Turn off the cooking zone.** (See page 17)



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.



- Water/milk: 200 g
- Any other food types: 400 g



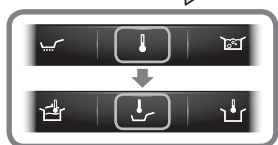
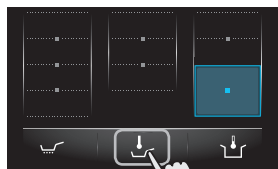
- All liquid and food types: 400 g


- 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)


IH Cooking

Pan Frying Mode **sensor+** **sensor**

Available on the cooking zones with **sensor+** and **sensor**.



1. Place the pan with the required amount of oil on the cooking zone.
2. Select the cooking zone required.
3. Touch Pan Frying Mode key ().

For the cooking zone with **sensor+**, touch Sensor Option key () once to select Pan Frying Mode.

4. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 29.
5. When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing and the appliance beeps 5 times. Add ingredients.
6. Turn off the cooking zone. (See page 17)



NOTE

- 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.
- Cooking Timer can be used with Pan Frying Mode. (See page 25)

Deep/Shallow Frying Mode




sensor+

sensor

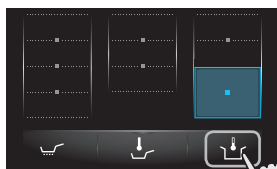
Available on the cooking zones with **sensor+** and **sensor**.



WARNING

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

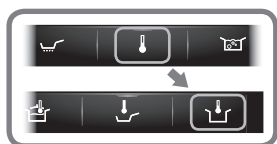
Failure to observe this warning may cause oil to overheat resulting in a fire.




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

2. Select the cooking zone required.

3. Touch Deep/Shallow Frying Mode key () .



For the cooking zone with **sensor+**, touch Sensor Option key () once to select Deep/Shallow Frying Mode.



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



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

6. Turn off the cooking zone. (See page 17)



NOTE

- 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.
- Cooking Timer cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode. Only Kitchen Timer can be used. (See page 26)

Deep/Shallow Frying Mode



sensor+

sensor

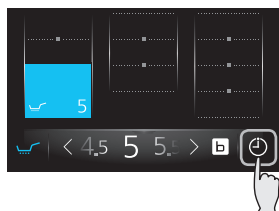
Observe the following to keep Genius Sensor functioning efficiently.

- 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. Perform the desired operation. (See pages 19-22)



2. Touch Cooking Timer key () in the menu bar.

- Menu bar will appear from bottom of the control panel after selecting the cooking zone.
- Menu bar will close downward if 5 seconds has elapsed without any operation.




3. Set the desired cooking time.


Cooking Timer setting range: 1 minute to 9 hours 59 minutes.

- Tap '+' or '-' to adjust the setting precisely.
- Touch and hold '+' or '-' to change the setting in succession.
- Touch  to set hours. Touch  to revert settings to minutes.




Cancelling Cooking Timer

Touch the cooking zone selector once, and touch  key, then;

- Set the timer to "0:00".
- Touch  key.

Adjusting countdown time

Once countdown has started, the timer can be adjusted. Touch the cooking zone selector once, and touch  to adjust the time.

4. When the timer reaches "0:00", the appliance beeps 5 times and turns off the cooking zone.



NOTE

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

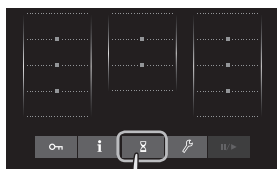
Timer

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 Kitchen Timer key () in the main menu.

- Menu bar for timer setting will appear from bottom of the control panel.
- Menu bar will close downward if 5 seconds has elapsed without any operation.



3. Set the time.

Kitchen Timer setting range: 1 minute to 9 hours 59 minutes.

- Tap '+' or '-' to adjust the setting precisely.
- Touch and hold '+' or '-' to change the setting in succession.
- Touch **0:** to set hours. Touch **:00** to revert settings to minutes.




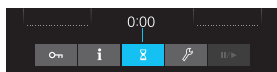
Cancelling Kitchen Timer

Touch Kitchen Timer key () again, then;

- Set the timer to "0:00".
- Touch **C** key.

Adjusting countdown time

Once countdown has started, the timer can be adjusted. Touch Kitchen Timer key () again to adjust the time.



4. When the timer reaches "0:00", 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

The heat values may vary depending on cookware used. Check and adjust the power levels as required.

Genius Sensor Cooking Chart

Low Temperature Cooking Mode (12 levels)

| | | 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 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

The heat values may vary depending on cookware used. Check and adjust the Genius Sensor level as required.



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

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 11) |
| | <p>Auto switch off</p> <p>If 1 minute has elapsed without any operation after switching on, the main power automatically turns off.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Turn on the main power switch again. |
| 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> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Set the appliance again as required. <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 | 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 12) ■ 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 control panel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure the area is clean and dry. |

Sounds and Noises

| Symptom | Possible cause |
|---|--|
| Noise is heard during heating. | 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. ➡ This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may eliminate the sound. |
| | If the cookware is removed during heating, a short metallic sound may be heard. |
| 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. |

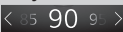
Heat Power

| Symptom | Possible cause |
|---|--|
| <p>The heating power is weaker.</p> | <p>Overheating Prevention Function 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> <hr/> <p>Unsuitable cookware, e.g. ceramic and earthenware pans, are used. ➔ Do not use ceramic and earthenware pans even if they are for induction heating as they are not efficient. (See page 15)</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. (See page 13)</p> <p>The power indicator for a cooking zone may decrease on its own.</p> <p>Even after touching the  slider to adjust power level, it may not increase the power level and the appliance will beep.</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 is not in the correct position. <i>(See page 14)</i> ■ 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 is not in the correct position. (See page 14) ■ 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 is not in the correct position. (See page 14) ■ 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. |




NOTE

If you cannot resolve the problems, turn off the main power switch and the circuit breaker. Turn them on again.

Error Codes

Heating automatically resumes if the causes of the following error are eliminated within 1 minute.

| Indication | Possible cause |
|---|--|
|  | <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 page 14) ■ An incompatible pan is used. (See page 15) <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 turning off the corresponding cooking zone.

| Indication | Possible cause |
|-------------------------------------|---|
| <p>U04</p> | <p>The intake or exhaust vent are blocked. (See page 42)</p> <p>➔ Remove any blockages.</p> |
| <p>U13</p> <p>U71</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 Heating Mode instead of Deep/Shallow Frying Mode. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Use Deep/Shallow Frying Mode for heating up a large amount of oil. |
| <p>U33</p> <p>U34</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Incompatible cookware is used for Deep/Shallow Frying Mode. (See page 15) ■ 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

- 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.
- 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 dedicated single-phase (or three-phase at 380-415 V 3N) 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.

Safety Instructions

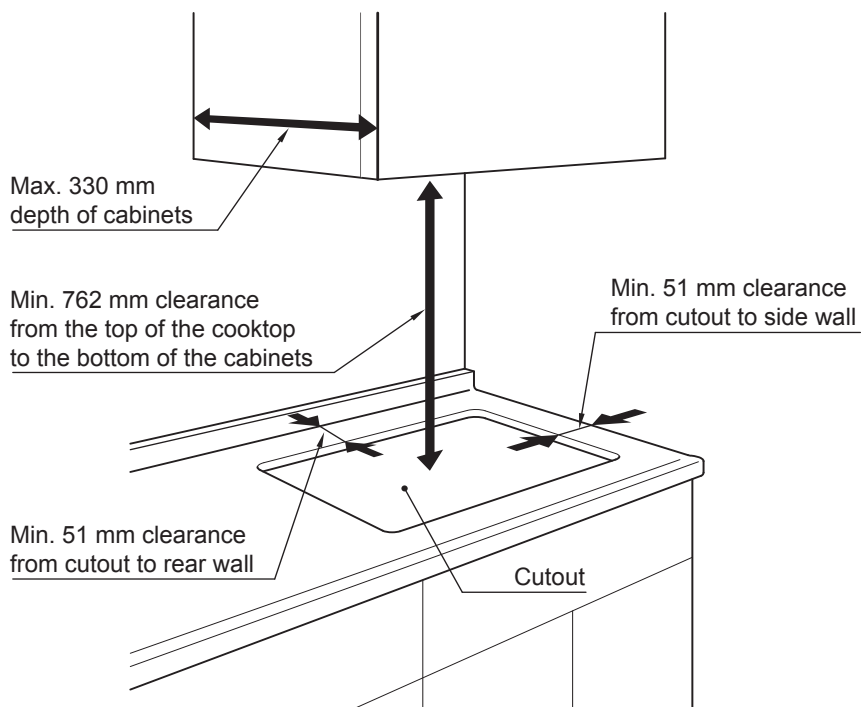
- Electrical work must be performed by a legally qualified electrician. Improper wire connections may cause electric leakages or fires.
- This appliance must be properly earthed following the electric laws. Earth line must not be connected to gas pipe, water pipe, earth of a lightning rod or telephone. 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.

Safety Instructions

- 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 44.

Accessories

Clamp

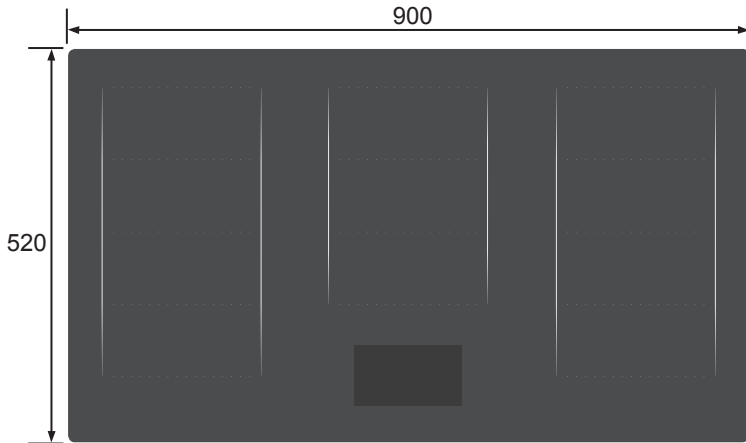


(2 pieces)
See page 47.

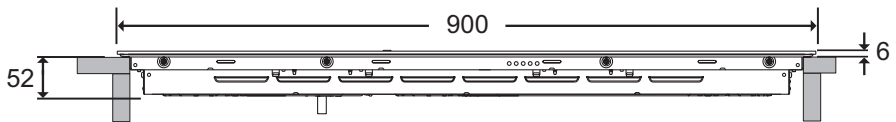
Dimensions

Top View

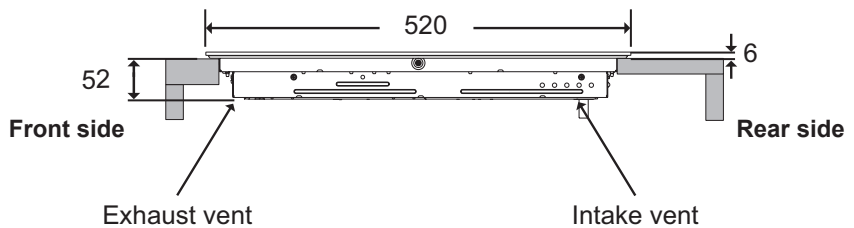
(measurement: mm)



Front View



Side View

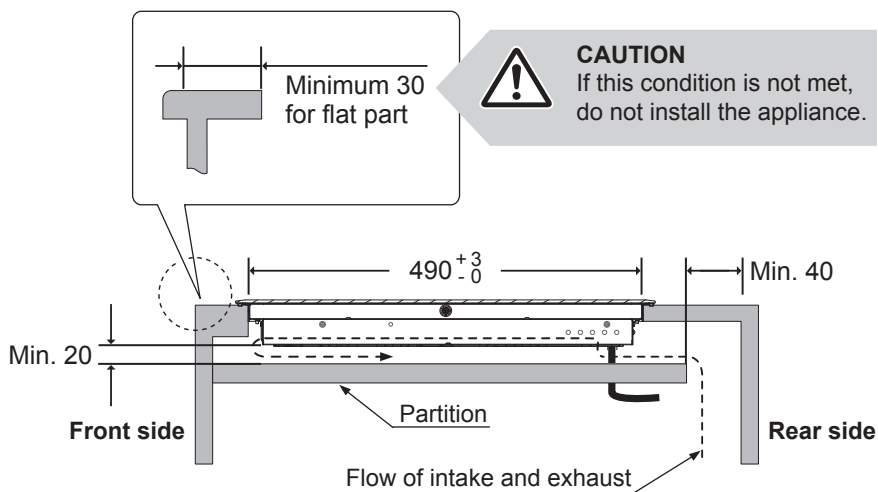


Power cord length: approx. 1.2 m (Sheath length: approx. 1.1 m)

Dimensions

Side View

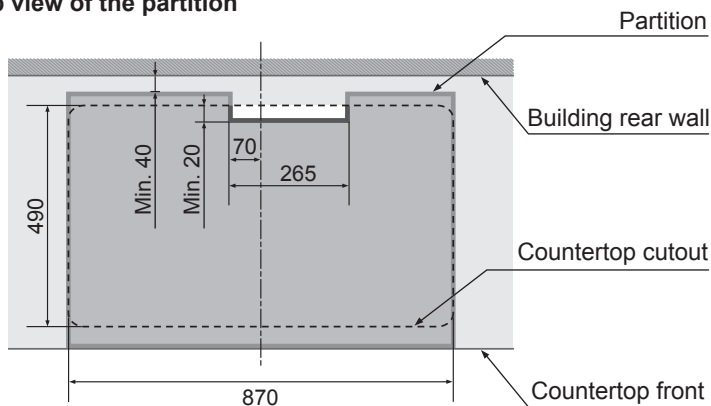
(measurement: mm)



