

Operating and Installation Instructions

Induction Hob

Household Use

Mode d'emploi et notice d'installation

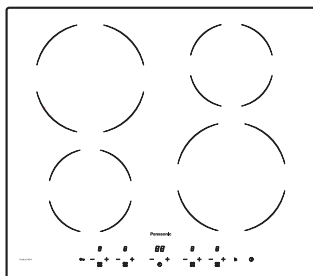
Table de cuisson à induction

Usage domestique

Instrucciones de instalación y funcionamiento

Placa de inducción

Uso doméstico



Model No./N° de modèle/N.° de modelo **KY-R647EL**

Operating and Installation Instructions EN-1 - 28

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

- This appliance is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully before attempting to install, operate or service this appliance.
- For optimum performance and safety, please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this appliance.
- Before using this appliance **please pay extra attention to “Safety Precautions” (pages EN-2 - 4).**

Keep this Operating and Installation Instructions for future use.

Mode d'emploi et notice d'installation FR-1 - 28

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil Panasonic.

- Cet appareil est uniquement prévu pour un usage domestique.
- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer, d'utiliser ou d'effectuer l'entretien de votre appareil.
- Pour un meilleur rendement et une sécurité optimale, veuillez lire attentivement ces instructions et respecter soigneusement les consignes relatives à la sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.
- Avant toute utilisation de cet appareil, **veuillez porter une attention particulière aux « Précautions relatives à la sécurité » (pages FR-2 - 4)**

Conservez ce mode d'emploi et la notice d'installation pour consultation ultérieure.

Instrucciones de instalación y funcionamiento ES-1 - 28

Gracias por comprar un electrodoméstico Panasonic.

- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico.
- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar, hacer funcionar o realizar mantenimiento en este electrodoméstico.
- Para que el funcionamiento y la seguridad sean óptimos, lea estas instrucciones detenidamente y respete las precauciones de seguridad cuando use este electrodoméstico.
- Antes de usar este electrodoméstico, **preste mucha atención a las “Precauciones de seguridad” (páginas ES-2 - 4).**

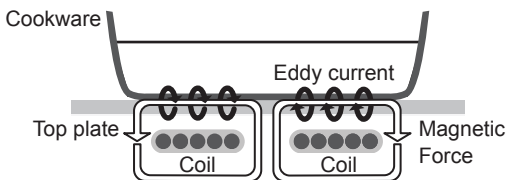
Conserve estas Instrucciones de instalación y funcionamiento para consultarlas en el futuro.

Tables of Contents

Safety Precautions	2 - 4
Parts Identification	5
Using the Induction Hob	6 - 16
• Types of Cookware that can be used	6
• How to Check the Cookware Compatibility	7
• Operating the Induction Hob	8 - 9
• Timer Function	10 - 12
• Safety Features for Induction Hob	13 - 14
• Cooking Guidelines	15 - 16
Cleaning and Maintenance	17
Troubleshooting	18 - 19
Failure Display and Inspection	20
Specifications	21
For Installer	
Installation Instructions	22 - 28
• Installation Requirements	24 - 27
• Electrical Connection	28

■ What is induction technology?

With features like safety, easy care, and energy efficiency, induction hobs have become the choice of cooking professionals as well as those who love home cooking around the globe. Induction hobs represent one of the symbolic home appliances that make everyone's life better.



IH (Induction Heating) refers to electromagnetic induction heating. When electricity flows in the magnetic coils underneath the top plate, 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 Precautions

Make sure to follow these instructions

In order to prevent accidents or injuries to the users, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.



WARNING

Indicate serious injury or death.



CAUTION

Indicate risk of injury or property damage.

- The symbols are classified and explained as follows.



These symbols indicate prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



WARNING



Stop using the unit when abnormality / failure occurs and turn 'OFF' the power switch or pull out the 3 pin plug.

Example of abnormality / failure:

- Abnormal noise or heat.
- Abnormal emission of smoke, fire.
- Fire or oil ignition.



The unit must be grounded. Plug the power cord to socket outlet with grounding continuity terminal.

Improper grounding could cause electric shock.



The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



This appliance is necessary to allow disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Be sure to disconnect the Power Plug from the wall outlet or switch OFF the external switch before maintenance, repair or service. Also, do not handle the Power Plug or external switch with wet hand.



When disconnecting the Power Plug, hold the plug itself. Do not pull the cord in anyway. The cord may be damaged and may cause fire or electric shock.




Insert the Power Plug firmly, otherwise it may cause fire or electric shock.




Clean the Power Plug regularly, otherwise, it may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.

WARNING


 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


 Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

 If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

 When deep frying, keep following conditions to prevent the risk of fire:


- The quantity of oil is minimum 500 g (17 41/64 oz.).
- The curve of the cookware bottom is less than 2mm (5/64 in.).
- Use power level 8, or less.
- Use Cooking Zone 1 or 3 (see page 5).


 Do not damage the power cord or Power Plug.


 Do not connect the power voltage other than 208 V / 220 V / 230 V / 240 V AC, may cause fire or electric shock.

 Must not disassemble the unit for reconstruction.


CAUTION


 Installation and servicing must be carried out by competent persons in accordance with the regulation in force.


 Before the appliance is put into operation, all the protective film applied must be removed.


 Stir liquids (e.g. soup, stewed food) before heating. If you heat liquids without stirring:

- The pot may jump and damage the Glass Panel.
- The liquids may splatter and cause burns or injuries.


 Keep all combustibles away. It may cause fire.

 After use, switch off the hob element by its controls (OFF/ON and the main power switch) and do not rely on the pot detector (safety functions).

 Person with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before use.

 The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

 Keep pots stable. May cause injuries or burns if the pots fall down.

 If acidic food (e.g. vinegar, jam, food which contains lemon or plum) sticks to the Glass Panel, wipe it off immediately. Otherwise, the Glass Panel may be discolored.

CAUTION



When stir frying with Induction Hob, observe the following points:

- Do not leave this unit unattended.
- Do not overheat.
- Use lower heat levels for preheating. (If a small quantity of oil is used and heated excessively, the oil temperature will rise rapidly and the oil may catch fire. If the bottom of the pot is thin, it may become red due to heat).



When using the heat level “9” of Induction Hob:

- Do not use for stir frying. The bottom of the pot may be deformed.
- Do not use for simmering. The ingredients may boil over.
- When boiling water, turn down the heat level as soon as the water has boiled. Water may boil or splatter around.



To protect the Glass Panel from damage, observe the following instructions:

- Do not place portable gas burner, steel cylinders or canned goods. They would burst if mistakenly heated.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not apply high pressure on Glass Panel or drop things on it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the Glass Panel, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Spray cleaner is not to be used for cleaning.



A steam cleaner is not to be used. It may cause malfunction, if the water enters the electric parts.



Do not insert metallic objects such as pins or wire into the intake / exhaust vent.



Do not disassemble, attempt to repair or modify this appliance.

For repair, contact the dealer or Customer care center.



Do not replace the parts of the appliance with spare parts other than authorized Panasonic parts.



Do not touch the Glass Panel during or after use. Be extra careful when the high temperature caution signal “H” lights up.

- Clean the unit after it has cooled down.



For proper use of this appliance, observe the following instructions:

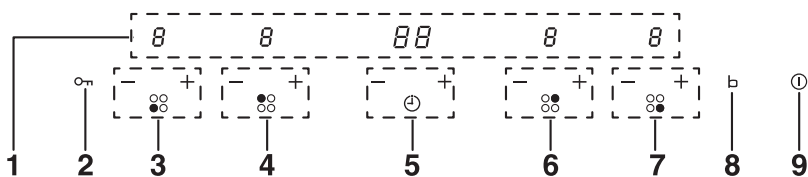
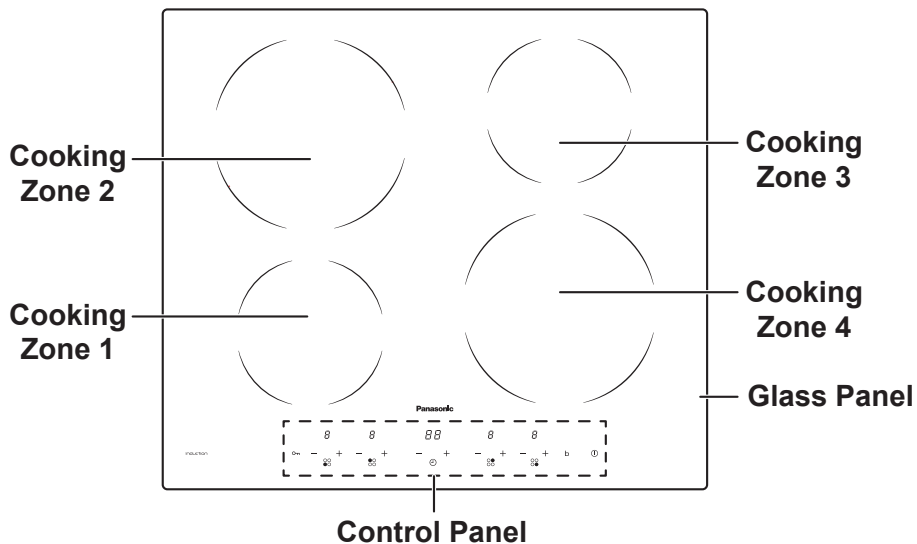
- Do not place paper, etc. under the pot. The paper may scorch due to the heat of the pot.
- Do not heat empty pots or overheat. The ingredients may burn or the pot may be damaged.
- Danger of fire : Do not stack items on the cooking surfaces.
- Do not use the appliance for purpose other than cooking.
- Do not use ceramic pots such as earthen pots even if they are for induction heating. It may damage the appliance by their shape.
- Do not heat and scorch empty enamelled pots. Glass Panel may be damaged by melted bottom.
- Do not rub the glass plate with the bottom of the pot or place a hot pot on it. The Glass Panel may be damaged or discolored.

■ **Note:**

This appliance emits magnetic lines of force. Keep away anything affected by magnetism:

- Radios, TVs, hearing aids, etc. may be susceptible to noise interference.
- The records of cassette tapes, automatic turnstile tickets or bankcards etc. may be erased or damaged.
- Electro magnetic wave generated by the induction products such as induction rice cooker or portable induction cooktop may damage the Induction Hob.

Parts Identification



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Display Screen 2. Child Lock 3. Cooking Zone 1 Controls 4. Cooking Zone 2 Controls 5. Program Time Controls | <ol style="list-style-type: none"> 6. Cooking Zone 3 Controls 7. Cooking Zone 4 Controls 8. Boost Function 9. OFF/ON Control |
|--|--|

Output power of each cooking zone

Voltage		208 V		220-240 V	
		Level 9	Boost	Level 9	Boost
Cooking zone	1				
	3	1100 W	1400 W	1200 W	1500 W
	2				
	4	2000 W	2400 W	2300 W	2600 W

Accessories

Brackets (2 pieces)










Screws (2 pieces)





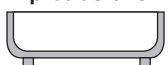


Using the Induction Hob

Types of Cookware that can be used

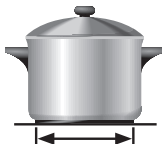
Material

Compatible	Iron / Cast iron 	Enamelled iron 	Magnetic Stainless Steel 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Magnets stick to the bottom. 			
Incompatible	Aluminum / Copper 	Heat resistant glass 	Ceramic and earthenware 	Non-magnetic Stainless Steel 
	<ul style="list-style-type: none"> • Magnets do not stick to the bottom. • These may not be heated, or the heating power may decrease. 			

