

Panasonic®

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

Induction Hob
Induktionskochfeld
Plaque à induction

Model No. **KY-B925GL**
KY-B915AL
KY-B915AB



KY-B925GL

English

Deutsch

Français

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

ZY02-D84

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

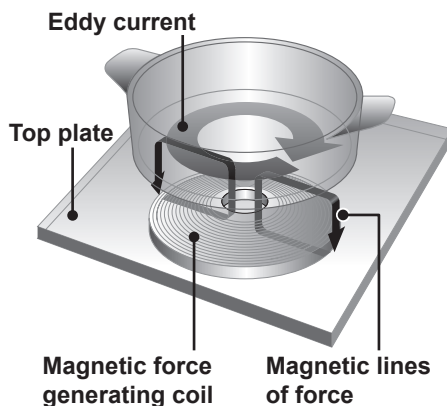
| | | | |
|-------------------------------------|-------------|--|--------------|
| IH Cooking Mechanism | 1 | - Pan Frying Mode | 26 |
| Operating Instructions | 2-41 | - Deep/Shallow Frying Mode | 27-28 |
| Safety Instructions | 2-6 | - Timer | 29-30 |
| General Precautions | 7 | Power Level Guidelines | 31 |
| Disposal of Waste Products | 8 | Genius Sensor Cooking Chart ... | 32-33 |
| Genius Sensor Technology..... | 9 | Cleaning | 34 |
| Energy Saving Tips..... | 9 | Troubleshooting | 35-39 |
| Features and Functions | | Error Codes | 40-41 |
| - KY-B925GL..... | 10 | Installation Instructions | 42-53 |
| - KY-B915AL/KY-B915AB | 11 | Installation and Connection | 42 |
| General Controls | 12-14 | Safety Instructions..... | 42-44 |
| Cooking Zones | 15-17 | Installation Location..... | 45 |
| Suitable Cookware | 18-19 | Accessories | 45 |
| IH Cooking | 20-30 | Dimensions | 46-48 |
| - Operation Overview..... | 20 | Electrical Work..... | 49-50 |
| - Safety Features | 21 | Installing the Appliance | 51 |
| - Selecting the Power Level..... | 22-23 | Flush-fitting | 52 |
| - Autoboil Mode..... | 24 | Post-installation Checklist | 53 |
| - Low Temperature Cooking Mode ... | 25 | Specifications | 54 |

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 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+

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

sensor

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

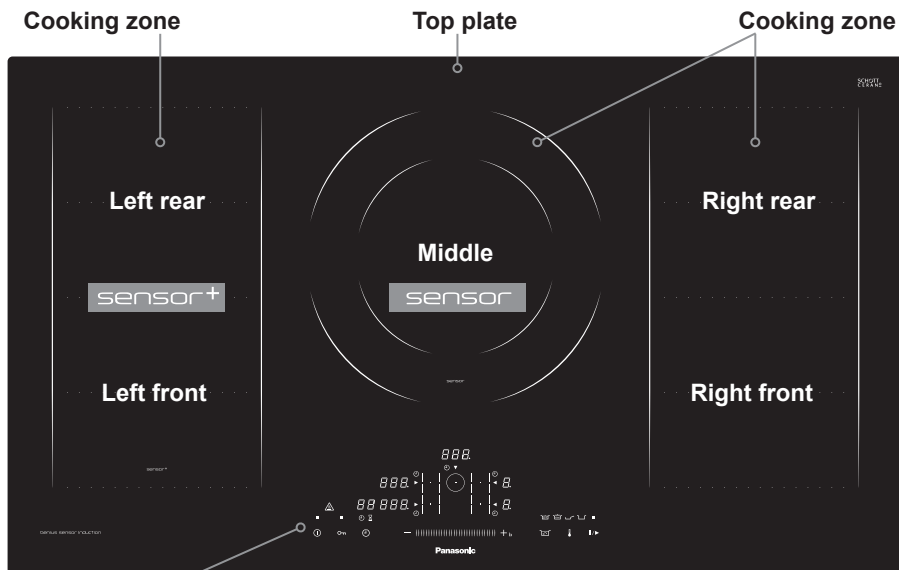


CAUTION

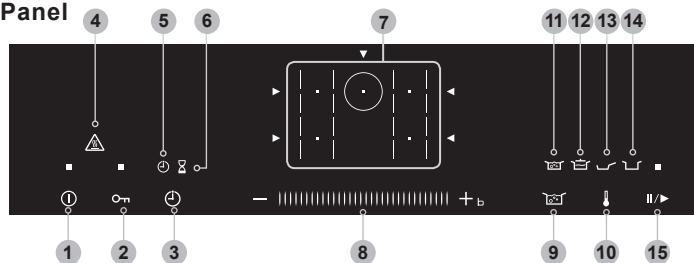
Do not use oil preheated by other appliances. Genius Sensor will not work efficiently and the oil could ignite.

Energy Saving Tips

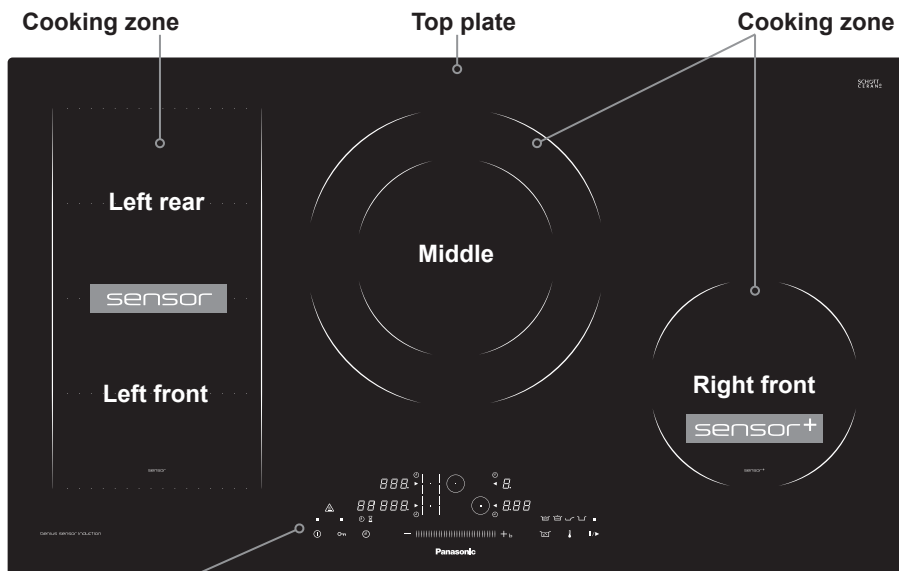
- Always place the correct lids on pans to keep the heat in.
- Use the correct size of pan for the amount of food you are cooking.
- Use the right size of pan for the diameter of the cooking zone. If the diameter of the pan is not the same as the cooking zone it is preferable to use a pan with a base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



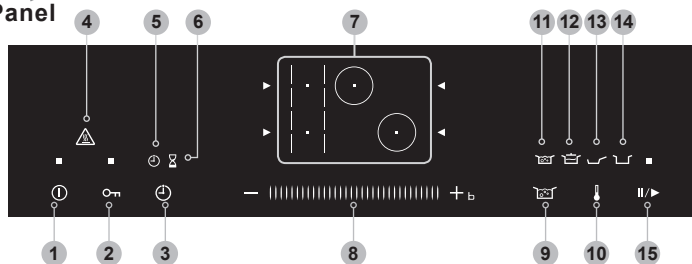
Control Panel



1. **Main Power** (See page 12)
2. **Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 12)
3. **Timer key** (See pages 12, 29-30)
4. **Hot Surface Warning** (See page 14)
5. **Cooking Timer display** (See page 29)
6. **Kitchen Timer display** (See page 30)
7. **Cooking Zone selectors**
8. **Slider Bar and Boost Function** (See page 13)
9. **Auto-boil key** (See page 13)
10. **Sensor Option key** (See page 13)
11. **Auto-boil display** (See page 24)
12. **Low Temperature Cooking Mode display** (See page 25)
13. **Pan Frying Mode display** (See page 26)
14. **Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 27-28)
15. **Pause key** (See page 14)



Control Panel



1. **Main Power** (See page 12)
2. **Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 12)
3. **Timer key** (See pages 12, 29-30)
4. **Hot Surface Warning** (See page 14)
5. **Cooking Timer display** (See page 29)
6. **Kitchen Timer display** (See page 30)
7. **Cooking Zone selectors**
8. **Slider Bar and Boost Function** (See page 13)
9. **Auto-boil key** (See page 13)
10. **Sensor Option key** (See page 13)
11. **Auto-boil display** (See page 24)
12. **Low Temperature Cooking Mode display** (See page 25)
13. **Pan Frying Mode display** (See page 26)
14. **Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 27-28)
15. **Pause key** (See page 14)



Main Power

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



Child Lock

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



Control Panel Lock

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

Timer



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



- **Kitchen Timer** which counts down from a set time and sounds an alarm when it reaches zero. Kitchen Timer does not turn off the cooking zones.
- For more details on how to set the timers, see pages 29-30.



Slider Bar

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


Slider Bar operation

There are three ways of using the Slider Bar.

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



Boost Function

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



Autoboil key

- Brings a pan of water to the boil. (See page 24)



Sensor Option key

Select Genius Sensor cooking modes listed below.
(See pages 25-28)



Low Temperature Cooking Mode



Pan Frying Mode



Deep/Shallow Frying Mode

Option key for 



Low Temperature Cooking Mode

keeps a low, stable temperature ranging from 65 °C -120 °C in 5 °C steps. (See page 25)



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature with five settings 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C and 230 °C. (See page 26)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 27-28)

Option key for **sensor**



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature with five settings 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C and 230 °C. (See page 26)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 27-28)



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 along with **Residual Heat Indicator** (see below) which will illuminate a specific area.



Residual Heat Indicator

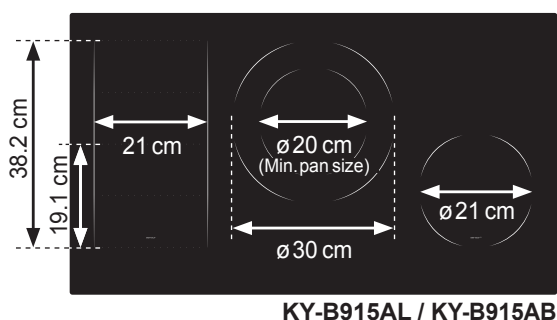
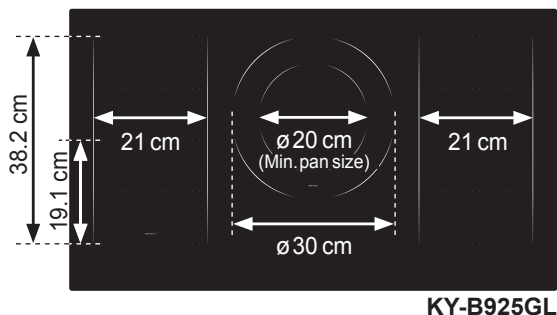
- When **H** flashes on the display, the corresponding cooking zones are hot. Take care not to touch cooking zones that are indicated to be hot.



Silent Mode

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

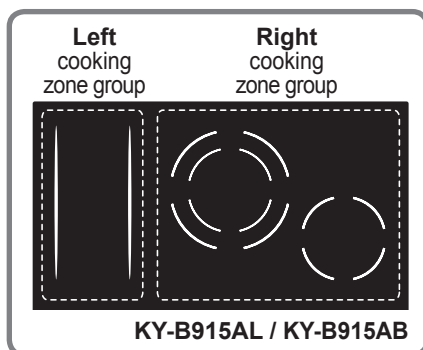
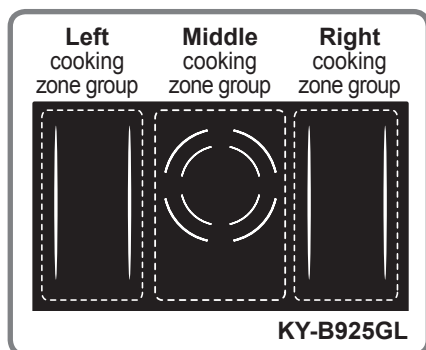
Cooking Zones



Cooking zone groups

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

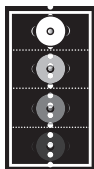
e.g. When Power Level 9 is selected for left front cooking zone, the maximum power available for left rear cooking zone is power level 8.



Flex Cooking Zone

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

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



Pans with a diameter less than 13 cm

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



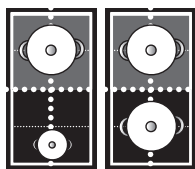
Pans with a diameter of 13 cm or more

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



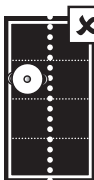
Larger cookware

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



WARNING

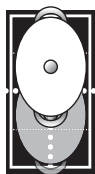
Failure to follow these instructions may cause serious injury.

Genius Sensor Cooking



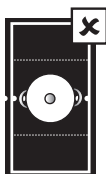
Pans with a diameter of 13 cm or more

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



Larger cookware

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



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

Material

Compatible cookware

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

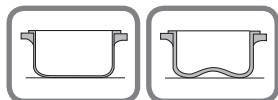
The base needs to be flat and sit evenly on the top plate.
(Failure to ensure this could result in injuries or burns.)

Incompatible cookware



Round-based

With feet



Thin-based

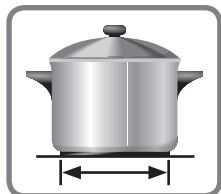
Curved-based

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

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

Size (base diameter)

Compatible cookware



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

| Cooking zone | Minimum size pan |
|--------------|------------------|
| ø 30 cm | 20 cm |
| ø 21 cm | 14.5 cm |

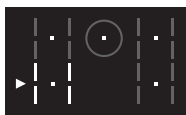
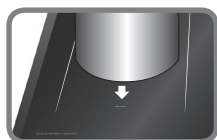
Ensure the cookware fits the cooking zone.
For the flex cooking zone, see pages 16-17 for the recommended cookware sizes and placement.




CAUTION

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

Checking Cookware Compatibility



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



Operation Overview



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

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

➔ If this happens, turn on the main power again.

2. **Perform the desired operation.**

- Selecting the Power Level 1 - b
(See pages 22-23)

sensor+

- **Autoboil Mode** (See page 24)
- **Low Temperature Cooking Mode**
(See page 25)
- **Pan Frying Mode** (See page 26)
- **Deep/Shallow Frying Mode** (See pages 27-28)

sensor

- **Pan Frying Mode** (See page 26)
- **Deep/Shallow Frying Mode** (See pages 27-28)

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

Safety Features

Auto Switch Off

- The appliance is automatically turned off when an abnormality is detected:
 - Cookware not detected (See page 40)
 - Small object on the cooking zone (See page 40)
 - Empty pan on the cooking zone (See page 41)
 - Long cooking time (See page 35)



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 37)

Hot Surface Warning

-  illuminates when the top plate is hot. (See page 14)

Residual Heat Indicator

-  flashes when the top plate is hot. (See page 14)

Child Lock

- The control panel can be locked to prevent misuse of the appliance. (See page 12)

Selecting the Power Level



WARNING

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



CAUTION

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



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



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



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



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

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

For slider bar operation, see page 13.

See Power Level Guidelines on page 31.

Boost Function

With a cooking zone power level set to 9, touching **+b** boosts the power to the selected zone.

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

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



NOTE

- 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 35.
- 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 15.

Selecting the Power Level

Using the flex cooking zones as one

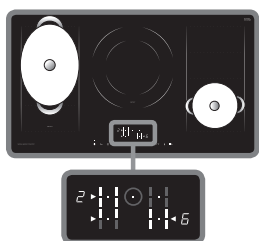


1. Touch and hold the main power key to turn on the power.



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

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



3. Touch slider to set the power level.

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

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

For slider bar operation, see page 13.

See Power Level Guidelines on page 31.

Boost Function

With a cooking zone power level set to 9, touching **+** boosts the power to the selected zone.

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

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



NOTE

- For the recommended cookware sizes and placement, see pages 16-17.
- Illumination of the cooking zone selector bars may not match with the cooking zone covered by cookware depending on the size or material of the pan used.

