

Panasonic®

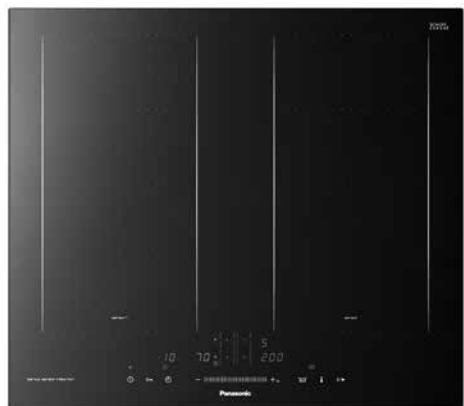
English

Deutsch

Operating / Installation Instructions Bedienungs / Installationsanleitung

Induction Hob
Induktionskochfeld

Model No. KY-B627GB
KY-B627GF
KY-B627GL
KY-B627SL
KY-B617AB
KY-B617AF



FOR DOMESTIC USE ONLY
NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH

KY-B627GF

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

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN: Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

Before the installation: Before installing this appliance, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance.

Vor dem Einbau: Notieren Sie vor dem Einbau des Geräts folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Model No. _____

Nr. _____

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Operating Instructions	1-40	- Pan Frying Mode	24
IH Cooking Mechanism	1	- Deep/Shallow Frying Mode	25-26
Safety Instructions	2-5	- Timer	27-28
General Precautions	6	Power Level Guidelines	29
Disposal of Waste Products	6	Genius Sensor Cooking Chart	30-33
Genius Sensor Technology.....	7	Cleaning	34
Energy Saving Tips.....	7	Troubleshooting	35-38
Features and Functions -		Error Codes	39-40
Double Flex	8	Installation Instructions	41-53
Features and Functions		Installation and Connection	41
- Single Flex	9	Safety Instructions.....	41-43
General Controls	10-12	Installation Location.....	44
Cooking Zones	13-14	Accessories	44
Suitable Cookware	15-16	Dimensions	45-48
IH Cooking	16-28	Flush fitting	49
- Operation Overview.....	16	Electrical Work.....	50-51
- Safety Features	17	Installing the Appliance	52
- Selecting the Power Level.....	18-19	Post-installation Checklist	53
- Autoboil Mode.....	20-21	Specifications	54
- Low Temperature Cooking			
Mode	22-23		

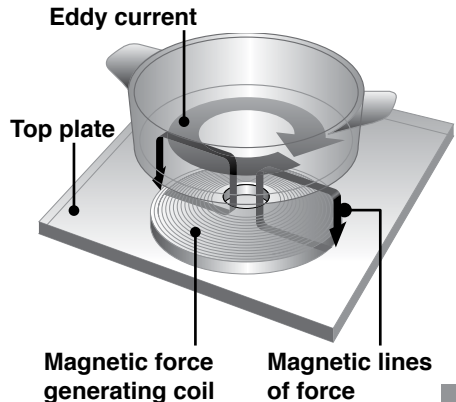
Operating Instructions

IH Cooking Mechanism

IH (Induction Heating) refers to electromagnetic induction heating.

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

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



Safety Instructions

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

Safety Instructions

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

Safety Instructions

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

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

General Precautions

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

Disposal of Waste Products



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

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

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

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

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

Genius Sensor Technology



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

sensor+

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

sensor

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



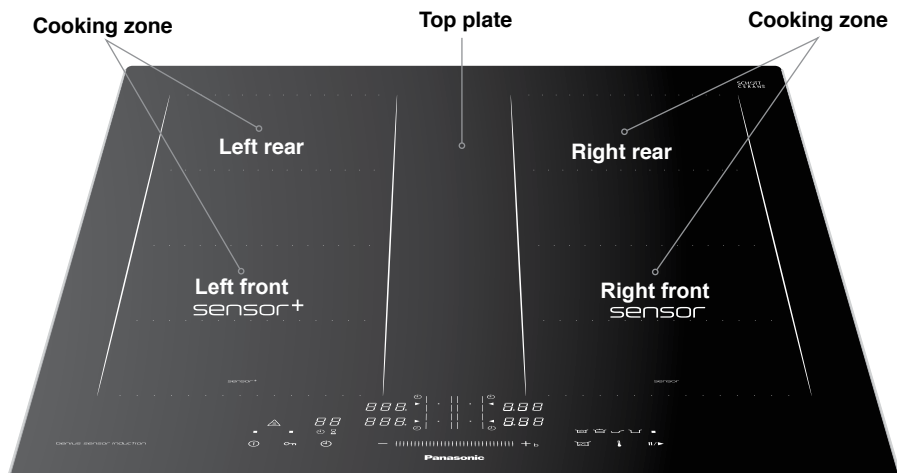
Caution

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

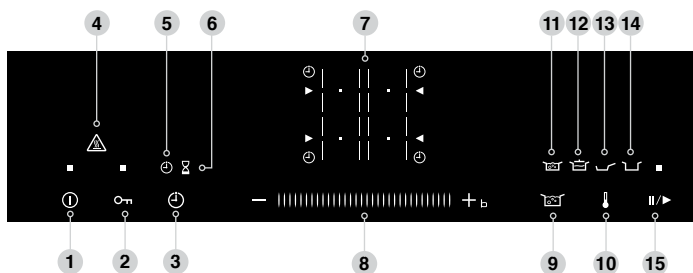
Energy Saving Tips

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

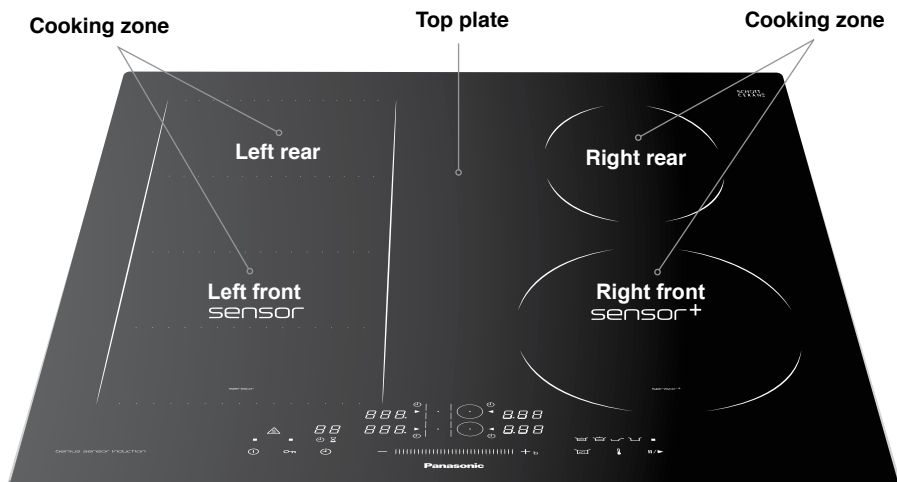
Features and Functions - Double Flex



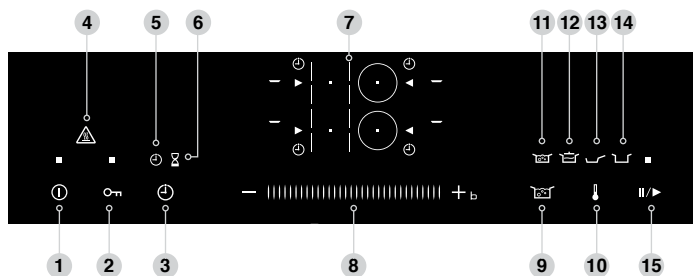
Control Panel



1. **Main Power** (See page 10)
2. **Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 10)
3. **Timer key** (See pages 10, 27-28)
4. **Hot Surface Warning** (See page 12)
5. **Cooking Timer display** (See page 27)
6. **Kitchen Timer display** (See page 28)
7. **Cooking Zone selectors** (See pages 18-26)
8. **Slider Bar and Boost Function** (See pages 10-11)
9. **Autoboil key** (See page 11)
10. **Sensor Option key** (See page 11)
11. **Autoboil display** (See pages 20-21)
12. **Low Temperature Cooking Mode display** (See pages 22-23)
13. **Pan Frying Mode display** (See page 24)
14. **Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 25-26)
15. **Pause key** (See page 12)



Control Panel



1. **Main Power** (See page 10)
2. **Child Lock / Control Panel Lock key** (See page 10)
3. **Timer key** (See pages 10, 27-28)
4. **Hot Surface Warning** (See page 12)
5. **Cooking Timer display** (See page 27)
6. **Kitchen Timer display** (See page 28)
7. **Cooking Zone selectors** (See pages 18-26)
8. **Slider Bar and Boost Function** (See pages 10-11)
9. **Auto-boil key** (See page 11)
10. **Sensor Option key** (See page 11)
11. **Auto-boil display** (See pages 20-21)
12. **Low Temperature Cooking Mode display** (See pages 22-23)
13. **Pan Frying Mode display** (See page 24)
14. **Deep/Shallow Frying Mode display** (See pages 25-26)
15. **Pause key** (See page 12)



Main Power

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



Child Lock

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



Control Panel Lock

- Lock the control panel enabling cleaning of small spills in that area.
- Touch with the main power on. This will disable the control panel for 20 seconds.
- 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 27-28*.



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 pages 20-21)



Sensor Option key

Select Genius Sensor cooking modes listed below.
(See pages 22-26)



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 pages 22-23)



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature ranging from 140 °C - 230 °C in 10 °C steps. (See page 24)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 25-26)

Option key for 



Pan Frying Mode maintains an optimum temperature ranging from 140 °C - 230 °C in 10 °C steps. (See page 24)



Deep/Shallow Frying Mode controls the temperature of the oil ranging from 140 °C - 200 °C in 10 °C steps. (See pages 25-26)



Pause key

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



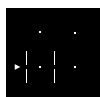
Silent Mode

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



Restart Mode

- In case of accidental power switch off, when the main power is switched back on within 10 seconds, touch Pause key and the last settings will be restored.
- To cancel previous settings touch any zone and the appliance will reset.



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.



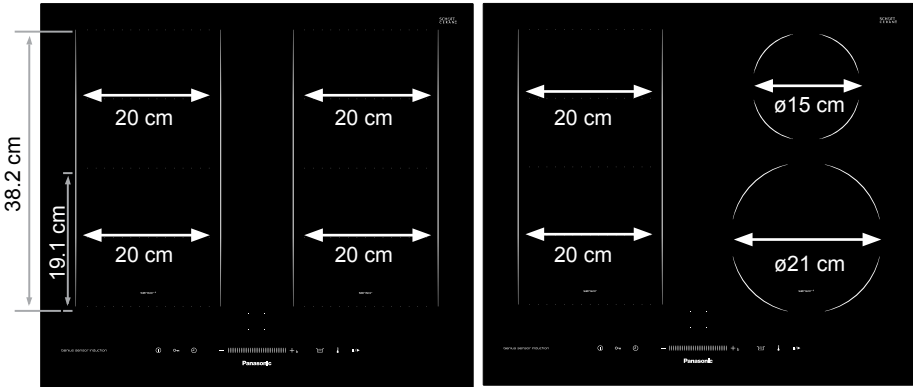
Residual Heat Indicator

- 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.

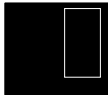
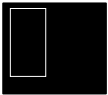
Cooking Zones

Double Flex

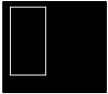
Single Flex



Double Flex



Single Flex



Left cooking zone group

Right cooking zone group

Cooking zone groups

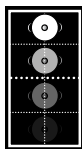
The cooking zones are grouped into two, i.e. front and rear on the left and front and rear on the right. When the two cooking zones within the same group are used simultaneously, the heating power is regulated so that the overall power consumption does not exceed the limit.

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

Flex Cooking Zone

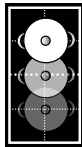
The flex cooking zone consists of several independently-controlled inductors. When cookware is detected, only sections that are in contact with the cookware will be activated, all others will remain switched off.