Shape of the bottom

Compatible		<ul style="list-style-type: none"> • The bottom is flat and uniformly contacts with the top plate. 		
Incompatible	Round-bottomed 	With legs or protrusions 	Thin-bottomed 	Curved bottom 
	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use cookware with the bottom curved 3 mm (7/64 in.) or over, as the safety features may not activate properly, the heating may decrease, or the cookware may not be heated. 			

Size (bottom diameter)

Compatible	<p>For cooking zone 1 / 3: 12 cm (4 47/64 in.) or over</p> <p>For cooking zone 2 / 4: 16 cm (6 5/16 in.) or over</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the cookware that fits the size of the cooking zone. 	
------------	---	--



CAUTION

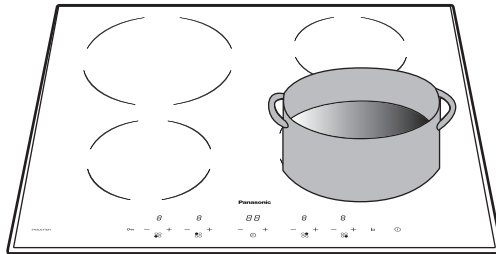


Do not use ceramic pots such as earthen pots even if they are for induction heating. It may damage the Induction Hob by their shape.



Do not heat and scorch empty enamelled pots. The Glass Panel may be damaged by melted bottom.

How to Check the Cookware Compatibility



1. Place cookware filled with about 1 cup of water on the selected cooking zone.
2. Touch **I** to turn on the main power.
3. Touch **—** or **+** of the cooking zone you have placed your cookware.
 - If the cookware is compatible, the power indicator will stay lit and heating will continue.
 - If the cookware is incompatible, the **U** will be displayed and no heating will take place. (The display will automatically turn off after 1 minute).
4. Touch **I** to turn off the main power.

Using the Induction Hob

Operating the Induction Hob

Before use

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Precautions' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction Hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Start cooking

After connecting the Induction Hob to the power supply, a beep will sound once.

1. Touch **I**, all displays show **-** or **- -**, indicating that the Induction Hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Select a heat setting by touching the **—** or **+** control on the cooking zone which you require. (Heating should be within 1-9)
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction Hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.








■ Note:

If the **U** display flashes on the display, it means one of the following:






- You have not placed a cookware on the correct cooking zone.
- The cookware you are using is not suitable for induction cooking.
- The cookware is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable cookware on the correct cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable cookware is placed on it.

Finish cooking

1. Turn off the cooking zone by touching  to  , or touching  and  simultaneously.   will be visible on the display.
2. Turn off the power completely by touching the OFF/ON control,  .

Boost function

1. Touch  or  control of the cooking zone which you require.
2. As the heat setting is still flashing, touch  to turn on the Boost function.  will be visible on the display.
3. This function immediately boosts the power to the maximum level. However, it only boosts for 5 minutes before reverting to its original heat setting. (Therefore, it ensures the safety of the user in case you forget to cancel the Boost function.)
4. Cancel the Boost function by touching  .

■ Note:

- If the Boost function of cooking zone 1 is activated, the cooking zone 2 is limited to maximum heat setting of level 2 and vice versa.
- If the Boost function of cooking zone 3 is activated, the cooking zone 4 is limited to maximum heat setting of level 2 and vice versa.

Using the Induction Hob

Timer Function

You can use the timer for any of the 3 methods below:

- 1 To set as Reminder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- 2 To set time to turn only one cooking zone off when the set time is up.
- 3 To set time to turn two or more cooking zones off when the individual set time is up.

■ Note:

- You can cancel the timer by touching — to **00**, or touching — and + simultaneously. — — will be visible on the display.
- Touch — or + control of the “Program Time Control” to decrease or increase timer by 1 minute.
- Hold — or + control of the “Program Time Control” to decrease or increase timer by 10 minutes.

For method ①

In standby mode,

1. Touch — or + of the cooking zone you require.
2. Wait for the power level to stop flashing.
3. Touch — or + of the “Program Time Control” to set the time. (0-99 minutes)
4. It will begin to countdown immediately. The display will show the remaining time.

Alternatively, you can operate the timer in following steps:






- Touch — or + of the “Program Time Control” first, then touch — or + of the cooking zone you require without waiting for any indicator to stop flashing.

■ Note:






- A beep will sound when the timer reaches **00**. — — will be visible on the display. Touch any control on the display to stop the beep.
- The heating will continue until you cancel the operation, or the appliance will shutdown automatically based on default heating time. (Refer to “Auto Shutdown Protection”)
- During the countdown, you can change the power level by touching — or + on the corresponding cooking zone.

For method ②

In standby mode,

1. Touch  or  of the cooking zone you require.
2. While the power level is still flashing, touch  or  of the “Program Time Control” to set the time. (0-99 minutes)
3. A red dot flashing next to the power level will be visible on the display, for example, . The dot indicates which cooking zone has been selected.
4. It will begin to countdown immediately. The display will show the remaining time.





■ Note:

- A beep will sound once when the timer reaches .   will be visible on the display.
- The selected cooking zone will turn off automatically. Other cooking zones will keep operating if they had been turned on previously.
- During the countdown, you can change the power level by touching  or  of the corresponding cooking zone.






For method ③

When you have set the cooking time for several cooking zones, the display will show the remaining time of the cooking zone that has the shortest countdown. A dot of the corresponding cooking zone will light next to the power level.

In standby mode,

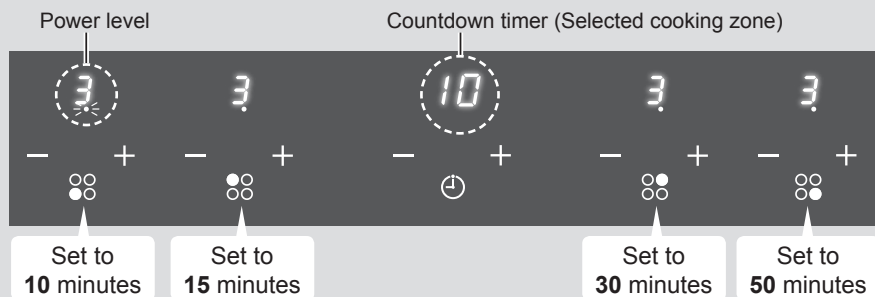
1. Touch  or  of the cooking zone you require.
2. While the power level of the selected cooking zone is still flashing, touch  or  of the “Program Time Control” to set the time. (0-99 minutes)
3. A red dot flashing next to the power level of the selected cooking zone will be visible on the display.
4. Repeat steps 1-3 above for other cooking zones you require.

■ Note:

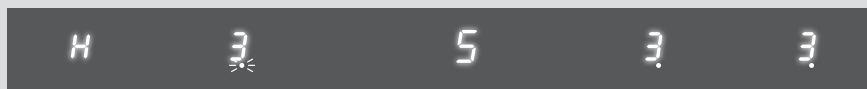
- A beep will sound once when the timer of the cooking zone with the shortest cooking time reaches .   will be visible on the display for the corresponding cooking zone.
- The corresponding cooking zone will turn off automatically.
- Then the display will show a new countdown for the cooking zone that has the shortest cooking time. The red dot of the corresponding zone flashes.
- During the countdown, you can change the power level by touching  or  of the corresponding cooking zone.

Using the Induction Hob

Example: If all the cooking zones are set to the power level 3, and each of the zones is set to the below cooking time, the display will be shown with the lapse of preset time as follows:



10 minutes after:



15 minutes after:



30 minutes after:








50 minutes after:




Safety Features for Induction Hob

Child Lock Protection

To Lock: Touch  , there will be a 'beeping' sound, and  will be visible on the display. All controls will be disabled, except the OFF/ON control  in case of emergency.

To Unlock: Touch  for approximate 3 seconds, a beep will sound and  will go off, indicating all controls are ready for use.

■ Note:

You can always turn off the Induction Hob with  under lock mode, but release the lock before starting the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped monitors the temperature inside the Induction Hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction Hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the Induction Hob, the Induction Hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep operating for further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your Induction Hob. It shuts down automatically if you forget to turn off after your cooking. The default working time for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default shutdown time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Pan Detection Sensor

When the cookware is removed, the Induction Hob will stop heating immediately and the power will shut down after 2 minutes.

Using the Induction Hob

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter **H** appears and blinks to warn you to keep away. The letter **H** will disappear when the hob has cooled down.

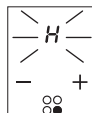


WARNING



Beware of hot surfaces.

Induction Hob will show which cooking zone is hot with the **H flashing on the display. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.**



Cooking Guidelines



WARNING



Take care when frying as the oil and fat will heat up very quickly. At extremely high temperatures, oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

■ Cooking Tips:

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking time and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has been heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C (185 °F), when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors do not develop when food is overcooked. You should also stop cooking egg-based and flour thickened sauces before reaching boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the recommended setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

- To cook juicy flavorsome steaks:
 1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
 2. Heat up a heavy-based frying pan.
 3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and put the meat in the hot pan.
 4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how tender you want it. The cooking time may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to judge how cooked it is; the firmer it feels the more 'well done' it is.
 5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to rest and become tender before serving.

Using the Induction Hob

Stir-frying

1. Choose a flat-based wok or a large frying pan.
2. Be ready with all the ingredients and equipment. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to pan and add seasoning.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat setting

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including the type of cookware used and the cooking portion. Experiment with the Induction Hob to find the settings that best suit you.


Power level	Suitable cooking mode
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil• Boiling water

Cleaning and Maintenance

What	How	Important!
<p>■ Everyday dirt on the Glass Panel (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch OFF the power. 2. Apply a neutral detergent while the glass is cool down. 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power is switched off and there are no hot surfaces, H indication will disappear but extreme care should be taken as the cooking zone may still be hot. • Hard scourers, some nylon scourers and harsh abrasive cleaning agents may scratch the Glass Panel. Make sure the cleaner or the scourer is suitable. • Never leave residues left from cleaning on the Induction Hob: the Glass Panel may be permanently stained.
<p>■ Boil-overs, melted and hot sugary spills on the Glass Panel.</p>	<p>Remove these immediately with a palette knife or a razor blade scraper that is suitable for the Glass Panel, but beware of the hot cooking zone surface:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch OFF the power. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or the spill to a cool area of the Induction Hob. 3. Follow steps 2 to 3 for 'Everyday dirt on the Glass Panel'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melted and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the Glass Panel, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is removed, the blade of a scraper is razor-sharp. Handle with extreme care and always store it safely, out of children's reach. • Take extreme care when handling utensils with a blade, the Glass Panel may scratch.
<p>■ Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch OFF the power. 2. Absorb the spill with paper or dry cloth. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area until it is completely dry with a paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • The Induction Hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function when there is liquid on it. • Make sure you dry the touch control area before turning ON the Induction Hob again.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Solution
■ The Induction Hob cannot be switched ON.	No power.	Make sure the Induction Hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power shortage in your home or area. If you have checked everything and the problem still persists, call a qualified technician for assistance.
■ The touch controls are not responding.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Safety Features for Induction Hob'.
■ The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
■ The Glass Panel has been scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products used.	Use cookware with flat and smooth base. See 'Types of Cookware that can be used'. See 'Cleaning and Maintenance'.
■ Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware. (Layers of different metals vibrating differently).	This is normal for the cookware and does not indicate a fault.
■ The Induction Hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, and the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	Solution
<p>■ Fan noise coming from the Induction Hob.</p>	<p>A built-in cooling fan of the Induction Hob has turned on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after switching the Induction Hob OFF.</p>	<p>This is normal and needs no action. Do not switch OFF the power supply for the Induction Hob at the wall while the fan is running.</p>
<p>■ Cookware does not become hot and  appears in the display</p>	<p>The Induction Hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The Induction Hob is unable to detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See 'Types of Cookware that can be used'. Center the cookware and make sure that the base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>■ The Induction Hob or a cooking zone has turned itself OFF unexpectedly, there is an unusual sound, and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the Induction Hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the Induction Hob will display error codes as below:

Display Error Code	Possible Causes	Solution
<i>F3/F4/F5/F6/ F7/F8</i>	Temperature sensor of the ceramic plate failure.	Contact a qualified technician or service center for assistance.
<i>F9/FA/Fb/Fc/ Fd/FE</i>	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact a qualified technician or service center for assistance.
<i>E1/E2</i>	Abnormal supply voltage.	Inspect whether power supply is normal. Switch the power on if the power supply is normal.
<i>E3/E4</i>	High Temperature of ceramic plate.	Wait for temperature to return to normal. Touch the ① to restart the unit.
<i>E5/E6</i>	Bad Induction Hob heat radiation.	<ol style="list-style-type: none">1. Wait for temperature to return to normal. Touch the ① to restart the unit.2. Contact a qualified technician or service center for assistance.