Autoboil Mode sensor+



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



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

1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**
2. **Select the cooking zone with **sensor+**.**
For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.
3. **Touch Autoboil key.** The appliance beeps 5 times when the water reaches boiling point and maintains a rolling boil. After beeping add ingredients and adjust the heating power with the slider as required.



NOTE



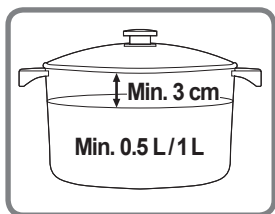
Temperature '100' will flash in the display until the boiling temperature is reached. After the water is boiled, the appliance automatically sets the power level to "7". Increase or decrease the power level as required.

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



NOTE

- Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. After beeping, adjust the power level as required.
- Cooking Timer can be used with Autoboil Mode. (See page 29)



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+




KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



Available on the cooking zone with  .

1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**
2. **Select the cooking zone with  .**
For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.
3. **Touch Sensor Option key** once to select Low Temperature Cooking.
4. **Touch slider to set the required temperature.**
Temperature adjustable range: 65 °C to 120 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 32.
5. **When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing** and the appliance beeps 5 times.
- When Low Temperature Cooking Mode is used after cooking with high power, the temperature display stops flashing when the set temperature is reached but the appliance does not beep.
6. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to “OFF” to turn off.**



NOTE

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



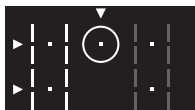
- Water/milk: 200 g
- Any other food types: 400 g



- 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 29)

Pan Frying Mode






KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



Available on the cooking zones with  and .



1. Touch and hold the main power key to turn on the power.
2. Place the pan with the required amount of oil on the cooking zone.
3. Select the cooking zone required. For large cookware, the whole flex cooking zone can also be selected by touching either front or rear cooking zone selector twice.
4. Touch Sensor Option key until  is shown.
5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 33.
6. When the set temperature is reached, the temperature display stops flashing and the appliance beeps 5 times. Add ingredients.
7. Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to "OFF" to turn off.



NOTE


- Cooking Timer can be used with Pan Frying Mode. (See page 29)
- The actual temperature at the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. Adjust the temperature if required.
- Ensure that the cookware is dry inside and out before heating up.

Deep/Shallow Frying Mode sensor+

Available on the cooking zones with  and .



WARNING

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

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



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB




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

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

3. Select the cooking zone required.



4. Touch the sensor option key until  is shown.

5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 200 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 33.

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

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



NOTE

- Cooking Timer cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode. Only Kitchen Timer can be used. (See page 30)
- The whole flex cooking zone cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode.
- The actual oil temperature may vary from the set temperature depending on the cookware. Adjust the temperature if required.

Deep/Shallow Frying Mode 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 18)
- Ensure the top plate and bottom of the pan are dry and clean.
- Do not add ingredients before the temperature display stops flashing. Heating may stop due to an abnormality detected.
- Once preheating has started, do not add oil or move the pan to another cooking zone.

Timer

Using Cooking Timer

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



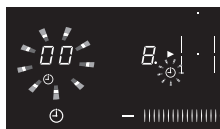
1. **Touch and hold the main power key to turn on the power.**

2. **Perform the desired operation.**
(See pages 22-26)



3. **Touch Timer key once to select Cooking Timer.**

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



4. **Touch slider to set the desired cooking time.**

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

Cooking Timer setting range: 1 minute to 9 hours.

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

Cancelling Cooking Timer:

- Set the timer to "0".

Adjusting countdown time

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

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

**NOTE**

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

Timer

Using Kitchen Timer

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



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



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



Kitchen Timer symbol flashes until the time is set.



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

Kitchen Timer setting range: 1 minute to 9 hours.

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

Cancelling Kitchen Timer:

- Set the timer to "0".

Adjusting countdown time:

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

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



NOTE

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

Power Level Guidelines

| Power level | | Low | | | | Medium | | | | High | | | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 | 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 | 9. | b |

*These power levels are based on when using the left and right cooking zones. Please set the power level lower than these guidelines when using the middle cooking zone.



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) sensor+

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

* Simmering

- The temperatures recommended are for simmering only. Some recipes may require to cook food items (e.g. meat, vegetables etc.) with high power before moving onto simmering stage. In such cases, cook the food items by selecting the appropriate power level and set Low Temperature Cooking Mode. (See page 25)
- 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.

Cleaning



CAUTION

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

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

Top Plate and Control Panel

Light stains

Wipe off with a damp cloth.

Oil stains

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



Heavy stains

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



NOTE

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

Troubleshooting

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 12) |
| | <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 29)</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 keys.</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 |
|---|---|
| The heating power is weaker. | <p>Overheating Prevention Function</p> <p>If the base of the cookware overheats, the heating power will automatically reduce. The power indication will remain the same. The power returns to normal after the cookware cools down.</p> |
| | <p>Unsuitable cookware, e.g. ceramic and earthenware pans, are used.</p> <p>➔ Do not use ceramic and earthenware pans even if they are for induction heating as they are not efficient. (See pages 18-19)</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 15)</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 has been moved away from Genius Sensor. ■ The base of the pan or top plate is dirty. ■ Water, oil, or food was added during preheating. ■ The temperature on the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. ■ Due to the variety of food types and pans, the actual temperature of food may be different from the set temperature. ■ Cookware with a non-stick coating may affect the sensor detection. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Adjust the temperature as required with  slider. |
| No power - heating does not start. | The top plate is too hot for the temperature set. Heating will start automatically when the top plate has cooled down. |

Pan Frying Mode


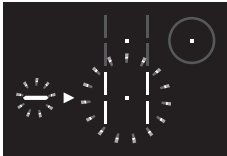
| Symptom | Possible cause |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Preheating time takes too long. ■ The actual temperature is different from the set temperature. | <ul style="list-style-type: none"> ■ The pan has been moved away from Genius Sensor. ■ The base of the pan or top plate is dirty.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

Deep/Shallow Frying Mode

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






Error Codes


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

| Indication | Possible cause |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none">■ There is water or objects on or around the control panel.■ Key is held longer than required. |
|  | <p>Cookware not detected</p> <ul style="list-style-type: none">■ No pan placed on the cooking zone.■ The pan has been removed.■ The pan is not in the correct position. (See pages 16-17)■ An incompatible pan is used. (See pages 18-19) <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> |

Error Codes

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

| Indication | Possible cause |
|--|---|
|  | The intake or exhaust vent are blocked. (See page 46) ➔ Remove any blockages. |
|   | Empty pan on the cooking zone <ul style="list-style-type: none">■ An empty pan has been heated.■ When deep/shallow frying, oil was preheated by selecting the power level instead of Deep/Shallow Frying Mode. ➔ Use Deep/Shallow Frying Mode for heating up a large amount of oil. |
|   | <ul style="list-style-type: none">■ Incompatible cookware is used for Deep/Shallow Frying Mode. (See pages 18-19)■ The pan is not in the correct position. (See page 17)■ More than 800 g of oil has been heated up.■ Ingredients were added while preheating. |

If you cannot resolve the above problems, or any  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 / 380-415 V 2N) circuit with the earth leakage circuit breaker for the power supply. The electrical wiring may abnormally overheat if the dedicated circuit is not properly connected.

Safety Instructions

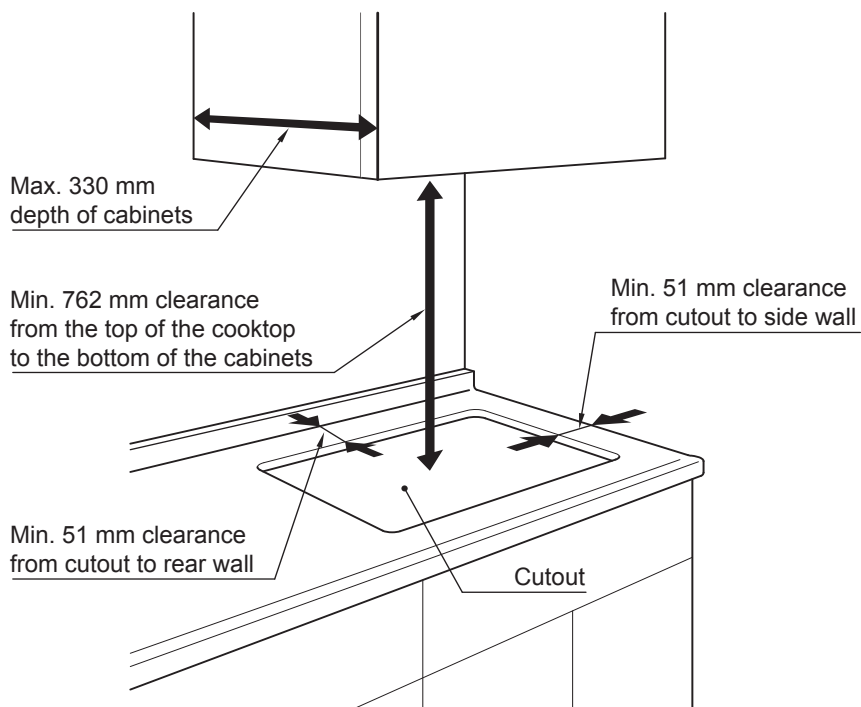
- Electrical work must be performed by a legally qualified electrician. Improper wire connections may cause electric leakages or fires.
- This appliance must be properly earthed following the electric laws. Earth line must not be connected to gas pipe, water pipe, earth of a lightning rod or telephone. 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 48.

Accessories

Clamp

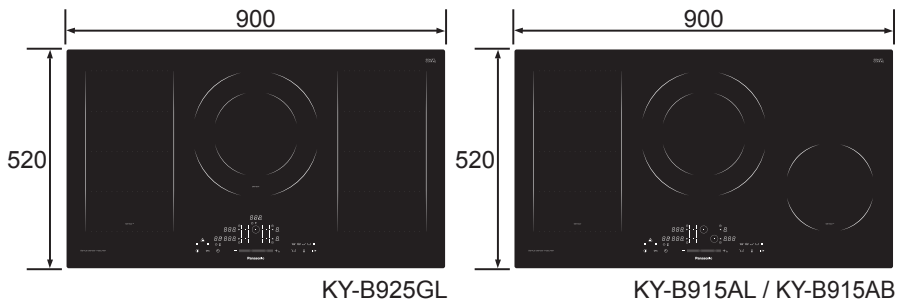


(2 pieces)
See page 51.

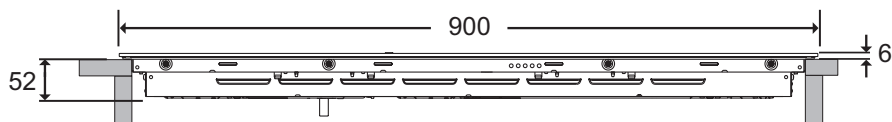
Dimensions

Top View

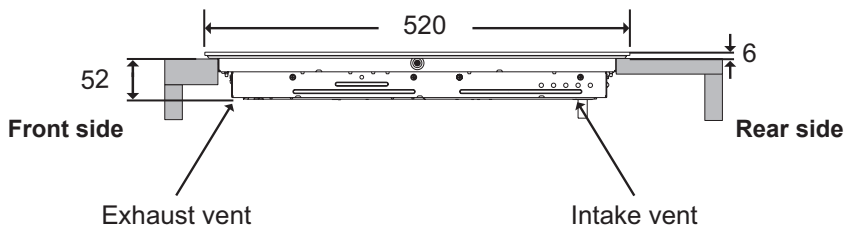
(measurement: mm)



Front View



Side View

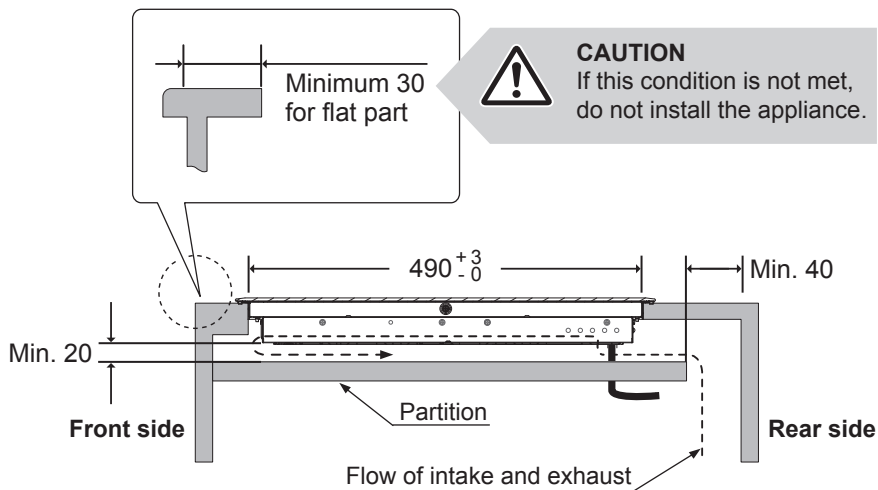


Power cord length: approx. 1.2 m (Sheath length: approx. 1.1 m)

Dimensions

Side View

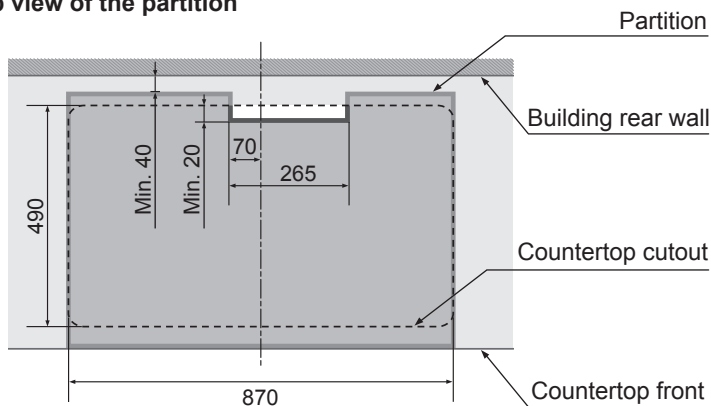
(measurement: mm)



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



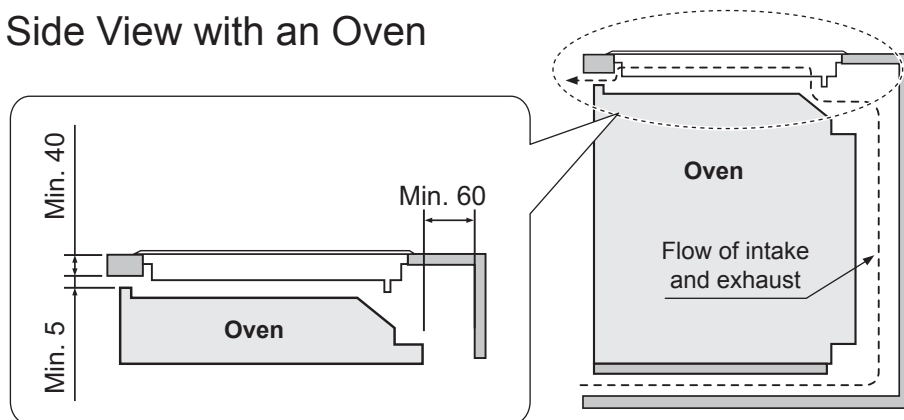
Dimensions

(measurement: mm)

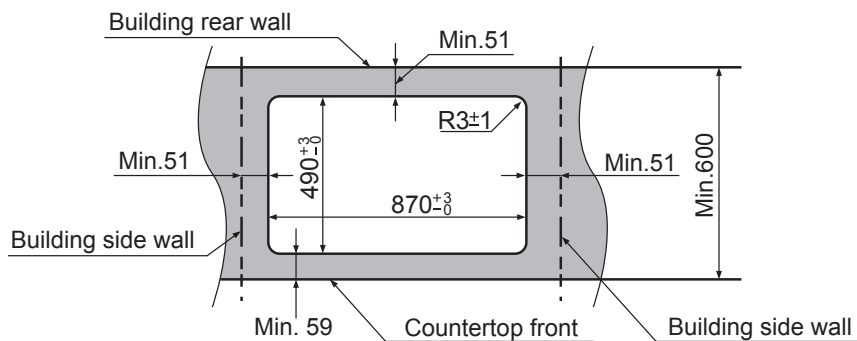
When Installing Above an Oven

- 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 (KY-B925GL), 40 A (KY-B915AL / KY-B915AB)
Rated sensitivity current: 30 mA

Electrical Connections

1. Turn off power.

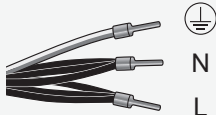

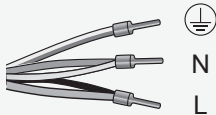

Turn off power at the circuit breaker or remove fuses to the appliance branch circuit.