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



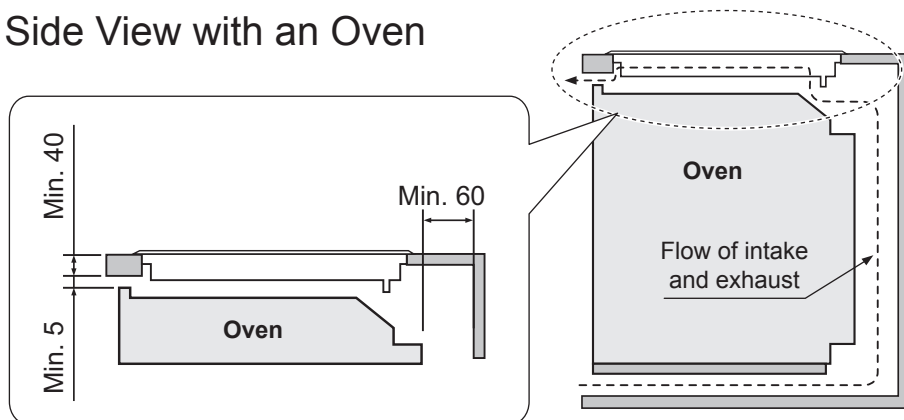
Dimensions

(measurement: mm)

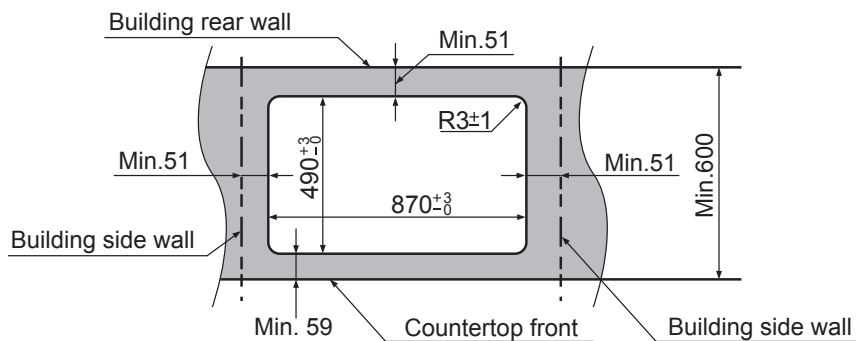
When Installing Above an Oven

- 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, 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: 50 A*, rated sensitivity current: 30 mA
* If rated current is 40 A, please change to 7200 W under “Power Management” in settings. (See page 11)

Electrical Connections

1. Turn off power.

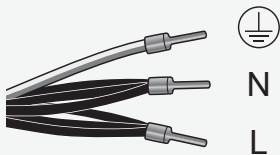
Turn off power at the circuit breaker or remove fuses to the appliance branch circuit.

2. Connect the power cord.

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

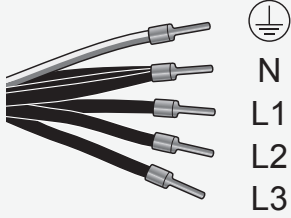
■ Single-phase connection (220-240 V ~ 50 Hz)

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: Black, Cord No. 2 / 4 / 6 L: Black, Cord No. 1 / 3 / 5 (Connect to the live terminal)</p> |

■ Three-phase connection (380-415 V 3N~ 50 Hz)

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

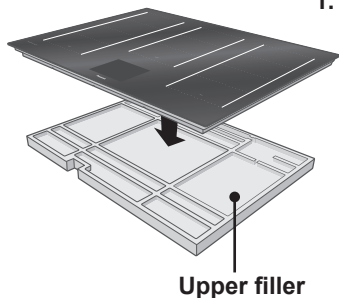
| Electrical cable | Wire connection |
|---|--|
|  | <p>⊕ : Yellow / Green (Connect to the earth terminal)</p> <p>N: Black, Cord No. 2 / 4 / 6 L1: Black, Cord No. 1 L2: Black, Cord No. 3 L3: Black, Cord No. 5 (Connect to the live terminal)</p> |

Installing the Appliance



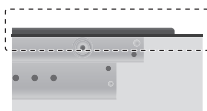
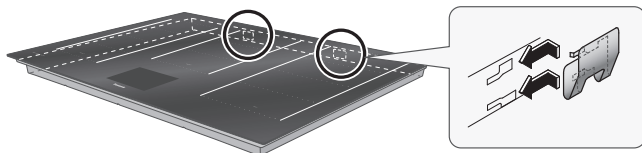
WARNING

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

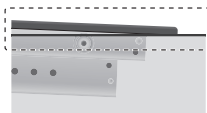


1. Fasten the clamps to the appliance. (2 places at rear)

- 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.



Correct



Incorrect

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 46.



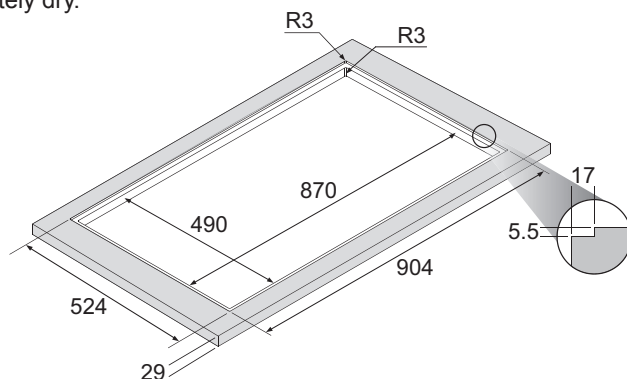
CAUTION

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.

This appliance can be fitted flush when installing.

Installing the appliance as flush-fitting

- Only suitable for installation on heat and water resistant worktops such as marble, natural stone, solid wood (if cut out edges are sealed).
- Mount onto other types of worktops only with the recommendation of the worktop manufacturer.
- Remove the cushion from the underside of the appliance before flush fitting.
- The internal width of the base unit must be at least as wide as the internal cut-out width for the hob. This is to ensure that the casing can be easily removed for maintenance.
- Before sealing in, test that the appliance works. Grout the perimeter using a heat resistant silicone. Smooth the seal with a suitable finishing product. Follow the silicone instructions and do not turn on the appliance until the silicone is completely dry.



CAUTION

- Please observe the diagrams for the cut-out dimensions in granite and marble worktops.
- Using unsuitable silicone may cause permanent colour changes to marble worktops.

Uninstalling the appliance as flush-fitting

- Disconnect the appliance from the mains.
- Remove the silicone seal from the perimeter with a suitable tool.
- Push the appliance upwards from below to remove it.


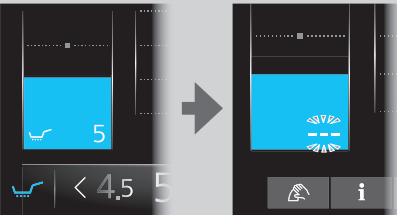



CAUTION

Do not try to remove the appliance by prying it out from above.

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 3N~)? | |
| | <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 areas to check function of each cooking zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Left front ■ Left middle ■ Left rear ■ Middle front ■ Middle rear ■ Right front ■ Right middle ■ Right rear <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p style="text-align: right;">Does  flash?</p> | |

- 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-T935XL |
| Type of hob | | Electric |
| Number of cooking zones and/or areas | | 5 |
| Heating technology | | Induction |
| Length and width of useful surface area | | 4 x 19.1 cm (L) 21.0 cm (W) 1 x 28.6 cm (L) 21.0 cm (W) |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | Left front | 206.2 Wh/kg |
| | Left middle | 176.3 Wh/kg |
| | Left rear | 183.5 Wh/kg |
| | Middle front | 181.9 Wh/kg |
| | Middle middle | 180.6 Wh/kg |
| | Middle rear | 188.5 Wh/kg |
| | Right front | 190.2 Wh/kg |
| | Right middle | 176.9 Wh/kg |
| | Right rear | 190.3 Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob) | | 186.0 Wh/kg |
| Power supply | Single-phase | 220-240 V ~ 50 Hz |
| | Three-phase | 380-415 V 3N~ 50 Hz |
| Power consumption | | 10800 W |
| Dimensions (approx.) | | 900 mm (W) 520 mm (D) 58 mm (H) |
| Maximum power consumption by cooking zone (approx.) | Left front | 2800 W |
| | Left rear | 2800 W |
| | Middle | 3600 W |
| | Right front | 2800 W |
| | Right rear | 2800 W |
| | Flex cooking zone | 3600 W |
| Uncrated weight (approx.) | | 21.5 kg |

Specifications

Equipment complying with IEC 61000-3-12

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

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

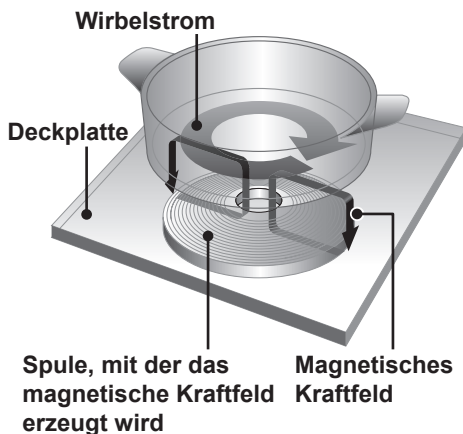
| | |
|--|---|
| Funktionsweise des Induktionsherdes... 1 | Richtlinien für Leistungsstufen 27 |
| Bedienungsanleitung 2-37 | Kochtabelle für Genius Sensor ... 28-29 |
| Sicherheitsanweisungen 2-6 | Reinigung 30 |
| Allgemeine Vorkehrungen 7 | Fehlersuche und Behebung 31-35 |
| Entsorgung von Abfallprodukten 8 | Fehler-Codes 36-37 |
| Genius Sensor Technologie.....9 | Installationsanleitung..... 38-49 |
| Energiespartipps.....9 | Installation und Anschluss38 |
| Allgemeine Bedienelemente..... 10-12 | Sicherheitsanweisungen..... 38-40 |
| Kochzonen..... 13-14 | Installationsort 41 |
| Geeignetes Kochgeschirr 15 | Zubehör 41 |
| Kochen mit Induktion 16-26 | Abmessungen 42-44 |
| - Übersicht Bedienung 16-17 | Elektroarbeiten 45-46 |
| - Sicherheitsfunktionen 18 | Installation des Gerätes 47 |
| - Heizmodus 19 | Bündig abschließend 48 |
| - Auto boil Modus..... 20 | Checkliste nach der Installation 49 |
| - Niedrigtemperaturkochmodus 21 | Spezifikationen 50-51 |
| - Bratmodus 22 | |
| - Frittiermodus 23-24 | |
| - Zeitschaltuhr..... 25-26 | |

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.



Bedienungsanleitung

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.

Sicherheitsanweisungen

- 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.
- Sie sollten das Gerät nicht demontieren, reparieren oder modifizieren. Wenden Sie sich bezüglich Reparaturen an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Sicherheitsanweisungen

- **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.

Sicherheitsanweisungen

- 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.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Dabei könnte Wasser in die elektrischen Bauteile eindringen und zu Schäden führen.

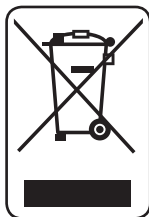
Sicherheitsanweisungen

- 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 Bedienfeldtasten führen.
- **Setzen Sie nicht heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.** Das Bedienfeld könnte beschädigt werden.
- **Versperren Sie nicht die Zu- und Abluftschlitze.** Das Gerät könnte sonst überhitzen und zu einer automatischen Abschaltung des Hauptschalters führen.

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 Auswirkung 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+ (Linke Kochzone)

- **Autoboil Modus**
- **Niedrigtemperaturkochmodus**
- **Bratmodus**
- **Frittiermodus**

sensor (Mittlere und rechte Kochzonen)

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



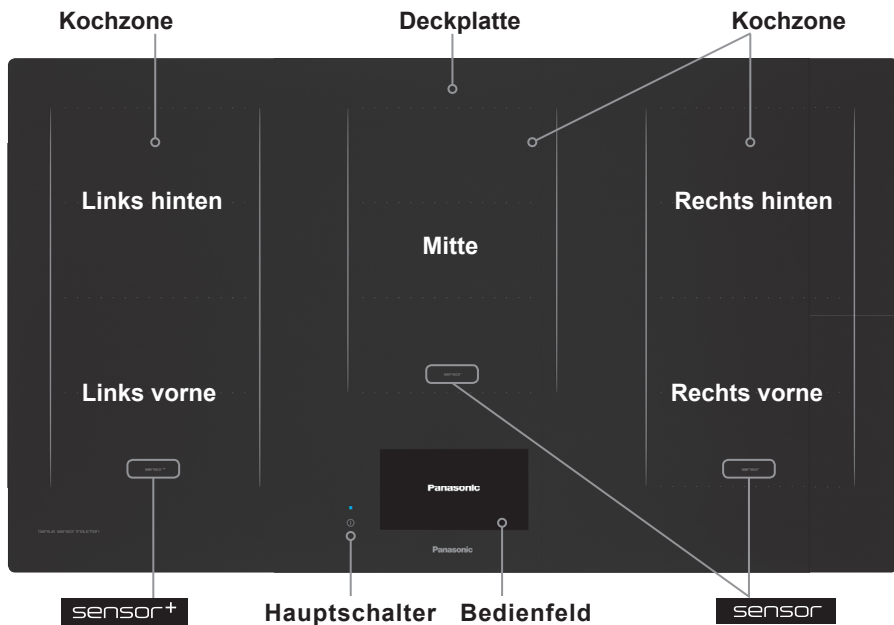
VORSICHT

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.

Allgemeine Bedienelemente

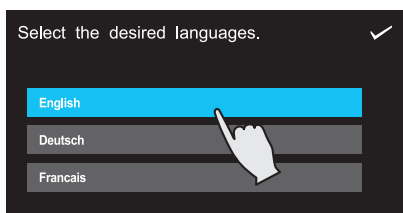


Erstes Einschalten des Geräts



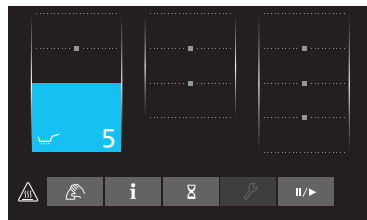
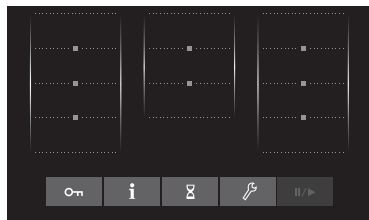
1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.