■ **Note:**

- The above are the judgment and inspection of common failures.



WARNING



Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the Induction Hob.

Specifications

Model		KY-R647EL
Electrical Rating	Power Source	220-240 V ~ 50/60 Hz 208 V ~ 50/60 Hz
	Wattage	7200 W 6400 W
Cooking Zones		4 Induction Zones
Dimension (L × W × H)		Approx. 590 mm × 520 mm × 60 mm (23 15/64 in. × 20 15/32 in. × 2 23/64 in.)
Net Weight		Approx. 10 kg (22 3/64 lb.)



WARNING



Follow these instructions when installing the unit. Improper installation may cause electric leakage or overheat.

Connect to a 208/220-240 V, 32 A or over single phase power supply.



WARNING

Failure to follow these instructions may cause a risk of personal injury or death.



Follow these instructions when installing the unit.

If it is installed improperly, it may cause electric leakage or overheat.



Install a dedicated circuit of single phase 208/220-240 V / 32 A or over, with an isolating switch for power supply.

If dedicated circuit is not connected compatibly, it may cause abnormal heat on electric wires.



Electrical work should be done by a qualified electrician.

If the connection or repair is not completed, it may cause electric leakage or overheat.



Install the ground completely with related law.

Installation of ground can avoid electric shock once electric leakage occurs



The ground should be installed by a qualified electrician.

If the installation is not proper, electric leakage may occur.



The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



This appliance is necessary to allow disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



Never disassemble, repair or modify the unit.

Any attempt to do so may cause the unit to operate abnormally and may result in danger.



CAUTION

Failure to follow these instructions may cause a risk of personal injury or death.



Use heat resistant materials for the countertop.

The material of the countertop should have the heat resistance equal to or exceeding "laminated thermosetting high-pressure decorative sheets".

If the materials are not heat resistant, it may cause deformation or fire.

* Do not use varnished materials as they might be discolored.



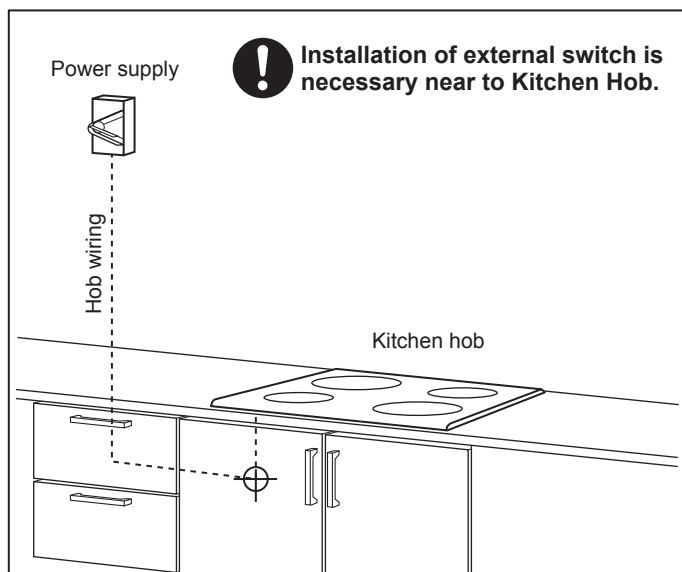
Do not step on or drop any hard article down on the Glass Panel.

If it is cracked or broken, it may cause overheating, abnormal operation or electric shock.



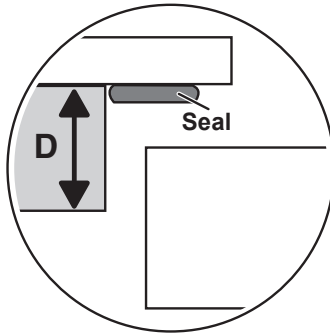
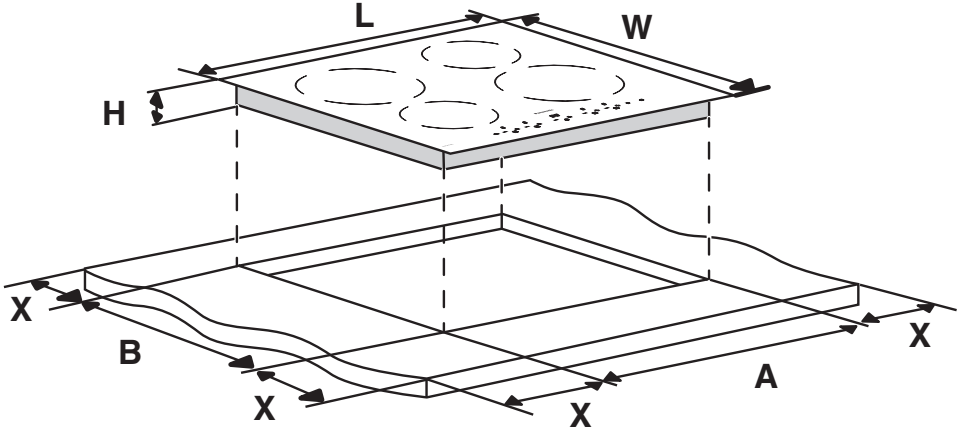
Do not touch the Glass Panel or other heating parts when the unit is running.

If may cause burn.



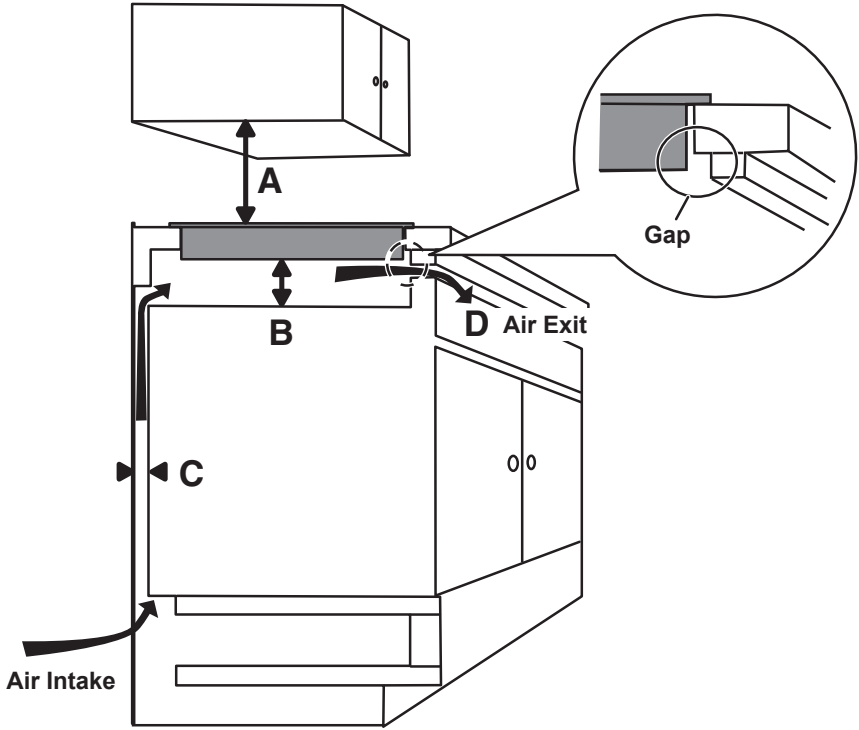
Installation Requirements

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm (1 31/32 in.) space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm (1 3/16 in.). Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the Induction Hob.



L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	60 mm	56 mm	568 ± 2 mm	492 ± 2 mm	50 mm (Minimum)
23 15/64 in.	20 15/32 in.	2 23/64 in.	2 13/64 in.	22 23/64 ± 5/64 in.	19 3/8 ± 5/64 in.	1 31/32 in. (Minimum)

Under all circumstances, make sure the Induction Hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction Hob is in good working state, as shown below.



■ **Note:**

The safety distance for the Induction Hob installation is as follows:

A	B	C	D
760 mm	50 mm (Minimum)	20 mm (Minimum)	5 mm
29 59/64 in.	1 31/32 in. (Minimum)	51/64 in. (Minimum)	13/64 in.

■ Before you install the hob, make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural parts interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the main power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be an approved type and must provide a 3 mm (7/64 in.) air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch can be easily accessible before the hob is installed.
- Consult local building authorities and institutions if there are doubts regarding installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

■ When installing the hob, make sure that:

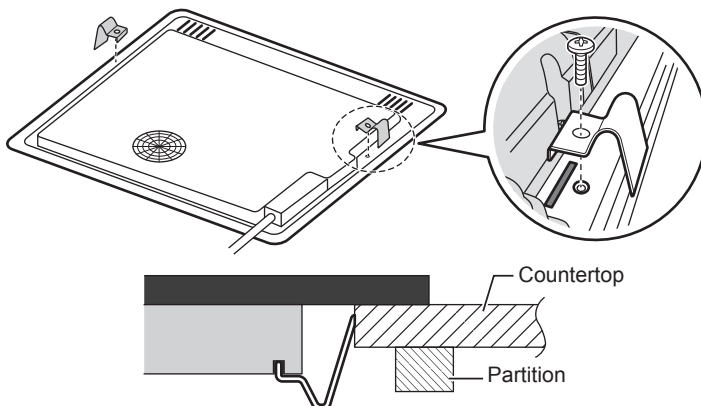
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

■ Before fixing the brackets

- The hob should be placed on a stable, smooth surface (use the hob's packaging).
- Do not apply force to the controls of the hob.

■ To avoid the hob being moved especially by children

- After installing the hob, fix the brackets with the provided screws, on two sides as shown below.
- Adjust the brackets according to the thickness of the countertop.





CAUTION



The Induction Hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never conduct the operation by yourself.



The Induction Hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the Induction Hob electronics.



The Induction Hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.



The wall and induced heating zone above the table surface should be able to withstand heat.



To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Electrical Connection

WARNING



This hob must be connected to the main power supply by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the Name Plate.
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the Name Plate.