2. Connect the power cord.

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

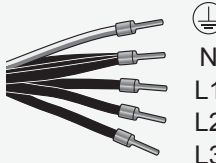

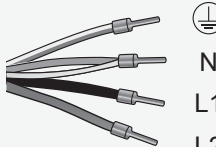

■ Single-phase connection (220-240 V ~ 50 Hz)

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

| Electrical cable | Wire connection |
|---|---|
| KY-B925GL  |  : Yellow / Green (Connect to the earth terminal) N: Black, Cord No. 2 / 4 / 6 L: Black, Cord No. 1 / 3 / 5 (Connect to the live terminal) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Yellow / Green (Connect to the earth terminal) N: Grey and Blue together L: Black and Brown together (Connect to the live terminal) |

■ Three-phase connection (380-415 V 3N~ 50 Hz / 380-415 V 2N~ 50 Hz)

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

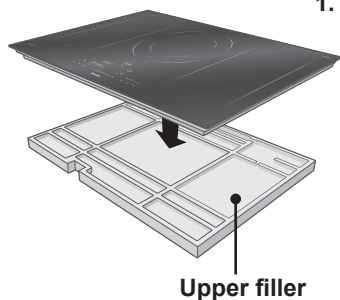
| Electrical cable | Wire connection |
|---|--|
| KY-B925GL  |  : Yellow / Green (Connect to the earth terminal) N: Black, Cord No. 2 / 4 / 6 L1: Black, Cord No. 1 L2: Black, Cord No. 3 L3: Black, Cord No. 5 (Connect to the live terminal) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Yellow / Green (Connect to the earth terminal) N: Grey and Blue together L1: Black L2: Brown (Connect to the live terminal) |

Installing the Appliance



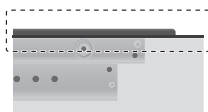
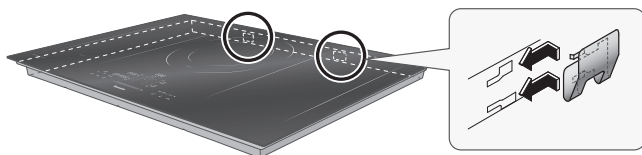
WARNING

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

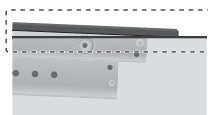


1. Fasten the clamps to the appliance. (2 places at rear)

- 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 50.



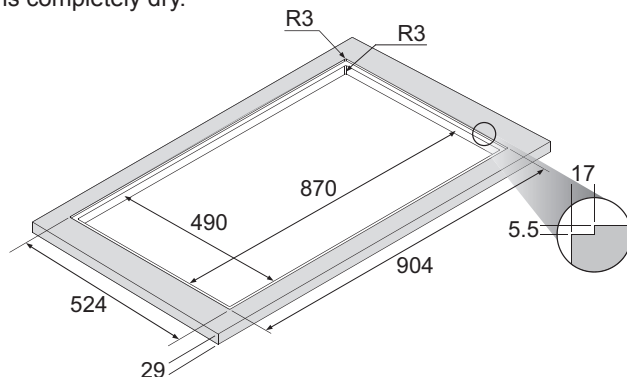
CAUTION

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.

KY-B925GL and KY-B915AL 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.


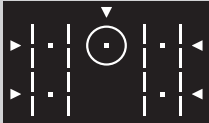
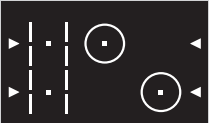




CAUTION

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~/ 380-415 V 2N~)? | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Has the earth been installed? ■ Has the earth leakage circuit breaker been installed? | |
| Electrical testing | <p>1. Touch  to turn on the main power.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Does the main power light illuminate? <p>2. Touch the following keys to check function of each cooking zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Left front ■ Left rear ■ Middle ■ Right front ■ Right rear <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B925GL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B915AL KY-B915AB</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p style="text-align: center;">Do each cooking zone selector and  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-B925GL | KY-B915AL KY-B915AB |
| Type of hob | | Electric | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 5 | 4 |
| Heating technology | | Induction | |
| Diameter of useful surface area (circular) | | 1 x ø 30.0 cm | 1 x ø 30.0 cm 1 x ø 21.0 cm |
| Length and width of useful surface area (non-circular) | | 4 x L 19.1 cm W 21.0 cm | 2 x L 19.1 cm W 21.0 cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | Left front | 226.8 Wh/kg | 226.2 Wh/kg |
| | Left middle | 191.0 Wh/kg | 193.7 Wh/kg |
| | Left rear | 207.7 Wh/kg | 210.7 Wh/kg |
| | Middle | 175.4 Wh/kg | 174.5 Wh/kg |
| | Right front | 223.2 Wh/kg | 189.2 Wh/kg |
| | Right middle | 186.6 Wh/kg | - |
| | Right rear | 207.7 Wh/kg | - |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob) | | 202.6 Wh/kg | 198.9 Wh/kg |
| Power supply | Single-phase | 220-240 V ~ 50 Hz | |
| | Three-phase | 380-415 V 3N~ 50 Hz | 380-415 V 2N~ 50 Hz |
| Power consumption | | 10800 W | 7200 W |
| Dimensions (approx.) | | 900 mm (W) 520 mm (D) 58 mm (H) | |
| Frame design | | Flush | Flush (KY-B915AL) Bevelled (KY-B915AB) |
| Maximum power consumption by cooking zone (approx.) | Left front | 2800 W | 2800 W |
| | Left rear | 2800 W | 2800 W |
| | Middle | 3600 W | 3600 W |
| | Right front | 2800 W | 3300 W |
| | Right rear | 2800 W | - |
| | Flex cooking zone | 3600 W | 3600 W |
| Uncrated weight (approx.) | | 20.5 kg | 18 kg |

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

Inhalt

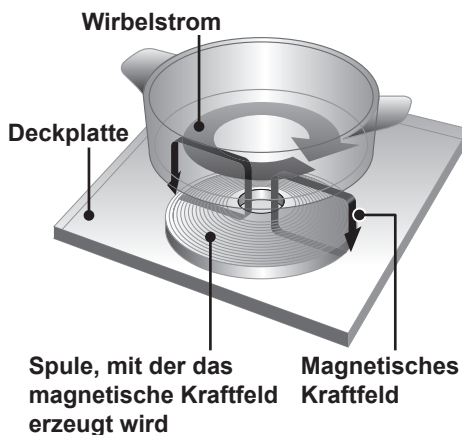
| | |
|---|--|
| Funktionsweise des Induktionsherdes ... 1 | - Bratmodus26 |
| Bedienungsanleitung 2-41 | - Frittiermodus27-28 |
| Sicherheitsanweisungen 2-6 | - Zeitschaltuhr..... 29-30 |
| Allgemeine Vorkehrungen 7 | Richtlinien für Leistungsstufen 31 |
| Entsorgung von Abfallprodukten 8 | Kochtabelle für Genius Sensor ... 32-33 |
| Genius Sensor Technologie.....9 | Reinigung 34 |
| Energiespartipps.....9 | Fehlersuche und Behebung 35-39 |
| Eigenschaften und Funktionen | Fehler-Codes 40-41 |
| - KY-B925GL..... 10 | Installationsanleitung..... 42-53 |
| - KY-B915AL /KY-B915AB 11 | Installation und Anschluss42 |
| Allgemeine Bedienelemente 12-14 | Sicherheitsanweisungen..... 42-44 |
| Kochzonen..... 15-17 | Installationsort45 |
| Geeignetes Kochgeschirr 18-19 | Zubehör45 |
| Kochen mit Induktion 20-30 | Abmessungen 46-48 |
| - Übersicht Bedienung20 | Elektroarbeiten 49-50 |
| - Sicherheitsfunktionen 21 | Installation des Gerätes51 |
| - Leistungsstufe wählen..... 22-23 | Bündig abschließend52 |
| - Autoboil Modus.....24 | Checkliste nach der Installation53 |
| - Niedrigtemperaturkochmodus25 | Spezifikationen 54 |

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.

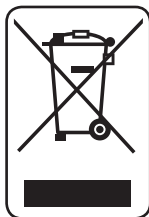
Sicherheitsanweisungen

- 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.
- **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.

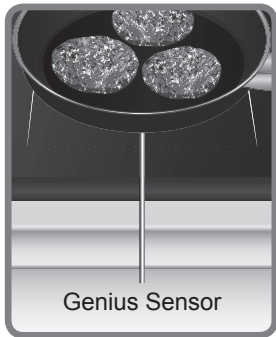
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle Ressourcen einzusparen und potenzielle negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die anderweitig durch eine unangemessene Entsorgung bedingt werden könnten, zu vermeiden. Ihre Ortsbehörde wird Sie auf Anfrage 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+

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

sensor

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

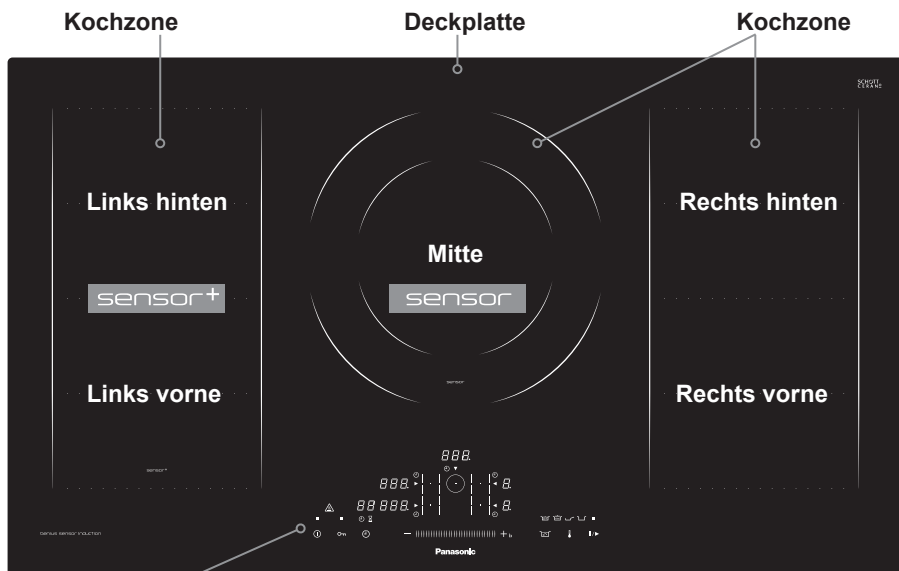


VORSICHT

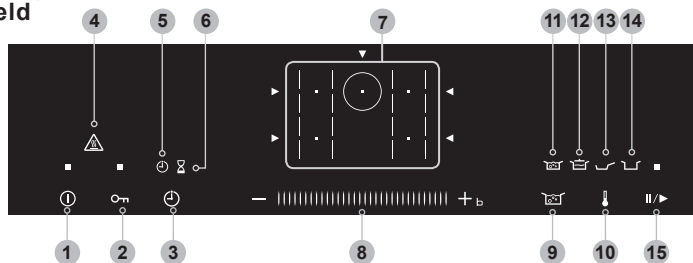
Verwenden Sie kein Öl, das Sie in anderen Geräten vorgewärmt haben. Der Genius Sensor funktioniert dann nicht optimal und das Öl könnte sich entzünden.

Energiespartipps

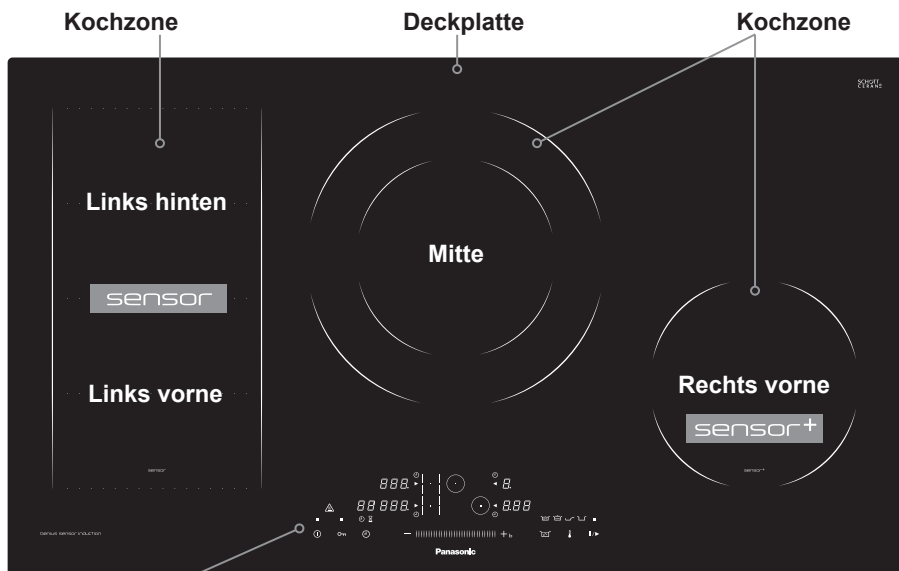
- Setzen Sie immer den passenden Deckel auf die Pfanne oder den Topf, um die Wärme darin zu halten.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der richtigen Größe für die Menge an Lebensmitteln, die Sie kochen.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der richtigen Größe für den Durchmesser des Kochfeldes. Wenn Durchmesser von Pfanne/Topf und Kochfeld nicht übereinstimmen, dann sollten Sie das Kochgeschirr wählen, das einen größeren Durchmesser als das Kochfeld hat.
- Fügen Sie nur so viel Wasser hinzu, dass Gemüse abgedeckt ist. Dadurch sparen Sie Energie.
- Drehen Sie Leistungsstufe des Kochfeldes herunter, sobald die Kochtemperatur erreicht ist; Sie sollten Lebensmittel eher siedeln 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.



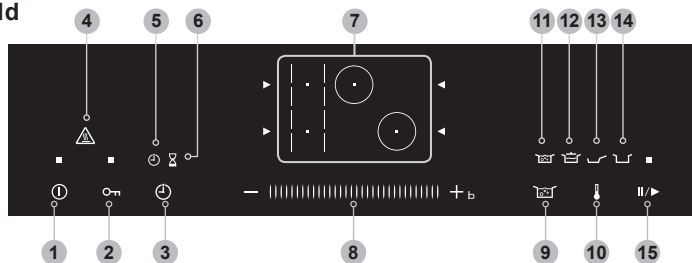
Bedienfeld



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptschalter (Siehe Seite 12) 2. Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste (Siehe Seite 12) 3. Zeitschaltuhr Taste (Siehe Seiten 12, 29-30) 4. Warnung vor heißen Oberflächen (Siehe Seite 14) 5. Garzeituhranzeige (Siehe Seite 29) 6. Kurzzeitweckeranzeige (Siehe Seite 30) 7. Kochzonenauswahl 8. Schieberegler und Boost-Funktion (Siehe Seite 13) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Autoboil Modus Taste (Siehe Seite 13) 10. Sensor-Option Taste (Siehe Seite 13) 11. Anzeige für Autoboil Modus (Siehe Seite 24) 12. Anzeige für Niedrigtemperaturkochmodus (Siehe Seite 25) 13. Anzeige für Bratmodus (Siehe Seite 26) 14. Anzeige für Frittiermodus (Siehe Seiten 27-28) 15. Pause Taste (Siehe Seite 14) |
|---|---|



Bedienfeld



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptschalter (Siehe Seite 12) 2. Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste (Siehe Seite 12) 3. Zeitschaltuhr Taste (Siehe Seiten 12, 29-30) 4. Warnung vor heißen Oberflächen (Siehe Seite 14) 5. Garzeituhranzeige (Siehe Seite 29) 6. Kurzzeitweckeranzeige (Siehe Seite 30) 7. Kochzonenauswahl 8. Schieberegler und Boost-Funktion (Siehe Seite 13) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Auto-boil Modus Taste (Siehe Seite 13) 10. Sensor-Option Taste (Siehe Seite 13) 11. Anzeige für Auto-boil Modus (Siehe Seite 24) 12. Anzeige für Niedrigtemperaturkochmodus (Siehe Seite 25) 13. Anzeige für Bratmodus (Siehe Seite 26) 14. Anzeige für Frittiermodus (Siehe Seiten 27-28) 15. Pause Taste (Siehe Seite 14) |
|---|---|



Hauptschalter

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



Kindersicherung

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



Bedienfeldsperre

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

Zeitschaltuhr



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



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

- Weitere Einzelheiten zum Einstellen der Zeitschaltuhren finden Sie auf den Seiten 29-30.