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



Pans with a diameter less than 13 cm

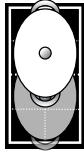
For smaller pans, place the cookware in one of the four positions shown.



Pans with a diameter of 13 cm or more

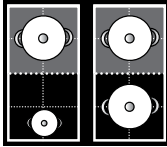
For larger pans, place the cookware in one of the three positions shown.

Cooking Zones



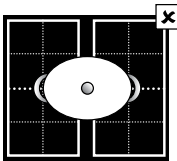
Larger cookware

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

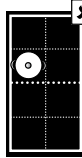


Two independent cooking zones

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



Do not place cookware over multiple flex cooking zones.



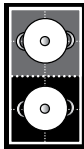
Do not place the cookware in an off-centre position. The sensor may not function properly and could cause a fire.



Warning

Failure to follow these instructions may cause serious injury.

Genius Sensor Cooking



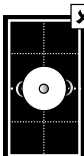
Pans with a diameter of 13 cm or more

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



Larger cookware

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



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

Material

Compatible cookware

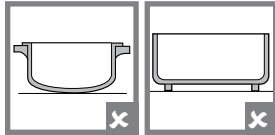
- Iron/Cast iron
- Enamelled iron
- Magnetic stainless steel

Incompatible cookware

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

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

Shape of the Base



Round-based cookware

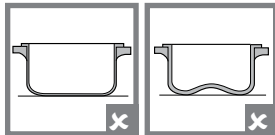
Cookware with feet

Compatible cookware

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

Incompatible cookware

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

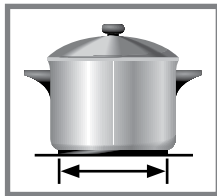


Thin-based cookware

Curved-based cookware

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

Size (base diameter)



Compatible cookware

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

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

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

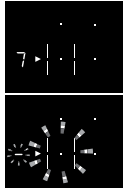



Caution

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

Suitable Cookware

Checking Cookware Compatibility





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

IH Cooking

Operation Overview



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

If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.
➔ If this happens, turn on the main power again.
2. Perform the desired operation.
 - Selecting the Power Level 1-6
(See pages 18-19)
 -  **Autoboil Mode** (See pages 20-21)
 - **Low Temperature Cooking Mode**
(See pages 22-23)
 - **Pan Frying Mode** (See page 24)
 - **Deep/Shallow Frying Mode**
(See pages 25-26)
 -  **Pan Frying Mode** (See page 24)
 - **Deep/Shallow Frying Mode**
(See pages 25-26)
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 39)
 - Small object on the cooking zone (See page 39)
 - Empty pan on the cooking zone (See page 39)
 - 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 36)

Hot Surface Warning

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

Residual Heat Indicator

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

Child Lock

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

Selecting the Power Level



Warning

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

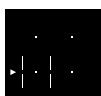


Caution

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



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



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



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

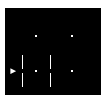
Cooking zone selector will stay illuminated when the corresponding cooking zone is in operation.

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

For **Slider Bar operation**, see page 10. See Power Level Guidelines on page 29.

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

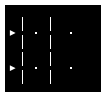
- If no key is touched for a fixed period of time when a cooking zone is in operation, a beep will sound and the cooking zone is turned off automatically. See Auto switch off time table on page 35.
- When the front and rear cooking zones are used simultaneously, the heating power is regulated so that the overall power consumption does not exceed the limit. For cooking zone groups and its effects, see page 13.

Selecting the Power Level

Using the flex cooking zones as one



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



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

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



3. Touch slider to set the power level.

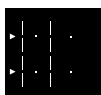
Cooking zone selector will stay illuminated when the corresponding cooking zone is in operation.

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

For **Slider Bar operation**, see page 10. See Power Level Guidelines on page 29.

**Boost Function**

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



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

**Note**

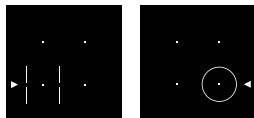
- For the recommended cookware sizes and placement, see pages 13-16.
- Illumination of the cooking zone selector bars may not match with the cooking zone covered by cookware depending on the size or material of the pan used.

Autoboil Mode sensor+

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



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



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



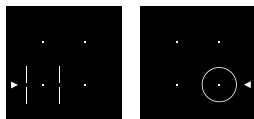
3. **Touch Autoboil key.** The appliance beeps 5 times when the water reaches boiling point and maintains a rolling boil. After beeping add ingredients and adjust the temperature with the slider as required.



Note



Temperature '100' will flash in the display until the boiling temperature is reached. After the water is boiled, the appliance automatically defaults the temperature to '95'. Increase or decrease the temperature between '65-100' as required in 5 °C steps.



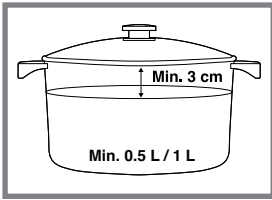
4. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to "OFF" to turn off.**



Note

- The cookware size and material (e.g. non-stick coating) and the volume of water may affect the sensor detection. If the water has not boiled after beeping or it has boiled but the appliance does not beep, select a temperature as required.
- Cooking Timer can be used with Autoboil Mode. (See page 27)

Autoboil Mode sensor+



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

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

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

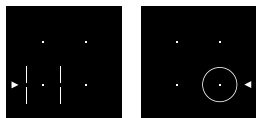
- No more than 70% pan capacity should be used.
- There should be a minimum gap of 3 cm between the lid and the water surface.

Low Temperature Cooking Mode sensor+

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



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



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



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



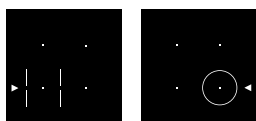
4. **Touch slider to set the required temperature.**

Temperature adjustable range: 65 °C to 120 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 30-31.



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.

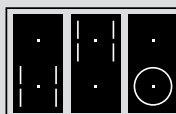


6. **Touch and hold the key of the cooking zone or set the temperature to “OFF” to turn off.**

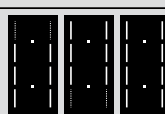


Note

- 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



Low Temperature Cooking Mode sensor+



Note

- 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 27)

Pan Frying Mode

Available on the cooking zones with  and .



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



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



4. Touch Sensor Option key until  is shown.



5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 32.



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 27)
- The actual temperature at the base of the pan may vary from the set temperature depending on the type of cookware. Adjust the temperature if required.
- Ensure that the cookware is dry inside and out before heating up.

Deep/Shallow Frying Mode

Available on the cooking zones with  and .



Warning

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

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




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

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



3. Select the cooking zone required.



4. Touch the sensor option key until  is shown.



5. Touch slider to set the required temperature. Temperature adjustable range: 140 °C to 200 °C. See Genius Sensor Cooking Chart on page 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 28)
- The whole flex cooking zone cannot be used with Deep/Shallow Frying Mode.
- The actual oil temperature may vary from the set temperature depending on the cookware. Adjust the temperature if required.

Deep/Shallow Frying Mode

Observe the following to keep Genius Sensor functioning efficiently.

- Follow instructions for quantity of oil.
Amount: 200 g to 800 g (0.22 L to 0.9 L)
Depth: minimum 1 cm
- Place the pan in the centre of the cooking zone.
- Do not use hot oil, brown-coloured oil, cloudy oil, or oil with food sediment.
- Observe the recommendations for suitable cookware. (See pages 15-16)
- Ensure the top plate and bottom of the pan are dry and clean.
- Do not add ingredients before the temperature display stops flashing. Heating may stop due to an abnormality detected.
- Once preheating has started, do not add oil or move the pan to another cooking zone.



Timer

Using Cooking Timer

Used to switch a cooking zone off automatically.

Cooking Timer can be set for multiple cooking zones.



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

2. **Perform the desired operation.**

(See pages 18-24)



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.**



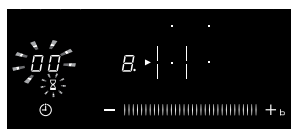
Note

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

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



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	Temperature Setting	Cooking Time after beeping (mins)
Heating ^{*1}		
Milk	65-75	-
Canned foods	70-80	-
Poaching		
Fish	75-85	15-30
Egg	80-90	4-6
Chicken breast	90-100	50-60
Boiling		
Beef	80-90	60-120
Egg	90-100	5-10
Rice	90-100	15-20
Potato dumplings	90-100	15-25
Potatoes	95-105	30-45
Steaming		
Fish	90-100	15-30
Shellfish	90-100	15-30
Vegetables	90-100	10-40
Potatoes	100-105	30-40
Chicken breast	105-115	25-35
Bain- marie ^{*2}		
Sauce (e.g. Hollandaise)	90-95	15-20
Chocolate, melting	90-100	-

*1 Stir the ingredients while heating.

*2 Heat the water until the set temperature is reached. After beeping, place the bowl above hot water. Stir the ingredients while heating.

Low Temperature Cooking Mode (12 levels) sensor+

Menus	Temperature Setting	Cooking Time after changing to Low Temperature Cooking Mode (mins)
Simmering ^{*3}		
Soup, clear	90-100	60-120
Soup, cream	95-105	20-30
Curry	95-100	60-90
Eintopf (German stew)	95-105	30-40
Irish stew	105-115	50-60
Goulash	95-105	60-90
Casserole	95-105	60-90
Pot roast	90-100	60-120
Meat roulade	95-105	60-90
Bolognese sauce	95-105	30-90
Tomato sauce	95-105	30-90
Compote	95-100	10-30
Jam	105-115	20-30

^{*3} Simmering

- The temperatures and times recommended are for simmering only. These recipes 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, then change to Low Temperature Cooking Mode. (See page 22)
- 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.



Note

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

Genius Sensor Cooking Chart

Pan Frying Mode (10 levels) sensor+ sensor

Menus	Temperature Setting	Cooking Time after beeping (mins)
Pancakes, American	160-180	4-8
Pancakes (thin) /Crêpes	230	2-3
Potato pancakes	180	4-10
Kaiserschmarrn (shredded pancakes)	180	10-12
Croque monsieur	160-180	5-10
French toast	160-180	6-8
Croutons	200	4-6
Egg, fried	160-180	5-10
Egg, scrambled	160	1-2
Omelette	160-180	3-6
Bacon	180	2-8
Sausages	180	10-15
Burgers	160	10-20
Schnitzel	180-200	5-10
Chicken breast	180-230	10-20
Duck breast	140-180	10-20
Beef fillet (3 cm thick)	160-200	6-12
Steak, rare (3 cm thick)	200-230	6-8
Steak, medium, well-done (3 cm thick)	180-200	8-12
Pork	180-230	6-10
Pork chops	180-230	8-12
Lamb chops	180-230	6-10
Fish fillet (plain)	200-230	5-15
Fish fillet (breaded)	180-200	5-15
Scallops	180-230	2-4
Prawn /Scampi	180-230	4-6
Potatoes, sautéed	180-200	15-25
Stir-fry dish	230	3-10

Genius Sensor Cooking Chart

Deep/Shallow Frying Mode

(7 levels) sensor+ sensor

Menus	Temperature Setting	Cooking Time after beeping (mins)
Chips, homemade	150-160	5-10
Mushrooms, battered	150-160	4-8
Chicken	160-170	5-10
Doughnuts	170-180	5-10
Vegetables, battered	170-180	4-8
Fish, battered	170-190	5-10
Frozen food items	170-190	5-10



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.

Metal Frame

(KY-B627GF & KY-B617AF only)

In case of spillage, wipe from the metal frame immediately. Otherwise the stains will be difficult to remove.

Troubleshooting

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



Note

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

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 10)
	<p>Auto switch off</p> <p>If 1 minute has elapsed without any operation after switching on, the main power automatically turns off.</p> <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 27)</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 10) ■ You performed the operation while holding the cookware handle. ■ The control panel is dirty. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Turn off the main power switch and ensure the area is clean and dry. Turn on the main power switch again.
Keys react when the surrounding area is touched.	<p>Water or other liquids may be on or around the keys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure the area is clean and dry.