To connect the hob to the main power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C (167 °F) at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to an isolating switch, it must be installed with a minimum opening of 3 mm (7/64 in.) between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

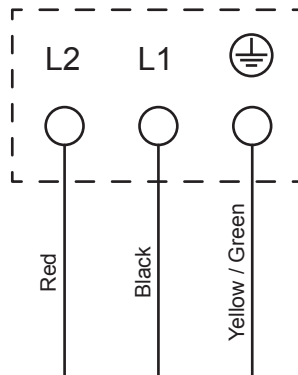
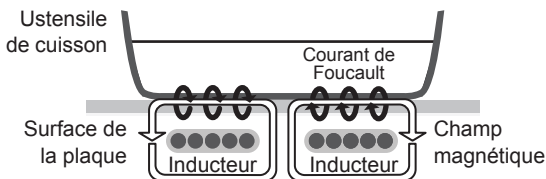


Table des matières

Précautions relatives à la sécurité.....	2 - 4
Identification des pièces	5
Fonctionnement de la table de cuisson à induction.....	6 - 16
• Types d'ustensiles de cuisson à utiliser	6
• Vérification de la compatibilité de l'ustensile.....	7
• Utilisation de la table de cuisson à induction	8 - 9
• Fonction minuterie.....	10 - 12
• Dispositifs de sécurité de la table de cuisson à induction	13 - 14
• Indications de cuisson.....	15 - 16
Nettoyage et entretien	17
Problèmes et solutions	18 - 19
Affichage des défauts et contrôles	20
Spécifications	21
Pour l'installateur	
Notice d'installation.....	22 - 28
• Exigences d'installation.....	24 - 27
• Branchement électrique	28

■ Qu'est-ce que la technologie de l'induction ?

Grâce à des caractéristiques telles que la sécurité, la facilité d'entretien, et le bon rendement énergétique, les tables de cuisson à induction sont devenues le choix de référence des professionnels de la gastronomie et des particuliers amoureux de la cuisine à travers le monde entier. Les tables de cuisson à induction symbolisent par excellence ces appareils domestiques qui améliorent la vie de tous.



L'induction consiste à produire un courant induit par un aimant ou un autre courant. Lorsqu'un courant électrique parcourt les inducteurs, placés sous la surface de la plaque, un champ magnétique traverse le métal du récipient posé sur la plaque produisant alors un courant de Foucault, qui produit à son tour de l'énergie thermique (chaleur).

Afin d'éviter tout accident ou blessures aux utilisateurs, ou à des tierces personnes, et pour prévenir tout dommage matériel, veuillez respecter strictement les précautions suivantes.

■ Les symboles suivants indiquent la gravité des dommages provoqués par une mauvaise utilisation.



AVERTISSEMENT Indique un risque de blessures graves, voire la mort.



ATTENTION Indique un risque de blessures ou de dommages matériels.

■ Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.



Ces symboles indiquent une interdiction.



Ce symbole indique les conditions préalables qui doivent être respectées.



AVERTISSEMENT



Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil en cas d'anomalie / de panne et mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal ou en débranchant la prise à trois broches.

Exemple de dysfonctionnement / panne :

- Bruit ou chaleur anormal.
- Émission anormale de fumée, feu.
- Feu ou huile qui s'enflamme.



L'appareil doit être mis à la terre. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant murale dotée d'une borne mise à la terre continue.

Une mauvaise mise à la terre peut provoquer des chocs électriques.



Les dispositifs de débranchement doivent être incorporés au câblage permanent conformément à la réglementation électrique.



Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après son installation. Le débranchement peut se réaliser grâce à une prise accessible ou à l'ajout d'un interrupteur au câblage fixe, conformément aux normes relatives aux câblages électriques.



L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le technicien de maintenance ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter un danger.



Assurez-vous d'avoir débranché la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale ou d'avoir positionné l'interrupteur externe sur « OFF » avant toute opération de maintenance, de réparation ou d'entretien. De plus, ne manipulez jamais la fiche du cordon d'alimentation ou l'interrupteur externe avec les mains humides.



Pour débrancher le cordon, saisissez-le par la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon directement. Cela pourrait l'endommager et provoquer ainsi des incendies ou des chocs électriques.





Insérez fermement la fiche du cordon d'alimentation, autrement cela pourrait provoquer des incendies ou des chocs électriques.





Nettoyez fréquemment la fiche du cordon d'alimentation, sinon la présence d'humidité pourrait altérer l'isolation, ce qui pourrait provoquer des incendies.

AVERTISSEMENT

 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur donne des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.


 Lorsqu'on utilise une table de cuisson pour cuisiner avec de la graisse ou de l'huile, le manque de surveillance peut être dangereux et provoquer un incendie.

 Si la surface de la table est fissurée, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter tout risque de choc électrique.

 Pour les fritures, veuillez respecter les conditions suivantes pour prévenir tout risque d'incendie :


- La quantité minimum d'huile doit être de 500 g (17 41/64 oz).
- La courbure du fond de l'ustensile de cuisson doit être inférieure à 2 mm (5/64 po).
- Réglez le niveau de puissance sur 8, ou moins.
- Utilisez les zones de cuisson 1 ou 3 (voir page 5).

 N'endommagez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche.


 Ne branchez jamais l'appareil sur une tension d'alimentation autre que 208 V / 220 V / 230 V / 240 V CA, cela pourrait causer un incendie ou un choc électrique.

 Il est interdit de démonter l'appareil pour une reconstruction.

ATTENTION


 L'installation et l'entretien doivent être réalisés par une personne compétente conformément aux réglementations en vigueur.


 Veillez à retirer la totalité des films de protection avant la mise en marche de l'appareil.


 Remuez les liquides, comme la soupe et les préparations en sauce, avant de les chauffer. Si vous chauffez des liquides sans les avoir remués :

- La casserole peut sauter et endommager la plaque vitrée.
- Des projections de liquide peuvent se produire et entraîner des brûlures ou des blessures.

 Maintenez tous types de combustible éloignés de l'appareil. Cela pourrait provoquer un incendie.


 Après utilisation, servez-vous des commandes pour mettre la table de cuisson hors tension (Interrupteur et interrupteur principal) et ne vous reposez pas sur le détecteur de casserole (fonctions de sécurité).

 Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de leur implant avant toute utilisation.

 L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est utilisé, même lorsque le temps de cuisson est court.

 Maintenez les casseroles en position stable.

La chute d'une casserole peut provoquer des blessures ou des brûlures.

 Si des aliments acides (tels que du vinaigre, de la confiture ou des aliments contenant du citron ou de la prune) se déposent sur la plaque vitrée, essuyez-la immédiatement. Sinon la surface de la plaque vitrée pourrait être décolorée.

ATTENTION



Lorsque vous utilisez votre table de cuisson à induction pour faire sauter des aliments, veuillez respecter les points suivants :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne surchauffez pas.
- Utilisez les bas niveaux de puissance pour préchauffer. (Si une faible quantité d'huile est utilisée et chauffée excessivement, sa température augmente rapidement et l'huile pourrait prendre feu. Si le fond de la casserole est fin, il pourrait rougir en raison de la chaleur).



Lorsque vous utilisez la table de cuisson à induction sur le niveau de puissance 9 :

- Ne faites pas de friture. Le fond de la casserole pourrait se déformer.
- Ne laissez pas mijoter votre plat. Les ingrédients pourraient déborder.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, diminuez le niveau de puissance dès que votre eau bout. L'eau pourrait bouillir fortement et éclabousser autour de la casserole.



Pour protéger la plaque vitrée, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Ne placez jamais des brûleurs à gaz portables, des bouteilles en acier ou des conserves sur l'appareil. S'ils venaient accidentellement à chauffer, ils exploseraient.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Veillez à ne jamais appliquer de pression excessive ni laisser tomber d'objets sur la plaque vitrée.
- N'utilisez pas de produit nettoyant fortement abrasif ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque vitrée. Ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait provoquer l'éclatement du verre.



N'utilisez jamais de nettoyeur par aérosol.



N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur. De l'eau pourrait s'infiltrer dans les composants électriques et provoquer un dysfonctionnement.



N'insérez jamais d'objets métalliques tels que des épingles ou du fil de fer dans l'arrivée ou la sortie d'air.



Ne démontez, réparez, ni ne modifiez jamais cet appareil.

Pour le faire réparer, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou le service client.



Ne remplacez jamais des pièces de l'appareil par des pièces détachées autres que celles recommandées par Panasonic.



Ne touchez jamais la plaque vitrée pendant et après l'utilisation de l'appareil. Soyez extrêmement prudent lorsque le témoin d'avertissement de température élevée « H » s'allume.

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.



Pour une utilisation correcte de cet appareil, veuillez observer les instructions suivantes :

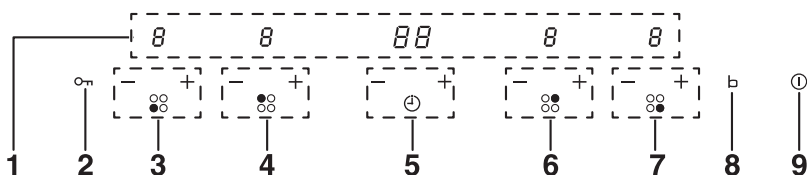
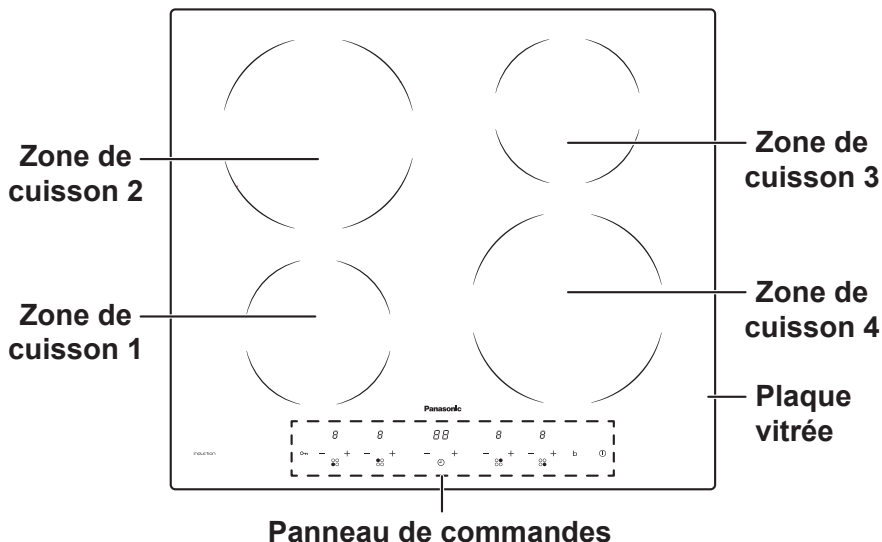
- Ne placez jamais de papier, etc. sous la casserole. Il pourrait s'embraser à cause de la chaleur.
- Ne faites jamais chauffer des casseroles vides et évitez de surchauffer les aliments. Les aliments pourraient brûler et les casseroles s'abîmer.
- Risque d'incendie : N'empilez jamais d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que la cuisson.
- N'utilisez jamais de casseroles en céramique ou en terre cuite, même si elles ont été conçues pour les tables à induction. Leur forme pourrait endommager l'appareil.
- Ne faites jamais chauffer ou brûler de casseroles émaillées vides. L'émail pourrait fondre et endommager la plaque vitrée.
- Ne frottez jamais la surface vitrée avec le fond de la casserole, et n'y déposez pas de casseroles chaudes. La surface de la plaque vitrée pourrait être endommagée ou décolorée.

■ Nota :

Cet appareil émet des champs magnétiques. Ne placez jamais d'objet à proximité qui pourrait être affecté par le magnétisme :

- Les radios, téléviseurs, aides auditives, etc., sont susceptibles de subir des interférences sonores.
- À titre d'exemple, les cassettes ou bandes, billets pour portillons d'accès ou cartes bancaires peuvent être effacés ou endommagés.
- Les ondes électromagnétiques générées par des produits fonctionnant sur la technologie de l'induction, tels que les cuiseurs à riz ou les tables de cuisson portables, peuvent endommager votre table de cuisson à induction.