Schieberegler

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


Bedienung des Schiebereglers

Es gibt drei Möglichkeiten, den Schieberegler zu bedienen.

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



Boost-Funktion

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



Autoboil Modus Taste

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



Sensor-Option Taste

Wählen Sie die Genius Sensor Programme aus, die unten aufgeführt sind. (Siehe Seiten 25-28)



Niedrig-
temperatur-
kochmodus



Bratmodus



Frittiermodus

Optionstaste für



Niedrigtemperaturkochmodus

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



Bratmodus hält eine optimale Temperatur bei fünf Einstellungsstufen von 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C und 230 °C. (Siehe Seite 26)



Frittiermodus regelt die Temperatur des Öls im Bereich zwischen 140 °C - 200 °C in Stufen von 10 °C. (Siehe Seiten 27-28)

Optionstaste für **sensor**



Bratmodus hält eine optimale Temperatur bei fünf Einstellungsstufen von 140 °C / 160 °C / 180 °C / 200 °C und 230 °C. (Siehe Seite 26)



Frittiermodus regelt die Temperatur des Öls im Bereich zwischen 140 °C - 200 °C in Stufen von 10 °C. (Siehe Seiten 27-28)



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

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



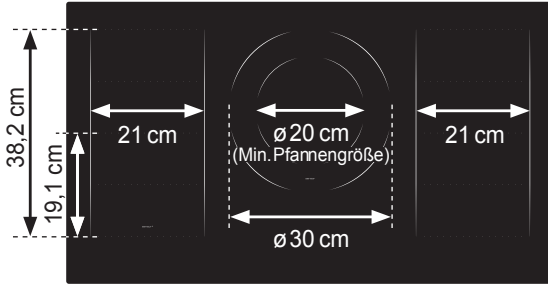
Restwärmeanzeige

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

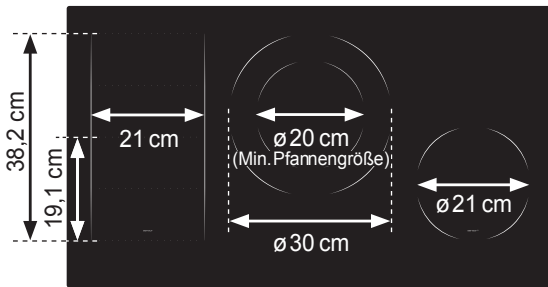


Geräuschloser Modus

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



KY-B925GL

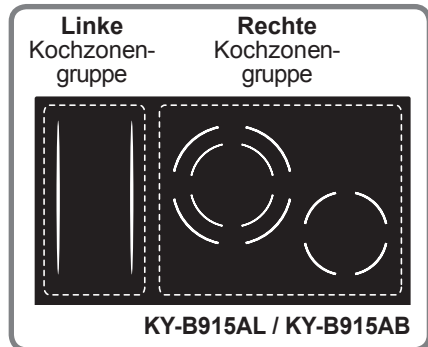
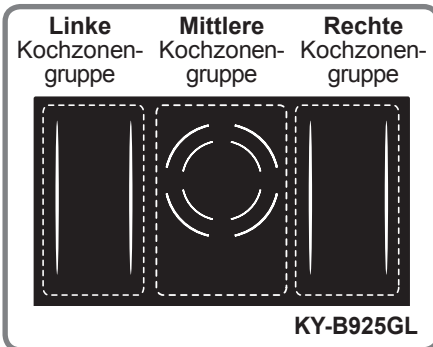


KY-B915AL / KY-B915AB

Kochzonengruppen

Die Kochzonen sind in zwei oder 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 Wärmeerzeugung so reguliert, dass der gesamte Stromverbrauch den Grenzwert nicht übersteigt.

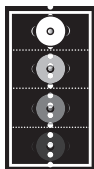
D. h., dass wenn die Leistungsstufe 9 für die linke vordere Kochzone eingestellt ist, dann ist die maximal verfügbare Leistung für die linke hintere Kochzone die Stufe 8.



Flex-Kochzone

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

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



Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von unter 13 cm

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



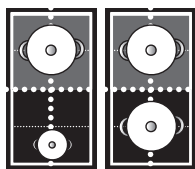
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

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



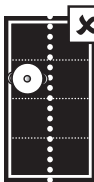
Größeres Kochgeschirr

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



Zwei unabhängige Kochzonen

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



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



WARNUNG

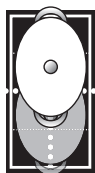
Die Missachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

Kochen mit Genius Sensor



Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

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



Größeres Kochgeschirr

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



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

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

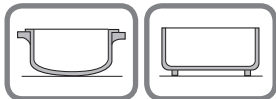
- Aluminium/Kupfer
- Hitzebeständiges Glas
- Keramik und Steingut

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.)

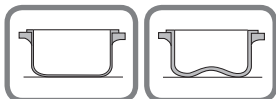
Nicht kompatibles Kochgeschirr



Gerundeter Boden

Mit Füßen

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



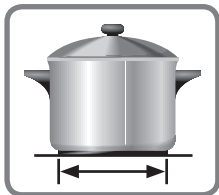
Dünnere Boden

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.

Größe (Bodendurchmesser)

Kompatibles Kochgeschirr



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

| Kochzone | Minstdurchmesser |
|----------|------------------|
| ø 30 cm | 20 cm |
| ø 21 cm | 14,5 cm |

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr zur Kochzone passt.

Bezüglich der empfohlenen Größen und Positionierung des Kochgeschirrs in der Flex-Kochzone lesen Sie bitte die Seiten 16-17.

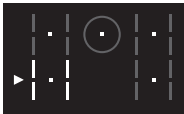
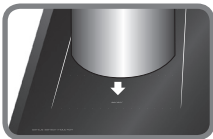
Geeignetes Kochgeschirr





VORSICHT

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

Eignung von Kochgeschirr prüfen



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

Übersicht Bedienung



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

Wenn das Kochfeld nach 1 Minute nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
➔ Wenn das passiert, schalten Sie den Hauptschalter erneut ein.
- 2. Gewünschten Vorgang ausführen.**
 - Leistungsstufe wählen 1 - 6
(*Siehe Seiten 22-23*)

sensor+

 - **Autoboil Modus** (*Siehe Seite 24*)
 - **Niedrigtemperaturkochmodus**
(*Siehe Seite 25*)
 - **Bratmodus** (*Siehe Seite 26*)
 - **Frittiermodus** (*Siehe Seiten 27-28*)

sensor

 - **Bratmodus** (*Siehe Seite 26*)
 - **Frittiermodus** (*Siehe Seiten 27-28*)
- 3. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" oder "OFF", um auszuschalten.**

Sicherheitsfunktionen

Automatische Abschaltung

- Das Gerät wird automatisch abgeschaltet, wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird:
 - Kochgeschirr nicht erkannt (*Siehe Seite 40*)
 - Kleiner Gegenstand in der Kochzone (*Siehe Seite 40*)
 - Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone (*Siehe Seite 41*)
 - Lange Kochzeit (*Siehe Seite 35*)



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 37*)

Warnung vor heißen Oberflächen

-  leuchtet auf, wenn die Deckplatte heiß ist. (*Siehe Seite 14*)

Restwärmeanzeige

-  blinkt, wenn die Deckplatte heiß ist. (*Siehe Seite 14*)

Kindersicherung

- Das Bedienfeld kann gesperrt werden, um Missbrauch des Gerätes zu verhindern. (*Siehe Seite 12*)

Leistungsstufe wählen



WARNUNG

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



VORSICHT

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



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



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



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



Das Licht der Kochzonenauswahl bleibt an, solange die entsprechende Kochzone in Betrieb ist. Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – b (18 Stufen).

Mehr zum Bedienung des Schiebereglers finden Sie auf Seite 13.

Richtlinien zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 31.



Boost-Funktion

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

Nach 10 Minuten wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgesetzt.

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



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 35.
- 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 15.

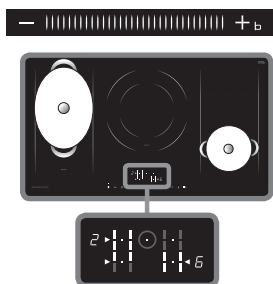
Leistungsstufe wählen

Die Flex-Kochzonen als eine Zone verwenden



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.
2. Wählen Sie die Kochzonen durch zweimaliges Berühren der Kochzonenauswahl aus, um die gesamte Flex-Kochzone auszuwählen, z.B. die linke Flex-Kochzone.

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



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

Das Licht der Kochzonenauswahl bleibt an, solange die entsprechende Kochzone in Betrieb ist. Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – b (18 Stufen). Mehr zum Bedienung des Schiebereglers finden Sie auf Seite 13. Richtlinien zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 31.

Boost-Funktion

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

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



HINWEIS

- Informationen zu den empfohlenen Kochgeschirrgrößen und deren Positionierung finden Sie auf den Seiten 16-17.
- Die Leuchtanzeige der Kochzonenauswahl stimmt möglicherweise nicht mit den vom Kochgeschirr abgedeckten Kochzonen überein. Dies hängt von der Größe und dem Material der verwendeten Pfanne oder des Topfes ab.

Autoboil Modus



sensor+



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



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

1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**
2. **Wählen Sie die Kochzone mit **sensor+** aus.**
Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.
3. **Berühren Sie die Taste des Autoboil Modus.**
Das Gerät piepst 5 mal, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat und lässt das Wasser weiter sprudelnd kochen. Wenn das Gerät gepiepst hat, fügen Sie die Zutaten hinzu und regeln die Wärmezufuhr mit dem Schieber nach Bedarf.



HINWEIS



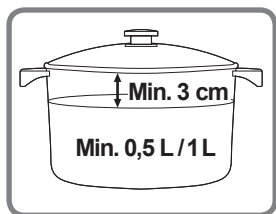
In der Anzeige blinkt solange die Temperatur "100" bis der Siedepunkt erreicht ist. Nachdem das Wasser gekocht hat, stellt das Gerät die Leistungsstufe automatisch auf "7" zurück. Sie können die Leistungsstufe nach Bedarf erhöhen oder senken.

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



HINWEIS

- Kochgeschirr mit 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 29)



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+



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB






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

1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**
2. **Wählen Sie die Kochzone mit **sensor+** aus.**
Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.
3. **Berühren Sie die Taste der Sensor-Option** einmal, um Niedrigtemperaturkochmodus auszuwählen.
4. **Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen.** Temperatureinstellbereich: 65 °C bis 120 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 32.
5. **Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken** und das Gerät piepst 5 mal.
 - Wenn Niedrigtemperaturkochmodus ausgewählt wird, nachdem zuvor mit hoher Temperatur gekocht worden war, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, aber das Gerät piepst nicht.
6. **Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie bei der Temperatur "OFF" ein, um auszuschalten.**



HINWEIS

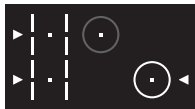
- Aufgrund der Vielfalt an Lebensmitteln und Topf- und Pfannenarten kann die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel von der eingestellten Temperatur abweichen. Erhöhen oder senken Sie die Einstellung bis die gewünschte Lebensmitteltemperatur erreicht ist.
- Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung kann 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 |
|  | - Alle anderen Arten von 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 29)

Bratmodus sensor+



KY-B925GL




KY-B915AL

KY-B915AB

Ist auf den Kochzonen mit  und  möglich.



1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.
2. Stellen Sie die Pfanne/den Topf mit der erforderlichen Menge an Öl auf die Kochzone.
3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Wenn Sie mit großem Kochgeschirr kochen, kann auch die gesamte Flex-Kochzone durch zweimaliges Berühren entweder der vorderen oder hinteren Kochzonenauswahl ausgewählt werden.
4. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option bis  angezeigt wird.
5. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen. Temperatureinstellbereich: 140 °C bis 230 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 33.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken und das Gerät piepst 5 mal. Fügen Sie die Zutaten hinzu.
7. Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie bei der Temperatur "OFF" ein, um auszuschalten.



HINWEIS


- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem Bratmodus verwendet werden. (Siehe Seite 29)
- 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.

Frittiermodus sensor+ sensor

Ist auf den Kochzonen mit  und  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.



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB




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

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

3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.



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



5. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen. Temperatureinstellbereich: 140 °C bis 200 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 33.



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

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



HINWEIS

- Die Garzeituhr kann nicht zusammen mit dem Frittiermodus verwendet werden. Nur der Kurzzeitwecker kann verwendet werden. (Siehe Seite 30)
- Mit dem Frittiermodus kann die gesamte Flex-Kochzone nicht verwendet werden.
- Die tatsächliche Öltemperatur kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.



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

- Halten Sie sich an die Anweisung bezüglich der Ölmenge.
Menge: 200 g bis 800 g (0,22 L bis 0,9 L)
Füllhöhe: mindestens 1 cm
- Stellen Sie die Pfanne/den Topf in die Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie kein heißes, bräunlich verfärbtes oder flockiges Öl oder Öl mit Lebensmittelrückständen.
- Beachten Sie die Empfehlungen zum geeigneten Kochgeschirr. (Siehe Seite 18)
- Vergewissern Sie sich, dass Deckplatte und Topf-/Pfannenunterseite trocken und sauber sind.
- Fügen Sie keine Zutaten hinzu, bevor die Temperaturanzeige nicht aufgehört hat zu blinken. Wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird, kann es sein, dass nicht mehr weiter aufgeheizt wird.
- Fügen Sie kein Öl hinzu oder stellen die Pfanne/den Topf auf eine andere Kochzone, sobald das Vorheizen begonnen hat.

Zeitschaltuhr

Verwendung der Garzeituhr

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



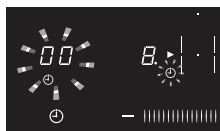
1. Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.

2. Gewünschten Vorgang ausführen.
(Siehe Seiten 22-26)



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

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



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

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

Einstellbereich der Garzeituhr: 1 Minute bis 9 Stunden.

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

Garzeituhr ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit

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

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



HINWEIS

Die Garzeituhr kann nicht im Frittiermodus eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Verwendung des Kurzzeitweckers

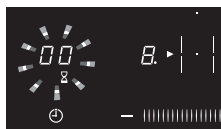
Dieser wird **unabhängig von allen sonstigen Kochfunktionen verwendet**. Er zählt von einer eingestellten Zeit herunter.



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



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



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



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

Einstellbereich des Kurzzeitweckers: 1 Minute bis 9 Stunden.

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

Kurzzeitwecker ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit:

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

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



HINWEIS

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

Richtlinien für Leistungsstufen

| Leistungsstufe | | Niedrig | | | | | | | Mittel | | | | | Hoch | | | | |
|----------------|------------------------|---------|----|---|----|---|----|---|--------|---|----|---|----|------|----|---|----|---|
| | | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* Diese Leistungsstufen beziehen sich auf die Verwendung der linken und rechten Kochzonen. Bitte stellen Sie die Leistungsstufe niedriger ein, wenn Sie die mittlere Kochzone verwenden.