- 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.



2. Wählen Sie die gewünschte Sprache, und berühren Sie , um die Eingabe zu bestätigen und zum Hauptmenü weiterzugehen.

Hauptmenü



* Während die Kochzone in Betrieb ist




Kindersicherung

- Sperren Sie das Bedienfeld, um Missbrauch des Geräte zu verhindern.
- Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, während die Kochzonen noch nicht in Betrieb sind. Zur Deaktivierung halten Sie sie wieder 3 Sekunden lang gedrückt.



Information

- Anzeige von wichtigen zusätzlichen Informationen über die momentan verwendete Funktion.
- Berühren Sie die Taste  erneut, um zum Hauptmenü zurückzuschalten.



Kurzzeitwecker

- Fängt ab einer eingestellten Zeit an abzulaufen und löst einen Alarm aus, wenn er bei Null angelangt ist. Der Kurzzeitwecker schaltet die Kochzonen nicht ab.
- Weitere Einzelheiten zum Einstellen der Zeitschaltuhr finden Sie auf Seite 26.



Einstellungen

- Das Gerät hat verschiedene Standardeinstellungen, die an Ihre Anforderungen angepasst werden können, während Kochzonen nicht in Gebrauch sind.
 - Displayhelligkeit
 - Leistungsstufen
 - Sprachen
 - Einfach-Modus*²
 - Geräuschloser Modus
 - Standardeinstellungen
 - Energiesteuerung*¹
 - Menü-Anzeigezeit


*¹ Informationen über die Kochzonengruppen und deren Auswirkungen finden Sie auf Seite 13.

*² Im Einfach-Modus können Auto-boil Modus und Niedrigtemperaturkochmodus nicht verwendet werden.

- Berühren Sie die Taste  erneut, um zum Hauptmenü zurückzuschalten.



Bedienfeldsperre

- Sperren Sie das Bedienfeld, wenn die Kochzonen in Betrieb sind, um kleine Spritzer in diesem Bereich abwischen zu können.
- 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.



Pause Taste

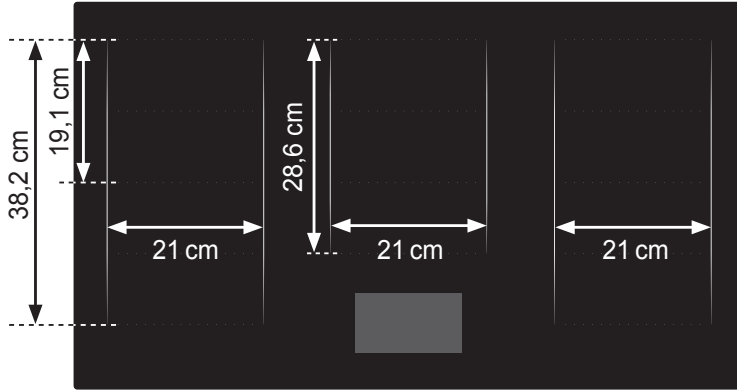
- Halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt, um alle aktiven Kochzonen 30 Minuten lang auf die Stufe 1 zu senken (nach 30 Minuten schaltet das Gerät ab). Die Zeitschaltuhr setzt aus.
- Halten Sie die Taste noch einmal gedrückt, um die ursprüngliche Einstellung der Kochzonen wiederherzustellen. Die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



Warnung vor heißen Oberflächen

- Leuchtet auf, wenn ein beliebiger Bereich auf der Deckplatte heiß ist. Achten Sie darauf, die Kochzonen nicht zu berühren, wenn diese Anzeige erscheint.

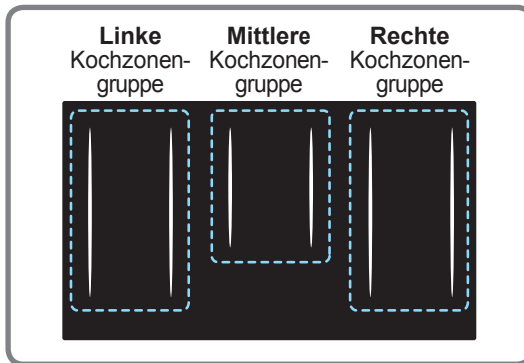
Kochzonen



Kochzonengruppen

Die Kochzonen sind in drei 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 Wärmezeugung 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.



HINWEIS

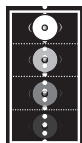
Wenn der gesamte Stromverbrauch unter "Energiesteuerung" auf 7200 W gestellt wurde, wird die Wärmezeugung wie folgt geregelt.

- Sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe beeinflussen.
- Wenn zwei oder mehr Kochzonen innerhalb der gleichen Gruppe verwendet werden, kann nur der "Heizmodus" verwendet werden.

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

(Nur Heizmodus, nicht für Genius Sensor-Programm)

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



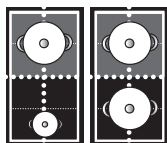
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

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



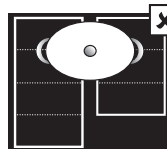
Größeres Kochgeschirr

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

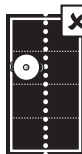


Zwei unabhängige Kochzonen

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.

Material

Kompatibles Kochgeschirr

- Eisen/Gusseisen
- Emailliertes Eisen
- Magnetischer Edelstahl
(Bei manchem Kochgeschirr aus Edelstahl kann es sein, dass die Wärmeleistung nicht so stark ist.)

Nicht kompatibles Kochgeschirr

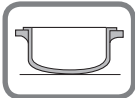
- Aluminium/Kupfer
- Hitzebeständiges Glas
- Keramik und Steingut

Form der Aufstellfläche

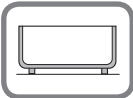
Kompatibles Kochgeschirr

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

Nicht kompatibles Kochgeschirr

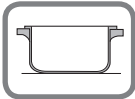


Gerundeter Boden

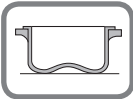


Mit Füßen

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



Dünnere Boden



Unebener 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.



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.**
- **Wenn das Kochgeschirr nicht geeignet ist, erscheint und blinkt --- im Display. (Siehe Seite 36)**

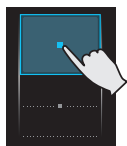
Übersicht Bedienung



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.



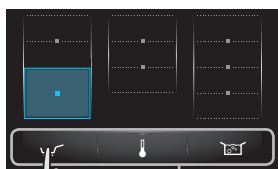
Berühren Sie ein ■.



Ziehen Sie.

2. Wählen Sie die Kochzone, indem Sie eine Quadratmarkierung (■) berühren oder ziehen.

Wenn 5 Sekunden ohne Bedienung oder Doppelberührung vergangen sind, wird der gewählte Bereich abgebrochen.



Menüleiste

3. Führen Sie die gewünschte Bedienung mit der Menüleiste aus.

- Heizmodus (Siehe Seite 19)
- Auto boil Modus (Siehe Seite 20)
- Niedrigtemperaturkochmodus (Siehe Seite 21)
- Bratmodus (Siehe Seite 22)
- Frittiermodus (Siehe Seiten 23-24)

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

Kochzonenauswahl



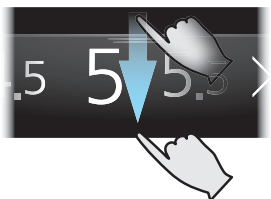
Menüleiste

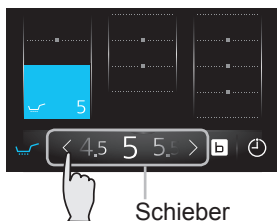
Menüleiste

- Die Menüleiste erscheint vom unteren Rand des Bedienfelds, nachdem die Kochzone gewählt wurde.
- Die Menüleiste schließt zum unteren Rand hin, nachdem 5 Sekunden ohne Bedienung vergangen sind.

Bedienung der Menüleiste

- Berühren Sie die Kochzonenauswahl, um die Menüleiste aufzurufen.
- Berühren Sie den Bereich oben in der Mitte der Menüleiste und schieben Sie Ihren Finger nach unten, um sie sofort zu schließen.





- 4. Berühren Sie den Schieber in der Menüleiste, um die Leistungsstufe oder die erforderliche Temperatur einzustellen.**

Schieber

- Ändern Sie die Leistungsstufe für den Heizmodus.
- Stellen Sie die Temperatur für Genius Sensor-Programm ein.

Bedienung des Schiebers

Es gibt drei Möglichkeiten, den Schieber zu bedienen.

- Schnell zur gewünschten Einstellung schieben.
- Tippen Sie auf ◀ oder ▶, um die Einstellung präzise zu regeln.
- ◀ oder ▶ gedrückt halten, um die Einstellung vorzunehmen.

Kochzonenauswahl



Kochmodus-Taste

- 5. Schalten Sie die Kochzone aus.**

Es gibt drei Möglichkeiten wie folgt.

- Berühren und halten Sie die Kochzonenauswahl.
- Berühren Sie die Kochzonenauswahl und stellen Sie den Schieber auf "OFF".
- Berühren Sie die Kochzonenauswahl einmal, und berühren Sie die Kochmodus-Taste in der Menüleiste.



- 6. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Hauptstromzufuhr auszuschalten.**



HINWEIS

- Informationen zu den empfohlenen Kochgeschirrgrößen und deren Positionierung finden Sie auf Seite 14.
- Der Leuchtbereich 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.

Sicherheitsfunktionen

Automatische Abschaltung

- Das Gerät wird automatisch abgeschaltet, wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird:
 - Kochgeschirr nicht erkannt (*Siehe Seite 36*)
 - Kleiner Gegenstand in der Kochzone (*Siehe Seite 36*)
 - Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone (*Siehe Seite 36*)
 - Lange Kochzeit (*Siehe Seite 31*)



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 33*)

Warnung vor heißen Oberflächen

-  leuchtet auf, wenn die Deckplatte heiß ist. (*Siehe Seite 12*)

Kindersicherung

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

Heizmodus



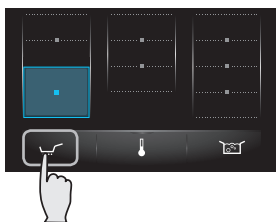
WARNUNG

- 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.



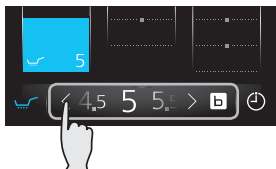
VORSICHT

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



1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.

2. Berühren Sie die Heizmodus-Taste ()



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

Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – 9.

Mehr zur Bedienung des Schiebers finden Sie auf Seite 17.

Richtlinien zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 27.



Boost-Funktion

Berühren Sie dies, um schneller als mit Leistungsstufe 9 aufzuwärmen.

Nach 10 Minuten wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgesetzt.

4. Schalten Sie die Kochzone aus. (Siehe Seite 17)

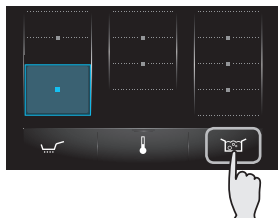



HINWEIS

- 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 31.
- 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 13.
- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem Heizmodus verwendet werden. (Siehe Seite 25)

Autoboil Modus sensor+

Bringt einen Topf Wasser zum **Kochen**.
Ist auf der Kochzone mit dem **sensor+** möglich.



1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Autoboil Modus-Taste ().
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



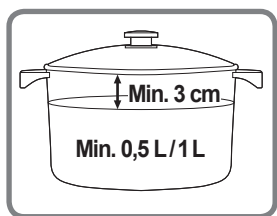
In der Anzeige blinkt solange die Temperatur "100" bis der Siedepunkt erreicht ist. Nachdem das Wasser gekocht hat, stellt das Gerät die Leistungsstufe automatisch auf "7" zurück. Sie können die Leistungsstufe nach Bedarf erhöhen oder senken.

3. Schalten Sie die Kochzone aus. (Siehe Seite 17)



HINWEIS

- Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung 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 25)



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. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.



2. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option () einmal, um Niedrigtemperaturkochmodus auszuwählen.



3. Berühren Sie die Niedrigtemperaturkochmodus-Taste ().

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 28.



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. Schalten Sie die Kochzone aus. (Siehe Seite 17)



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 Antihafbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. Passen Sie die eingestellte Temperatur an, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Um die optimale Leistung zu erreichen empfehlen wir, dass jeweils die folgenden Mindestmengen im Niedrigtemperaturkochmodus erhitzt werden.

| | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|---|---|---|
|  |  | - Wasser/Milch: 200 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 25)

Kochen mit Induktion

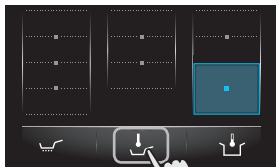
Bratmodus



sensor+

sensor

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



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

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.

3. Berühren Sie die Bratmodus-Taste ().



Für die Kochzone mit **sensor+** berühren Sie die Sensor-Option-Taste () einmal, um den Bratmodus zu wählen.



4. 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 29.



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

6. Schalten Sie die Kochzone aus. (Siehe Seite 17)



HINWEIS

- 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.
- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem Bratmodus verwendet werden. (Siehe Seite 25)

Frittiermodus




sensor+

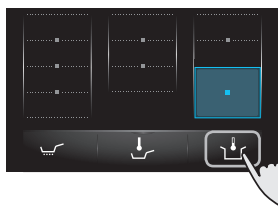
sensor

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



WARNUNG

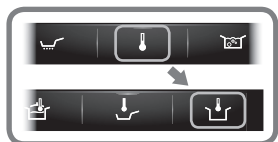
Wenn Sie frittieren möchten, sollten Sie den Frittiermodus () mit mindestens 200 g Öl oder mindestens 1 cm Füllhöhe verwenden. Wenn Sie diese Sicherheitswarnung nicht beachten, dann kann dies zum Überhitzen des Öls führen und einen Brand verursachen.