Identification des pièces



1. Écran d'affichage
2. Verrouillage pour enfants
3. Commandes de la zone de cuisson 1
4. Commandes de la zone de cuisson 2
5. Commandes de la minuterie
6. Commandes de la zone de cuisson 3
7. Commandes de la zone de cuisson 4
8. Fonction d'accélération
9. Interrupteur

■ Puissance de sortie de chaque zone de cuisson

Tension		208 V		220-240 V	
Niveau		Niveau 9	Accélération	Niveau 9	Accélération
Zone de cuisson	1	1100 W	1400 W	1200 W	1500 W
	3				
Zone de cuisson	2	2000 W	2400 W	2300 W	2600 W
	4				

■ Accessoires

Supports de fixation (2 pièces)










Vis (2 pièces)








Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Types d'ustensiles de cuisson à utiliser

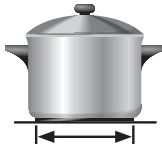
Matériaux

Compatibles	Poêles en fer / fonte 	Casseroles émaillées 	Casseroles en acier inoxydable magnétique 	
	• Les aimants restent accrochés au fond de la casserole.			
Incompatibles	Aluminium / cuivre 	Casseroles en verre réfractaire 	Casseroles en céramique et en terre cuite 	Casseroles en acier inoxydable à fond non-magnétique 
	• Les aimants ne restent pas accrochés au fond de la casserole. • Elles ne doivent pas être chauffées, la puissance calorifique pourrait être réduite.			

Forme du fond

Compatibles		• Le fond est plat et uniformément en contact avec la surface de la plaque.		
	De type cul-de-poule 	Munies de pattes et de saillies 	À fond mince 	Aux formes galbées 
Incompatibles	• N'utilisez jamais d'ustensile aux formes galbées si la courbure est supérieure ou égale à 3 mm (7/64 po), car les fonctions d'arrêt par sécurité peuvent être inopérantes, la puissance calorifique peut être réduite ou l'ustensile peut ne pas chauffer correctement.			

Taille (diamètre du fond)

Compatibles	Pour les zones de cuisson 1 et 3 : supérieur ou égal à 12 cm (4 7/64 po) Pour les zones de cuisson 2 et 4 : supérieur ou égal à 16 cm (6 5/16 po) • Utilisez des ustensiles dont le diamètre correspond à la zone de cuisson.	



ATTENTION

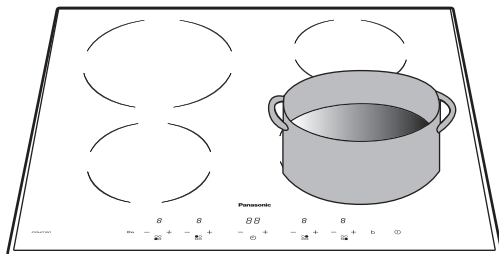


N'utilisez jamais de casseroles en céramique ou en terre cuite, même si elles ont été conçues pour les tables à induction. Leur forme pourrait endommager votre table de cuisson à induction.



Ne faites jamais chauffer ou brûler de casseroles émaillées vides. L'émail pourrait fondre et endommager la plaque vitrée.

Vérification de la compatibilité de l'ustensile



1. Placez l'ustensile, rempli de près d'une tasse d'eau, sur la zone de cuisson choisie.
2. Appuyez sur **I** pour mettre la table sous tension.
3. Appuyez sur les boutons **-** ou **+** de la zone de cuisson sur laquelle vous avez placé votre ustensile.
 - Si l'ustensile est compatible, le témoin d'alimentation reste allumé et la cuisson continue.
 - Si l'ustensile n'est pas compatible, le témoin **U** s'affiche et la cuisson est interrompue. (L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute).
4. Appuyez sur **I** pour mettre la table hors tension.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Utilisation de la table de cuisson à induction

Avant la première utilisation

- Veuillez lire ce mode d'emploi, soyez particulièrement attentif à la section « Précautions relatives à la sécurité ».
- Retirez la totalité des films protecteurs qui pourraient être restés sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des touches de commande

- Les commandes répondent à de légers appuis, vous n'avez donc pas à exercer de fortes pressions.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque enregistrement d'une touche.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (comme un couvert ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.



Début de la cuisson

Après avoir branché votre table de cuisson à induction au réseau électrique, votre appareil émet un bip.

1. Appuyez sur **I**, tous les témoins affichent **-** ou **- -**, indiquant que votre table de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Réglez la puissance de cuisson à l'aide des touches de commande **-** ou **+** de la zone de cuisson désirée. (La puissance doit être entre 1 et 9)
 - Si vous ne réglez pas la puissance de chauffe dans la minute qui suit l'amorce, votre table de cuisson à induction est automatiquement mise hors tension. Vous devrez alors recommencer l'opération depuis l'étape 1.
 - Durant la cuisson, vous avez la possibilité de modifier la puissance à tout moment.








■ Nota :

Si le témoin **U** clignote sur l'affichage, cela peut signifier que :






- Vous n'avez pas placé d'ustensile sur la bonne zone de cuisson.
- L'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté aux tables de cuisson à induction.
- L'ustensile est trop petit, ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

La cuisson ne peut démarrer tant qu'aucun ustensile adapté n'est placé sur la zone de cuisson. Si aucun ustensile adapté n'y est placé, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Fin de la cuisson

1. Pour mettre la zone de cuisson hors tension, vous pouvez appuyer sur  jusqu'à , ou appuyer sur  et  simultanément. L'indication  -  est visible sur l'affichage.
2. Mettez l'appareil complètement hors tension en appuyant sur l'interrupteur .

Fonction d'accélération

1. Appuyez sur les touches de commande  ou  de la zone de cuisson désirée.
2. Tandis que le témoin de chauffe clignote encore, appuyez sur  pour activer la fonction d'accélération.
 est visible sur l'affichage.
3. Cette fonction suralimente immédiatement la puissance à son niveau maximum. Toutefois, cette action ne dure que 5 minutes, après quoi la puissance revient à son réglage normal.
(Par conséquent, cela permet d'assurer la sécurité des utilisateurs si l'on oublie de désactiver la fonction d'accélération.)
4. Vous pouvez annuler la fonction d'accélération en appuyant sur .

■ Nota :

- Lorsque la fonction d'accélération de la zone de cuisson 1 est activée, le réglage de la zone de cuisson 2 est limité à une puissance maximum de 2, et inversement.
- Lorsque la fonction d'accélération de la zone de cuisson 3 est activée, le réglage de la zone de cuisson 4 est limité à une puissance maximum de 2, et inversement.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Fonction minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie selon les trois méthodes suivantes :

- 1 En guise de rappel. Dans ce cas, une fois l'heure réglée atteinte, la minuterie ne met aucune zone de cuisson hors tension.
- 2 Pour fixer un temps de cuisson à l'issue duquel une seule zone sera mise hors tension.
- 3 Pour fixer un temps de cuisson à l'issue duquel deux ou plusieurs zones seront mises hors tension.

■ Nota :

- Pour annuler la minuterie, vous pouvez appuyer sur — jusqu'à 00, ou appuyer sur — et + simultanément. -- est visible sur l'affichage.
- Appuyez sur les touches — et + de la « Commande de la minuterie » pour augmenter ou diminuer le temps de 1 minute.
- Maintenez appuyées les touches — et + de la « Commande de la minuterie » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes.

Pour la méthode ①

En mode veille,

1. Appuyez sur les touches — ou + de la zone de cuisson désirée.
2. Patientez jusqu'à ce que l'indicateur de niveau de puissance cesse de clignoter.
3. Appuyez sur les touches — et + de la « Commande de la minuterie » pour régler le temps. (0-99 minutes)
4. Le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant s'affiche alors.

Il est également possible de régler la minuterie de la façon suivante :

- Appuyez d'abord sur les touches — et + de la « Commande de la minuterie », puis appuyez sur les touches — et + de la zone de cuisson désirée, vous n'avez alors pas besoin d'attendre qu'un témoin cesse de clignoter.


■ Nota :

- L'appareil émet un bip lorsque la minuterie aura atteint 00. -- est visible sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'affichage pour arrêter la sonnerie.
- L'appareil continue de chauffer jusqu'à ce que vous annuliez l'opération, ou il s'arrête automatiquement en se basant sur le temps de chauffe par défaut. (Voir la section « Dispositif d'arrêt automatique ».)
- Durant le compte à rebours, vous avez la possibilité de changer le niveau de puissance en appuyant sur les touches — ou + de la zone de cuisson concernée.

Pour la méthode ②

En mode veille,

1. Appuyez sur les touches — ou + de la zone de cuisson désirée.
2. Tandis que l'indicateur de niveau de puissance clignote encore, appuyez sur les touches — ou + de la « Commande de la minuterie » pour régler le temps. (0-99 minutes)
3. Un point rouge clignotant est alors visible sur l'affichage, à côté de l'indicateur niveau de puissance.

Par exemple, . Le point indique la zone de cuisson qui a été sélectionnée.

4. Le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant s'affiche alors.

■ Nota :

- L'appareil émettra un bip lorsque la minuterie aura atteint 00. — — est visible sur l'affichage.
- La zone de cuisson sélectionnée sera alors mise hors tension automatiquement. Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles avaient été précédemment mises sous tension.
- Durant le compte à rebours, vous avez la possibilité de changer le niveau de puissance en appuyant sur les touches — ou + de la zone de cuisson concernée.

Pour la méthode ③

Lorsque vous réglez le temps de cuisson de plusieurs zones, l'affichage présente le temps de chauffe restant de la zone dont le compte à rebours est le plus court. Un point indiquant la zone de cuisson concernée s'allume à côté de l'indicateur de niveau de puissance.

En mode veille,

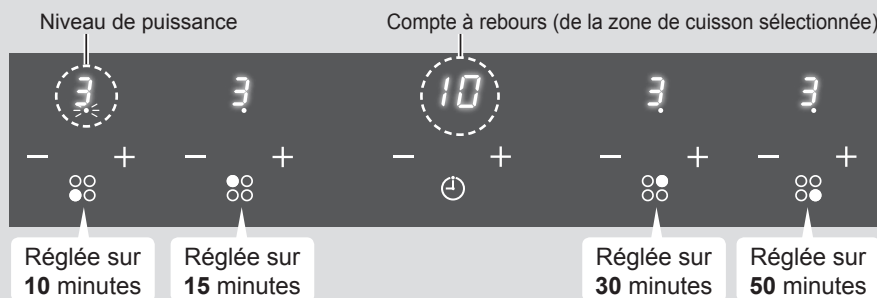
1. Appuyez sur les touches — ou + de la zone de cuisson désirée.
2. Tandis que l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée clignote encore, appuyez sur les touches — ou + de la « Commande de la minuterie » pour régler le temps. (0-99 minutes)
3. Un point rouge clignotant est alors visible sur l'affichage, à côté de l'indicateur niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée.
4. Répétez les étapes 1 à 3 présentées ci-dessus pour les autres zones de cuisson désirées.