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) sensor+

| | | Gerichte | 65 | 70 | 75 | 80 | 85 | 90 | 95 | 100 | 105 | 110 | 115 | 120 |
|-----------|--------------------------|----------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Erwärmen | Milch | | | | | | | | | | | | | |
| | Lebensmittel in Dosen | | | | | | | | | | | | | |
| Pochieren | Ei | | | | | | | | | | | | | |
| | Hähnchenbrust | | | | | | | | | | | | | |
| | Fisch | | | | | | | | | | | | | |
| Kochen | Reis | | | | | | | | | | | | | |
| | Gekochtes Ei | | | | | | | | | | | | | |
| | Kartoffeln | | | | | | | | | | | | | |
| Dünsten | Fisch und Schalentiere | | | | | | | | | | | | | |
| | Gemüse | | | | | | | | | | | | | |
| | Kartoffeln | | | | | | | | | | | | | |
| | Hähnchenbrust | | | | | | | | | | | | | |
| 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 25)
- 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, Fischfilet | | |
| | | | Steak, Schwein, Hähnchenfilet | | | |
| | | | Schnitzel, Paniertes Schnitzel | | | |
| | | | Bratkartoffeln | | | |
| | | | Speck, Würstchen | | | |
| | | | Spiegeleier | | | |
| | | | Arme Ritter | | | |
| | | Omelett | | | | |
| | | Schinkentost 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.

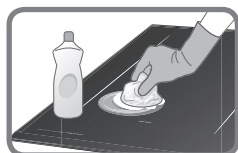
Deckplatte und Bedienfeld

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. <i>(Siehe Seite 12)</i> |
| | <p>Automatische Abschaltung Wenn das Gerät nach 1 Minute ab dem Einschalten nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus. ➔ Schalten Sie den Hauptschalter wieder ein.</p> |
| Die Kochzone hat sich während des Betriebs selbst abgeschaltet. | <p>Lange Kochzeit Wenn für einen bestimmten Zeitraum (<i>siehe Tabelle unten</i>) während des Betriebs einer Kochzone keine Taste berührt wird, dann ertönt ein Piepston und die Kochzone wird automatisch abgeschaltet. ➔ Stellen Sie das Gerät erneut wie gewünscht ein. Wir empfehlen, die Garzeituhr einzustellen, wenn über einen längeren Zeitraum langsam gekocht wird. <i>(Siehe Seite 29)</i></p> |

| | Leistungsstufe | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|----|---|----|--------|----|---|----|------|----|---|----|---|----|---|----|---|
| | Niedrig | | | | Mittel | | | | Hoch | | | | | | | | |
| | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 |
| 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. <i>(Siehe Seite 12)</i> ■ 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 an oder um die Tasten. ➔ 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 |
|---|---|
| <p>Die Aufheizleistung ist schwächer.</p> | <p>Überhitzungsschutzfunktion Wenn der Boden des Kochgeschirrs überhitzt, dann wird die Aufheizleistung automatisch reduziert. Die Leistungsanzeige bleibt dieselbe. Die Leistung kehrt zum Normalwert zurück, wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist.</p> <p>Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, z.B. aus Keramik und Steingut. ➔ Verwenden Sie keine Pfannen und Töpfe aus Keramik oder Steingut, selbst wenn diese für Induktion geeignet sind, da diese nicht so effektiv sind. (Siehe Seiten 18-19)</p> |
| <p>Wenn mehrere Kochzonen zusammen verwendet werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ wird die Aufheizleistung schwächer. ■ nimmt die Leistungsanzeige automatisch ab. ■ kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden. | <p>Die Leistungsstufe wird automatisch so reguliert, dass der Gesamtstromverbrauch nicht den Grenzwert übersteigt. (Siehe Seite 15)</p> <p>Die Leistungsanzeige für eine Kochzone kann sich selbst absenken.</p> <p>Es kann sein, dass auch nach Berühren des  Schiebers zur Anpassung der Leistungsstufe diese nicht erhöht wird und das Gerät piepst.</p> |


Autoboil Modus

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


Niedrigtemperaturkochmodus

| Symptom | Mögliche Ursache |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Vorheizen dauert zu lange. ■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur. ■ Die Lebensmittel erreichen nicht die eingestellte Temperatur. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt. ■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder die Deckplatte ist verschmutzt. ■ Während des Vorheizens wurden Wasser, Öl oder Lebensmittel hinzugefügt. ■ Die Temperatur am Boden der Pfanne oder des Topfes kann von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Kochgeschirrs. ■ Aufgrund der Vielfalt an Lebensmitteln und Topf- und Pfannenarten kann die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel von der eingestellten Temperatur abweichen. ■ Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. <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

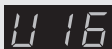
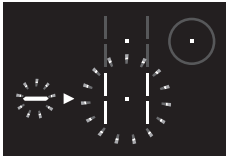
| Symptom | Mögliche Ursache |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Vorheizen dauert zu lange. ■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt. ■ Der Boden der Pfanne/des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






Fehler-Codes

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

| Anzeige | Mögliche Ursache |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">■ Es befindet sich Wasser oder etwas anderes auf dem oder um das Bedienfeld.■ Taste wird länger gehalten als erforderlich. |
|  | <p>Kochgeschirr nicht erkannt</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kein/e Pfanne/Topf auf der Kochzone.■ Pfanne/Topf wurde entfernt.■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (<i>Siehe Seiten 16-17</i>)■ Es wird ein/e nicht geeignete/r Pfanne/Topf verwendet. (<i>Siehe Seiten 18-19</i>) <p>Kleiner Gegenstand in der Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none">■ Es wurden kleine metallische Gegenstände (z.B. Besteck, Kochgerät) auf der Kochzone abgelegt. <p>Wenn obige Zustände nicht behoben werden, schalten die Anzeige und der Hauptschalter ab.</p> |

Fehler-Codes

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

| Anzeige | Mögliche Ursache |
|--|--|
|  | Die Ansaug- oder Abluftöffnungen sind blockiert. (<i>Siehe Seite 46</i>) ➔ Entfernen Sie alle Hindernisse. |
|   | Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone <ul style="list-style-type: none">■ Es wurde ein/e leere/r Pfanne/Topf aufgeheizt.■ Beim Frittiermodus wurde das Öl überhitzt, weil die Leistungsstufe anstelle von Frittiermodus ausgewählt worden ist. ➔ Verwenden Sie zum Aufheizen von großen Mengen Öl den Frittiermodus. |
|   | <ul style="list-style-type: none">■ Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr zum Frittiermodus verwendet. (<i>Siehe Seiten 18-19</i>)■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (<i>Siehe Seite 17</i>)■ Es wurden mehr als 800 g Öl aufgeheizt.■ Beim Vorheizen wurden Zutaten hinzugefügt. |

Wenn Sie die obigen 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

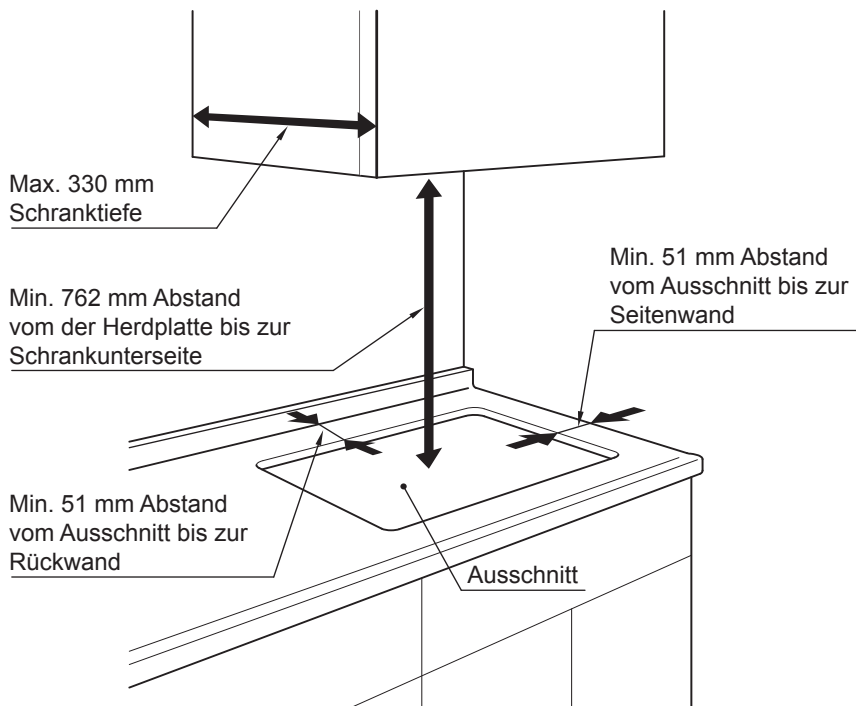
- Befolgen Sie beim Einbau diese Anweisungen voll und ganz. Ein unsachgemäßer Einbau kann zu elektrischen Kriechströmen oder einem Brand führen.
- Schließen Sie das Gerät zwecks Stromversorgung an einen dafür geeigneten 220-240 V Einphasenanschluss (oder Dreiphasenanschluss 380-415 V 3N / 380-415 V 2N) 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.

Installations des Gerätes



Weitere Einzelheiten zum Ausschnitt siehe Seite 48.

Zubehör

Klammer

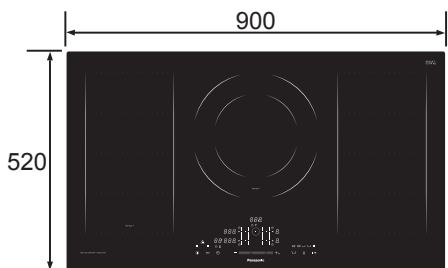


(2 Teile)
Siehe Seite 51.

Abmessungen

Draufsicht

(Abmessungen: mm)

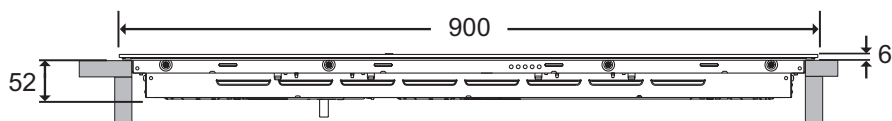


KY-B925GL

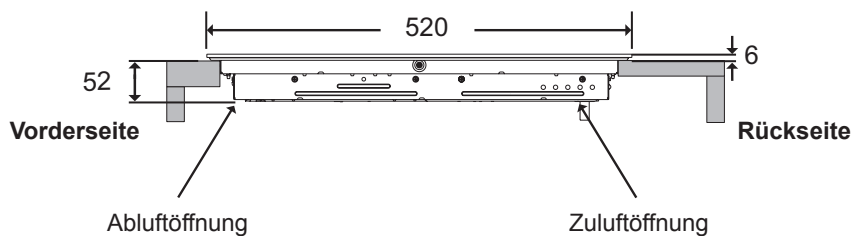


KY-B915AL / KY-B915AB

Vorderansicht



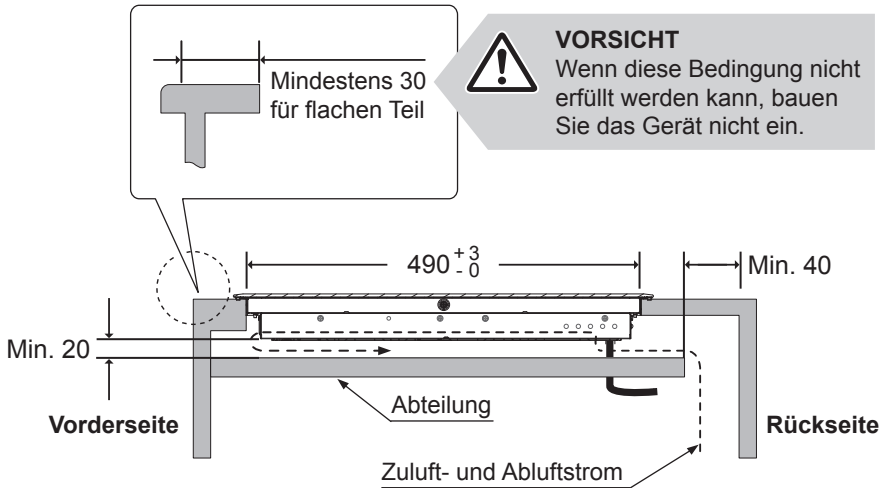
Seitenansicht



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

Seitenansicht

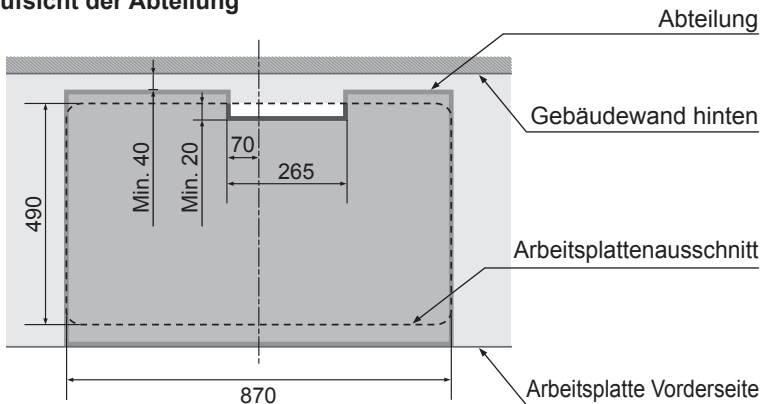
(Abmessungen: mm)



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



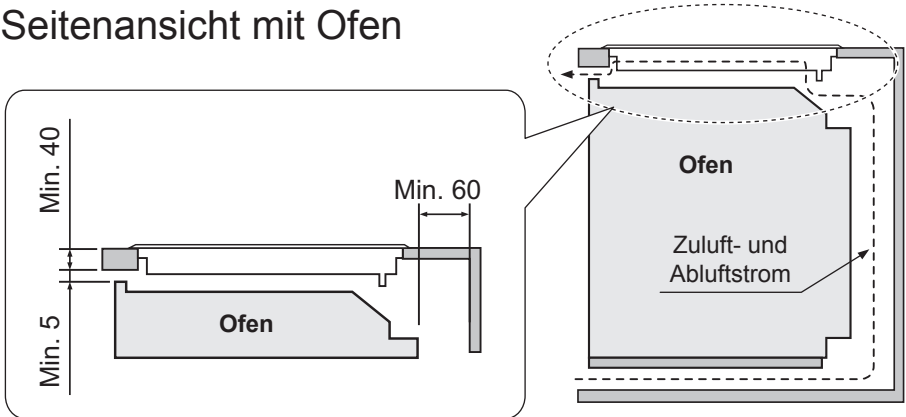
Abmessungen

(Abmessungen: mm)

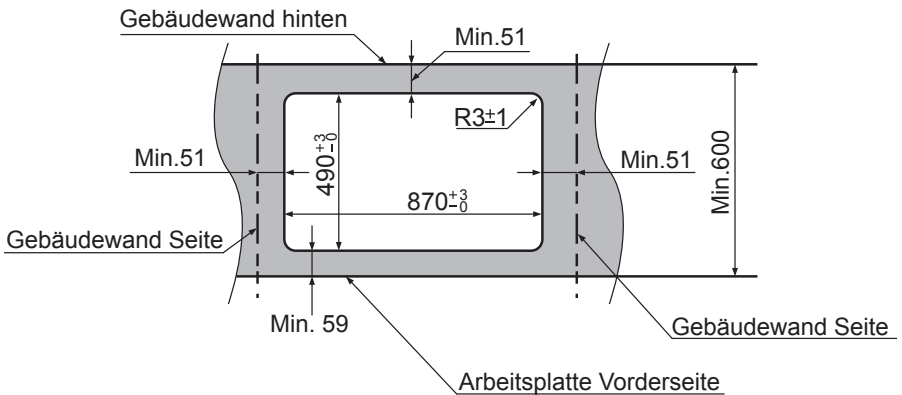
Beim Einbau über einem Ofen

- 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 (KY-B925GL), 40 A (KY-B915AL / KY-B915AB) Nennauslösestrom: 30 mA

Elektrobedingungen

1. Strom abschalten.

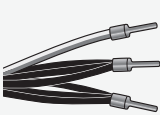

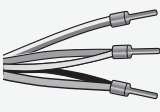

Schutzschalter ausschalten oder Sicherung für den Stromkreis des Geräts entfernen.