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

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.

3. Berühren Sie die Frittiermodus-Taste ().



Für die Kochzone mit **sensor+** berühren Sie die Sensor-Option-Taste () einmal, um den Frittiermodus zu wählen.



4. 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 29.



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

6. Schalten Sie die Kochzone aus. (Siehe Seite 17)



HINWEIS

- 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.
- Die Garzeituhr kann nicht zusammen mit dem Frittiermodus verwendet werden. Nur der Kurzzeitwecker kann verwendet werden. (Siehe Seite 26)



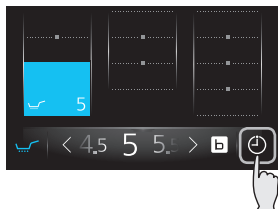
Achten Sie auf Folgendes, damit der Genius Sensor ordnungsgemäß funktioniert.

- 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 Lebensmittelrückständen.
- Beachten Sie die Empfehlungen zum geeigneten Kochgeschirr. (*Siehe Seite 15*)
- 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. Gewünschten Vorgang ausführen.

(Siehe Seiten 19-22)



2. Berühren Sie die Garzeituhr-Taste () in der Menüleiste.

- Die Menüleiste erscheint vom unteren Rand des Bedienfelds, nachdem die Kochzone gewählt wurde.
- Die Menüleiste schließt zum unteren Rand hin, nachdem 5 Sekunden ohne Bedienung vergangen sind.




3. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein.


Einstellbereich der Garzeituhr: 1 Minute bis 9 Stunden 59 Minuten.

- Tippen Sie auf '+' oder '-', um die Einstellung präzise zu regeln.
- '+' oder '-' gedrückt halten, um die Einstellung vorzunehmen.
- Berühren Sie , um die Stunden einzustellen. Berühren Sie , um die Einstellung auf Minuten zurückzusetzen.




Garzeituhr ausschalten

Berühren Sie die Kochzonenauswahl einmal und berühren Sie dann die Taste  und dann;

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0:00".
- Berühren Sie die Taste .

Anpassen der Countdown-Zeit

Sobald der Countdown begonnen hat, kann die Zeit eingestellt werden. Berühren Sie die Kochzonenauswahl einmal und berühren Sie dann die Taste , um die Zeit einzustellen.

4. Wenn die Zeituhr "0:00" erreicht, piepst das Gerät 5 mal und schaltet die Kochzone ab.



HINWEIS

Die Garzeituhr kann nicht im Frittiermodus eingestellt werden.

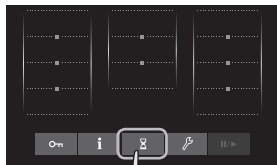
Zeitschaltuhr

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 Kurzzeitwecker-Taste () im Hauptmenü.

- Die Menüleiste für die Zeitschaltuhreinstellung erscheint vom unteren Rand des Bedienfelds.
- Die Menüleiste schließt zum unteren Rand hin, nachdem 5 Sekunden ohne Bedienung vergangen sind.




3. Stellen Sie die Zeit ein.


Einstellbereich des Kurzzeitweckers: 1 Minute bis 9 Stunden 59 Minuten.

- Tippen Sie auf '+' oder '-', um die Einstellung präzise zu regeln.
- '+' oder '-' gedrückt halten, um die Einstellung vorzunehmen.
- Berühren Sie , um die Stunden einzustellen. Berühren Sie , um die Einstellung auf Minuten zurückzusetzen.




Kurzzeitwecker ausschalten

Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste () erneut, dann;

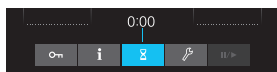
- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0:00".
- Berühren Sie die Taste .



Anpassen der Countdown-Zeit

Sobald der Countdown begonnen hat, kann die Zeit eingestellt werden. Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste () erneut, um die Zeit einzustellen.

4. Wenn der Wecker "0:00" 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 Hitzewerte sind möglicherweise abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Prüfen und passen Sie die Leistungsstufen nach Bedarf an.

Kochtabelle für Genius Sensor

Niedrigtemperaturkochmodus (12 Stufen)

| | | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| Wasserbad | 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 und dann erst den Niedrigtemperaturkochmodus einstellen. (Siehe Seite 21)
- 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 | |
|-------------------------|-----|------------------------|--------------------------------|---------------------------|-------------|--|
| Vorgeschlagene 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 |
|-------------------------|-----|-----|------------------------------|-----------------------|-----|----------|-----|
| Vorgeschlagene Gerichte | | | | | | Croutons | |
| | | | | Tiefgefrorenes | | | |
| | | | | Fisch im Ausbackteig | | | |
| | | | | Donuts | | | |
| | | | | Gemüse im Ausbackteig | | | |
| | | | | Frittiertes Hähnchen | | | |
| | | | Pilze | | | | |
| | | | Selbstgemachte Pommes Frites | | | | |



HINWEIS

Die Hitzewerte sind 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

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. (Siehe Seite 11) <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 (<i>siehe Tabelle unten</i>) 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. (Siehe Seite 25)</p> |

| | Leistungsstufe | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|----|---|----|--------|----|---|----|------|----|---|----|---|----|---|----|---|---|
| | Niedrig | | | | Mittel | | | | Hoch | | | | | | | | | |
| | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 | b |
| Automatische Abschaltung (Stunden) | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | | | | | | | |


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. (Siehe Seite 12) ■ Sie haben den Vorgang ausgeführt, während Sie einen Pfannen-/Topfgriff halten. ■ Das Bedienfeld ist verschmutzt. ➔ 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 am oder um das Bedienfeld. ➔ Stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist.</p> |

Töne und Geräusche

| Symptom | Mögliche Ursache |
|---|---|
| Während des Aufheizens ist ein Geräusch zu hören. | 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. ➔ Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie das Kochgeschirr leicht bewegen oder erneut aufstellen, kann dies das Geräusch zu beheben. |
| | Wenn das Kochgeschirr während des Aufheizens entfernt wird, kann es sein, dass ein kurzes metallisches Geräusch zu hören ist. |
| Der Geräuschpegel des Gerätes ändert sich nach oben oder unten. | 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. |
| Nachdem der Hauptschalter abgeschaltet ist, ist das Geräusch des Ventilators noch zu hören. | Solange das Gerät im Inneren noch heiß ist, läuft der Ventilator weiter. Wenn das Gerät abkühlt, stoppt der Ventilator automatisch. |
| Beim Beginn des Flex-Kochens ist ein klickendes Geräusch zu hören. | Dies ist keine Fehlfunktion. Dies ist Teil der Induktionstechnologie. Das Geräusch verstummt während des Betriebs. |


Aufheizleistung

| Symptom | Mögliche Ursache |
|--|--|
| Die Aufheizleistung ist schwächer. | 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. |
| | 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 Seite 15) |
| Wenn mehrere Kochzonen zusammen verwendet werden <ul style="list-style-type: none">■ wird die Aufheizleistung schwächer.■ nimmt die Leistungsanzeige automatisch ab.■ kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden. | Die Leistungsstufe wird automatisch so reguliert, dass der Gesamtstromverbrauch nicht den Grenzwert übersteigt. (Siehe Seite 13) 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. |


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"> ■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. <i>(Siehe Seite 14)</i> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an. |
| 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">■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (Siehe Seite 14)■ 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.<ul style="list-style-type: none">➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an. |

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">■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (Siehe Seite 14)■ 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.<ul style="list-style-type: none">➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an. |




HINWEIS

Wenn Sie diese Probleme nicht beheben können, schalten Sie den Hauptschalter und den Schutzschalter aus. Stellen Sie danach die Schalter wieder auf Ein-Stellung.

Fehler-Codes

Die Erhitzung wird automatisch fortgesetzt, wenn die Ursachen des folgenden Fehlers innerhalb von 1 Minute behoben werden.

| Anzeige | Mögliche Ursache |
|---|---|
|  | <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. (Siehe Seite 14) ■ Es wird ein/e nicht geeignete/r Pfanne/Topf verwendet. (Siehe Seite 15) <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 Ausschalten der entsprechenden Kochzone gelöscht werden.

| Anzeige | Mögliche Ursache |
|--------------------------|--|
| U04 | <p>Die Ansaug- oder Abluftöffnungen sind blockiert. (Siehe Seite 42)</p> <p>➔ Entfernen Sie alle Hindernisse.</p> |
| U13 U71 | <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 vorehitzt, weil der Heizmodus anstelle von Frittiermodus ausgewählt worden ist. <p>➔ Verwenden Sie zum Aufheizen von großen Mengen Öl den Frittiermodus.</p> |
| U33 U34 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr zum Frittiermodus verwendet. (Siehe Seite 15) ■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (Siehe Seite 14) ■ Es wurden mehr als 800 g Öl aufgeheizt. ■ Beim Vorheizen wurden Zutaten hinzugefügt. |

Wenn Sie die Probleme nicht lösen können oder ein **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

- 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.
- 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.



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 Einphasenanschluss (oder Dreiphasenanschluss 380-415 V 3N) an, mit FI-Schutzschalter. Die elektrische Verkabelung kann sich außergewöhnlich erhitzen, wenn der Anschluss nicht korrekt ausgeführt ist.

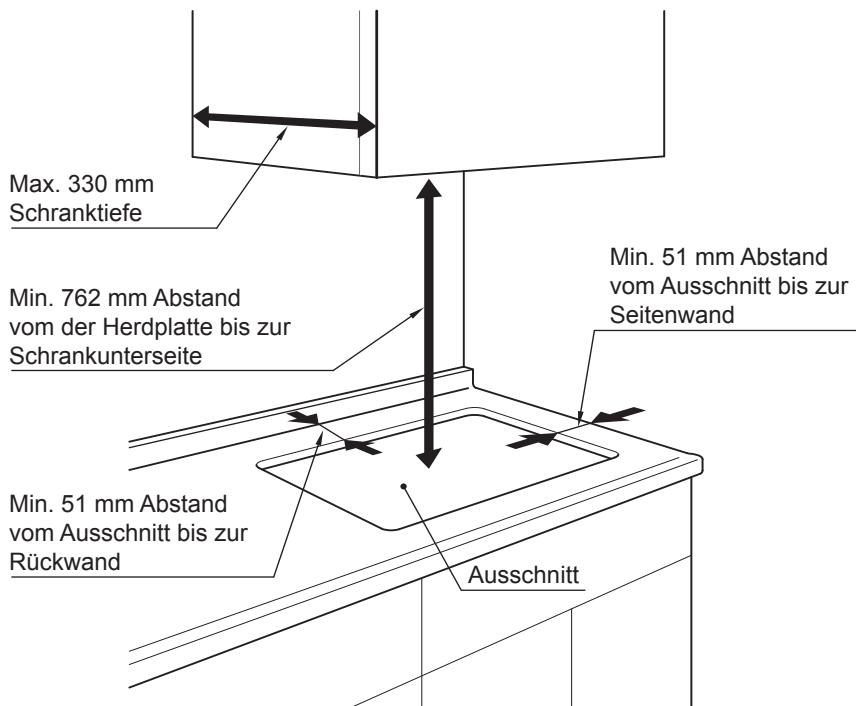
- Die Elektroarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden. Unsachgemäße Verkabelungen können zu Kriechströmen oder einem Brand führen.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß gemäß den gesetzlichen Vorschriften geerdet werden. Der Erdleiter darf nicht mit der Gasleitung, Wasserleitung, 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.

Sicherheitsanweisungen

- 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 44.

Zubehör

Klammer

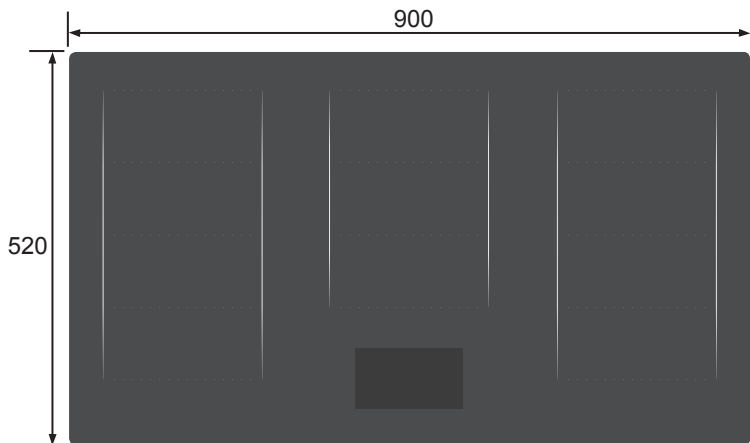


(2 Teile)
Siehe Seite 47.