■ Nota :

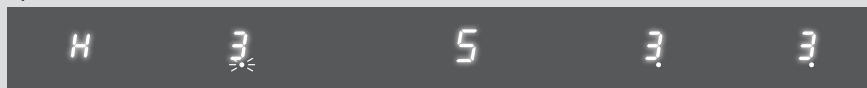
- Lorsque la valeur du compte à rebours le plus court atteint 00, l'appareil émettra un bip. — — est visible sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.
- La zone de cuisson concernée sera alors mise hors tension automatiquement.
- L'affichage présente alors le compte à rebours de la nouvelle zone de cuisson dont le temps de chauffe est le plus court. Le point rouge de la zone correspondante clignote alors.
- Durant le compte à rebours, vous avez la possibilité de changer le niveau de puissance en appuyant sur les touches — ou + de la zone de cuisson concernée.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

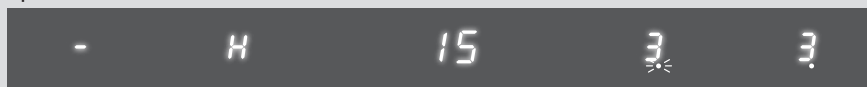
Exemple : Si toutes les zones de cuisson sont réglées sur le niveau de puissance 3, et que chaque zone est réglée sur les temps de cuisson ci-dessous, l'affichage présente les différents temps de cuisson présélectionnés de la manière suivante :



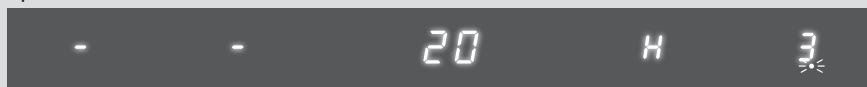
Après 10 minutes :



Après 15 minutes :



Après 30 minutes :








Après 50 minutes :




Dispositifs de sécurité de la table de cuisson à induction

Verrouillage de sécurité pour enfants

Pour verrouiller l'appareil : Appuyez sur la touche  , l'appareil émet alors un bip, et le symbole  est visible sur l'affichage. Toutes les commandes sont alors désactivées, à l'exception de l'interrupteur  , utilisable en cas d'urgence.

Pour déverrouiller : Appuyez sur  pendant environ 3 secondes. Un bip retentit et le symbole  disparaît, indiquant que toutes les commandes sont prêtes à être utilisées.

■ Nota :

Lorsque la table de cuisson à induction est verrouillée, vous avez toujours la possibilité de la mettre hors tension à l'aide de l'interrupteur  , veuillez toutefois à déverrouiller avant de commencer une nouvelle opération.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une sonde de température qui contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsque celle-ci enregistre une température excessivement élevée, la table de cuisson à induction est automatiquement mise hors tension.

Détection de petits objets

Lorsque des ustensiles de cuisson de taille non adaptée ou de nature non magnétique (par exemple en aluminium), ou d'autres petits objets (comme des couteaux, fourchettes, clés) sont laissés sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en mode veille au bout d'une minute. La ventilation continue de fonctionner pendant 1 minute supplémentaire.

Dispositif d'arrêt automatique

Par mesure de sécurité et de protection, votre table de cuisson à induction est équipée d'un dispositif d'arrêt automatique. Elle s'arrête donc automatiquement si vous oubliez de la mettre hors tension après l'avoir utilisée. Le tableau suivant présente les valeurs de temps par défaut avant déclenchement du dispositif de protection, selon les niveaux de puissance :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps par défaut avant arrêt automatique (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Détecteur d'absence d'ustensiles de cuisson

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré de la table de cuisson à induction, celle-ci s'arrête immédiatement de chauffer et se met hors tension après 2 minutes.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Témoin avertisseur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a été utilisée pendant un certain temps, elle dégage une chaleur résiduelle. La lettre **H** s'affiche et clignote pour vous avertir de garder une distance de sécurité. La lettre **H** disparaît dès lors que la table de cuisson a refroidi.

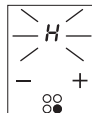


AVERTISSEMENT



Prenez garde aux surfaces chaudes.

Le témoin **H** clignote sur l'affichage de la table de cuisson à induction, pour vous indiquer la zone de cuisson qui est chaude. Celui-ci disparaît lorsque la température de la surface est redescendue et ne représente plus de danger.



Indications de cuisson



AVERTISSEMENT



Restez vigilant lors de fritures, car l'huile et les graisses montent très vite en température. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui entraîne un réel risque d'incendie.

■ Astuces pour la cuisson :

- Lorsque les aliments commencent à entrer en ébullition, réduisez la température de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez votre cuisson à une température élevée, puis réduisez-la lorsque les aliments sont réchauffés.

Faire mijoter un plat, cuire du riz

- Un plat mijote lorsque sa température de cuisson est inférieure au point d'ébullition, situé à 85 °C (185 °F), soit lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est le secret de fabrication de soupes délicieuses et de ragoûts bien tendres. En effet, les saveurs ne se déploient pas pleinement lors de la surcuisson des aliments. Veillez également à arrêter la cuisson des sauces à base d'œufs ou de roux avant d'atteindre le point d'ébullition.
- Certaines opérations, telles que la cuisson du riz par absorption, demandent un réglage de la température plus élevée que celui recommandé, afin d'obtenir une cuisson satisfaisante des aliments dans le temps conseillé.

Faire griller un steak

- Pour préparer des steaks savoureux et bien juteux :
 1. Une vingtaine de minutes avant le début de la cuisson, placez la viande à température ambiante.
 2. Faites chauffer une poêle à fond très épais.
 3. Badigeonnez le steak d'huile sur ses deux faces. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, et placez-y la viande.
 4. Ne retournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et la cuisson désirée. Vous pouvez faire cuire le steak pendant 2 à 8 minutes sur chaque face. Exercez une pression sur le morceau de viande pour estimer sa cuisson, plus le steak est ferme plus il sera « bien cuit ».
 5. Retirez le steak de la poêle et réservez sur un plat chaud quelques minutes avant de servir, la viande sera plus tendre.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Faire sauter des aliments

1. Optez pour un wok à fond plat ou pour une poêle large.
2. Préparez tous les ingrédients et tout le matériel. La cuisson des plats sautés devrait être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, vous devez cuire les aliments en plusieurs étapes.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez-y deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis réservez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la température de la zone de cuisson, replacez la viande dans la poêle et assaisonnez.
6. Remuez légèrement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont chauffés.
7. Servez immédiatement.

Réglage de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont uniquement donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont le type d'ustensile de cuisson utilisé et la quantité d'aliments cuisinée. Essayez plusieurs réglages afin de trouver celui qui vous convient le mieux.


Niveau de puissance	Mode de cuisson adapté
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer en douceur des petites quantités de nourriture• Faire fondre du chocolat, du beurre, et des aliments brûlant rapidement• Faire mijoter à feu doux• Faire chauffer lentement
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Faire mijoter rapidement• Cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes, crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Faire revenir• Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter des aliments• Griller• Porter une soupe à ébullition• Faire bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important !
<p>■ Les saletés de tous les jours sur la plaque vitrée (empreintes de doigt, tâches, traces laissées par les aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un détergent neutre lorsque la vitre a refroidi. 3. Rincez et essuyez avec un tissu propre ou un essuie-tout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'appareil est hors tension et qu'aucune surface n'est chaude, le témoin H disparaît, restez toutefois extrêmement vigilant car la zone de cuisson peut être encore chaude. • Les tampons à récurer haute résistance, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs pourraient endommager la plaque vitrée. Assurez-vous d'utiliser des nettoyeurs et des tampons à récurer adaptés. • Ne laissez jamais de résidus du nettoyage sur la table de cuisson à induction : la plaque vitrée pourrait se tacher.
<p>■ Éclaboussures de cuisson, aliments fondus ou éclaboussures sucrées sur la plaque vitrée.</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec un racloir ou un grattoir à lame de rasoir adapté pour la plaque vitrée. Faites attention aux zones de cuisson chaude :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Maintenez la lame ou l'outil dans un angle de 30°, et grattez les saletés ou les éclaboussures d'un endroit frais de la table de cuisson à induction. 3. Suivez les étapes 2 et 3 préconisées pour « les saletés de tous les jours sur la plaque vitrée ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les tâches laissées par les aliments sucrés ou fondus ou par les éclaboussures dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque vitrée, elles pourraient devenir difficiles à éliminer et endommager la surface vitrée de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque la protection est retirée, la lame d'un grattoir est aiguisée comme une lame de rasoir. Manipulez l'objet avec la plus grande vigilance. Conservez-le toujours de manière sûre et hors de portée des enfants. • Utilisez les outils à lame avec la plus grande précaution, la plaque vitrée pourrait être rayée.
<p>■ Éclaboussures sur les touches de commande.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent l'éclaboussure à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon. 3. Nettoyez la zone des touches de commande à l'aide d'une éponge propre et humide ou d'un chiffon. 4. Essuyez la zone à l'aide d'un essuie-tout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. 	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de présence de liquide sur les touches de commande, celles-ci ne devraient plus fonctionner, et la table de cuisson à induction devrait émettre un bip et se mettre hors tension toute seule. • Assurez-vous d'avoir bien séché la zone des touches de commande avant de remettre la table de cuisson à induction sous tension.

Problèmes et solutions

Problème	Causes possibles	Solution
■ La table de cuisson à induction ne se met pas sous tension.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que la table de cuisson est branchée au réseau électrique et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il n'y a pas de coupure de courant à votre domicile ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
■ Les touches de commande ne répondent plus.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Consultez la section « Dispositifs de sécurité de la table de cuisson à induction ».
■ Les touches de commande sont difficiles à utiliser.	Une fine pellicule d'eau pourrait être présente sur les touches ou vous n'utilisez pas la pulpe de votre doigt pour appuyer sur les touches.	Assurez-vous que la zone des touches de commande est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour appuyer sur les touches.
■ La plaque vitrée est rayée.	Ustensile de cuisson présentant des aspérités sur le fond. Utilisation inappropriée de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Voir « Types d'ustensiles de cuisson à utiliser ». Voir « Nettoyage et entretien ».
■ Certains ustensiles de cuisson pourraient produire des bruits de grincement et de cliquetis.	Cela peut être lié à la conception de votre ustensile de cuisson. (Les couches des différents métaux vibrent différemment.)	Il s'agit d'un comportement normal de l'ustensile de cuisson et cela ne traduit pas d'anomalie.
■ La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement quand on l'utilise avec un réglage de chauffage élevé.	C'est lié à la technologie de la cuisson par induction.	Il s'agit d'un comportement normal et ce bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la température de cuisson.

Problème	Causes possibles	Solution
<p>■ Bruit de ventilateur venant de la table de cuisson à induction.</p>	<p>Un ventilateur intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en route pour empêcher une surchauffe des composants électriques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez mis la table de cuisson à induction hors tension.</p>	<p>Il s'agit d'une situation normale qui ne nécessite aucune action. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension en la débranchant du réseau électrique pendant que le ventilateur tourne.</p>
<p>■ L'ustensile de cuisson ne devient pas chaud et le symbole  est affiché.</p>	<p>La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile car il n'est pas adapté à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter l'ustensile car il est trop petit pour la zone de cuisson, ou il n'y est pas correctement centré.</p>	<p>Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir « Types d'ustensiles de cuisson à utiliser ». Centrez l'ustensile et assurez-vous que le diamètre de son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.</p>
<p>■ La table de cuisson à induction ou l'une des zones de cuisson s'est mise hors tension automatiquement et de façon inopinée, il y a un bruit inhabituel et un code d'erreur est affiché (alternant généralement avec un ou deux chiffres au niveau de l'affichage de la minuterie).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension en la débranchant de la prise murale et contactez un technicien qualifié.</p>

Affichage des défauts et contrôles

En cas d'anomalies, la table de cuisson à induction affiche des codes d'erreur tels que :

Code d'erreur affiché	Causes possibles	Solution
<i>F3/F4/F5/F6/ F7/F8</i>	Défaut de la sonde de température de la plaque céramique.	Contactez un technicien qualifié ou le centre de service agréé.
<i>F9/FA/Fb/Fc/ Fd/FE</i>	Défaut de la sonde de température du transistor bipolaire à grille isolée (IGBT).	Contactez un technicien qualifié ou le centre de service agréé.
<i>E1/E2</i>	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez que la tension d'alimentation est normale. Si tel est le cas, remettez l'appareil sous tension.
<i>E3/E4</i>	Température de la plaque céramique trop élevée.	Patientez jusqu'au retour à une température normale. Appuyez sur l'interrupteur ① pour remettre l'appareil sous tension.
<i>E5/E6</i>	Mauvais rayonnement thermique de la table de cuisson à induction.	<ol style="list-style-type: none">1. Patientez jusqu'au retour à une température normale. Appuyez sur l'interrupteur ① pour remettre l'appareil sous tension.2. Contactez un technicien qualifié ou le centre de service agréé.