2. Stromkabel anschließen.

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

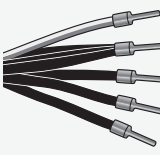

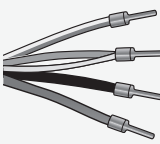

■ Einphasenanschluss (220-240 V ~ 50 Hz)

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

| Anschlusskabel | Verkabelung |
|---|--|
| KY-B925GL  |  : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen) N: Schwarz, Kabel-Nr. 2 / 4 / 6 L: Schwarz, Kabel-Nr. 1 / 3 / 5 (an stromführenden Anschluss anschließen) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen) N: Grau und Blau zusammen L: Schwarz und Braun zusammen (an stromführenden Anschluss anschließen) |

■ Dreiphasenanschluss (380-415 V 3N~ 50 Hz / 380-415 V 2N~ 50 Hz)

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

| Anschlusskabel | Verkabelung |
|---|---|
| KY-B925GL  |  : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen) 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) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen) N: Grau und Blau zusammen L1: Schwarz L2: Braun (an stromführenden Anschluss anschließen) |

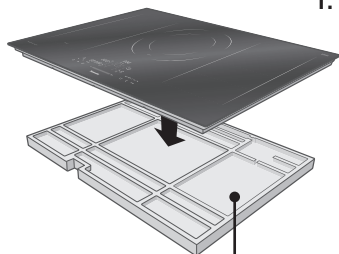
Installation des Gerätes



WARNUNG

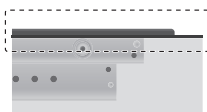
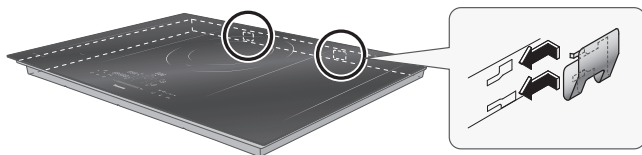
Die Deckplatte nicht demontieren! Angeschlossenes Kabel kann sich dadurch lösen und eine Fehlfunktion verursachen.

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

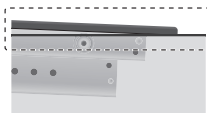


Obere Verpackung

- 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 50.



VORSICHT

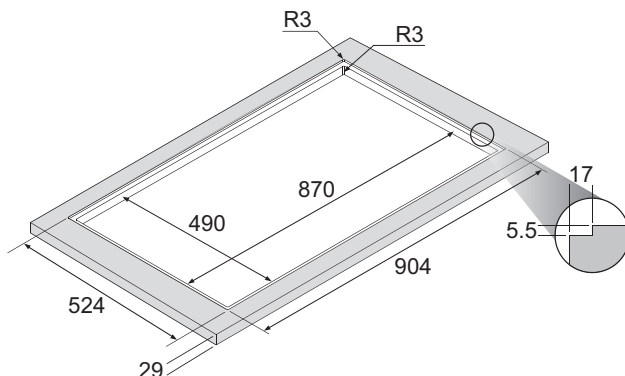
Wenn der Schrank vorne keine Öffnung hat, dann muss die Verkabelung erfolgen, bevor das Gerät in die Arbeitsplatte eingesetzt wird.

(Abmessungen: mm)

KY-B925GL und KY-B915AL können 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.


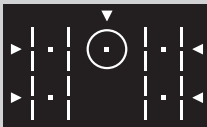
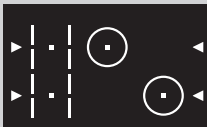




VORSICHT

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~ / 380-415 V 2N~)? | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Ist das Gerät geerdet? ■ Wurde ein FI-Schutzschalter installiert? | |
| Elektrotest | <p>1. Berühren Sie , um den Hauptschalter einzuschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Geht das Licht des Hauptschalters an? <p>2. Berühren Sie die folgenden Tasten, um die Funktion der einzelnen Kochzonen zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Links vorne ■ Links hinten ■ Mitte ■ Rechts vorne ■ Rechts hinten <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B925GL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B915AL KY-B915AB</p> </div> </div> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;"></p> <p style="text-align: center;">Blinkt jede Kochzonenauswahl und das  ?</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-B925GL | KY-B915AL KY-B915AB |
| Art des Kochfelds | | Elektrisch | |
| Anzahl an Kochzonen bzw. Bereichen | | 5 | 4 |
| Heiztechnologie | | Induktion | |
| Durchmesser der Nutzoberfläche (rund) | | 1 x ø 30,0 cm | 1 x ø 30,0 cm 1 x ø 21,0 cm |
| Länge und Breite der Nutzoberfläche (nicht rund) | | 4 x L 19,1 cm B 21,0 cm | 2 x L 19,1 cm B 21,0 cm |
| Errechneter Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich pro kg (EC elektrisch Kochen) | Links vorne | 226,8 Wh /kg | 226,2 Wh /kg |
| | Links mitte | 191,0 Wh /kg | 193,7 Wh /kg |
| | Links hinten | 207,7 Wh /kg | 210,7 Wh /kg |
| | Mitte | 175,4 Wh /kg | 174,5 Wh /kg |
| | Rechts vorne | 223,2 Wh /kg | 189,2 Wh /kg |
| | Rechts mitte | 186,6 Wh /kg | - |
| | Rechts hinten | 207,7 Wh /kg | - |
| Errechneter Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg (EC elektrisches Kochfeld) | | 202,6 Wh /kg | 198,9 Wh /kg |
| Stromversorgung | Einphasig | 220-240 V ~ 50 Hz | |
| | Dreiphasig | 380-415 V 3N~ 50 Hz | 380-415 V 2N~ 50 Hz |
| Stromverbrauch | | 10800 W | 7200 W |
| Abmessungen (ca.) | | 900 mm (B) 520 mm (T) 58 mm (H) | |
| Rahmendesign | | Bündig | Bündig (KY-B915AL) Abgeschrägt (KY-B915AB) |
| Maximaler Stromverbrauch pro Kochzone (ca.) | Links vorne | 2800 W | 2800 W |
| | Links hinten | 2800 W | 2800 W |
| | Mitte | 3600 W | 3600 W |
| | Rechts vorne | 2800 W | 3300 W |
| | Rechts hinten | 2800 W | - |
| | Flex-Kochzone | 3600 W | 3600 W |
| Gewicht ohne Verpackung (ca.) | | 20,5 kg | 18 kg |

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 | - Mode poêle à frire | 26 |
| Mode d'emploi | 2-41 | - Mode friture profonde | 27-28 |
| Consignes de sécurité | 2-6 | - Minuteur | 29-30 |
| Mesures de précaution générales | 7 | Consignes relatives à la puissance ... | 31 |
| Élimination des déchets | 8 | Tableau de cuisson Genius Sensor... | 32-33 |
| Technologie Genius Sensor..... | 9 | Nettoyage | 34 |
| Conseils éco-énergétiques | 9 | Dépannage | 35-39 |
| Caractéristiques et fonctions | | Codes d'erreur | 40-41 |
| - KY-B925GL..... | 10 | Instructions d'installation..... | 42-53 |
| - KY-B915AL / KY-B915AB | 11 | Installation et branchement | 42 |
| Commandes générales | 12-14 | Consignes de sécurité | 42-44 |
| Zones de cuisson | 15-17 | Emplacement d'installation..... | 45 |
| Récipients de cuisson adaptés ... | 18-19 | Accessoires | 45 |
| Cuisson CI | 20-30 | Dimensions | 46-48 |
| - Présentation du fonctionnement.... | 20 | Travaux électriques | 49-50 |
| - Fonctions de sécurité | 21 | Installation de l'appareil | 51 |
| - Sélection de la puissance..... | 22-23 | Encastrement | 52 |
| - Mode Auto-boil..... | 24 | Liste de vérification après l'installation ... | 53 |
| - Mode de cuisson à basse température | 25 | Caractéristiques techniques | 54 |

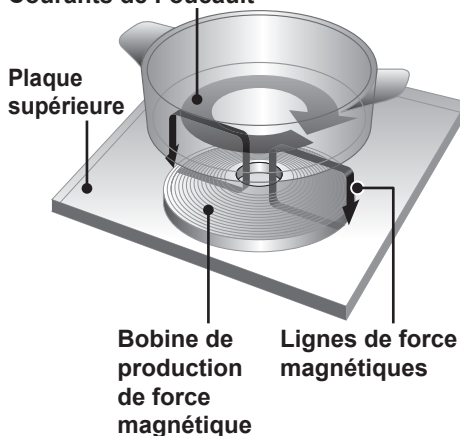
Mécanisme de cuisson CI

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.

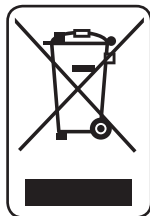
Consignes de sécurité

- 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.
- **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+

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

sensor

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

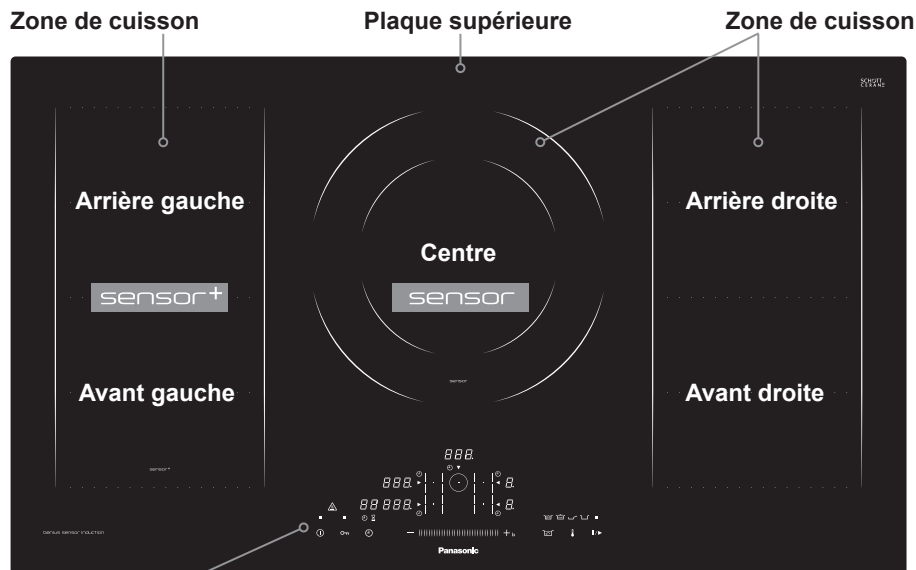


ATTENTION

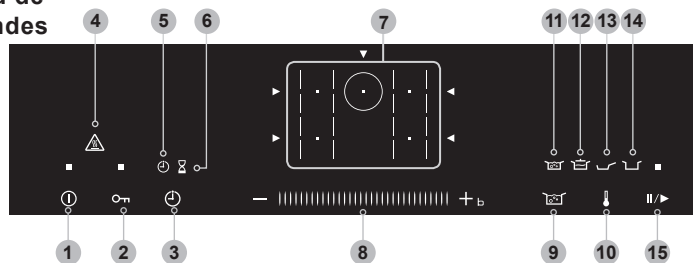
N'utilisez pas d'huile préchauffée par d'autres appareils. Genius Sensor ne fonctionnera pas efficacement et l'huile risque de prendre feu.

Conseils éco-énergétiques

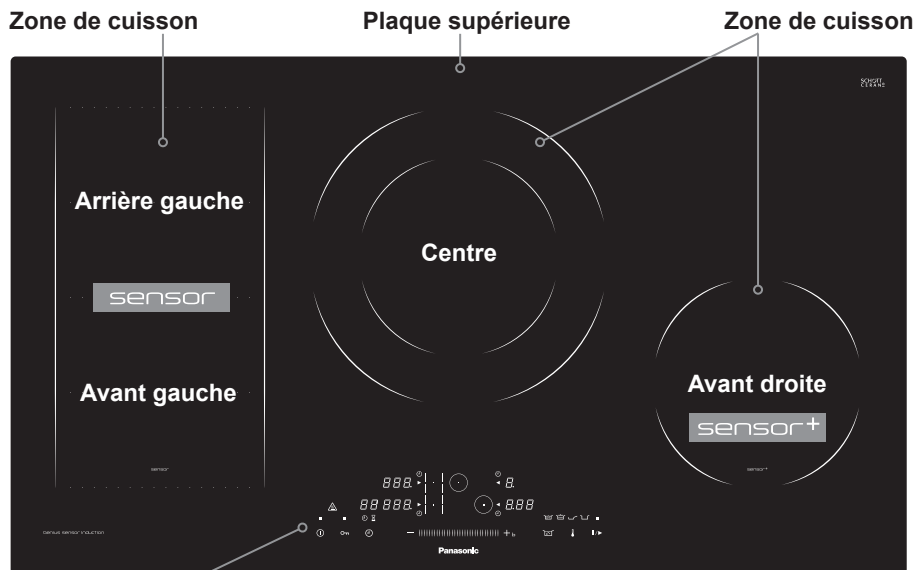
- Placez toujours les couvercles correspondants sur les récipients pour conserver la chaleur.
- Utilisez la taille de récipient appropriée pour la quantité d'aliments que vous cuisinez.
- Utilisez la taille de récipient appropriée pour le diamètre de la zone de cuisson. Si le diamètre du récipient n'est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



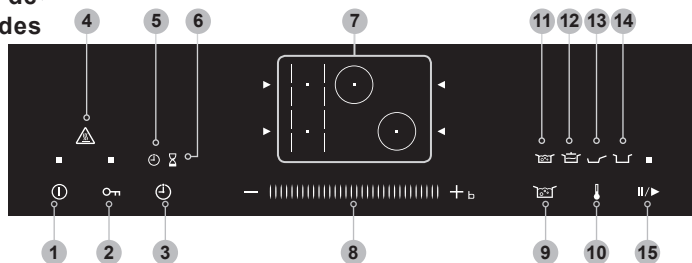
Panneau de commandes



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



Panneau de commandes



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



Alimentation principale

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



Sécurité enfants

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



Verrouillage du panneau de commandes

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

Minuteur



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



- Le **Minuteur de cuisine** qui effectue le décompte à partir d'une durée définie et émet une alarme en atteignant zéro. Le minuteur de cuisine n'éteint pas les zones de cuisson.
- Pour en savoir plus sur les méthodes de réglage des minuteurs, reportez-vous aux pages 29-30.



Curseur

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


Fonctionnement du curseur

Il existe trois moyens d'utiliser le curseur.

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



Fonction d'accélération

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



Touche Auto-boil

- Fait bouillir l'eau dans un récipient. (cf. page 24)



Touche d'options de capteur

Sélectionnez les modes de cuisson Genius Sensor répertoriés ci-dessous. (cf. pages 25-28)



Mode de cuisson à basse température



Mode poêle à frire



Mode friture profonde

Touche d'options pour



Mode de cuisson à basse température

maintient une faible température stable allant de 65 °C à 120 °C par incréments de 5 °C. (cf. page 25)



Mode poêle à frire

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



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

Touche d'options pour **sensor**



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



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



Touche de pause

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



Avertissement de surface chaude

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



Voyant de chaleur résiduelle

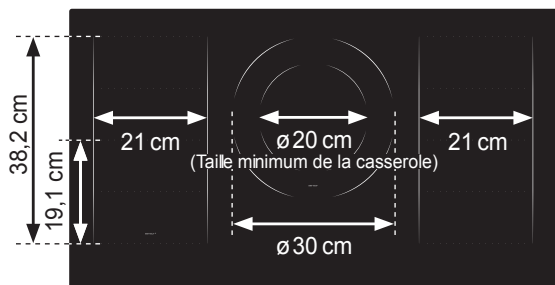
- Lorsque **H** clignote sur l'affichage, les zones de cuisson correspondantes sont chaudes. Prenez soin de ne pas toucher les zones de cuisson signalées comme chaudes.