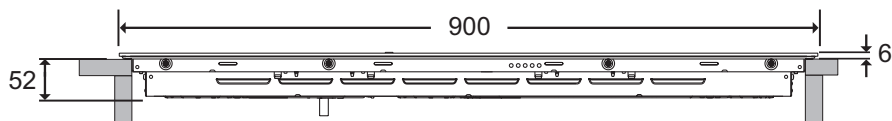
Abmessungen

Draufsicht

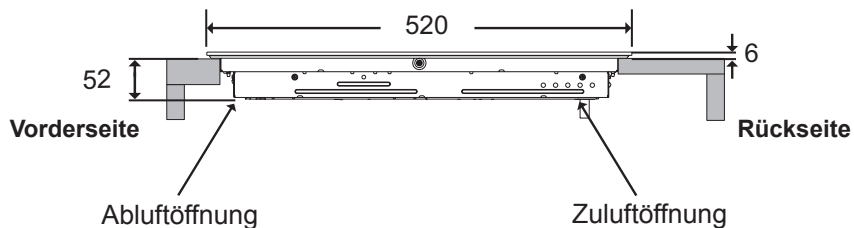
(Abmessungen: mm)



Vorderansicht



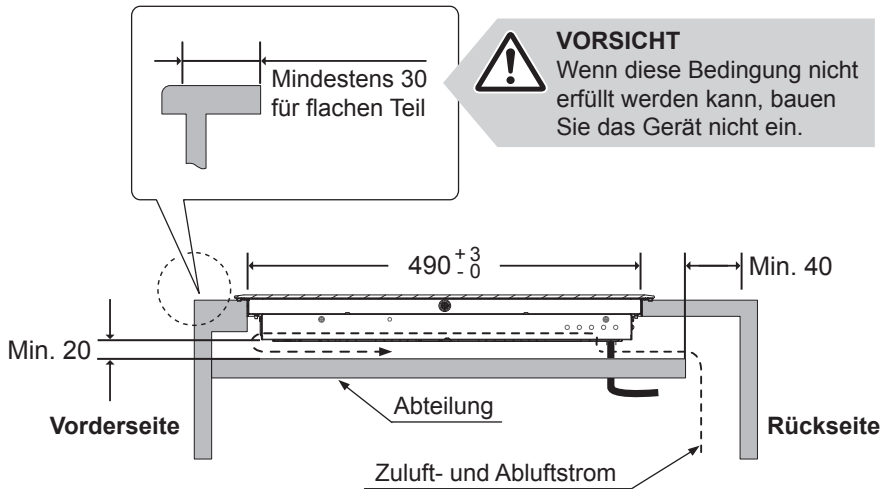
Seitenansicht



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

Seitenansicht

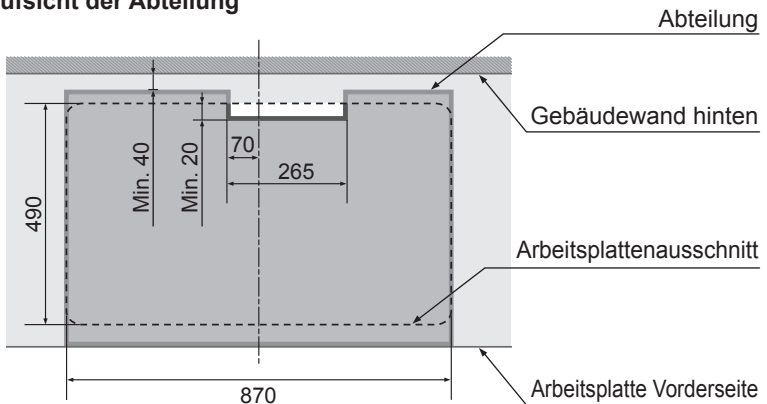
(Abmessungen: mm)



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



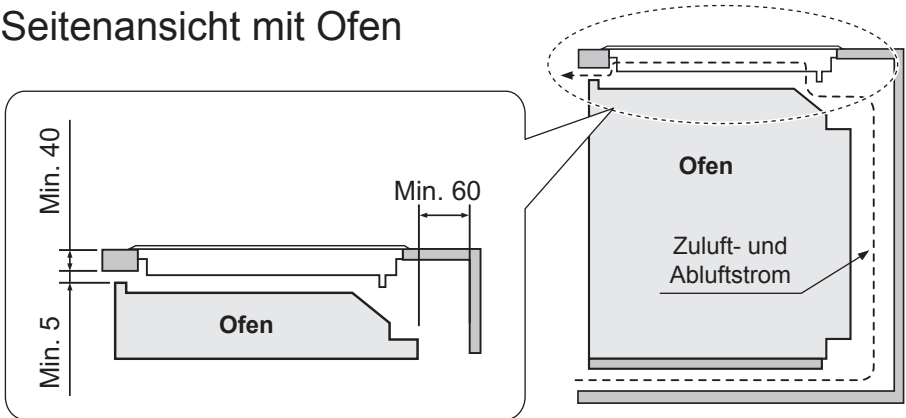
Abmessungen

(Abmessungen: mm)

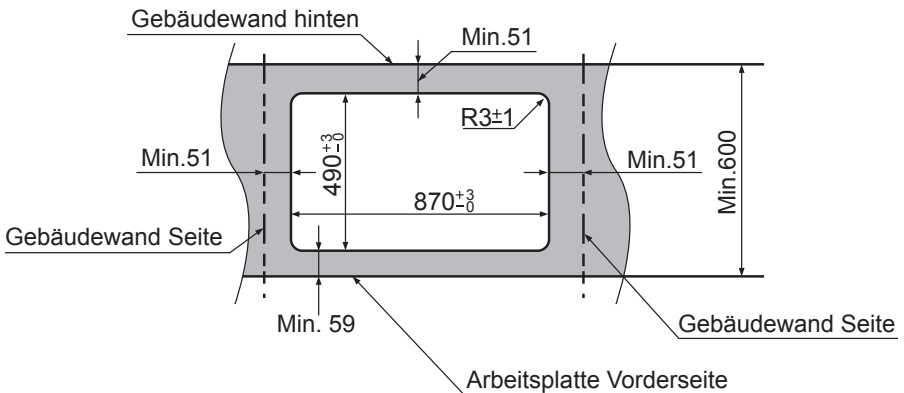
Beim Einbau über einem Ofen

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

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, 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: 50 A*, Nennauslösestrom: 30 mA
* Wenn der Nennstrom 40 A beträgt, schalten Sie bitte unter "Energiesteuerung" in den Einstellungen auf 7200 W um. (Siehe Seite 11)

Elektrobedingungen

1. Strom abschalten.

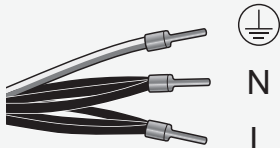
Schutzschalter ausschalten oder Sicherung für den Stromkreis des Geräts entfernen.

2. Stromkabel anschließen.

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

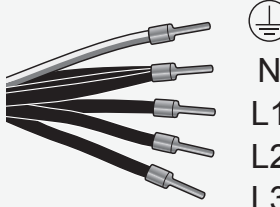
■ Einphasenanschluss (220-240 V ~ 50 Hz)

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: Schwarz, Kabel-Nr. 2 / 4 / 6 L: Schwarz, Kabel-Nr. 1 / 3 / 5 (an stromführenden Anschluss anschließen)</p> |

■ Dreiphasenanschluss (380-415 V 3N~ 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: Schwarz, Kabel-Nr. 2 / 4 / 6 L1: Schwarz, Kabel-Nr. 1 L2: Schwarz, Kabel-Nr. 3 L3: Schwarz, Kabel-Nr. 5 (an stromführenden Anschluss anschließen)</p> |

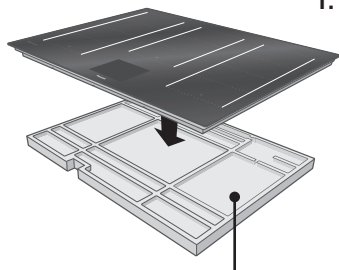
Installation des Gerätes



WARNUNG

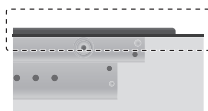
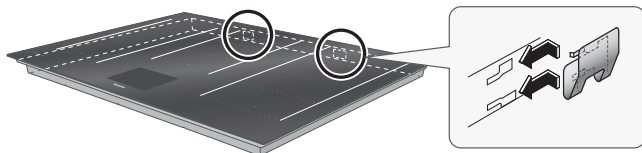
Die Deckplatte nicht demontieren! Angeschlossenes Kabel kann sich dadurch lösen und eine Fehlfunktion verursachen.

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

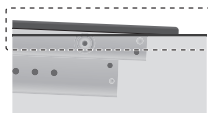


Obere Verpackung

- 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.



Richtig



Falsch

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 46.



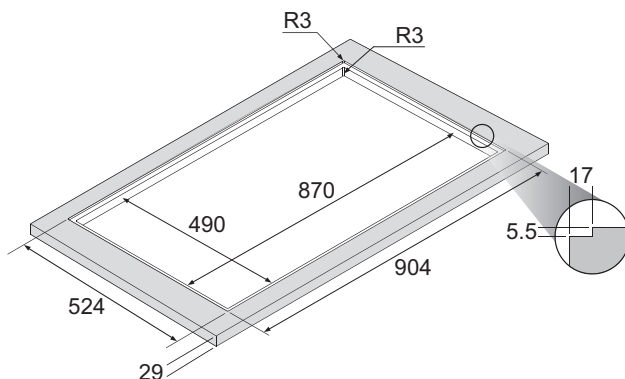
VORSICHT

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

Dieses Gerät kann bündig abschließend eingebaut werden.

Bündig abschließender Einbau des Gerätes

- Nur geeignet für den Einbau auf hitze- und wasserbeständigen Arbeitsoberflächen wie Marmor, Naturstein, Massivholz (wenn ausgeschnittene Kanten versiegelt sind).
- Einbau auf anderen Arbeitsoberflächen nur, wenn vom Hersteller der Arbeitsoberfläche zugelassen.
- Entfernen Sie vor dem bündigen Einbau das Polster von der Unterseite des Gerätes.
- Die Innenbreite der Basiseinheit muss mindestens so groß sein wie die Innenbreite der Aussparung für das Kochfeld. Damit wird sichergestellt, dass das Gehäuse leicht zur Wartung ausgebaut werden kann.
- Vor der Versiegelung muss geprüft werden, dass das Gerät funktioniert. Verfugen Sie den Umfang mit einem hitzebeständigen Silikonmaterial. Glätten Sie die Versiegelung mit einem geeigneten Endverarbeitungsprodukt. Folgen Sie den Herstelleranweisungen für das verwendete Silikonmaterial und schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor das Silikonmaterial vollständig getrocknet ist.



VORSICHT

- Beachten Sie die Diagramme für die Aussparungsabmessungen in Granit- und Marmor-Arbeitsoberflächen.
- Verwendung ungeeigneten Silikonmaterials kann permanente Verfärbungen auf Marmor-Arbeitsoberflächen verursachen.

Ausbau des bündig abschließend eingebauten Gerätes

- Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung.
- Entfernen Sie die Silikonversiegelung des Umfangs mit einem geeigneten Werkzeug.
- Drücken Sie das Gerät von unten nach oben, um es auszubauen.


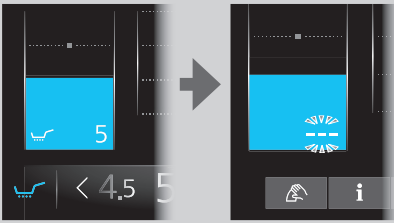


VORSICHT

Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen von oben auszubauen.

Checkliste nach der Installation

Nach der Installation folgende Punkt 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 3N~)? | |
| | <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 Bereiche, um die Funktion der einzelnen Kochzonen zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Links vorne ■ Links mitte ■ Links hinten ■ Mitte vorne ■ Mitte hinten ■ Rechts vorne ■ Rechts mitte ■ Rechts hinten <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">Blinkt ---?</p> | |

- 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-T935XL |
| Art des Kochfelds | | Elektrisch |
| Anzahl an Kochzonen bzw. Bereichen | | 5 |
| Heiztechnologie | | Induktion |
| Länge und Breite der Nutzoberfläche | | 4 x 19,1 cm (L) 21,0 cm (B) 1 x 28,6 cm (L) 21,0 cm (B) |
| Errechneter Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich pro kg (EC elektrisch Kochen) | Links vorne | 206,2 Wh / kg |
| | Links mitte | 176,3 Wh / kg |
| | Links hinten | 183,5 Wh / kg |
| | Mitte vorne | 181,9 Wh / kg |
| | Mitte mittlere | 180,6 Wh / kg |
| | Mitte hinten | 188,5 Wh / kg |
| | Rechts vorne | 190,2 Wh / kg |
| | Rechts mitte | 176,9 Wh / kg |
| | Rechts hinten | 190,3 Wh / kg |
| Errechneter Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg (EC elektrisches Kochfeld) | | 186,0 Wh / kg |
| Stromversorgung | Einphasig | 220-240 V ~ 50 Hz |
| | Dreiphasig | 380-415 V 3N~ 50 Hz |
| Stromverbrauch | | 10800 W |
| Abmessungen (ca.) | | 900 mm (B) 520 mm (T) 58 mm (H) |
| Maximaler Stromverbrauch pro Kochzone (ca.) | Links vorne | 2800 W |
| | Links hinten | 2800 W |
| | Mitte | 3600 W |
| | Rechts vorne | 2800 W |
| | Rechts hinten | 2800 W |
| | Flex-Kochzone | 3600 W |
| Gewicht ohne Verpackung (ca.) | | 21,5 kg |

Spezifikationen

Gerät entspricht IEC 61000-3-12

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

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

Table des matières

| | | | |
|--|-------------|--|--------------|
| Mécanisme de cuisson CI | 1 | Consignes relatives à la puissance ... | 27 |
| Mode d'emploi | 2-37 | Tableau de cuisson Genius Sensor... | 28-29 |
| Consignes de sécurité | 2-6 | Nettoyage | 30 |
| Mesures de précaution générales | 7 | Dépannage | 31-35 |
| Élimination des déchets | 8 | Codes d'erreur | 36-37 |
| Technologie Genius Sensor..... | 9 | Instructions d'installation..... | 38-49 |
| Conseils éco-énergétiques..... | 9 | Installation et branchement | 38 |
| Commandes générales | 10-12 | Consignes de sécurité..... | 38-40 |
| Zones de cuisson | 13-14 | Emplacement d'installation..... | 41 |
| Récipients de cuisson adaptés | 15 | Accessoires | 41 |
| Cuisson CI | 16-26 | Dimensions | 42-44 |
| - Présentation du fonctionnement ... | 16-17 | Travaux électriques | 45-46 |
| - Fonctions de sécurité | 18 | Installation de l'appareil | 47 |
| - Mode cuisson | 19 | Encastrement | 48 |
| - Mode Auto-boil..... | 20 | Liste de vérification après l'installation ... | 49 |
| - Mode de cuisson à basse température..... | 21 | Caractéristiques techniques | 50-51 |
| - Mode poêle à frire | 22 | | |
| - Mode friture profonde..... | 23-24 | | |
| - Minuteur | 25-26 | | |

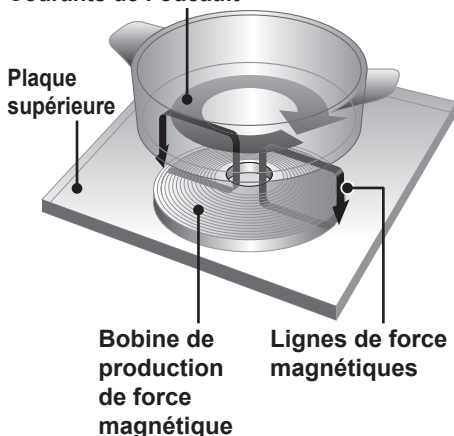
Mécanisme de cuisson CI

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.