■ Nota :

- Les informations ci-dessus représentent les avis et résultats d'inspection concernant les défauts courants.



AVERTISSEMENT



Ne démontez jamais l'appareil vous-même, afin d'éviter tout danger, ou dommage sur votre table de cuisson à induction.

Spécifications

Modèle		KY-R647EL
Caractéristiques électriques	Source d'alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz 208 V ~ 50/60 Hz
	Puissance électrique	7200 W 6400 W
Zones de cuisson		4 zones d'induction
Dimensions (L × P × H)		Environ 590 mm × 520 mm × 60 mm (23 15/64 po × 20 15/32 po × 2 23/64 po)
Poids net		Environ 10 kg (22 3/64 lb)



AVERTISSEMENT



Suivez ces instructions lors de l'installation de l'appareil. Un raccordement incorrect du câblage pourrait provoquer des fuites de courant ou des surchauffes.

L'appareil doit être branché sur un circuit monophasé 208/220-240 V, 32 A ou plus.



AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque de blessures, voire la mort.



Suivez ces instructions lors de l'installation de l'appareil.

Si le raccordement du câblage est incorrect, cela pourrait provoquer des fuites de courant ou des surchauffes.



Installez un circuit monophasé dédié, 208/220-240 V / 32 A ou plus, avec un interrupteur d'isolement pour l'alimentation électrique.

Si le circuit dédié n'est pas correctement branché, il existe un risque de surchauffe anormale du câblage électrique.



Les travaux électriques doivent être réalisés par un électricien dûment qualifié.

Si le branchement ou le montage ne sont pas terminés, une fuite électrique ou une surchauffe pourrait se produire.



Installez la prise de terre en conformité avec la réglementation en vigueur.

La mise à la terre permet d'éviter des chocs électriques en cas de fuites de courant



La mise à la terre doit être réalisée par un électricien qualifié.

Si l'installation n'est pas correctement réalisée, des fuites de courant peuvent survenir.



Les dispositifs de débranchement doivent être incorporés au câblage permanent conformément à la réglementation électrique.



Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après son installation. Le débranchement peut se réaliser grâce à une prise accessible ou à l'ajout d'un interrupteur au câblage fixe, conformément aux normes relatives aux câblages électriques.



Assurez-vous de ne jamais démonter, réparer, ni modifier l'appareil.

Toute tentative pourrait provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil et occasionner un danger.



ATTENTION

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque de blessures, voire la mort.



Utilisez des matériaux résistants à la chaleur pour le plan de travail.

Les matériaux du plan de travail doivent présenter une résistance à la chaleur supérieure ou égale à celle des « stratifiés décoratifs haute pression à base de résines thermodurcissables ».

Si les matériaux n'étaient pas résistants à la chaleur, ils pourraient se déformer ou provoquer un incendie.

* N'utiliser jamais de surfaces vernies, car elles pourraient se décolorer.



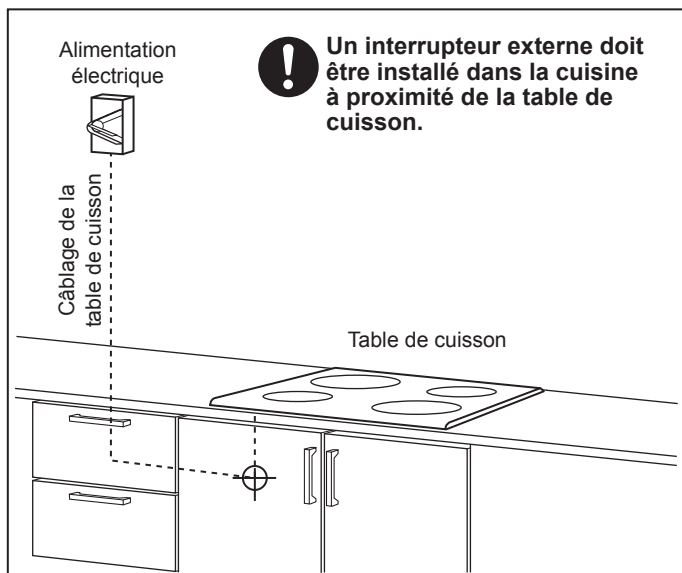
Ne montez jamais sur l'appareil et ne laissez pas tomber d'objet lourd sur la plaque vitrée.

Si celle-ci se fissurait ou se cassait, cela pourrait provoquer des surchauffes, des dysfonctionnements ou des chocs électriques.



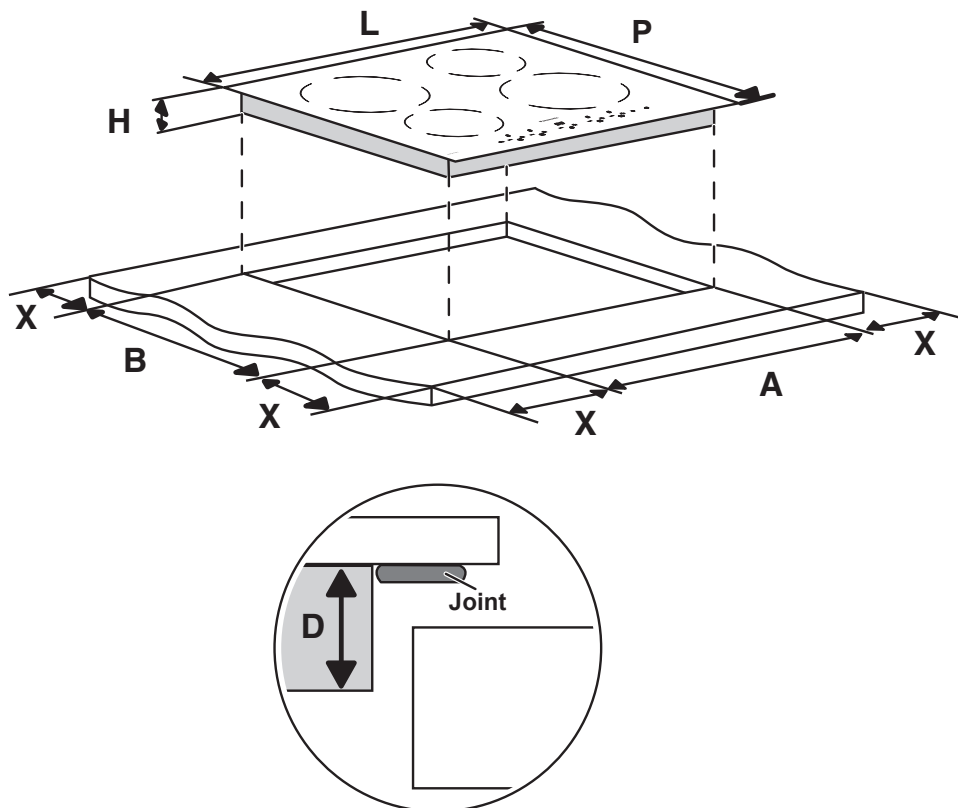
Ne touchez jamais la plaque vitrée ou tout autre élément chaud lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

Cela provoquerait des brûlures.



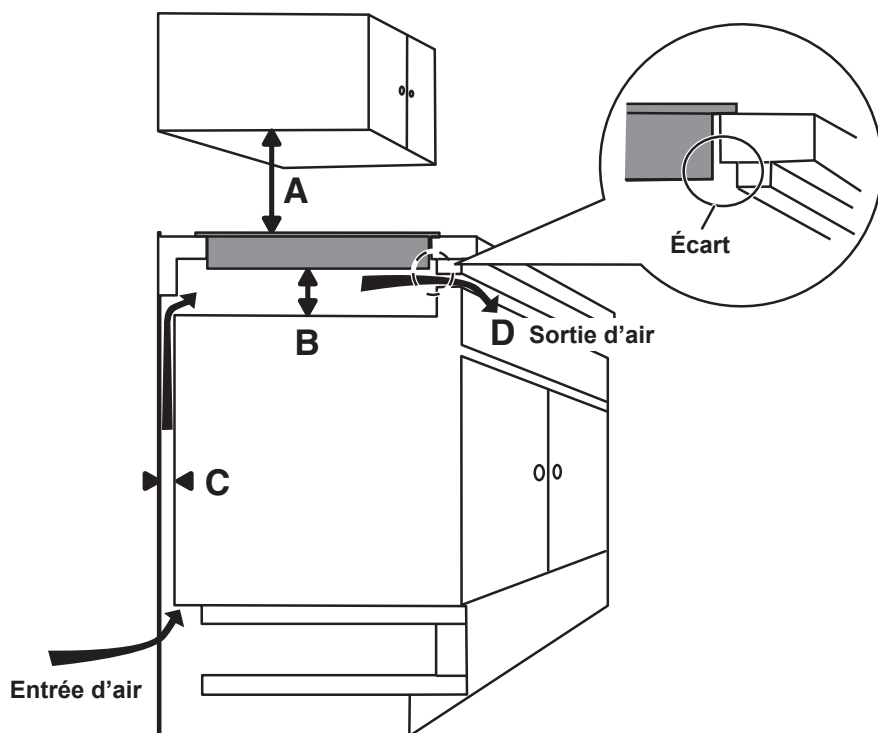
Exigences d'installation

Découpez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace de 5 cm (1 31/32 po) minimum doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que le plan de travail présente une épaisseur minimum de 30 mm (1 3/16 po). Veuillez opter pour des plans de travail composés de matériaux résistants à la chaleur, afin d'éviter tout risque de déformation du fait du rayonnement thermique de la table de cuisson à induction.



L	P	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	60 mm	56 mm	568 ± 2 mm	492 ± 2 mm	50 mm (Minimum)
23 15/64 po	20 15/32 po	2 23/64 po	2 13/64 po	22 23/64 ± 5/64 po	19 3/8 ± 5/64 po	1 31/32 po (Minimum)

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée ainsi que la sortie d'air ne sont pas bloquées. Vérifiez le bon état de fonctionnement de la table de cuisson en procédant comme montré ci-dessous.



■ **Nota :**

Les distances de sécurité à respecter lors de l'installation de la table de cuisson à induction sont les suivantes :

A	B	C	D
760 mm	50 mm (Minimum)	20 mm (Minimum)	5 mm
29 59/64 po	1 31/32 po (Minimum)	51/64 po (Minimum)	13/64 po

■ Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le plan de travail est à l'équerre et à niveau. De plus aucun élément de structure ne doit se trouver dans l'espace requis.
- Le plan de travail est composé de matériau résistant à la chaleur.
- Lorsque la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respecte toutes les obligations relatives aux espacements minimaux, ainsi qu'aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur à coupure omnipolaire, permettant de se débrancher de l'alimentation principale, est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations électriques locales.
L'interrupteur à coupure omnipolaire doit être un modèle approuvé et qui présente un écart de 3 mm (7/64 po) entre chacun des contacts (ou entre chaque contact [phase] actif si la réglementation locale exige cette variation de l'obligation).
- L'interrupteur à coupure omnipolaire doit être facilement accessible avant l'installation de la table.
- Si vous avez le moindre doute concernant l'installation, veuillez consulter les autorités et institutions locales compétentes.
- Utilisez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour la surface du mur autour de la table de cuisson.