Sounds and Noises

Symptom	Possible cause
Noise is heard during heating.	<p>Various sounds may be heard depending on the type of cookware. You may feel a small vibration when you hold the handle and the cookware may move slightly.</p> <p>➔ This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may eliminate the sound.</p>
	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 15-16)</p>
<p>When multiple cooking zones are used together,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ The heating power decreases. ■ The power indicator automatically decreases. ■ The power level can not be increased. 	<p>The power level is automatically regulated so that overall power consumption does not exceed the limit. The power indicator for a cooking zone may decrease on its own. Even after touching the</p> <p> slider to adjust power level, it may not increase the power level and the appliance will beep. For cooking zone groups and its effects, see page 13.</p>


Autoboil Mode

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


Low Temperature Cooking Mode

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


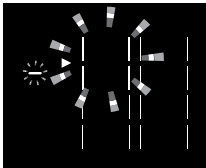
Pan Frying Mode

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

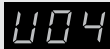
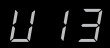
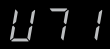
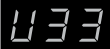

Deep/Shallow Frying Mode

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

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

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

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

Indication	Possible cause
	<p>The intake or exhaust vent are blocked (See pages 45-47)</p> <p>➔ Remove any blockages.</p>
 	<p>Empty pan on the cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ An empty pan has been heated. ■ When deep/shallow frying, oil was preheated by selecting the power level instead of Deep/Shallow Frying Mode. <ul style="list-style-type: none"> ➔ 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 15-16) ■ The pan is not in the correct position. (See pages 13-14) ■ More than 800 g of oil has been heated up. ■ Ingredients were added while preheating.

Error Codes

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

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



Note

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

Installation Instructions

Installation and Connection

Please fully observe the following safety precautions.



Important

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

Safety Instructions

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

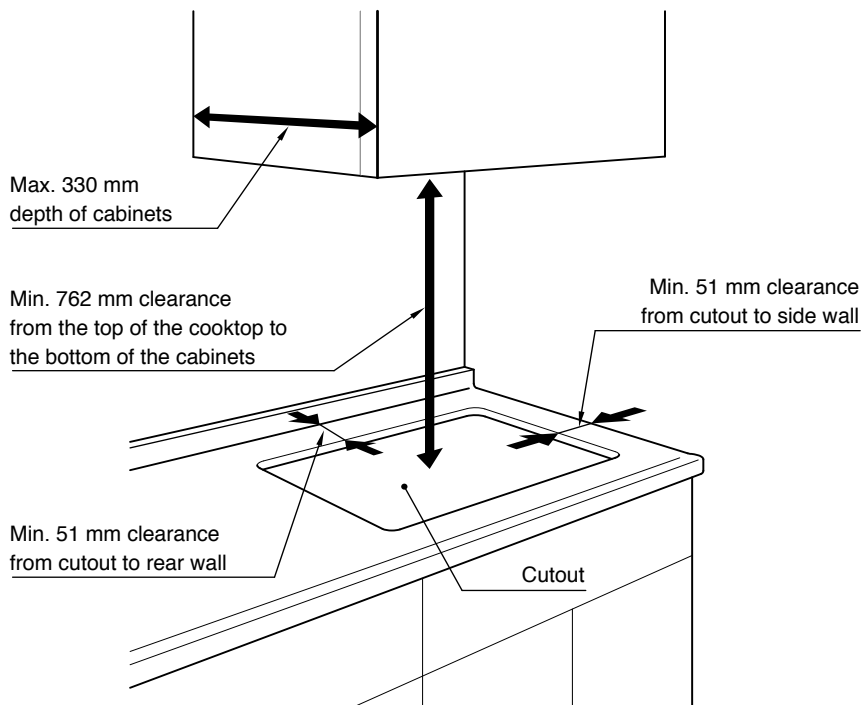
Safety Instructions

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

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

Installation Location

Installation of the Appliance



For more details on cutout, see page 48.

Accessories

Clamp

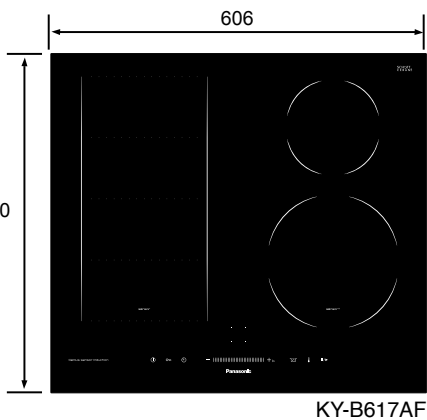
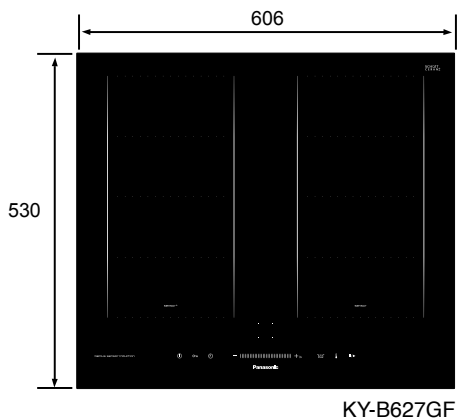


(2 pieces)
See page 52.

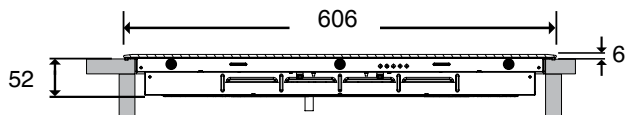
Dimensions

Top View

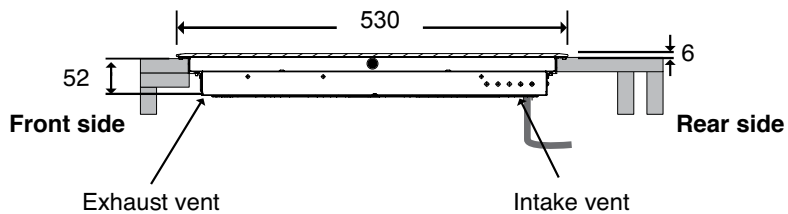
(measurement: mm)



Front View



Side View

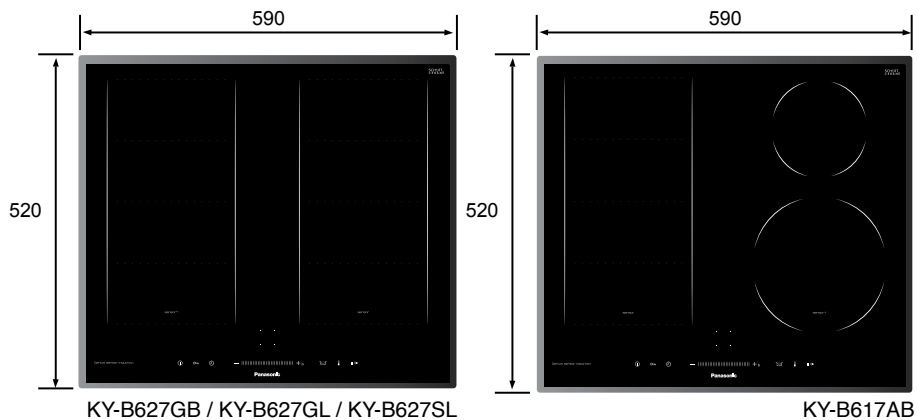


Power cord length: approx. 1.2 m (Sheath length: approx. 1.1 m)

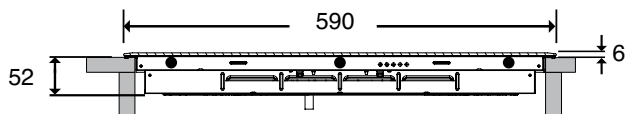
Dimensions

Top View

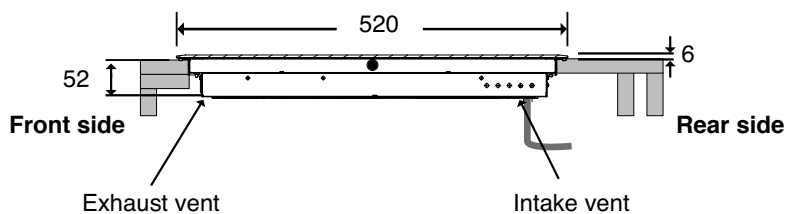
(measurement: mm)



Front View



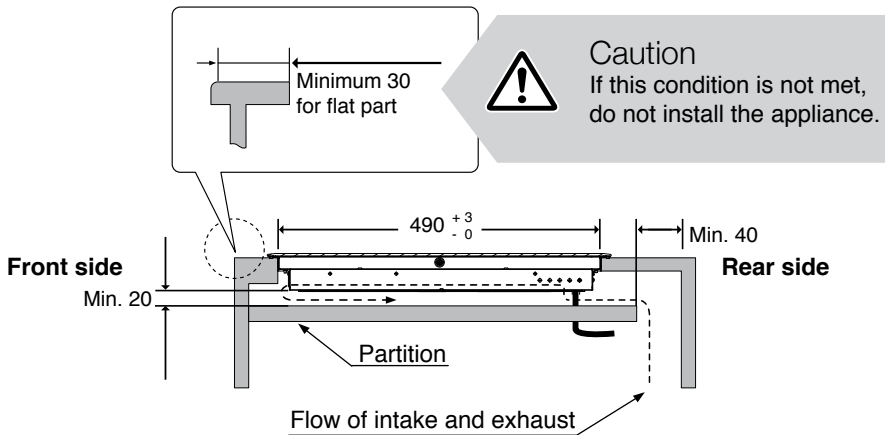
Side View



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

Side View

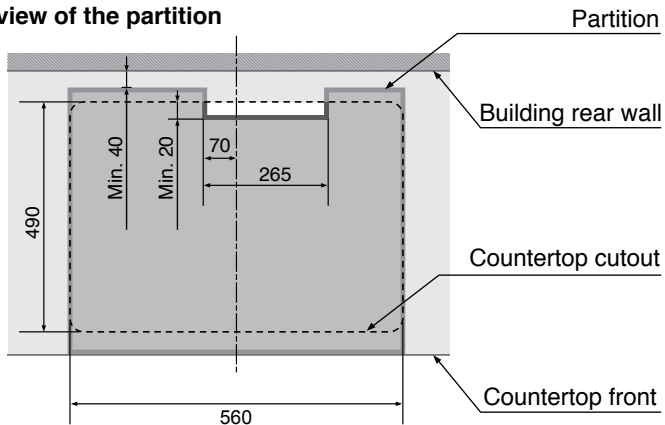
(measurement: mm)



When Installing a Partition Inside the Cabinet

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

Top view of the partition

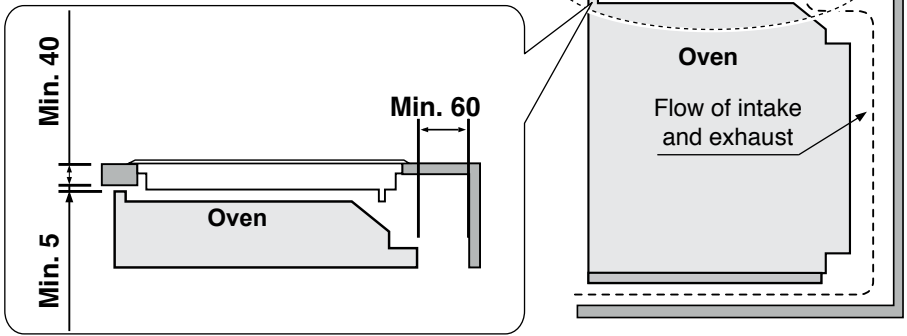


Dimensions

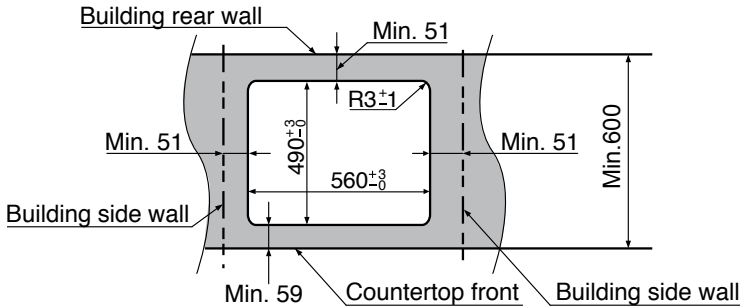
When Installing Above an Oven (measurement: mm)