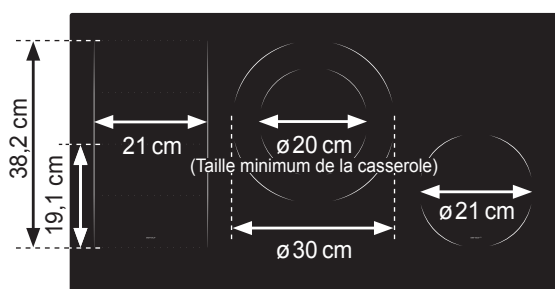
Mode Silencieux

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

Zones de cuisson



KY-B925GL

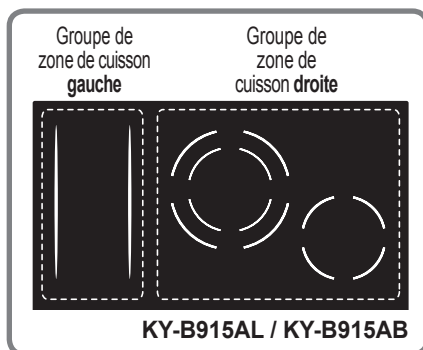
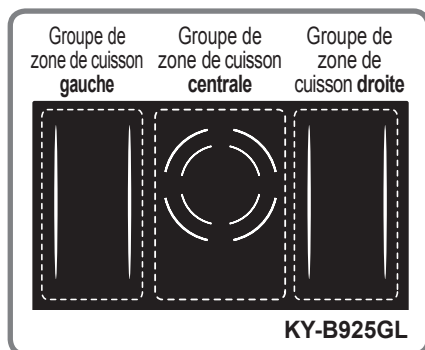


KY-B915AL / KY-B915AB

Groupes de zone de cuisson

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

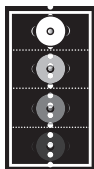
ex. Lorsque la puissance 9 est sélectionnée pour la zone de cuisson avant gauche, la puissance maximum disponible de la zone de cuisson arrière gauche est limitée au niveau 8.



Zone de cuisson Flex

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

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



Récipients de diamètre inférieur à 13 cm

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



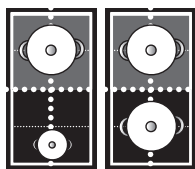
Récipients d'un diamètre de 13 cm et plus

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



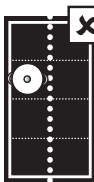
Récipients de cuisson plus grands

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



AVERTISSEMENT

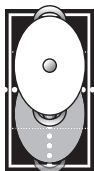
Tout manquement à ces instructions risque d'entraîner de graves blessures.

La cuisson avec Genius Sensor



Récipients d'un diamètre de 13 cm et plus

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



Récipients de cuisson plus grands

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



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

Récipients de cuisson adaptés

Matériau

Récipients de cuisson compatibles

- Fer/Fonte
- Fer émaillé
- Acier inoxydable magnétique
(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

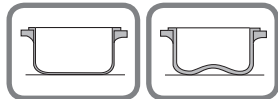
Récipients de cuisson compatibles

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



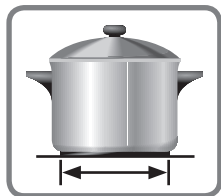
À base fine À base incurvée

- 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.

Taille (diamètre de la base)

Récipients de cuisson compatibles



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

| Zone de cuisson | Récipient de taille minimum |
|-----------------|-----------------------------|
| ø 30 cm | 20 cm |
| ø 21 cm | 14,5 cm |

Assurez-vous que les récipients de cuisson correspondent à la zone de cuisson.
Pour la zone de cuisson Flex, reportez-vous aux pages 16-17 pour connaître les tailles et le placement recommandés des récipients de cuisson.

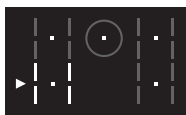
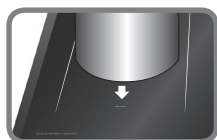
Récipients de cuisson adaptés





ATTENTION

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

Contrôle de la compatibilité des récipients de cuisson



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

Présentation du fonctionnement



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
Si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération, l'alimentation principale s'éteint automatiquement.
➔ Dans cette éventualité, rallumez l'alimentation principale.

2. **Exécutez l'opération souhaitée.**

- Sélection de la puissance 1 - b
(cf. pages 22-23)

sensor+

- **Mode Autoboil** (cf. page 24)
- **Mode de cuisson à basse température**
(cf. page 25)
- **Mode poêle à frire** (cf. page 26)
- **Mode friture profonde** (cf. pages 27-28)

sensor

- **Mode poêle à frire** (cf. page 26)
- **Mode friture profonde** (cf. pages 27-28)

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

Fonctions de sécurité

Extinction automatique

- L'appareil est automatiquement éteint lorsqu'une anomalie est détectée :
 - Récipient de cuisson non détecté (cf. page 40)
 - Petit objet sur la zone de cuisson (cf. page 40)
 - Récipient vide sur la zone de cuisson (cf. page 41)
 - Temps de cuisson long (cf. page 35)



REMARQUE


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

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


Fonction de prévention de la surchauffe

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

Avertissement de surface chaude

-  s'allume lorsque la plaque supérieure est chaude. (cf. page 14)

Voyant de chaleur résiduelle

-  clignote lorsque la plaque supérieure est chaude. (cf. page 14)

Sécurité enfants

- Le panneau de commandes peut être verrouillé pour éviter l'utilisation abusive de l'appareil. (cf. page 12)

Sélection de la puissance



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
2. **Sélectionnez une zone de cuisson, par ex. avant gauche.**



3. **Effleurez le curseur pour régler la puissance.**

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

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

Pour le fonctionnement du curseur, reportez-vous à la page 13.

Reportez-vous aux Consignes relatives à la puissance, page 31.

Fonction d'accélération

Avec une puissance de zone de cuisson réglée sur 9, effleurer **+18** accentue la puissance de la zone sélectionnée.

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

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



REMARQUE

- Si aucune touche n'est effleurée pendant une période donnée lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, un bip sera émis et la zone de cuisson automatiquement éteinte. Reportez-vous au tableau des délais d'extinction, page 35.
- Lorsque les zones de cuisson avant et arrière sont utilisées simultanément, la puissance de chauffe est régulée de sorte que la consommation de puissance globale ne dépasse pas le seuil. Pour les groupes de zone de cuisson et leurs effets, reportez-vous à la page 15.

Sélection de la puissance

Utilisation des zones de cuisson Flex en une seule

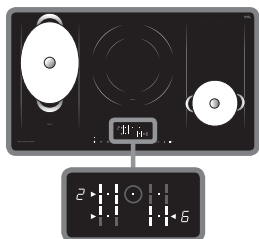


1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**



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

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



3. **Effleurez le curseur pour régler la puissance.**

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

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

Pour le fonctionnement du curseur, reportez-vous à la page 13.

Cf. Consignes relatives à la puissance, page 31.

Fonction d'accélération

Avec une puissance de zone de cuisson réglée sur 9, effleurer **+b** accentue la puissance de la zone sélectionnée.

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

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



REMARQUE

- Pour connaître les tailles et le placement recommandés des récipients de cuisson, reportez-vous aux pages 16-17.
- L'éclairage des barres de sélection de zone de cuisson peut ne pas correspondre à la zone de cuisson couverte par le récipient de cuisson, selon la taille ou le matériau du récipient utilisé.

Mode Auto-boil



sensor+



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



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

1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
2. **Sélectionnez la zone de cuisson via **sensor+**.**
Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.
3. **Effleurez la touche Auto-boil.** L'appareil émet 5 bips lorsque l'eau atteint le point d'ébullition et la maintient dans cet état. Au retentissement des bips, ajoutez les ingrédients et réglez la puissance de chauffe à l'aide du curseur, selon les besoins.



REMARQUE



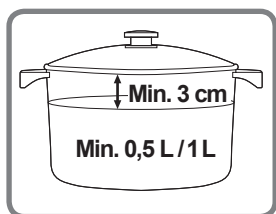
La température « 100 » clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la température d'ébullition soit atteinte. Une fois que l'eau bout, l'appareil règle automatiquement la puissance sur « 7 ». Augmentez ou diminuez la puissance selon les besoins.

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



REMARQUE

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



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

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

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

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

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

Mode de cuisson à basse température sensor+



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



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

1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**
2. **Sélectionnez la zone de cuisson via **sensor+** .**
Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.
3. **Effleurez la touche d'options de capteur** une fois pour sélectionner la cuisson à basse température.
4. **Effleurez le curseur pour régler la température souhaitée.** Plage réglable de la température : 65 °C à 120 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 32.
5. **Une fois la température définie atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter et l'appareil retentit à 5 reprises.**
- Lorsque le mode de cuisson à basse température est utilisé après une cuisson à haute puissance, l'affichage de température cesse de clignoter lorsque la température définie est atteinte, mais l'appareil ne retentit pas.
6. **Maintenez la touche de la zone de cuisson enfoncée ou réglez la température sur « OFF » pour l'éteindre.**



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 29)

Mode poêle à frire



KY-B925GL




KY-B915AL
KY-B915AB

Disponible sur les zones de cuisson avec  et .



1. Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.
2. Placez le récipient avec la quantité d'huile requise sur la zone de cuisson.
3. Sélectionnez la zone de cuisson requise. Pour les grands récipients de cuisson, l'ensemble de la zone de cuisson Flex peut aussi être sélectionné en effleurant le sélecteur de zone de cuisson avant ou arrière à deux reprises.



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



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



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



REMARQUE


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

Mode friture profonde

Disponible sur les zones de cuisson avec  et  .



AVERTISSEMENT

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



KY-B925GL



KY-B915AL
KY-B915AB



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

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

3. Sélectionnez la zone de cuisson requise.



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

5. Effleurez le curseur pour régler la température requise. Plage réglable de la température : 140 °C à 200 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson Genius Sensor page 33.



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



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



REMARQUE

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

Mode friture profonde

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

- Suivez les instructions en ce qui concerne la quantité d'huile.
Quantité : 200 g à 800 g (0,22 L à 0,9 L)
Profondeur : 1 cm minimum
- Placez le récipient au centre de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas d'huile chaude, d'huile ayant coloré, d'huile trouble ou d'huile contenant des sédiments de nourriture.
- Observez les recommandations pour choisir le bon récipient de cuisson. (*cf. page 18*)
- Assurez-vous que la plaque supérieure et le fond de la casserole sont secs et propres.
- N'ajoutez pas d'ingrédients avant que l'affichage de température ait cessé de clignoter. Le chauffage peut s'arrêter à cause d'une anomalie détectée.
- Une fois que le préchauffage a démarré, n'ajoutez pas d'huile ni déplacez le plat sur une autre zone de cuisson.

Minuteur

Utilisation du minuteur de cuisson

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

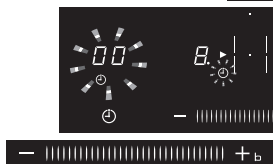


1. **Maintenez enfoncée la touche d'alimentation principale pour allumer l'alimentation.**

2. **Exécutez l'opération souhaitée.**
(cf. pages 22-26)

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

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



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

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

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

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

Annulation du minuteur de cuisson :

- Réglez le minuteur sur « 0 ».

Réglage du compte à rebours

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

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



REMARQUE

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

Minuteur

Utilisation du minuteur de cuisine

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



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



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



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



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

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

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

Annulation du minuteur de cuisine :

- Réglez le minuteur sur « 0 ».

Réglage du compte à rebours :

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

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



REMARQUE

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

Consignes relatives à la puissance

| Puissance | | Doux | | | | Moyen | | | | Elevée | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
| | | 1 | 1. | 2 | 2. | 3 | 3. | 4 | 4. | 5 | 5. | 6 | 6. | 7 | 7. | 8 | 8. | 9 | 9. |
| 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 | 9. |

* Ces niveaux de puissance sont basés sur l'utilisation des zones de cuisson gauche et droite. Veuillez régler le niveau de puissance inférieur à ces directives lors de l'utilisation de la zone de cuisson centrale.



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 25)
- Si le mode de cuisson à basse température est utilisé après une cuisson à puissance élevée, l'appareil cesse de clignoter mais ne retentit pas lorsque la température définie est atteinte.

Tableau de cuisson Genius Sensor

Mode poêle à frire (5 niveaux) sensor+ sensor

| °C | 140 | 160 | 180 | 200 | 230 | |
|---------------------|---------|------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------|--|
| 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

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



Taches tenaces

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



REMARQUE

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

Dépannage

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

Source d'alimentation

| Symptôme | Cause possible |
|--|--|
| L'appareil ne s'allume pas. | <ul style="list-style-type: none"> ■ L'interrupteur d'alimentation principale n'a pas été allumé. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Effleurez l'interrupteur d'alimentation principale un peu plus longtemps. ■ La Sécurité enfants a été activée. (cf. page 12) <p>Interrupteur Auto éteint Si 1 minute s'est écoulée sans aucune opération après allumage, l'alimentation principale s'éteint automatiquement. ➔ Rallumez l'interrupteur d'alimentation principale.</p> |
| La zone de cuisson s'est éteinte durant le fonctionnement. | <p>Temps de cuisson long Si aucune touche n'est effleurée pendant un temps défini (cf. tableau ci-dessous) lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, un bip sera émis et la zone de cuisson automatiquement éteinte. ➔ Réglez à nouveau l'appareil selon les besoins. Il est recommandé d'utiliser le minuteur de cuisson lorsque vous laissez mijoter longtemps. (cf. page 29)</p> |

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


Panneau de commandes

| Symptôme | Cause possible |
|--|--|
| Le fonctionnement de touche est désactivé. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Le bout de vos doigts est couvert. Effleurez avec le doigt nu. ■ Le verrouillage du panneau de commandes est activé. (cf. page 12) ■ Vous avez exécuté l'opération en maintenant la poignée du récipient de cuisson. ■ Le panneau de commandes est sale. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Eteignez l'interrupteur d'alimentation principale et assurez-vous que la zone est propre et sèche. Rallumez l'interrupteur d'alimentation principale. |
| Les touches réagissent en effleurant la zone environnante. | <p>De l'eau ou d'autres liquides peuvent se trouver sur ou autour des touches. ➔ 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. pages 18-19)</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 15)</p> <p>L'indicateur de puissance d'une zone de cuisson peut diminuer tout seul.</p> <p>Même après avoir effleuré le  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 a été éloigné de Genius Sensor. ■ La base du récipient ou de la plaque supérieure est sale. ■ De l'eau, de l'huile ou des aliments ont été ajoutés lors du préchauffage. ■ La température à la base du récipient peut différer de la température définie selon le type de récipient de cuisson. ■ En raison de la variété de types de nourriture et de récipients, la température réelle des aliments peut être différente de la température définie. ■ Les récipients de cuisson à revêtement anti-adhésif peuvent affecter la détection du capteur. <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


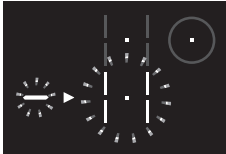
| Symptôme | Cause possible |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Le temps de préchauffage est trop long. ■ La température réelle est différente de la température définie. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Le récipient a été éloigné de Genius Sensor. ■ La base du récipient ou de la plaque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

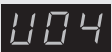


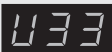

Codes d'erreur


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

| Indication | Cause possible |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">■ De l'eau ou des objets sont présents sur ou autour du panneau de commandes.■ La touche est maintenue enfoncée plus longtemps que nécessaire. |
|  | <p>Récipient de cuisson non détecté</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson.■ Le plat a été ôté.■ Le récipient ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. pages 16-17)■ Un récipient incompatible est utilisé. (cf. pages 18-19) <p>Petit objet sur la zone de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">■ De petits objets métalliques (ex. couverts, ustensiles) se trouvent sur la zone de cuisson. <p>Si les conditions ci-dessus ne sont pas rectifiées, l'affichage et l'interrupteur d'alimentation principale s'éteindront.</p> |

Codes d'erreur

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

| Indication | Cause possible |
|--|---|
|  | Les ventilateurs d'admission ou d'échappement sont obstrués. (cf. page 46) ➔ Dégagez toute obstruction. |
|   | Récipient vide sur la zone de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Un récipient vide a été chauffé.■ Lorsque la friture profonde, de l'huile a été préchauffée en sélectionnant la puissance au lieu du mode friture profonde. ➔ Utilisez le mode friture profonde haut pour chauffer une grande quantité d'huile. |
|   | <ul style="list-style-type: none">■ Un récipient de cuisson incompatible est utilisé pour le mode friture profonde. (cf. pages 18-19)■ Le récipient ne se trouve pas dans la bonne position. (cf. page 17)■ 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 ci-dessus, ou si une  erreur apparaît, contactez le centre de dépannage.