Courants de Foucault



Mode d'emploi

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.

Consignes de sécurité

- 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.

Consignes de sécurité

- **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.
- **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.

Consignes de sécurité

- 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.

Consignes de sécurité

- 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.
- **Ne placez pas de récipient de cuisson chaud sur le panneau de commandes.** Cela risquerait d'endommager le panneau de commandes.
- **N'obstruez pas l'aération d'admission ou d'échappement.** L'appareil peut devenir chaud et éteindre automatiquement l'alimentation principale.

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.

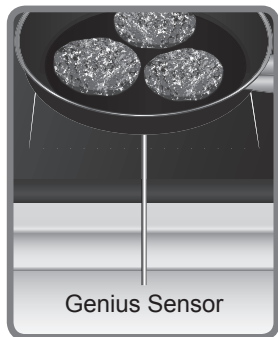
En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter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

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

sensor (Zones de cuisson droite et centrale)

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



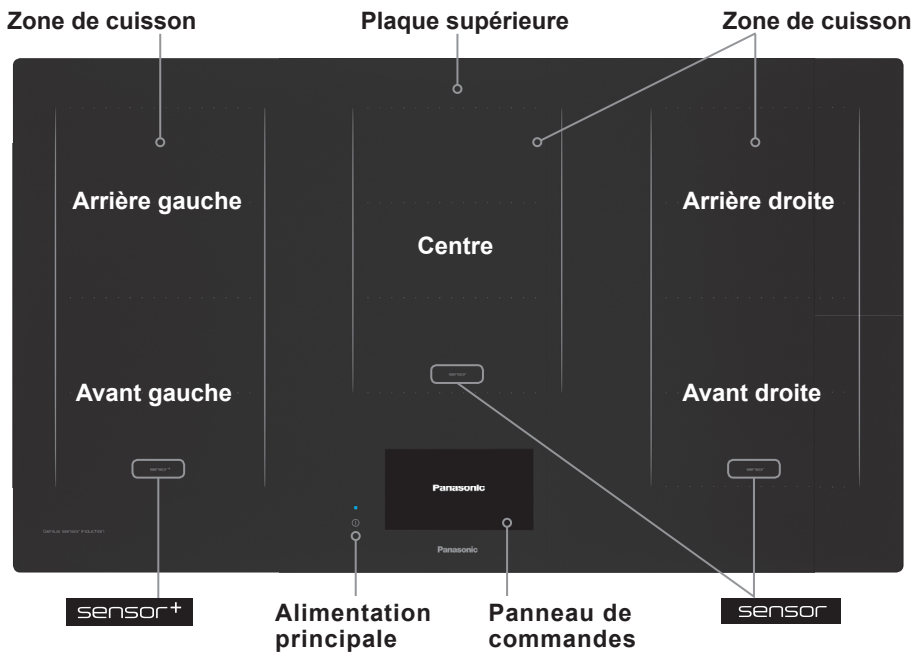
ATTENTION

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.

Commandes générales

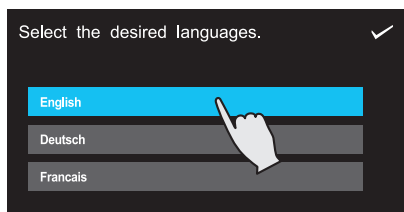


Première mise en service de l'appareil



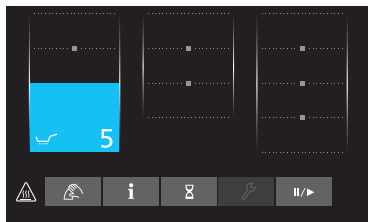
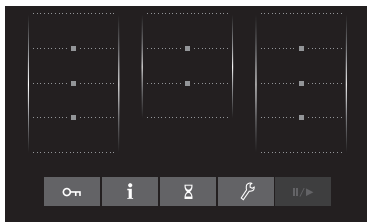
1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.

- 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.



2. Sélectionnez la langue désirée, et touchez pour confirmer et continuer vers le menu principal.

Menu principal



* Lorsque la zone de cuisson fonctionne




Sécurité enfants

- Verrouillez le panneau de commandes pour éviter toute utilisation abusive de l'appareil.
- Maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes lorsque les zones de cuisson ne fonctionnent pas. Pour la désactiver, maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



Information

- Permet d'afficher des informations supplémentaires importantes sur la fonction actuellement utilisée.
- Effleurez une nouvelle fois la touche  pour revenir au menu principal.



Minuteur de cuisine

- 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 du minuteur, reportez-vous à la page 26.



Réglages

- L'appareil dispose de différents réglages par défaut qui peuvent être adaptés selon vos exigences lorsque les zones de cuisson ne fonctionnent pas.
 - Luminosité de l'affichage
 - Niveaux de puissance
 - Langues
 - Mode Simple *2
 - Mode Silencieux
 - Réglages par défaut
 - Gestion de l'alimentation *1
 - Durée d'affichage du menu

*1 Pour les groupes de zone de cuisson et leurs effets, reportez-vous à la page 13.

*2 En mode Simple, le mode Auto-boil et le mode de cuisson à basse température ne peuvent pas être utilisés.

- Effleurez  pour revenir au menu principal.



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.
- 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 à nouveau la touche



Touche de pause

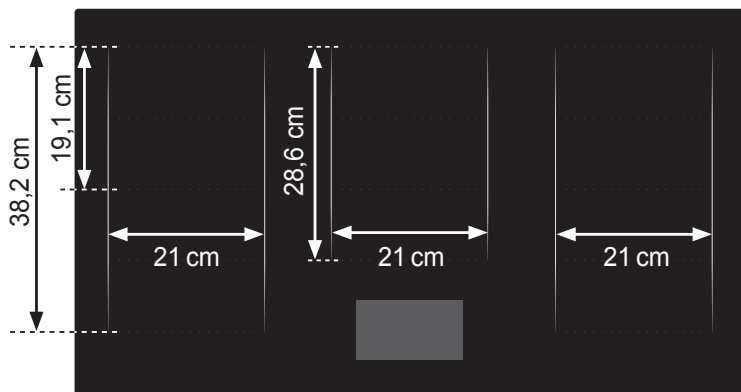
- Maintenez la touche enfoncée pendant 1 seconde pour réduire toutes les zones de cuisson actives au niveau 1 pendant 30 minutes (au bout de 30 minutes, l'appareil s'éteindra). Le minuteur est mis en pause.
- Maintenez-la à nouveau enfoncée pour restaurer les zones de cuisson à leurs réglages d'origine. 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.



Avertissement de surface chaude

- S'illumine quand une zone de la plaque supérieure est chaude.
Faites attention de ne pas toucher les zones de cuisson quand ceci est affiché.

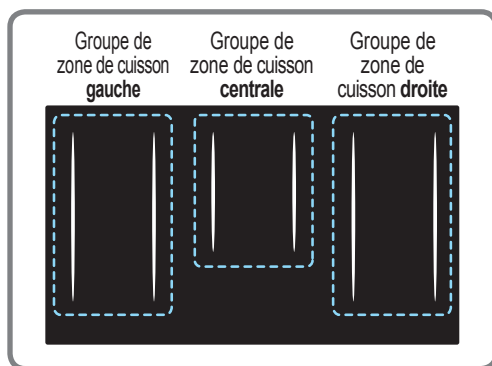
Zones de cuisson



Groupes de zone de cuisson

Les zones de cuisson sont regroupées en trois sections, p. ex. 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.



REMARQUE

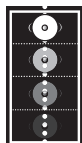
Lorsque la consommation de puissance globale a été réglée sur 7200 W dans « Gestion de l'alimentation », la puissance de chauffe est régulée comme suit.

- Un récipient de cuisson très grand peut affecter la puissance maximum.
- Lorsque vous utilisez deux zones de cuisson ou plus dans le même groupe, seul le « Mode cuisson » peut être utilisé.

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
(Mode cuisson uniquement, pas pour les modes de cuisson Genius Sensor)**

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



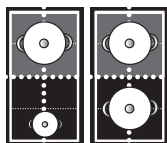
Récipients d'un diamètre de 13 cm et plus

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



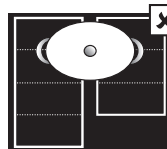
Récipients de cuisson plus grands

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.

Matériau

Récipients de cuisson compatibles

- Fer/Fonte
- Fer émaillé
- Acier inoxydable magnétique
(La puissance de chauffe peut ne pas être aussi forte pour certains récipients en inox.)

Récipients de cuisson incompatibles

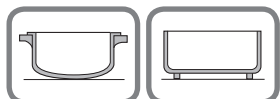
- Aluminium/Cuivre
- Verre résistant à la chaleur
- Céramique et terre cuite

Forme de la base

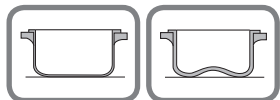
Récipients de cuisson compatibles

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



À base ronde Avec des pieds



À base fine À base incurvée

- 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.



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.**
- **Si le récipient de cuisson est incompatible, --- apparaîtra et clignotera à l'écran. (cf. page 36)**

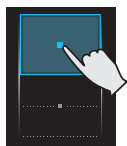
Présentation du fonctionnement



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.



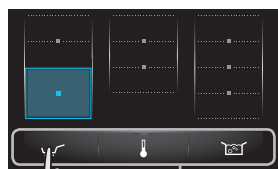
Effleurez un ■.



Glissez.

2. Sélectionnez la zone de cuisson en effleurant une marque carrée (■) ou en glissant.

Après 5 secondes sans aucune opération, ou si elle est effleurée deux fois, la zone sélectionnée sera annulée.



Barre de menu

3. Effectuez l'opération désirée avec la barre de menu.

- Mode cuisson (cf. page 19)
- Mode Auto-boil (cf. page 20)
- Mode de cuisson à basse température (cf. page 21)
- Mode poêle à frire (cf. page 22)
- Mode friture profonde (cf. pages 23-24)

Le sélecteur de zone de cuisson restera allumé lorsque la zone de cuisson correspondante fonctionne encore.

Sélecteur de zone de cuisson



Barre de menu

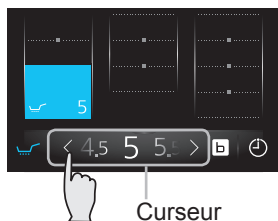
Barre de menu

- La barre de menu apparaîtra en-dessous du panneau de commandes après avoir sélectionné la zone de cuisson.
- La barre de menu se fermera vers le bas après 5 secondes sans aucune opération.

Fonctionnement de la barre de menu

- Effleurez le sélecteur de zone de cuisson pour afficher la barre de menu.
- Effleurez autour du centre supérieur de la barre de menu et glissez votre doigt vers le bas pour la fermer immédiatement.





4. Effleurez le curseur dans la barre de menu pour régler la puissance ou la température requise.

Curseur

- Modifiez la puissance pour le mode cuisson.
- Réglez la température pour les modes de cuisson Genius Sensor.

Fonctionnement du curseur

Il existe trois moyens d'utiliser le curseur.

- Glissez rapidement vers le réglage souhaité.
- Tapez sur ◀ ou sur ▶ pour ajuster précisément le réglage.
- Maintenez enfoncées ◀ ou ▶ pour modifier le réglage en continu.

Sélecteur de zone de cuisson



Touche du mode de cuisson

5. Éteignez la zone de cuisson.

Les trois façons possibles sont les suivantes.

- Maintenez enfoncé le sélecteur de zone de cuisson.
- Effleurez une fois le sélecteur de zone de cuisson, et réglez le curseur sur « OFF ».
- Effleurez une fois le sélecteur de zone de cuisson, et effleurez la touche du mode de cuisson dans la barre de menu.



6. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour couper l'alimentation.



REMARQUE

- Pour connaître les tailles et le placement recommandés des récipients de cuisson, reportez-vous à la page 14.
- La zone éclairée du sélecteur 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.

Fonctions de sécurité

Extinction automatique

- L'appareil est automatiquement éteint lorsqu'une anomalie est détectée :
 - Récipient de cuisson non détecté (cf. page 36)
 - Petit objet sur la zone de cuisson (cf. page 36)
 - Récipient vide sur la zone de cuisson (cf. page 36)
 - Temps de cuisson long (cf. page 31)



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 33)

Avertissement de surface chaude

-  s'allume 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 11)

Mode cuisson



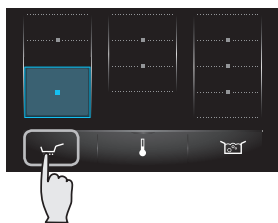
AVERTISSEMENT

- **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.**



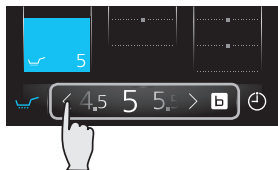
ATTENTION

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



1. Sélectionnez la zone de cuisson requise.

2. Effleurez la touche du mode cuisson ().



3. Effleurez le curseur pour régler la puissance.

Plage réglable de puissance : 1 - 6.

Pour le fonctionnement du curseur, reportez-vous à la page 17.
Reportez-vous aux Consignes relatives à la puissance, page 27.



Fonction d'accélération

Effleurez cette touche pour chauffer encore plus rapidement avec la puissance 9.

Au bout de 10 minutes, la puissance reviendra à 9.

4. Éteignez la zone de cuisson. (cf. page 17)

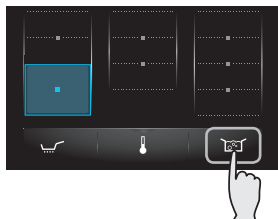



REMARQUE

- 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 31.
- 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.
- Le minuteur de cuisson est compatible avec le mode cuisson. (cf. page 25)

Mode Auto-boil sensor+

Fait bouillir l'eau dans un récipient.
Disponible sur la zone de cuisson via **sensor+**.