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

Side View with an Oven



Dimensions of Countertop Cutout

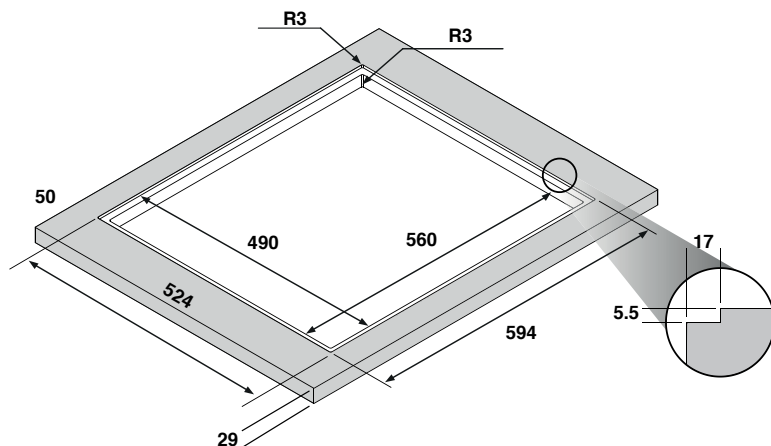


(measurement: mm)

KY-B627SL / KY-B627GL 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.



Warning

Electrical work must be performed by a legally qualified electrician.

Electrical Requirements

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

Installation of the Earth Leakage Circuit Breaker

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

Electrical Connections

1. Turn off power.

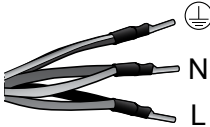
Turn off power at the circuit breaker or remove fuses to the appliance branch circuit.

2. Connect the power cord.

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

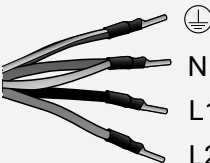
■ Single-phase connection (220-240 V ~ 50 Hz)

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

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

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

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

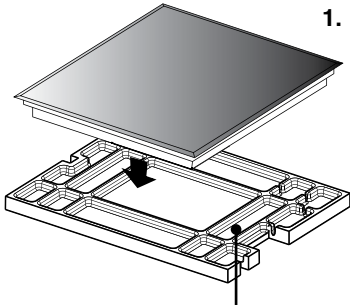
Electrical cable	Wire connection
	<p>⊕ : Yellow / Green (Connect to the earth terminal)</p> <p>N: Grey and Blue together</p> <p>L1: Black</p> <p>L2: Brown (Connect to the live terminal)</p>

Installing the Appliance



Warning

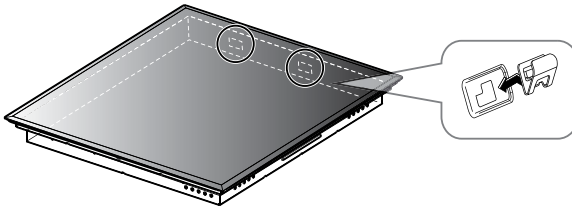
Do not disassemble the top plate. Connected wire may become loose and cause a malfunction.



Upper Filler

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

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



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

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

Correct

Incorrect

3. Connect the power cord

- See page 51.






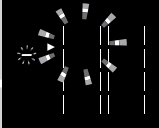


Caution

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

Post-installation Checklist

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

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

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

I hereby certify that installation has been completed.

Signature of installer

Specifications

Manufacturer	Panasonic				
Model identification	KY-B627GFEPG	KY-B617AFEPG	KY-B627SLEPG KY-B627GLEPG KY-B627GBEPG	KY-B617ABEPG	
Type of hob	Electric				
Number of cooking zones and/or areas	4	4	4	4	
Heating technology	Induction				
Diameter of useful surface area (circular)	n/a	1 x ø 21.0 cm 1 x ø 15.0 cm	n/a	1 x ø 21.0 cm 1 x ø 15.0 cm	
Length and width of useful surface area (non-circular)	4 x L 19.1 cm W 20.0 cm	2 x L 19.1 cm W 20.0 cm	4 x L 19.1 cm W 20.0 cm	2 x L 19.1 cm W 20.0 cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (E _{electric cooking})	Left front	187.4 Wh/kg	190.0 Wh/kg	187.4 Wh/kg	190.0 Wh/kg
	Left middle	170.3 Wh/kg	174.5 Wh/kg	170.3 Wh/kg	174.5 Wh/kg
	Left rear	177.2 Wh/kg	176.9 Wh/kg	177.2 Wh/kg	176.9 Wh/kg
	Right front	189.3 Wh/kg	175.4 Wh/kg	189.3 Wh/kg	175.4 Wh/kg
	Right middle	183.0 Wh/kg	-	183.0 Wh/kg	-
	Right rear	183.8 Wh/kg	183.9 Wh/kg	183.8 Wh/kg	183.9 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (E _{electric hob})	181.8 Wh/kg	180.1 Wh/kg	181.8 Wh/kg	180.1 Wh/kg	
Power supply	Single-phase: 220-240 V ~ 50 Hz Three-phase: 380-415 V 2N~ 50 Hz				
Power consumption	7200 W				
Dimensions (approx.)	606 mm (W) 530 mm (D) 58 mm (H)		590 mm (W) 520 mm (D) 58 mm (H)		
Display colour	Blue				
Maximum power consumption by cooking zone	Left front	2800 W	2800 W	2800 W	2800 W
	Right front	2800 W	3300 W	2800 W	3300 W
	Left rear	2800 W	2800 W	2800 W	2800 W
	Right rear	2800 W	1800 W	2800 W	1800 W
	Flex cooking zone	3600 W	3600 W	3600 W	3600 W
Uncreated weight (approx.)	14.5 kg	13.0 kg	14.0 kg	13.0 kg	

Equipment complying with IEC 61000-3-12

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

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

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

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

Inhalt

Bedienungsanleitung	1-44	- Bratmodus	27
Funktionsweise des		- Frittiermodus	28-29
Induktionsherdes	1	- Zeitschaltuhr	30-31
Sicherheitsanweisungen	2-6	Richtlinien für Leistungsstufen	32
Allgemeine Vorkehrungen	7	Kochtabelle für Genius Sensor ...	33-36
Entsorgung von Abfallprodukten	7	Reinigung	37
Genius Sensor Technologie	8	Fehlersuche und Behebung	38-42
Energiespartipps	8	Fehler-Codes	43-44
Eigenschaften und Funktionen		Installationsanleitung	45-57
- Doppel-Flex-Kochzone	9	Installation und Anschluss	45
Eigenschaften und Funktionen		Sicherheitsanweisungen	45-47
- Einzel-Flex-Kochzone	10	Installationsort	48
Allgemeine Bedienelemente	11-13	Zubehör	48
Kochzonen	14-15	Abmessungen	49-52
Geeignetes Kochgeschirr	16-17	Bündig abschließend	53
Kochen mit Induktion	18-31	Elektroarbeiten	54-55
- Übersicht Bedienung	18	Installation des Gerätes	56
- Sicherheitsfunktionen	19	Checkliste nader Installation	57
- Leistungsstufe wählen	20-22		
- Autooil Modus	23-24	Spezifikationen	58
- Niedrigtemperaturkochmodus	25-26		

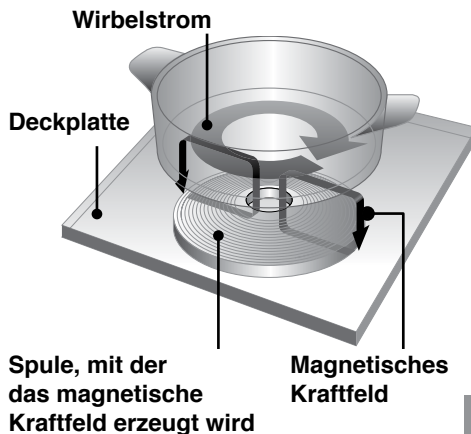
Bedienungsanleitung

Funktionsweise des Induktionsherdes

Induktion bezieht sich auf das Aufheizen durch die elektromagnetische Induktion.

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

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



Sicherheitsanweisungen

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

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

Sicherheitsanweisungen

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

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

Sicherheitsanweisungen

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

Allgemeine Vorkehrungen

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

Entsorgung von Abfallprodukten



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

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

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und wProdukte 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**



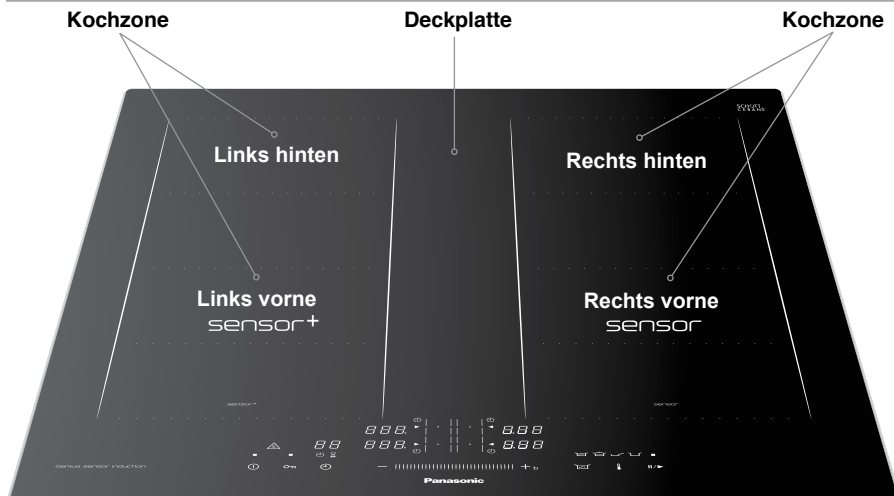
Vorsicht

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

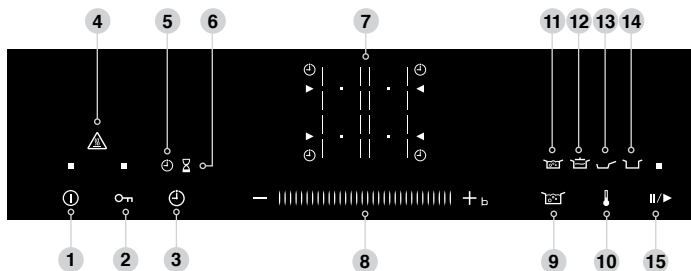
Energiespartipps

- 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 sieden lassen als sprudelnd kochen.
- Verwenden Sie einen Dampfkochtopf zum Garen von Gemüse. Darin können Sie mehrere Lagen verschiedener Gemüse übereinander kochen und brauchen dennoch nur ein Kochfeld. Ansonsten können Sie eine Pfanne/einen Topf mit Teilung verwenden.