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



REMARQUE

- 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

- Déballer 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

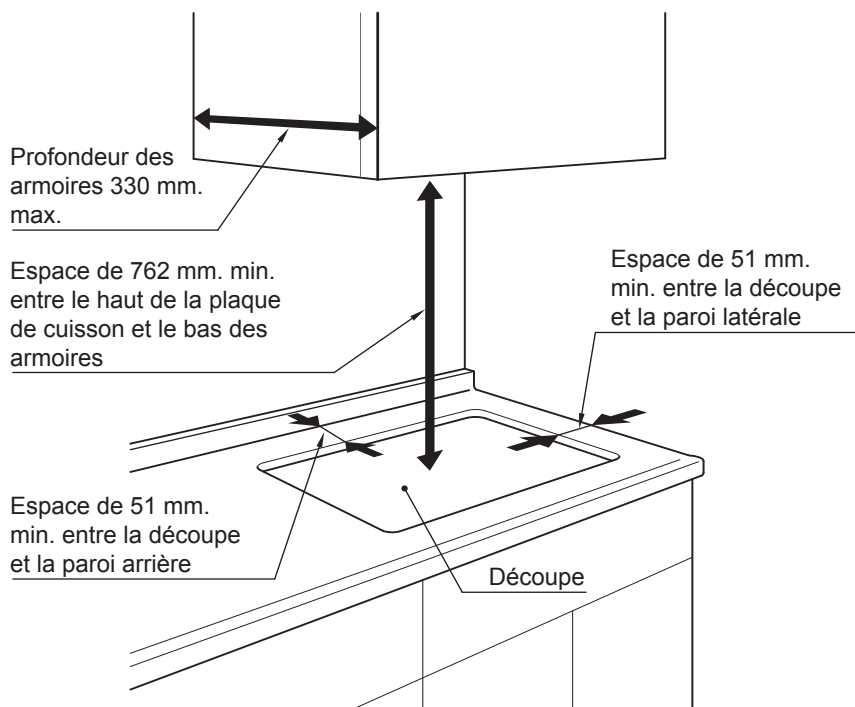
- Lors de l'exécution de l'installation, suivez scrupuleusement ces instructions. Une mauvaise installation peut provoquer une fuite électrique ou un incendie.
- Installez un circuit monophasé dédié 220-240 V (ou triphasé à 380-415 V 3N / 380-415 V 2N) avec le disjoncteur de protection de circuit pour l'alimentation électrique. Le câblage électrique peut surchauffer de manière anormale si le circuit dédié n'est pas correctement branché.

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

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

Emplacement d'installation

Installation de l'appareil



Pour en savoir plus sur la découpe, reportez-vous à la page 48.

Accessoires

Fixation

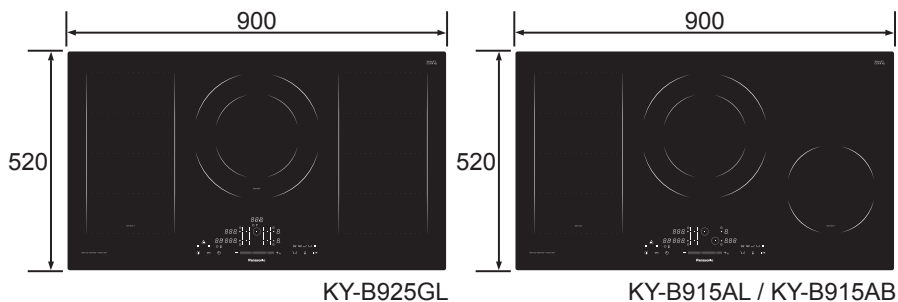


(2 pièces)
Cf. page 51.

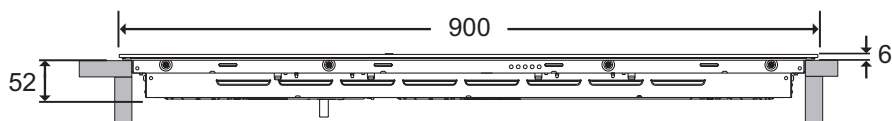
Dimensions

Vue supérieure

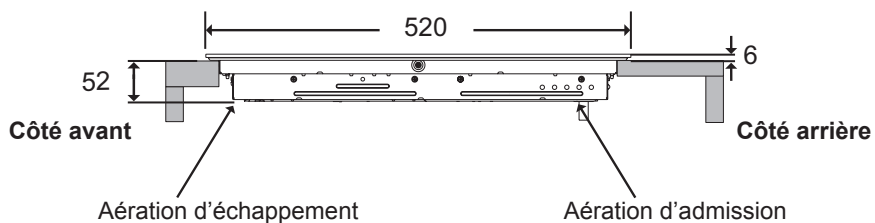
(mesure : mm)



Vue avant



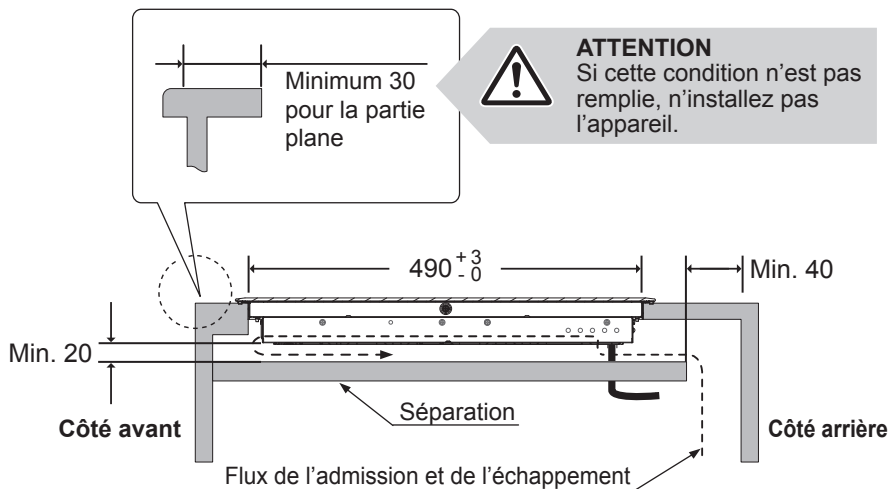
Vue latérale



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

Vue latérale

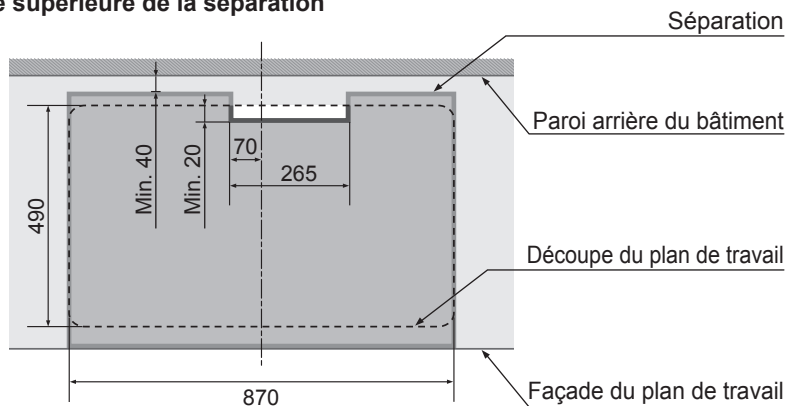
(mesure : mm)



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



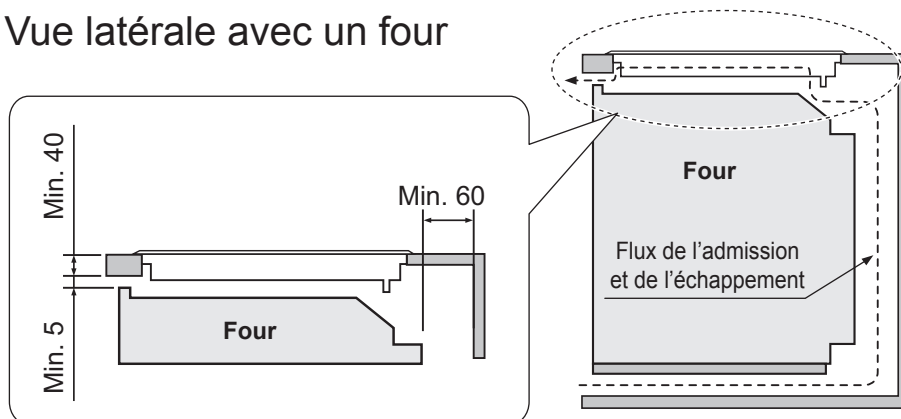
Dimensions

(mesure : mm)

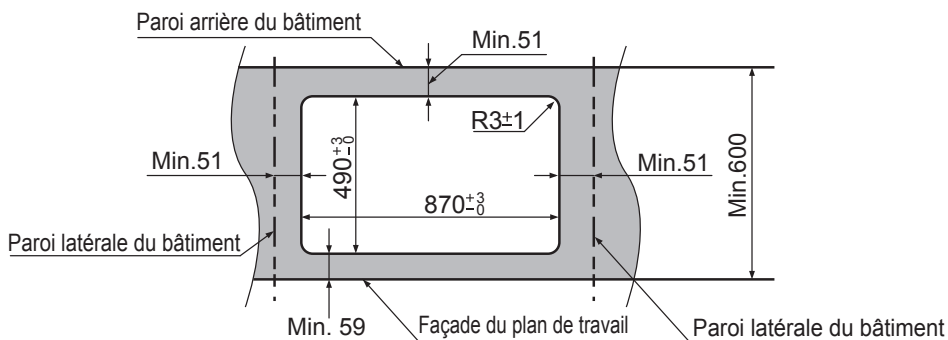
Lors de l'installation au dessus d'un four

- 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 (KY-B925GL), 40 A (KY-B915AL / KY-B915AB)
Courant de sensibilité nominale : 30 mA

Branchements électriques

1. Eteignez l'alimentation.

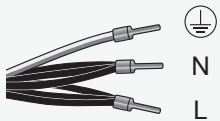

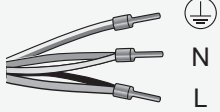

Eteignez l'alimentation via le coupe-circuit ou ôtez les fusibles du circuit de dérivation de l'appareil.

2. Raccordez le cordon d'alimentation.

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

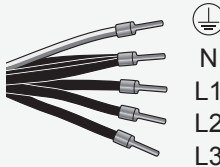

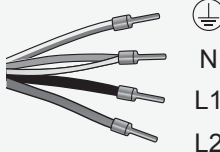

■ Branchement monophasé (220-240 V ~ 50 Hz)

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

| Câble électrique | Branchement de câble |
|---|--|
| KY-B925GL  |  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) N : Noir, Cordon N° 2 / 4 / 6 L : Noir, Cordon N° 1 / 3 / 5 (Brancher à la borne sous tension) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) N : Gris et bleu ensemble L : Noir et brun ensemble (Brancher à la borne sous tension) |

■ Branchement triphasé (380-415 V 3N~ 50 Hz / 380-415 V 2N~ 50 Hz)

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

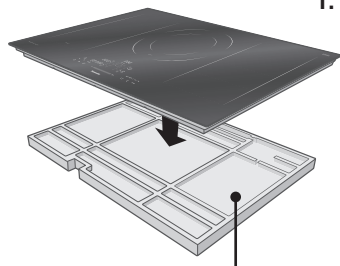
| Câble électrique | Branchement de câble |
|---|---|
| KY-B925GL  |  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) N : Noir, Cordon N° 2 / 4 / 6 L1 : Noir, Cordon N° 1 L2 : Noir, Cordon N° 3 L3 : Noir, Cordon N° 5 (Brancher à la borne sous tension) |
| KY-B915AL / KY-B915AB  |  : Jaune / Vert (Brancher à la borne de terre) N : Gris et bleu ensemble L1 : Noir L2 : Brun (Brancher à la borne sous tension) |

Installation de l'appareil



AVERTISSEMENT

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

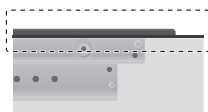
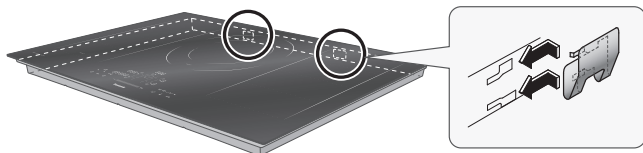


Trame supérieure

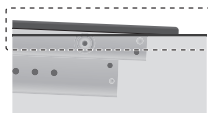
1. Serrez les fixations sur l'appareil.

(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 50.



ATTENTION

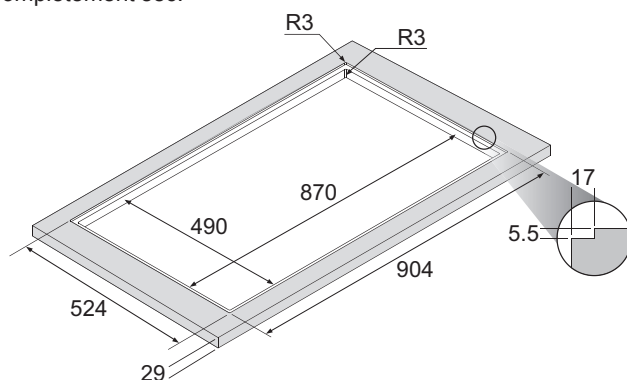
Si l'armoire ne comporte pas d'ouverture à l'avant, le câblage doit être raccordé avant que l'appareil soit imbriqué dans le plan de travail.

KY-B925GL et KY-B915AL peuvent être encastrés 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 enlevée 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.


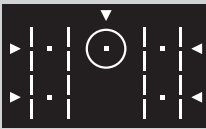
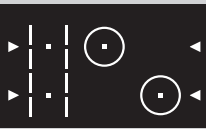




ATTENTION

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~/ 380-415 V 2N~) ? | |
| | <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 touches suivantes pour vérifier le fonctionnement de chaque zone de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avant gauche ■ Arrière gauche ■ Centre ■ Avant droite ■ Arrière droite <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B925GL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>KY-B915AL KY-B915AB</p> </div> </div> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;"></p> <p>Chaque sélecteur de zone de cuisson et  clignotent-ils ?</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-B925GL | KY-B915AL KY-B915AB |
| Type de plaque | | Electrique | |
| Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson | | 5 | 4 |
| Technologie de chauffe | | Induction | |
| Diamètre de la surface utile (circulaire) | | 1 x ø 30,0 cm | 1 x ø 30,0 cm 1 x ø 21,0 cm |
| Longueur et largeur de surface utile (non-circulaire) | | 4 x L 19,1 cm l 21,0 cm | 2 x L 19,1 cm l 21,0 cm |
| Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE) | Avant gauche | 226,8 Wh /kg | 226,2 Wh /kg |
| | Centre gauche | 191,0 Wh /kg | 193,7 Wh /kg |
| | Arrière gauche | 207,7 Wh /kg | 210,7 Wh /kg |
| | Centre | 175,4 Wh /kg | 174,5 Wh /kg |
| | Avant droite | 223,2 Wh /kg | 189,2 Wh /kg |
| | Centre droite | 186,6 Wh /kg | - |
| | Arrière droite | 207,7 Wh /kg | - |
| Consommation énergétique de la plaque calculée par kg (plaque électrique CE) | | 202,6 Wh /kg | 198,9 Wh /kg |
| Alimentation électrique | Monophasée | 220-240 V ~ 50 Hz | |
| | Triphasée | 380-415 V 3N~ 50 Hz | 380-415 V 2N~ 50 Hz |
| Puissance d'entrée | | 10800 W | 7200 W |
| Dimensions (env.) | | 900 mm (l) 520 mm (D) 58 mm (H) | |
| Forme du cadre | | Encastré | Encastré (KY-B915AL) Biseauté (KY-B915AB) |
| Puissance d'entrée maximum par zone de cuisson (env.) | Avant gauche | 2800 W | 2800 W |
| | Arrière gauche | 2800 W | 2800 W |
| | Centre | 3600 W | 3600 W |
| | Avant droite | 2800 W | 3300 W |
| | Arrière droite | 2800 W | - |
| | Zone de cuisson Flex | 3600 W | 3600 W |
| Poids déballé (env.) | | 20,5 kg | 18 kg |

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-D84
F0415K0
Printed in Japan