1. Sélectionnez la zone de cuisson requise.
2. Effleurez la touche du mode 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



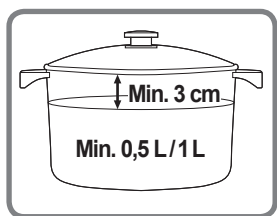
La température « 100 » clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la température d'ébullition soit atteinte. Une fois que l'eau bout, l'appareil règle automatiquement la puissance sur « 7 ». Augmentez ou diminuez la puissance selon les besoins.

3. Éteignez la zone de cuisson. (cf. page 17)



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 25)



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.



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








- Sélectionnez la zone de cuisson requise.**
- Effleurez la touche d'options de capteur ()** une fois pour sélectionner la cuisson à basse température.
- Effleurez la touche du mode de cuisson à basse température ().**
- 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 28.
- 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.
- Éteignez la zone de cuisson.** (cf. page 17)



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.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  | - Eau/Lait : 200 g - Tout autre type d'aliment : 400 g |  |  |  | - 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 25)

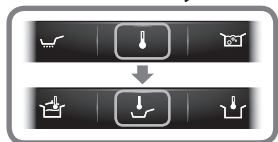
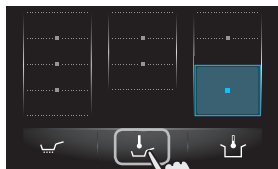
Mode poêle à frire





sensor+

sensor

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



1. Placez le récipient avec la quantité d'huile requise sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez la zone de cuisson requise.
3. Effleurez la touche du mode poêle à frire ().

Pour la zone de cuisson avec **sensor+**, effleurez une fois la touche d'options de capteur () pour sélectionner le mode poêle à frire.

4. Effleurez le curseur pour régler la température souhaitée. Plage réglable de la température : 140 °C à 230 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 29.
5. Une fois la température définie atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter et l'appareil retentit à 5 reprises. Ajoutez les ingrédients.
6. Éteignez la zone de cuisson. (cf. page 17)



REMARQUE

- 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.
- Le minuteur de cuisson est compatible avec le mode poêle à frire. (cf. page 25)

Mode friture profonde




sensor+

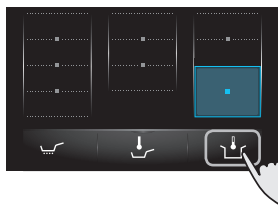
sensor

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



AVERTISSEMENT

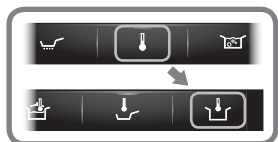
Lorsque la friture profonde, utilisez le mode friture profonde () avec un minimum de 200 g d'huile, pour au moins 1 cm de profondeur. Le non respect de cet avertissement peut provoquer la surchauffe de l'huile et conduire à un incendie.




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

2. Sélectionnez la zone de cuisson requise.

3. Effleurez la touche du mode friture profonde ().



Pour la zone de cuisson avec **sensor+**, effleurez une fois la touche d'options de capteur () pour sélectionner le mode friture profonde.



4. Effleurez le curseur pour régler la température souhaitée. Plage réglable de la température : 140 °C à 200 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 29.



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

6. Éteignez la zone de cuisson. (cf. page 17)



REMARQUE

- 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.
- Le minuteur de cuisson n'est pas compatible avec le mode friture profonde. Seul le minuteur de cuisine peut être utilisé. (cf. page 26)

Mode friture profonde

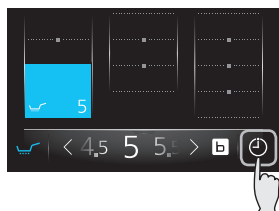
Observez les consignes suivantes pour que Genius Sensor continue à fonctionner efficacement.

- 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. page 15*)
- 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. Exécutez l'opération souhaitée. (cf. pages 19-22)



2. Effleurez la touche du minuteur de cuisson () dans la barre de menu.

- La barre de menu apparaîtra en-dessous du panneau de commandes après avoir sélectionné la zone de cuisson.
- La barre de menu se fermera vers le bas après 5 secondes sans aucune opération.




3. Réglez le temps de cuisson souhaité.


Plage de réglage du minuteur de cuisson : 1 minute à 9 heures 59 minutes.

- Tapez sur '+' ou sur '-' pour effectuer un réglage précis.
- Maintenez enfoncées '+' ou '-' pour modifier le réglage en continu.
- Effleurez  pour régler les heures. Effleurez  pour faire revenir le réglage sur les minutes.




Annulation du minuteur de cuisson

Effleurez une fois le sélecteur de zone de cuisson, et effleurez la touche , puis ;

- Réglez le minuteur sur « 0:00 ».
- Effleurez la touche .

Réglage du compte à rebours

Une fois que le compte à rebours a commencé, le minuteur peut être réglé. Effleurez une fois le sélecteur de zone de cuisson, et effleurez  pour ajuster l'heure.

4. Lorsque le minuteur atteint « 0:00 », 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.

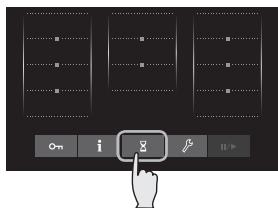
Minuteur


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 de cuisine () dans le menu principal.

- La barre de menu pour le réglage du minuteur apparaîtra en-dessous du panneau de commandes.
- La barre de menu se fermera vers le bas après 5 secondes sans aucune opération.




3. Réglez l'heure.


Plage de réglage du minuteur de cuisine : 1 minute à 9 heures 59 minutes.

- Tapez sur '+' ou sur '-' pour effectuer un réglage précis.
- Maintenez enfoncées '+' ou '-' pour modifier le réglage en continu.
- Effleurez  pour régler les heures. Effleurez  pour faire revenir le réglage sur les minutes.




Annulation du minuteur de cuisine

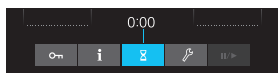
Effleurez une nouvelle fois la touche du minuteur de cuisine (), puis ;

- Réglez le minuteur sur « 0:00 ».
- Effleurez la touche .



Réglage du compte à rebours

Une fois que le compte à rebours a commencé, le minuteur peut être réglé. Effleurez une nouvelle fois la touche du minuteur de cuisine () pour ajuster l'heure.



4. Lorsque le minuteur atteint « 0:00 », 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 valeurs 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 |
|----------------|--------------------------|-------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Chauffer | 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 et réglez le mode de cuisson à basse température. (cf. page 21)
- 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 | |
|---------------------|-----|------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------|--|
| Suggestions 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 | | | | |

Mode friture profonde (7 niveaux) **sensor+** **sensor**

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



REMARQUE

Les valeurs de chaleur peuvent varier selon le récipient de cuisson utilisé. Vérifiez et réglez le niveau Genius Sensor selon les besoins.



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.

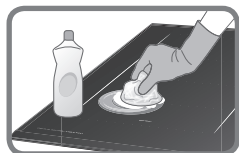
Plaque supérieure et panneau de commandes

Taches superficielles

Essayez à l'aide d'un chiffon humide.

Taches d'huile

- Essuyez 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 essuyez à l'aide d'un chiffon.



REMARQUE

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

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. ➔ Effleurez l'interrupteur d'alimentation principale un peu plus longtemps. ■ La Sécurité enfants a été activée. (cf. page 11) <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 25)</p> |

| | Puissance | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|----|---|----|-------|----|---|----|--------|----|---|----|---|----|---|----|---|---|
| | Doux | | | | Moyen | | | | Elevée | | | | | | | | | |
| | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 | b |
| 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 12) ■ Vous avez exécuté l'opération en maintenant la poignée du récipient de cuisson. ■ Le panneau de commandes est sale. ➔ 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 du panneau de commandes. ➔ Assurez-vous que la zone est propre et sèche.</p> |

Sons et bruits

| Symptôme | Cause possible |
|--|--|
| Un bruit est audible lors du chauffage. | 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. ➡ Ceci n'est pas un dysfonctionnement. Déplacer légèrement le récipient de cuisson ou le replacer peut supprimer le son. Si le récipient de cuisson est ôté lors du chauffage, un bref son métallique est audible. |
| Le niveau du bruit en provenance de l'appareil augmente et diminue. | 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. |
| Une fois l'interrupteur d'alimentation principale éteint, le son en provenance du ventilateur reste audible. | Tant que l'intérieur de l'appareil est encore chaud, le ventilateur de refroidissement fonctionne. Lorsque l'appareil refroidit, il s'arrêtera automatiquement. |
| Un bruit de cliquetis est audible au début de l'opération de cuisson Flex. | Ceci n'est pas un dysfonctionnement. Cela fait partie intégrante de la technologie de chauffage par induction. Le bruit est supprimé lors du fonctionnement. |

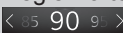
Puissance de chauffe

| 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. page 15)</p> |
| <p>Lorsque plusieurs zones de cuisson sont utilisées ensemble,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La puissance de chauffe diminue. ■ L'indicateur de puissance baisse automatiquement. ■ La puissance ne peut pas être augmentée. | <p>La puissance est automatiquement régulée de sorte que la consommation de puissance globale ne dépasse pas la limite. (cf. page 13)</p> <p>L'indicateur de puissance d'une zone de cuisson peut diminuer tout seul.</p> <p>Même après avoir effleuré le < 4,5 5 5,0 > curseur pour régler la puissance, il ne parvient pas à augmenter la puissance et l'appareil émettra un bip.</p> |


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 ne se trouve pas dans la bonne position. <i>(cf. page 14)</i> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur. |
| Pas de puissance - le chauffage ne démarre pas. | La plaque supérieure est trop chaude pour la température définie. Le chauffage démarrera automatiquement lorsque la plaque supérieure a refroidi. |

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 ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. page 14) ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur. |

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 ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. page 14) ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez la température selon les besoins via le  curseur. |




REMARQUE

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes, éteignez l'interrupteur d'alimentation principale et le coupe-circuit. Rallumez-les.

Codes d'erreur

Le chauffage reprend automatiquement si les causes de l'erreur suivante sont éliminées dans un délai de 1 minute.

| Indication | Cause possible |
|---|--|
|  | <p>Réceptacle de cuisson non détecté</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aucun réceptacle n'est placé sur la zone de cuisson.■ Le plat a été ôté.■ Le réceptacle ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. page 14)■ Un réceptacle incompatible est utilisé. (cf. page 15) <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> |

Les erreurs suivantes peuvent être corrigées en éteignant la zone de cuisson correspondante.

| Indication | Cause possible |
|--------------------------|--|
| U04 | <p>Les ventilateurs d'admission ou d'échappement sont obstrués. (cf. page 42)</p> <p>➔ Enlevez toute obstruction.</p> |
| U13 U71 | <p>Réceptacle vide sur la zone de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">■ Un réceptacle vide a été chauffé.■ Lors d'une friture profonde, de l'huile a été préchauffée avec le mode cuisson au lieu du mode friture profonde. <p>➔ Utilisez le mode friture profonde haut pour chauffer une grande quantité d'huile.</p> |
| U33 U34 | <ul style="list-style-type: none">■ Un réceptacle de cuisson incompatible est utilisé pour le mode friture profonde. (cf. page 15)■ Le réceptacle 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 **F00** 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

- 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.
- 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

Veillez 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 (ou triphasé à 380-415 V 3N) 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.

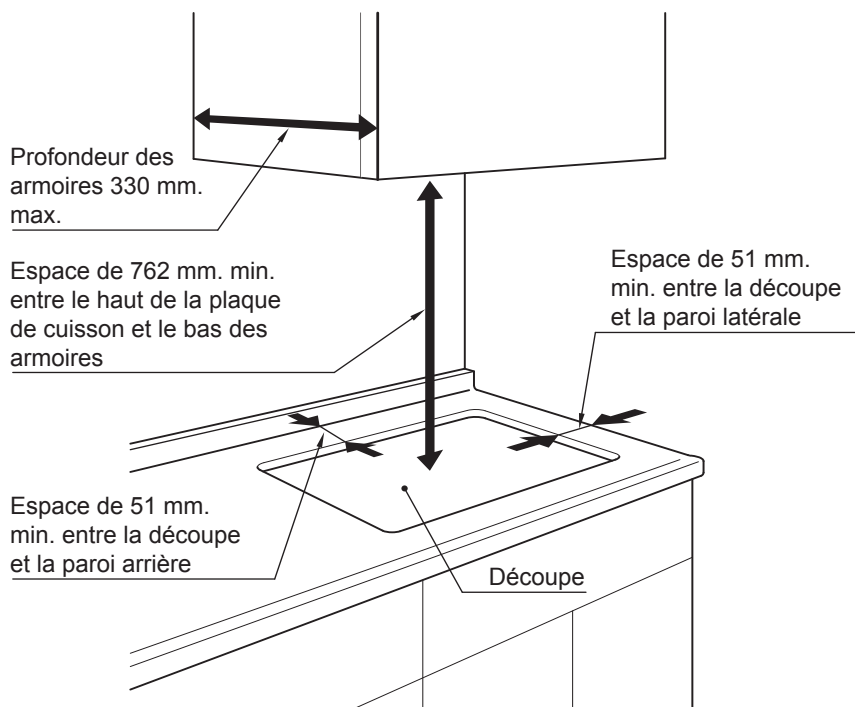
- Les travaux électriques doivent être effectués par un électricien agréé. Les branchements de câble incorrects peuvent provoquer une fuite électrique ou un incendie.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre conformément aux lois relatives aux appareils électriques. La ligne de terre doit 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.

Consignes de sécurité

- 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 44.