Eigenschaften und Funktionen - Doppel-Flex-Kochzone

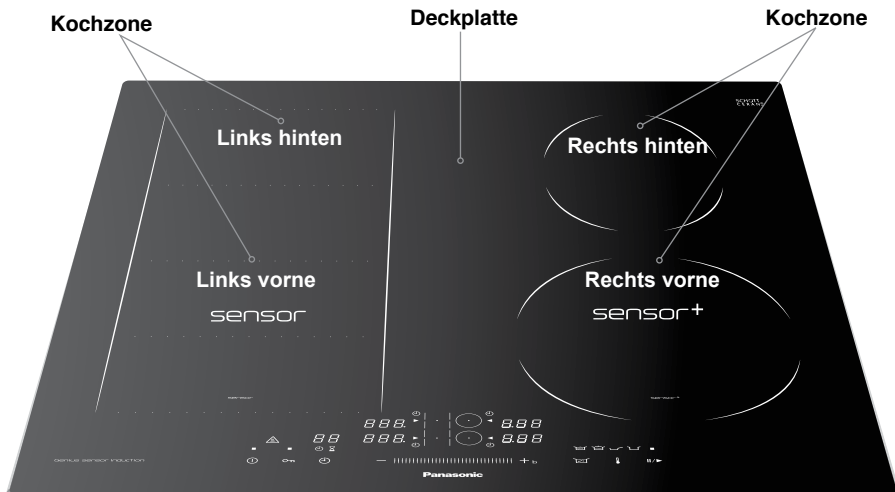


Bedienfeld

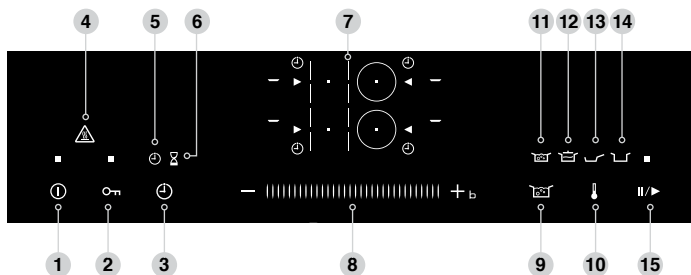


1. **Hauptschalter** (Siehe Seite 11)
2. **Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste** (Siehe Seite 11)
3. **Zeitschaltuhr Taste** (Siehe Seiten 11, 30-31)
4. **Warnung vor heißen Oberflächen** (Siehe Seite 13)
5. **Garzeituhranzeige** (Siehe Seite 30)
6. **Kurzzeitweckeranzeige** (Siehe Seite 31)
7.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

Eigenschaften und Funktionen - Einzel-Flex-Kochzone



Bedienfeld



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptschalter (Siehe Seite 11) 2. Kindersicherung / Bedienfeldsperre Taste (Siehe Seite 11) 3. Zeitschaltuhr Taste (Siehe Seiten 11, 30-31) 4. Warnung vor heißen Oberflächen (Siehe Seite 13) 5. Garzeituhranzeige (Siehe Seite 30) 6. Kurzzeitweckeranzeige (Siehe Seite 31) 7. Kochzonenauswahl (Siehe Seiten 20-29) 8. Schieberegler und Boost-Funktion (Siehe Seite 11-12) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Autoboil Modus Taste (Siehe Seite 12) 10. Sensor-Option Taste (Siehe Seite 12) 11. Anzeige für Autoboil Modus (Siehe Seiten 23-24) 12. Anzeige für Niedrigtemperaturkochmodus (Siehe Seiten 25-26) 13. Anzeige für Bratmodus (Siehe Seite 27) 14. Anzeige für Frittiermodus (Siehe Seiten 28-29) 15. Pause Taste (Siehe Seite 13) |
|---|---|



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, um kleinere Spritzer in diesem Bereich zu entfernen.
- Tippen Sie die Taste bei eingeschaltetem Hauptschalter an, um das Bedienfeld für 20 Sekunden zu deaktivieren.
- Um diese Funktion innerhalb von 20 Sekunden auszuschalten, tippen Sie die Taste noch einmal an.



Zeitschaltuhr

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



- Der **Kurzzeitwecker**, der ab einer eingestellten Zeit anfängt abzulaufen und einen Alarm auslöst, wenn er bei Null angelangt ist. Der Kurzzeitwecker schaltet die Kochzonen nicht ab.
- Weitere Einzelheiten zum Einstellen der Zeitschaltuhren finden Sie *auf den Seiten 30-31*.



Schieberegler

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


Bedienung des Schiebereglers

Es gibt drei Möglichkeiten, den Schieberegler zu bedienen.

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



Boost-Funktion

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



Autoboil Modus Taste

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



Sensor-Option Taste

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



Niedrigtemperatur - kochmodus



Bratmodus



Frittiermodus

Optionstaste für



Niedrigtemperaturkochmodus

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



Bratmodus hält eine optimale Temperatur von 140 °C - 230 °C, wählbar in Schritten von 10 °C. (siehe Seite 27)



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

Optionstaste für



Bratmodus hält eine optimale Temperatur von 140 °C bis 230 °C, wählbar in Schritten von 10 °C. (siehe Seite 27)



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



Pause Taste

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



Geräuschloser Modus

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



Neustart Modus

- Wird das Kochfeld versehentlich ausschaltet und innerhalb von 10 Sekunden wieder eingeschaltet, werden die letzten Einstellungen durch tippen auf die Pause-Taste wiederhergestellt.
- Um die vorigen Einstellungen rückgängig zu machen, tippen Sie eine beliebige Zone an; das Gerät stellt sich zurück.



Warnung vor heißen Oberflächen (Geht an, wenn ein Bereich der Deckplatte heiß ist, zusammen mit der **Restwärmanzeige** (siehe unten), die für einen bestimmten Bereich leuchtet.



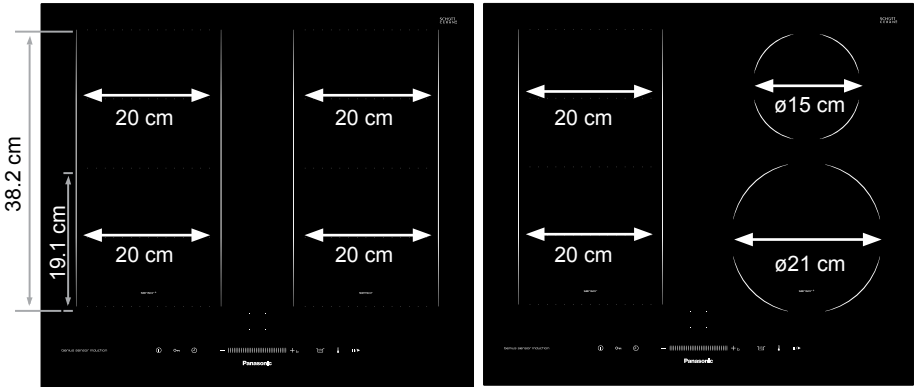
Restwärmanzeige

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

Kochzonen

Doppel-Flex-Kochzone

Einzel-Flex-Kochzone



Doppel-Flex-Kochzone



Einzel-Flex-Kochzone



Linke Kochzonen-
gruppe

Rechte
Kochzonen-
gruppe

Kochzonengruppen

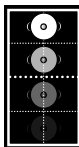
Die Kochzonen sind in zwei Gruppen zusammengefasst, d. h. die vordere und hintere Zone auf der linken Seite und die vordere und hintere Zone auf der rechten Seite. Wenn die beiden Kochzonen innerhalb derselben Gruppe gleichzeitig genutzt werden, dann wird die Wärmeerzeugung so reguliert, dass der gesamte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

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

Flex-Kochzone

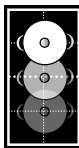
Die Flex-Kochzone besteht aus verschiedenen individuell steuerbaren Induktionsspulen. Wenn Kochgeschirr erkannt wird, dann werden nur die Bereiche aktiviert, die im Kontakt mit dem Kochgeschirr sind. Alle anderen Bereiche bleiben aus.

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



Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von unter 13 cm

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



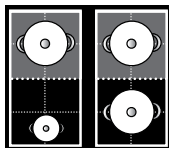
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

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



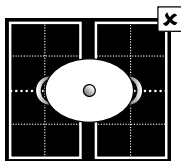
Größeres Kochgeschirr

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

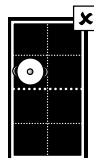


Zwei unabhängige Kochzonen

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



Stellen Sie Kochgeschirr nicht über mehrere Flex-Kochzonen.



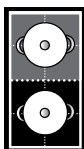
Stellen Sie kein Kochgeschirr außerhalb der Mitte auf. Es kann sein, dass der Sensor dann nicht ordnungsgemäß funktioniert und ein Brand verursacht wird.



Warnung

Die Missachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

Kochen mit Genius Sensor



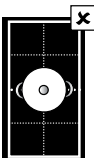
Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser ab 13 cm und darüber

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.

Geeignetes Kochgeschirr

Material

Kompatibles Kochgeschirr

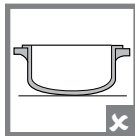
- Eisen/Gusseisen
- Emailliertes Eisen
- Magnetischer Edelstahl

Nicht kompatibles Kochgeschirr

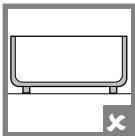
- Aluminium/Kupfer
- Hitzebeständiges Glas
- Keramik und Steingut

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

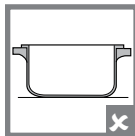
Form der Aufstellfläche



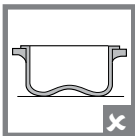
Kochgeschirr mit gerundetem Boden



Kochgeschirr mit Füßen



Kochgeschirr mit dünnem Boden



Kochgeschirr mit unebenem Boden

Kompatibles Kochgeschirr

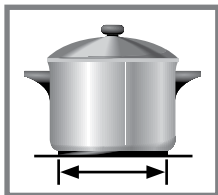
- Der Boden muss flach sein und eben auf der Deckplatte aufliegen (wenn dies nicht der Fall ist, kann dies zu Verletzungen und Verbrennungen führen)

Nicht kompatibles Kochgeschirr

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

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

Größe (Bodendurchmesser)



Kompatibles Kochgeschirr

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

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

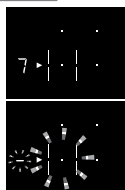
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr zur Kochzone passt. Bezüglich der empfohlenen Größen und Positionierung des Kochgeschirrs in der Flex-Kochzone lesen Sie bitte die Seiten 14-15.




Vorsicht

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



Eignung von Kochgeschirr prüfen



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

Übersicht Bedienung



1. **Halten Sie den Hauptschalter gedrückt, um die Stromzufuhr einzuschalten.**
Wenn das Kochfeld nach 1 Minute nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
➔ Wenn das passiert, schalten Sie den Hauptschalter erneut ein.
2. **Gewünschten Vorgang ausführen.**
 - Leistungsstufe wählen 1 - 6
(Siehe Seiten 20-22)

 - **Autoboil Modus** (Siehe Seiten 23-24)
 - **Niedrigtemperaturkochmodus**
(Siehe Seiten 25-26)
 - **Bratmodus** (Siehe Seite 27)
 - **Frittiermodus** (Siehe Seiten 28-29)

 - **Bratmodus** (Siehe Seite 27)
 - **Frittiermodus** (Siehe Seiten 28-29)
3. **Halten Sie die Taste der Kochzone gedrückt oder stellen Sie die Leistungsstufe auf "0" oder "OFF", um auszuschalten.**

Sicherheitsfunktionen

Automatische Abschaltung

- Das Gerät wird automatisch abgeschaltet, wenn eine Unregelmäßigkeit erkannt wird:
 - Kochgeschirr nicht erkannt (Siehe Seite 43)
 - Kleiner Gegenstand in der Kochzone (Siehe Seite 43)
 - Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone (Siehe Seite 43)
 - Lange Kochzeit (Siehe Seite 38)



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 40)

Warnung vor heißen Oberflächen

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

Restwärmeanzeige

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

Kindersicherung

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

Leistungsstufe wählen



Warnung

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



Vorsicht

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



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



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



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

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

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

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

Boost-Funktion

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



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

Leistungsstufe wählen



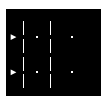
Hinweis

- Wenn für einen bestimmten Zeitraum während des Betriebs einer Kochzone keine Taste berührt wird, dann ertönt ein Piepton und die Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Eine Tabelle der Zeiten der automatischen Abschaltung finden Sie auf Seite 38.
- Wenn die vorderen und hinteren Kochzonen gleichzeitig genutzt werden, wird die Wärmezufuhr so reguliert, dass der Gesamtstromverbrauch den Grenzwert nicht übersteigt. Informationen über die Kochzonengruppen und deren Auswirkungen finden Sie auf Seite 14.

Die Flex-Kochzonen als eine Zone verwenden



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



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

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



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



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

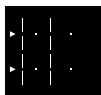
Einstellbereich der Leistungsstufen: 1 – 18 (18 Stufen).

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

Leistungsstufe wählen

Boost-Funktion

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

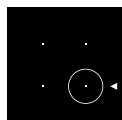
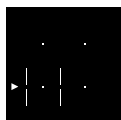
- Informationen zu den empfohlenen Kochgeschirrgrößen und deren Positionierung finden Sie auf den Seiten 14-17.
- Die Leuchtanzeige der Kochzonenauswahl stimmt möglicherweise nicht mit den vom Kochgeschirr abgedeckten Kochzonen überein. Dies hängt von der Größe und dem Material der verwendeten Pfanne oder des Topfes ab.

Autoboil Modus sensor+

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 für Autoboil Modus.

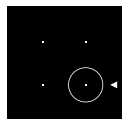
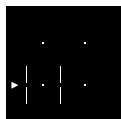
Nach Erreichen des Siedepunkts gibt das Gerät 5 Pieptöne ab und lässt das Wasser sprudelnd weiterkochen. Geben Sie nun die Zutaten ins Wasser und stellen die benötigte Temperatur mit dem Schieberegler ein.



Hinweis



Die Temperaturanzeige 100 blinkt so lange im Display, bis der Siedepunkt erreicht ist. Wenn das Wasser kocht, stellt das Gerät die Temperatur automatisch auf 95 ein. Sie können die Temperatur wie gewünscht in Schritten von 5 °C zwischen 65 und 100 einstellen.



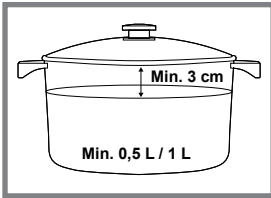
4. Zum Abschalten tippen Sie die Taste der Kochzone an und halten Sie sie, oder stellen Sie die Temperatur auf „OFF“.



Hinweis

- Größe und Material des Kochgeschirrs (z. B. Antihafbeschichtung) und die Wassermenge können die Sensorerkennung beeinträchtigen. Falls das Wasser nach dem Piepen noch nicht kocht oder bereits kocht, obwohl das Gerät noch nicht geiept hat, wählen Sie die benötigte Temperatur aus.
- Die Garzeituhr kann zusammen mit dem automatischen Aufkochen verwendet werden. (Siehe Seite 30)

Autoboil Modus



Autoboil Modus ist ausschließlich zum Aufkochen von Wasser vorgesehen.

Um die optimale Leistung zu erreichen, wird Folgendes empfohlen.

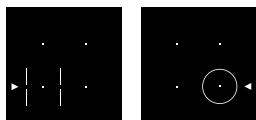
- Verwenden Sie einen Deckel, bis das Wasser kocht.
- Verwenden Sie mindestens 0,5 L Wasser. Wenn Sie einen größeren Topf verwenden, der über drei oder mehr Bereiche der Flex-Kochzone reicht, sollten Sie mindestens 1 L Wasser verwenden.
- Der Topf oder die Pfanne sollte mindestens 1 cm gefüllt sein,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

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

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

Niedrigtemperaturkochmodus sensor+

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



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

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

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



3. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option

einmal, um Niedrigtemperaturkochmodus auszuwählen.



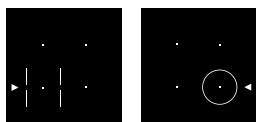
4. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen.

Temperatureinstellbereich: 65 °C bis 120 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 33-34.



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.

Niedrigtemperaturkochmodus sensor+



Hinweis

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

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

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

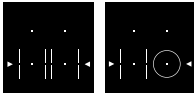
Bratmodus  **sensor+** **sensor**

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




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

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



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



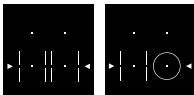
4. Berühren Sie die Taste der Sensor-Option bis  angezeigt wird.



5. Berühren Sie den Schieber, um die erforderliche Temperatur einzustellen. Temperatureinstellbereich: 140 °C bis 230 °C. Die Kochtabelle für den Genius Sensor finden Sie auf Seite 35.



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




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



Hinweis


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

Frittiermodus

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.



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 36.



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



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



Hinweis

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

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

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



Zeitschaltuhr

Verwendung der Garzeituhr

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



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

2. **Gewünschten Vorgang ausführen.**

(Siehe Seiten 20-27)



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

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



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

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

Einstellbereich der Garzeituhr: 1 Minute bis 9 Stunden.

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

Garzeituhr ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit

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

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



Hinweis

Die Garzeituhr kann nicht im Frittiermodus eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Verwendung des Kurzzeitweckers

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



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



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



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



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

Einstellbereich des Kurzzeitweckers: 1 Minute bis 9 Stunden.

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

Kurzzeitwecker ausschalten:

- Stellen Sie die Zeitanzeige auf "0".

Anpassen der Countdown-Zeit:

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

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



Hinweis

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

Richtlinien für Leistungsstufen

Gerichte	Leistungsstufe
Schmelzen	
Schokolade	1 - 1.
Butter	1.- 2.
Honig	2 - 2.
Erwärmen	
Suppe (z.B. Linsen)	1.- 2.
Milch	4 - 5.
Wiener Würstchen	5 - 6
Köcheln	
Eintopf	4 - 5
Nudelsauce	4 - 5
Milchreis	4 - 5
Fischfilets	4.- 5.
Weißer Sauce	5 - 6.
Braten	
Pfanne vorheizen	8 - 9
Pfannengericht	8.- 9
Spiegeleier	7 - 7.
Pfannkuchen/Crêpes (dünn)	6 - 7.
Omelette	6 - 7.
Steak, Speck, Kotelett	6.- 7
Fischfilets	6 - 7
Frikadellen	4 - 5
Kochen	
Nudeln, Wasser	8.- b
Gemüse	7 - 8.
Reis	4 - 5



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	Temperatureinstellung	Garzeit nach dem Piepton (Minuten)
Erwärmen *1		
Milch	65-75	-
Konserven	70-80	-
Pochieren		
Fisch	75-85	15-30
Ei	80-90	4-6
Hähnchenbrust	90-100	50-60
Kochen		
Tafelspitz	80-90	60-120
Ei	90-100	5-10
Reis	90-100	15-20
Kartoffelklöße	90-100	15-25
Kartoffeln	95-105	30-45
Dampfgaren		
Fisch	90-100	15-30
Meeresfrüchte	90-100	15-30
Gemüse	90-100	10-40
Kartoffeln	100-105	30-40
Hähnchenbrust	105-115	25-35
Wasserbad *2		
Sauce (z.B. Hollandaise)	90-95	15-20
Schokolade, schmelzen	90-100	-

*1 Rühren Sie die Zutaten beim Erwärmen um.

*2 Erhitzen Sie das Wasser, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Setzen Sie die Rührschüssel nach dem Ertönen des Pieptons in das Wasserbad. Rühren Sie die Zutaten beim Erwärmen um.

Kochtabelle für Genius Sensor

Niedrigtemperaturkochmodus (12 Stufen)

Gerichte	Temperatureinstellung	Garzeit nach dem Umschalten auf Niedrigtemperaturkochmodus (Minuten)
Köcheln *3		
Brühe, klar	90-100	60-120
Suppe, cremig	95-105	20-30
Curry	95-100	60-90
Eintopf	95-105	30-40
Irish Stew	105-115	50-60
Gulasch	95-105	60-90
Schmorgericht	95-105	60-90
Schmorfleisch	90-100	60-120
Roulade	95-105	60-90
Sauce bolognese	95-105	30-90
Tomatensauce	95-105	30-90
Kompott	95-100	10-30
Marmelade	105-115	20-30

*3 Köcheln

- Die empfohlenen Temperaturen und Zeiten gelten nur für Köcheln. Bei diesen Rezepten ist es notwendig, 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 auf den Niedrigtemperaturkochmodus umschalten. (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.



Hinweis

Die Hitzewerte sind möglicherweise abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Prüfen und passen Sie die Genius Sensor-Stufen nach Bedarf an.

Kochtabelle für Genius Sensor

Bratmodus (10 Stufen)

sensor+

sensor

Gerichte	Temperatureinstellung	Garzeit nach dem Piepton (Minuten)
Pancakes	160-180	4-8
Pfannkuchen/Crêpes (dünn)	230	2-3
Kartoffelpuffer, Reibekuchen	180	4-10
Kaiserschmarrn	180	10-12
Croque monsieur	160-180	5-10
Arme Ritter	160-180	6-8
Croutons	200	4-6
Ei, Spiegelei	160-180	5-10
Ei, Rührei	160	1-2
Omelette	160-180	3-6
Frühstücksspeck	180	2-8
Würstchen	180	10-15
Frikadellen	160	10-20
Schnitzel	180-200	5-10
Hähnchenbrust	180-230	10-20
Entenbrust	140-180	10-20
Rinderfilet (3 cm dick)	160-200	6-12
Steak, englisch (3 cm dick)	200-230	6-8
Steak, medium bis gut durch (3 cm dick)	180-200	8-12
Schweinebraten	180-230	6-10
Schweinekoteletts	180-230	8-12
Lammkoteletts	180-230	6-10
Fischfilet (einfach)	200-230	5-15
Fischfilet (paniert)	180-200	5-15
Jakobsmuscheln	180-230	2-4
Garnelen	180-230	4-6
Kartoffeln, braten (Bratkartoffeln)	180-200	15-25
Pfannengericht	230	3-10

Deutsch

Kochtabelle für Genius Sensor

Frittiermodus (7 Stufen) **sensor+** **sensor**

Gerichte	Temperatureinstellung	Garzeit nach dem Piepton (Minuten)
Pommes frites, hausgemacht	150-160	5-10
Pilze, im Teigmantel	150-160	4-8
Hähnchen	160-170	5-10
Doughnuts, Berliner	170-180	5-10
Gemüse, im Teigmantel	170-180	4-8
Fisch, im Teigmantel	170-190	5-10
Tiefkühlkost	170-190	5-10



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 Reinigungsmittel 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.

Metallrahmen

(Nur bei den Modellen KY-B627GF und KY-B617AF)

Wischen Sie verschüttete Speisen direkt vom Metallrahmen ab. Später sind die Flecken nur noch schwer zu entfernen.