Accessoires

Fixation

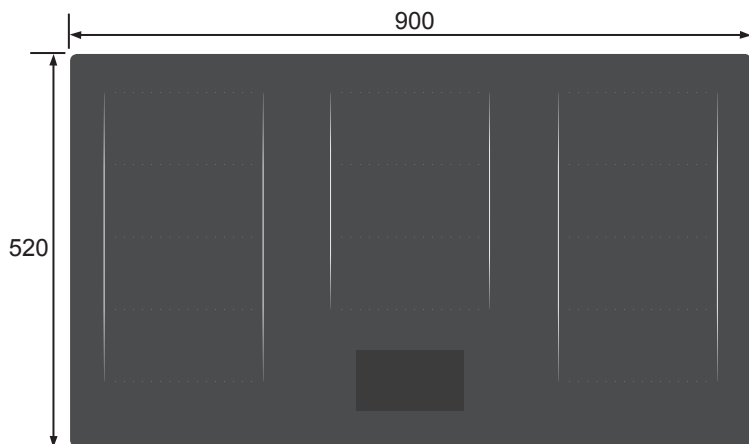


(2 pièces)
Cf. page 47.

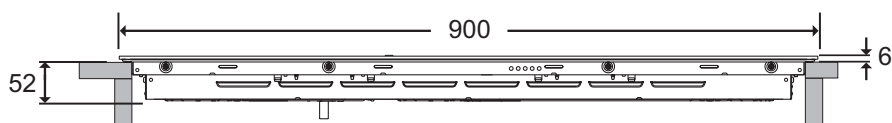
Dimensions

Vue supérieure

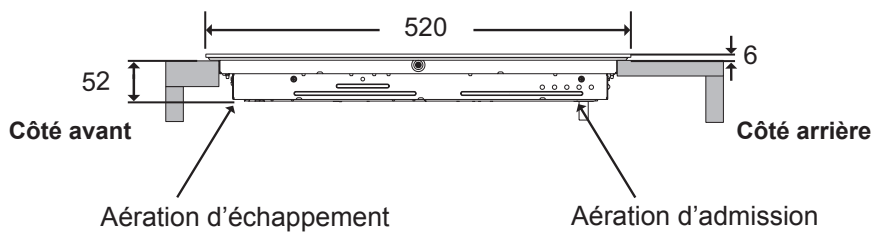
(mesure : mm)



Vue avant



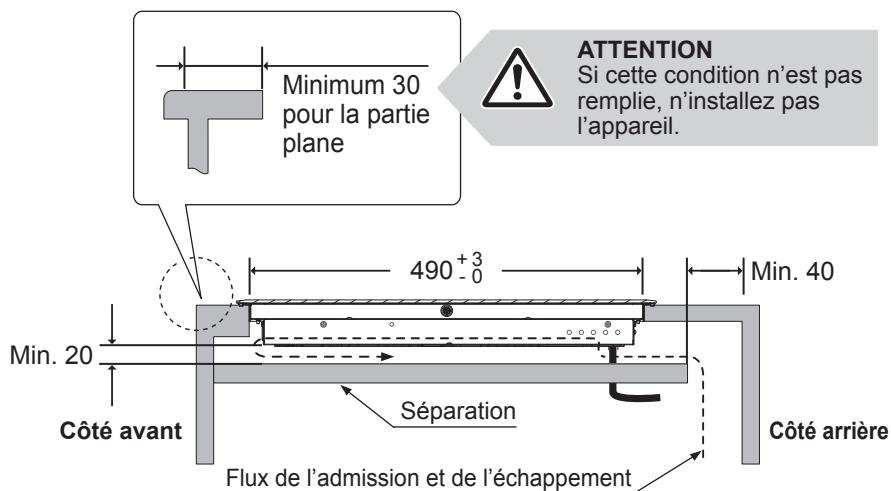
Vue latérale



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

Vue latérale

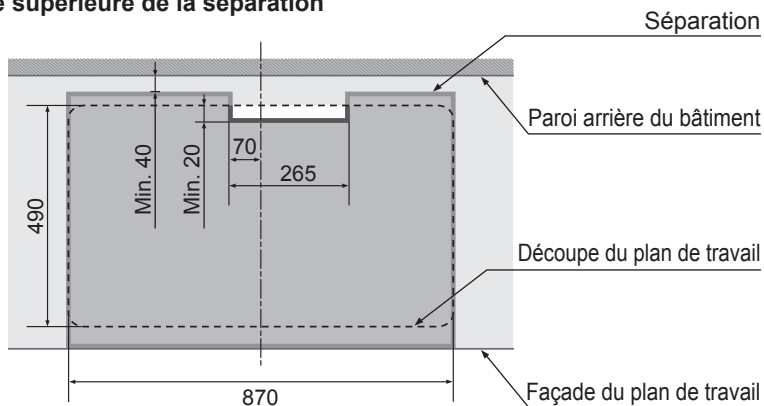
(mesure : mm)



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



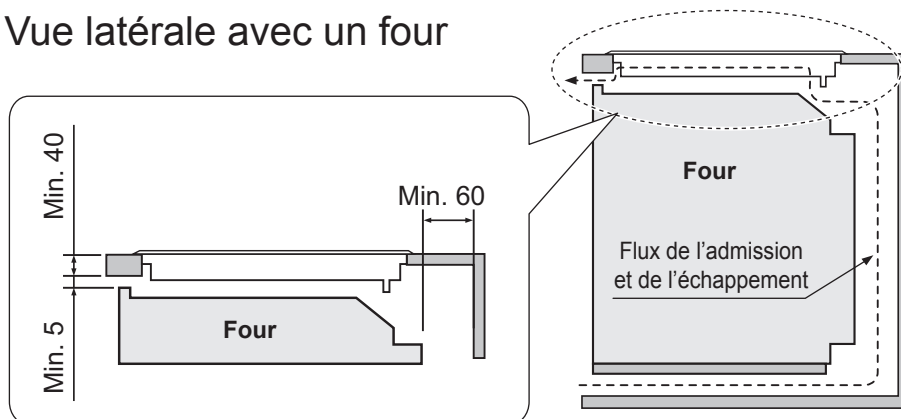
Dimensions

(mesure : mm)

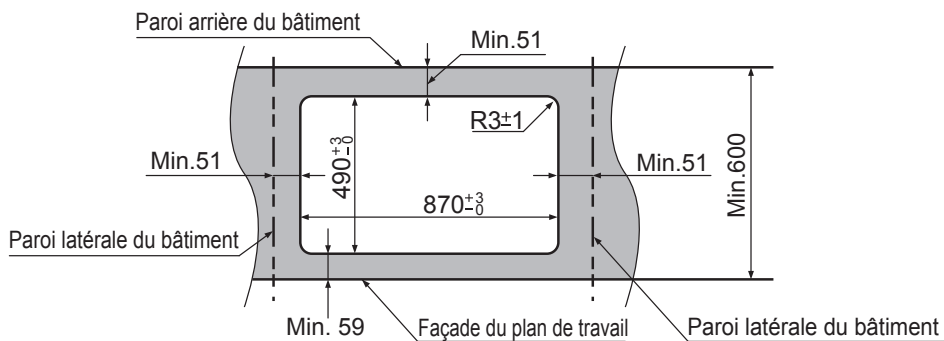
Lors de l'installation au dessus d'un four

- 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, 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 : 50 A*, Courant de sensibilité nominale : 30 mA

* Si le courant nominal est de 40 A, veuillez régler sur 7200 W dans « Gestion de l'alimentation » dans les réglages. (cf. page 11)

Branchements électriques

1. Eteignez l'alimentation.

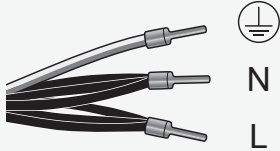


Eteignez l'alimentation via le coupe-circuit ou ôtez les fusibles du circuit de dérivation de l'appareil.

2. Raccordez le cordon d'alimentation.

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

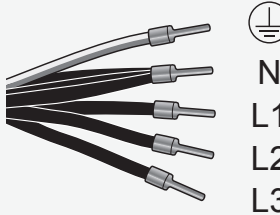


■ Branchement monophasé (220-240 V ~ 50 Hz)

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

| Câble électrique | Branchement de câble |
|--|---|
|  <p>  N L </p> | <p>  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) </p> <p> N : Noir, Cordon N° 2 / 4 / 6 L : Noir, Cordon N° 1 / 3 / 5 (Brancher à la borne sous tension) </p> |

■ Branchement triphasé (380-415 V 3N~ 50 Hz)

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

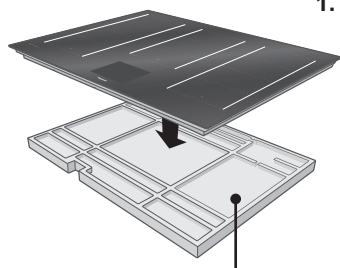
| Câble électrique | Branchement de câble |
|---|--|
|  <p>  N L1 L2 L3 </p> | <p>  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) </p> <p> N : Noir, Cordon N° 2 / 4 / 6 L1 : Noir, Cordon N° 1 L2 : Noir, Cordon N° 3 L3 : Noir, Cordon N° 5 (Brancher à la borne sous tension) </p> |

Installation de l'appareil



AVERTISSEMENT

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

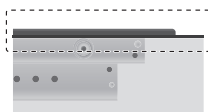
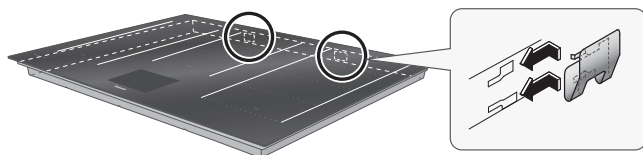


Trame supérieure

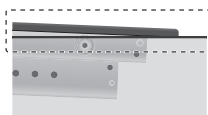
1. Serrez les fixations sur l'appareil.

(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.



Correct



Incorrect

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 46.



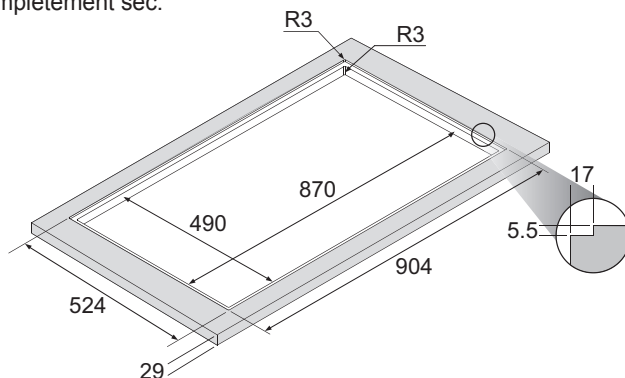
ATTENTION

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.

Cet appareil peut être encastré lors de l'installation.

Installation de l'appareil avec encastrement

- Convient uniquement pour les installations sur des plans de travail résistant à l'eau et à la chaleur par exemple en marbre, en pierre naturelle, en bois solide (si les bords coupés sont fermés).
- Effectuez l'installation sur d'autres types de plans de travail uniquement si cela est recommandé par le fabricant du plan de travail.
- Enlevez le coussin du dessous de l'appareil avant le montage avec encastrement.
- La largeur interne de l'unité centrale doit être au moins égale à la largeur des découpes internes de la plaque. Cela permet de s'assurer que le revêtement peut être facilement enlevé pour l'entretien.
- Avant de sceller, testez que l'appareil fonctionne. Jointoyez le périmètre à l'aide d'un silicone résistant à la chaleur. Lissez le joint avec un produit de finissage approprié. Suivez les instructions du silicone et n'allumez pas l'appareil avant que le silicone ne soit complètement sec.



ATTENTION

- Veuillez respecter les diagrammes pour les dimensions des découpes pour les plans de travail en granit et en marbre.
- L'utilisation d'un silicone inapproprié peut causer des changements de couleur permanents sur les plans de travail en marbre.

Désinstallation de l'appareil encastré

- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Retirez le joint en silicone du périmètre avec un outil approprié.
- Poussez l'appareil par dessous vers le haut pour le retirer.



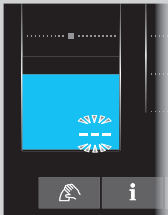



ATTENTION

N'essayez pas de retirer l'appareil en le soulevant par le haut.

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 3N~) ? | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 zones suivantes pour vérifier le fonctionnement de chaque zone de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avant gauche ■ Centre gauche ■ Arrière gauche ■ Avant centre ■ Arrière centre ■ Avant droite ■ Centre droite ■ Arrière droite <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  →  </div> <p style="text-align: right;"> clignote-t-il ?</p> | |

- 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-T935XL |
| Type de plaque | | Electrique |
| Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson | | 5 |
| Technologie de chauffe | | Induction |
| Longueur et largeur de surface utile | | 4 x 19,1 cm (L) 21,0 cm (l) 1 x 28,6 cm (L) 21,0 cm (l) |
| Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE) | Avant gauche | 206,2 Wh / kg |
| | Centre gauche | 176,3 Wh / kg |
| | Arrière gauche | 183,5 Wh / kg |
| | Avant centre | 181,9 Wh / kg |
| | Centre centre | 180,6 Wh / kg |
| | Arrière centre | 188,5 Wh / kg |
| | Avant droite | 190,2 Wh / kg |
| | Centre droite | 176,9 Wh / kg |
| | Arrière droite | 190,3 Wh / kg |
| Consommation énergétique de la plaque calculée par kg (plaque électrique CE) | | 186,0 Wh / kg |
| Alimentation électrique | Monophasée | 220-240 V ~ 50 Hz |
| | Triphasée | 380-415 V 3N~ 50 Hz |
| Puissance d'entrée | | 10800 W |
| Dimensions (env.) | | 900 mm (l) 520 mm (D) 58 mm (H) |
| Puissance d'entrée maximum par zone de cuisson (env.) | Avant gauche | 2800 W |
| | Arrière gauche | 2800 W |
| | Centre | 3600 W |
| | Avant droite | 2800 W |
| | Arrière droite | 2800 W |
| | Zone de cuisson Flex | 3600 W |
| Poids déballé (env.) | | 21,5 kg |

Caractéristiques techniques

Équipement 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)

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

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

ZY02-D83
F0515K0
Printed in Japan