Fehlersuche und Behebung

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



Hinweis

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

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

Stromversorgung

Symptom	Mögliche Ursache																																																										
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Hauptschalter wurde nicht eingeschaltet. ➔ Berühren Sie den Hauptschalter etwas länger. ■ Kindersicherung ist eingeschaltet. <i>(Siehe Seite 11)</i> 																																																										
	<p>Automatische Abschaltung Wenn das Gerät nach 1 Minute ab dem Einschalten nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus. ➔ Schalten Sie den Hauptschalter wieder ein.</p>																																																										
Die Kochzone hat sich während des Betriebs selbst abgeschaltet.	<p>Lange Kochzeit Wenn für einen bestimmten Zeitraum (siehe Tabelle unten) während des Betriebs einer Kochzone keine Taste berührt wird, dann ertönt ein 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 30)</i></p>																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">Leistungsstufe</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Niedrig</th> <th colspan="3">Mittel</th> <th colspan="3">Hoch</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>1.</th><th>2</th><th>2</th><th>3</th><th>3.</th><th>4</th><th>4.</th><th>5</th><th>5.</th><th>6</th><th>6.</th><th>7</th><th>7.</th><th>8</th><th>8.</th><th>9</th><th>9</th><th>b</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td><td></td><td>8</td><td></td><td>7</td><td></td><td>6</td><td></td><td>5</td><td></td><td>4</td><td></td><td>3</td><td></td><td>2</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Leistungsstufe										Niedrig				Mittel			Hoch			1	1.	2	2	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9	b	9		8		7		6		5		4		3		2		1		
Leistungsstufe																																																											
Niedrig				Mittel			Hoch																																																				
1	1.	2	2	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9	b																																									
9		8		7		6		5		4		3		2		1																																											
Automatische Abschaltung (Stunden)																																																											


Bedienfeld

Symptom	Mögliche Ursache
Tasten können nicht bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ihre Fingerspitzen sind bedeckt. Berühren Sie die Tasten mit dem nackten Finger. ■ Bedienfeldsperre ist aktiviert. <i>(Siehe Seite 11)</i> ■ Sie haben den Vorgang ausgeführt, während Sie einen Pfannen-/Topfgriff halten. ■ Das Bedienfeld ist verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Schalten Sie den Hauptschalter aus und stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist. Schalten Sie den Hauptschalter wieder ein.
Die Tasten reagieren, wenn benachbarte Bereiche berührt werden.	<p>Möglicherweise befinden sich Wasser oder andere Flüssigkeiten an oder um die Tasten.</p> <p>➔ 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.	<p>Je nach verwendetem Kochgeschirr können verschiedene Geräusche zu hören sein. Es kann sein, dass Sie geringe Vibrationen spüren, wenn Sie den Griff halten und das Kochgeschirr kann sich leicht bewegen.</p> <p>➔ Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie das Kochgeschirr leicht bewegen oder erneut aufstellen, kann dies das Geräusch zu beheben.</p> <p>Wenn das Kochgeschirr während des Aufheizens entfernt wird, kann es sein, dass ein kurzes metallisches Geräusch zu hören ist.</p>
Der Geräuschpegel des Gerätes ändert sich nach oben oder unten.	<p>Dies ist das Geräusch des Ventilators im Gerät. Der Geräuschpegel ändert sich je nach Leistungsstufe und dem Material des Kochgeschirrs. Wenn die Leistungsstufe erhöht wird, läuft der Ventilator schneller und wird lauter.</p>
Nachdem der Hauptschalter abgeschaltet ist, ist das Geräusch des Ventilators noch zu hören.	<p>Solange das Gerät im Inneren noch heiß ist, läuft der Ventilator weiter. Wenn das Gerät abkühlt, stoppt der Ventilator automatisch.</p>
Beim Beginn des Flex-Kochens ist ein klickendes Geräusch zu hören.	<p>Dies ist keine Fehlfunktion. Dies ist Teil der Induktionstechnologie. Das Geräusch verstummt während des Betriebs.</p>

Aufheizleistung

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


Autoboil Modus

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


Autoboil Modus

Symptom	Mögliche Ursache
<ul style="list-style-type: none"> ■ Wasser kocht nach dem Piepton nicht. ■ Wasser hat gekocht, aber es kam kein Piepton. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Größe und Material des Kochgeschirrs (z.B. Antihafbeschichtung) und die Wassermenge kann sich auf die Sensorerkennung auswirken. ➔ Wählen Sie die benötigte Temperatur aus.
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. ➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über den  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.


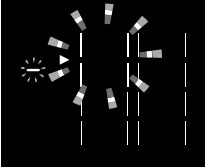
Bratmodus

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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an.




Frittiermodus


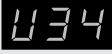
Symptom	Mögliche Ursache
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vorheizen dauert zu lange. ■ Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pfanne/der Topf wurde vom Genius Sensor weg bewegt. ■ Der Boden der Pfanne/des Topfes oder 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. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Passen Sie die Temperatur nach Bedarf über  Schieber an.

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

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

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

Anzeige	Mögliche Ursache
	<p>Die Ansaug- oder Abluftöffnungen sind blockiert <i>(Siehe Seite 49-51)</i></p> <p>➔ Entfernen Sie alle Hindernisse.</p>
 	<p>Leere/r Pfanne/Topf in der Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein/e leere/r Pfanne/Topf aufgeheizt. ■ Beim Frittiermodus wurde das Öl überhitzt, weil die Leistungsstufe anstelle von Frittiermodus ausgewählt worden ist. <p>➔ Verwenden Sie zum Aufheizen von großen Mengen Öl den Frittiermodus.</p>

Anzeige	Mögliche Ursache
 	<ul style="list-style-type: none">■ Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr zum Frittiermodus verwendet. (Siehe Seiten 16-17)■ Pfanne/Topf nicht an der richtigen Position. (Siehe Seite 14-15)■ Es wurden mehr als 800 g Öl aufgeheizt.■ Beim Vorheizen wurden Zutaten hinzugefügt.

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

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



Hinweis

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

Installationsanleitung

Installation und Anschluss

Bitte halten Sie sich strikt an die folgenden Sicherheitsvorkehrungen.



Wichtig

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

Sicherheitsanweisungen

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

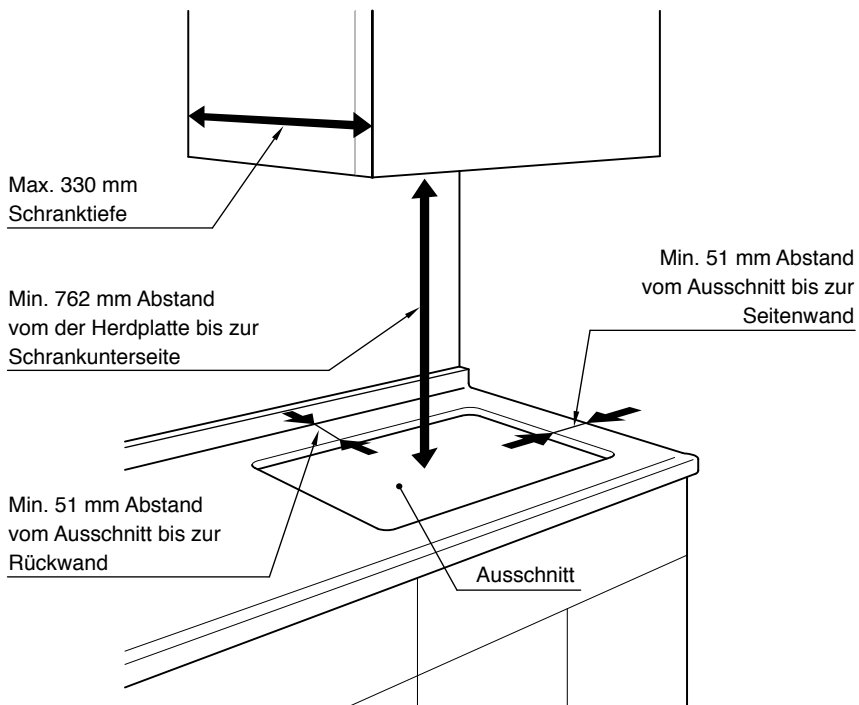
Sicherheitsanweisungen

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

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

Installationsort

Installations des Gerätes



Weitere Einzelheiten zum Ausschnitt siehe Seite 51.

Zubehör

Klammer



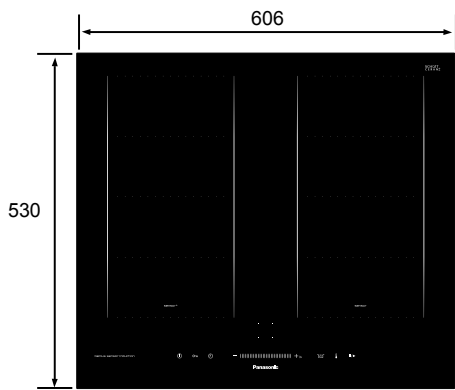
(2 Teile)

Siehe Seite 56.

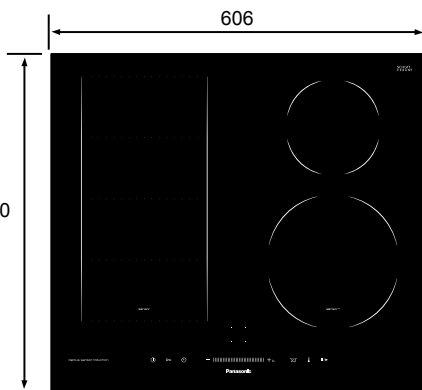
Abmessungen

Draufsicht

(Abmessungen: mm)

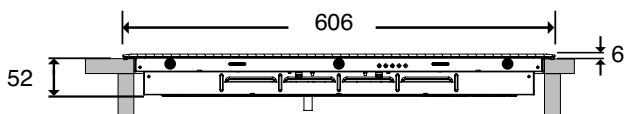


KY-B627GF

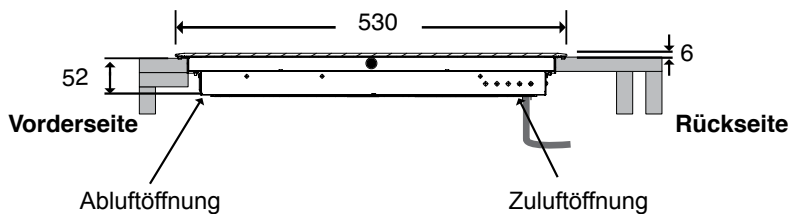


KY-B617AF

Vorderansicht



Seitenansicht

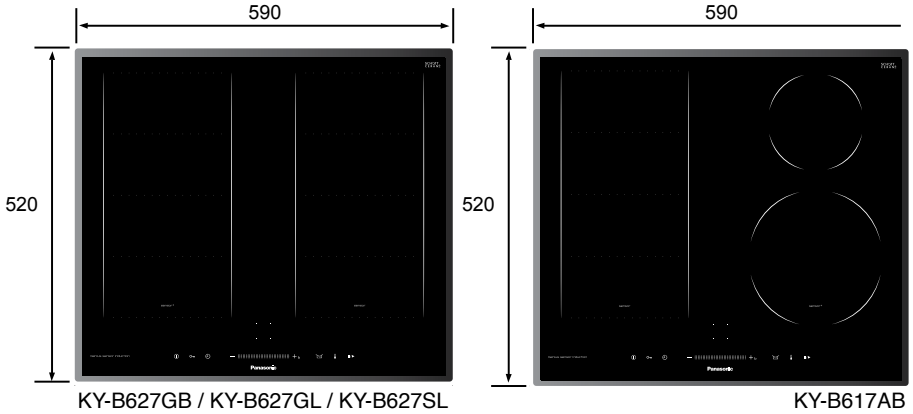


Länge Stromkabel: ca. 1,2 m (Mantellänge: ca. 1,1 m)

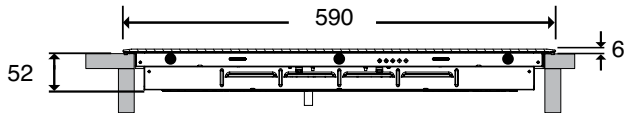
Abmessungen

Draufsicht

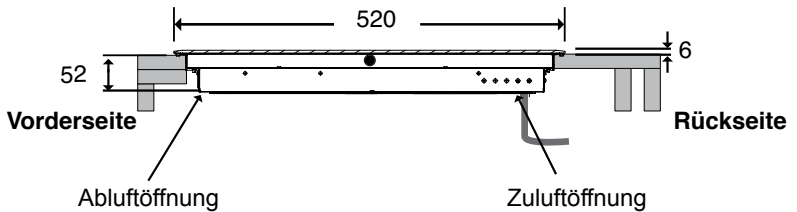
(Abmessungen: mm)



Vorderansicht



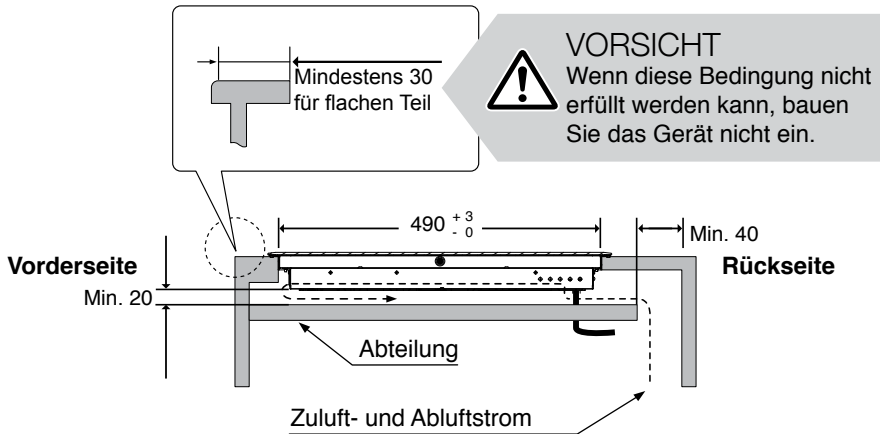
Seitenansicht



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

Seitenansicht

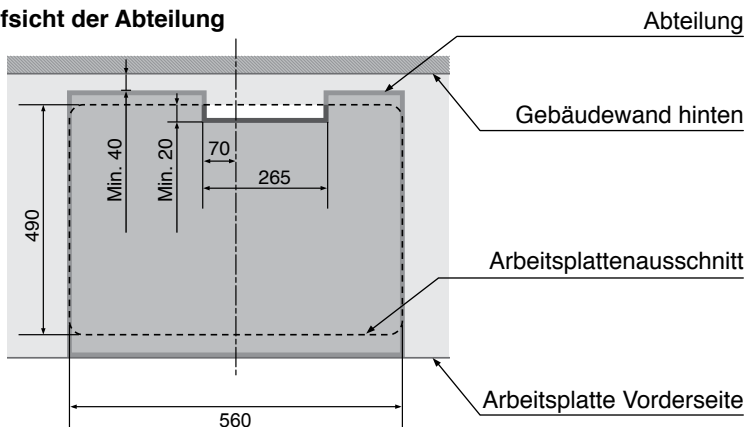
(Abmessungen: mm)



Wenn eine Abteilung in einen Schrank eingebaut wird

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

Draufsicht der Abteilung



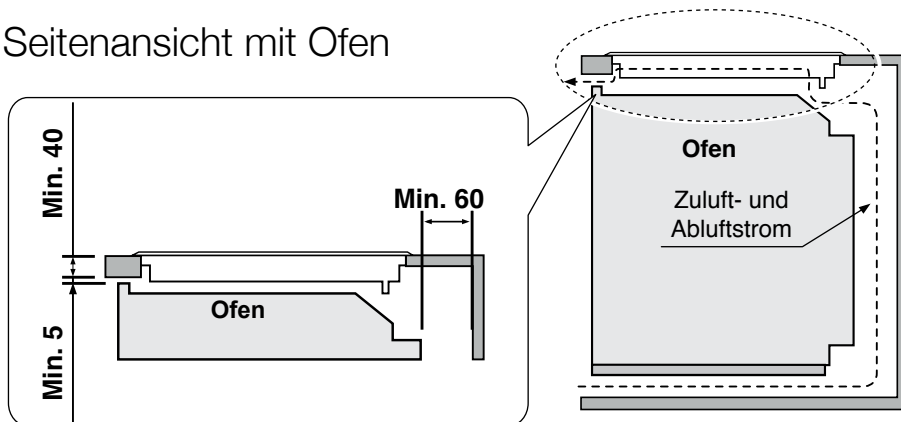
Abmessungen

Beim Einbau über einem Ofen

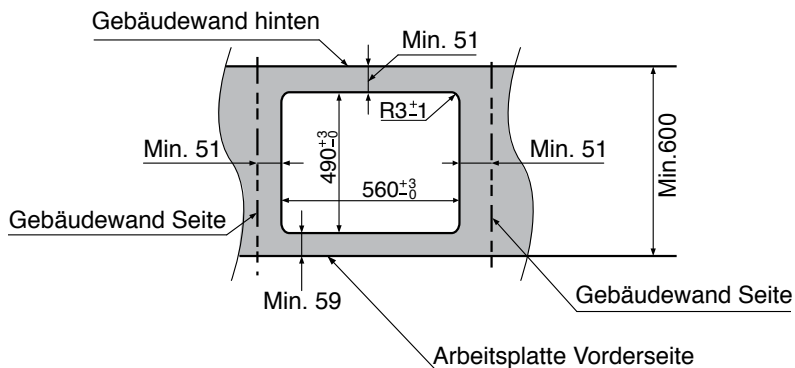
(Abmessungen: mm)

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

Seitenansicht mit Ofen



Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

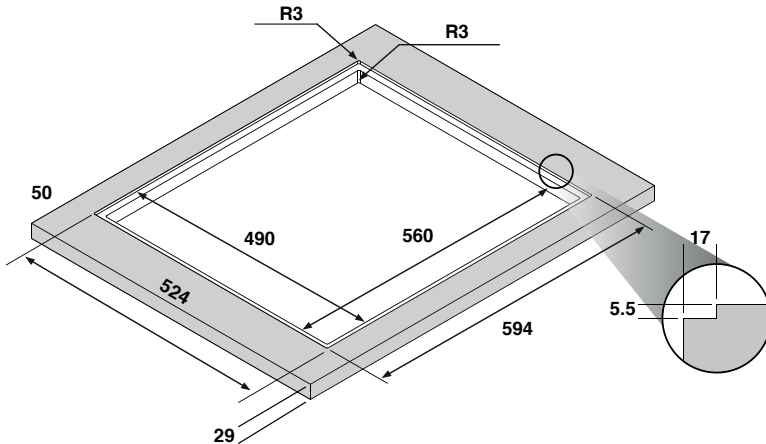


(Abmessungen: mm)

KY-B627SL / KY-B627GL 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.



Warnung

Elektroarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Elektrische Anforderungen

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

Einbau eines FI-Schutzschalters

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

Elektrobedingungen

1. Strom abschalten.

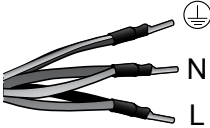
Schutzschalter ausschalten oder Sicherung für den Stromkreis des Geräts entfernen.

2. Stromkabel anschließen.

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

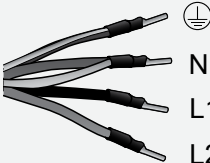
■ Einphasenanschluss (220-240 V ~ 50 Hz)

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

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

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

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

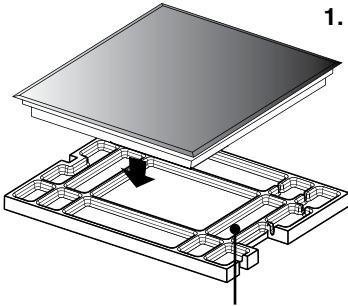
Anschlusskabel	Verkabelung
	<p>⊕ : Gelb / Grün (an Erdklemme anschließen)</p> <p>N: Grau und Blau zusammen L1: Schwarz L2: Braun (an stromführenden Anschluss anschließen)</p>

Installation des Gerätes



Warnung

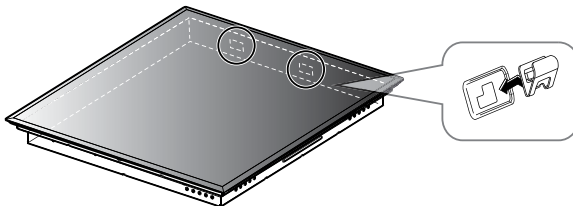
Die Deckplatte nicht demontieren! Angeschlossenes Kabel kann sich dadurch lösen und eine Fehlfunktion verursachen.



Obere Verpackung

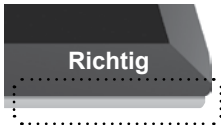
1. Befestigen Sie die Klemmen am Gerät (2 x hinten).

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

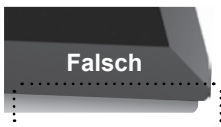


2. Legen Sie das Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt und halten es dabei so gerade wie möglich.

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



Richtig



Falsch

3. Stromkabel anschließen

- Siehe Seite 55.






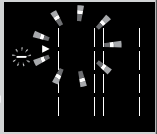


Vorsicht

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

Checkliste nach der Installation

Nach der Installation folgende 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 2N~)? 	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ist das Gerät geerdet? ■ Wurde ein FI-Schutzschalter installiert? 	
Elektrotest	<p>1. Berühren Sie , um den Hauptschalter einzuschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Geht das Licht des Hauptschalters an? <p>2. Berühren Sie die folgenden Tasten, um die Funktion der einzelnen Kochzonen zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Linke vordere Kochzone  ■ Linke hintere Kochzone  ■ Rechte vordere Kochzone  ■ Rechte hintere Kochzone  <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <p>Blinken “_” und die Kochzonen- auswahl?</p> </div>	

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

Ich bestätige hiermit, dass die Installation abgeschlossen ist.

Unterschrift des Monteurs

Spezifikationen

Hersteller		Panasonic			
Modellbezeichnung		KY-B627GFEPG	KY-B617AFEPG	KY-B627SLEPG KY-B627GLEPG KY-B627GBEPG	KY-B617ABEPG
Art des Kochfelds		Elektrisch			
Anzahl an Kochzonen bzw. Bereichen		4	4	4	4
Heiztechnologie		Induktion			
Durchmesser der Nutzoberfläche (rund)		Nicht zutr.	1 x ø 21,0 cm 1 x ø 15,0 cm	Nicht zutr.	1 x ø 21,0 cm 1 x ø 15,0 cm
Länge und Breite der Nutzoberfläche (nicht rund)		4 x L 19,1 cm B 20,0 cm	2 x L 19,1 cm B 20,0 cm	4 x L 19,1 cm B 20,0 cm	2 x L 19,1 cm B 20,0 cm
Errechneter Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich pro kg (EC_{elektrisch} Kochen)	Links vorne	187,4 Wh/kg	190,0 Wh/kg	187,4 Wh/kg	190,0 Wh/kg
	Links mitte	170,3 Wh/kg	174,5 Wh/kg	170,3 Wh/kg	174,5 Wh/kg
	Links hinten	177,2 Wh/kg	176,9 Wh/kg	177,2 Wh/kg	176,9 Wh/kg
	Rechts vorne	189,3 Wh/kg	175,4 Wh/kg	189,3 Wh/kg	175,4 Wh/kg
	Rechts mitte	183,0 Wh/kg	-	183,0 Wh/kg	-
	Rechts hinten	183,8 Wh/kg	183,9 Wh/kg	183,8 Wh/kg	183,9 Wh/kg
Errechneter Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg (EC_{elektrisches Kochfeld})		181,8 Wh/kg	180,1 Wh/kg	181,8 Wh/kg	180,1 Wh/kg
Stromversorgung		Einphasig: 220-240 V ~ 50 Hz Dreiphasig: 380-415 V 2N~ 50 Hz			
Stromverbrauch		7200 W			
Abmessungen (ca.)		606 mm (W) 530 mm (D) 58 mm (H)		590 mm (W) 520 mm (D) 58 mm (H)	
Anzeigefarbe		Blau			
Maximaler Stromverbrauch pro Kochzone	Links vorne	2800 W	2800 W	2800 W	2800 W
	Rechts vorne	2800 W	3300 W	2800 W	3300 W
	Links hinten	2800 W	2800 W	2800 W	2800 W
	Rechts hinten	2800 W	1800 W	2800 W	1800 W
	Flex-Kochzone	3600 W	3600 W	3600 W	3600 W
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		14,5 kg	13,0 kg	14,0 kg	13,0 kg

Gerät entspricht IEC 61000-3-12

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

Hergestellt von: Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.

Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB Großbritannien

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

Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.

<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

EZY02F670KEP

EC0317-0037

Printed in U.K.