■ Au moment d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

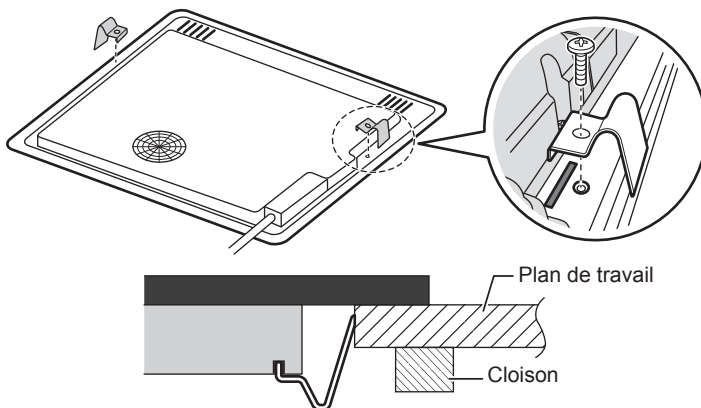
- Le cordon d'alimentation principal n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux d'air frais depuis l'extérieur de l'élément de cuisine, et en direction de la base de la table.
- Une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson lorsque cette dernière est montée au-dessus d'un espace de rangement (placard ou tiroir).

■ Avant d'installer les supports de fixation

- La table doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage de la table).
- N'exercez pas de fortes pressions sur les touches de commande de la table de cuisson.

■ Pour éviter que la table puisse être déplacée, tout spécialement par des enfants

- Après avoir installé la table de cuisson, fixez les supports de fixation des deux côtés, en utilisant les vis prévues à cet effet (voir image ci-dessous).
- Ajustez les supports de fixation en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





ATTENTION



La table de cuisson à induction doit obligatoirement être installée par une personne qualifiée, ou un technicien. N'effectuez jamais cette opération vous-même.



La table de cuisson à induction ne doit jamais être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.



La table de cuisson à induction doit être installée de façon à ce qu'elle produise le meilleur rayonnement thermique possible, et fasse ainsi preuve d'une fiabilité accrue.



Le mur et la zone chauffée sous la surface de la table doivent pouvoir supporter la chaleur.



Pour prévenir tout dommage, le joint et l'adhésif qui entourent la table doivent être résistants à la chaleur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT



Cette table de cuisson doit être branchée au circuit d'alimentation principale par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson au circuit d'alimentation principal, vérifiez que :

- Le système de câblage du domicile est adapté à la puissance absorbée par la table.
- La tension correspond à la valeur indiquée dans la plaque signalétique.
- Les sections du cordon d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la table de cuisson au circuit d'alimentation principale, n'utilisez pas d'adaptateur, réducteur, ou dispositif de branchement car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de telle sorte que sa température ne dépasse jamais 75 °C (167 °F) en aucun point.



Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage du domicile est adapté et ne nécessite pas de modifications.

Toute modification doit être uniquement réalisée par un électricien qualifié.

- Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, l'opération doit absolument être réalisée par un agent du service après-vente et à l'aide d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur un interrupteur à coupure omnipolaire, l'interrupteur doit présenter des bornes avec une ouverture minimale de 3 mm (7/64 po).
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le cordon ne doit pas être déformé ou comprimé.
- Le cordon doit être vérifié régulièrement et peut uniquement être remplacé par un technicien agréé.

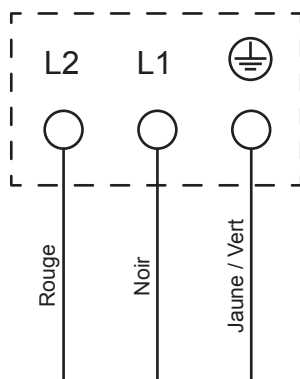
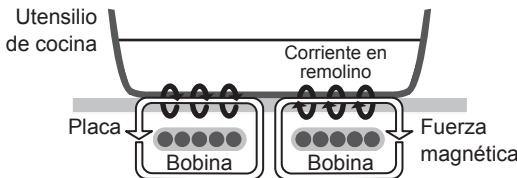


Tabla de contenidos

Precauciones de seguridad.....	2 - 4
Identificación de piezas	5
Uso de la placa de inducción.....	6 - 16
• Tipos de utensilios de cocina que pueden usarse	6
• Cómo verificar la compatibilidad de los utensilios de cocina	7
• Funcionamiento de la placa de inducción	8 - 9
• Función de temporizador	10 - 12
• Precauciones de seguridad de la placa de inducción	13 - 14
• Pautas para cocinar	15 - 16
Limpieza y mantenimiento.....	17
Solución de problemas.....	18 - 19
Visualización de fallas e inspección	20
Especificaciones.....	21
Para el instalador	
Instrucciones de instalación	22 - 28
• Requisitos de instalación	24 - 27
• Conexión eléctrica.....	28

■ ¿Qué es la tecnología de inducción?

Con características como seguridad, fácil cuidado y eficiencia energética, las placas de inducción se han convertido en la elección de cocineros profesionales y amantes de la cocina de todas partes del mundo. Las placas de inducción representan uno de los electrodomésticos simbólicos que mejoran la vida de todos.



El calentamiento por inducción (IH, por sus siglas en inglés) hace referencia al calentamiento por inducción electromagnética. Cuando la electricidad fluye por las bobinas magnéticas debajo de la placa, las líneas magnéticas de fuerza atraviesan los utensilios de cocina metálicos cuando se induce una corriente en remolino. El calor que genera la resistencia eléctrica de los utensilios de cocina se usa para calentar.

A fin de evitar accidentes o lesiones a usuarios o terceros, y daños materiales, siga las instrucciones a continuación.

- Los siguientes gráficos indican el grado de daño que provoca el funcionamiento incorrecto.



ADVERTENCIA

Indica lesiones graves o muerte.



PRECAUCIÓN

Indica riesgo de lesiones o daño material.

- Los símbolos se clasifican y explican de la siguiente forma.



Estos símbolos indican prohibición.



Este símbolo indica que debe respetarse un requisito.



ADVERTENCIA



Deje de usar la unidad si se producen fallas o situaciones fuera de lo normal, y apague el interruptor de alimentación o desconecte el enchufe de 3 clavijas.

Ejemplo de fallas/situaciones fuera de lo normal:

- Ruido o temperatura fuera de lo normal.
- Emisión de humo fuera de lo normal, o incendio.
- Incendio o fuego ocasionado por el aceite.



La unidad debe conectarse a tierra. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con terminal de continuidad a tierra.

La puesta a tierra incorrecta puede causar descargas eléctricas.



Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Esto es necesario para permitir la desconexión del suministro después de la instalación. La desconexión puede llevarse a cabo teniendo el enchufe en un lugar accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Este electrodoméstico no debe ser utilizado por medio de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.



Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio u otra persona igualmente calificada deben reemplazarlo, a fin de evitar riesgos.



Asegúrese de desconectar el enchufe de alimentación del tomacorriente de pared o apagar el interruptor externo antes de realizar tareas de mantenimiento, reparación o servicio. Asimismo, no manipule el enchufe de alimentación ni el interruptor externo con las manos mojadas.



Cuando desconecte el enchufe de alimentación, hágalo sosteniendo el enchufe. No tire del cable en ninguna circunstancia. El cable puede dañarse y ocasionar un incendio o una descarga eléctrica.




Inserte el enchufe de alimentación con firmeza; de lo contrario, puede ocasionar un incendio o una descarga eléctrica.





Limpié el enchufe de alimentación con frecuencia; de lo contrario, puede hacer que el aislamiento no sea suficiente por la humedad y ocasionar un incendio.

ADVERTENCIA


 Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o instrucción con respecto al uso del electrodoméstico de parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben contar con supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.


 Cocinar en una placa con grasa o aceite y no supervisar el proceso puede ser peligroso y ocasionar incendios.

 Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de recibir una descarga eléctrica.

 Cuando fría alimentos en aceite abundante, respete las siguientes condiciones para evitar el riesgo de incendio:


- Cantidad de aceite mínima de 500 g (17 41/64 oz).
- Curva de la base del utensilio de cocina menor a 2 mm (5/64 pulg.).
- Nivel de potencia 8, o menor.
- Uso de zona de cocción 1 o 3 (consulte la página 5).

 No dañe el cable ni el enchufe de alimentación.


 No conecte con voltajes que no sean 208 V, 220 V, 230 V, 240 V AC; esto podría causar incendios o descargas eléctricas.

 No desarme la unidad para volver a armarla.

PRECAUCIÓN


 La instalación y el servicio deben estar a cargo de personas competentes, de acuerdo con la regulación vigente.


 Antes de hacer funcionar el electrodoméstico, debe extraer todo el papel film de protección.


 Revuelva los líquidos (p. ej., sopa, guisados) antes de calentarlos. Si calienta los líquidos sin revolverlos:


- La cacerola puede sacudirse y dañar el panel de vidrio.
- Los líquidos pueden salpicarse y causar quemaduras o lesiones.


 Mantenga todos los productos combustibles alejados. Pueden ocasionar incendios.

 Después de usar la placa, apague la unidad por medio de los controles (OFF/ON y el interruptor de alimentación principal) y no se fie del detector de cacerolas (funciones de seguridad).

 Las personas que tengan un marcapasos cardíaco u otro implante eléctrico (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar el electrodoméstico.

 El proceso de cocción debe contar con supervisión. Los procesos breves de cocción deben contar con supervisión constante.

 Mantenga las cacerolas estables. Si las cacerolas se caen, pueden provocar lesiones o quemaduras.

 Si un alimento ácido (p. ej., vinagre, mermelada, alimentos con limón o ciruela) se pega en el panel de vidrio, límpielo de inmediato. De lo contrario, el panel de vidrio puede decolorarse.



PRECAUCIÓN



Cuando fría alimentos en esta placa de inducción, tenga en cuenta los siguientes puntos:

- No deje la unidad sin supervisión.
- No la sobrecaliente.
- Use niveles de temperatura más bajos para precalentar. (Si usa una cantidad pequeña de aceite y se calienta en exceso, la temperatura del aceite aumentará rápidamente y el aceite puede prenderse fuego. Si la base de la cacerola es delgada, puede ponerse roja por el calor).



Cuando use el nivel de temperatura 9 de la placa de inducción:

- No lo use para freír alimentos. La base de la cacerola puede deformarse.
- No lo use para cocinar a fuego lento. Los ingredientes pueden derramarse.
- Cuando hierva agua, baje el nivel de temperatura tan pronto como el agua hierva. El agua puede hacer burbujas y salpicar.



Para proteger el panel de vidrio de los daños, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- No coloque hornillas de gas portátiles, cilindros de acero ni alimentos enlatados. Podrían explotar si se los calienta por error.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, dado que pueden calentarse.
- No aplique mucha presión sobre el panel de vidrio ni deje caer objetos sobre este.
- No use limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas filosas para limpiar el panel de vidrio, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.



No debe usar limpiadores en aerosol.



No debe usar limpiadores a vapor. Pueden averiar la unidad si entra agua en las piezas eléctricas.

■ Nota:

Este electrodoméstico emite líneas magnéticas de fuerza. Mantenga alejado todo objeto afectado por el magnetismo:

- Las radios, los televisores, los audífonos, etc., pueden ser susceptibles a las interferencias sonoras.
- Los registros de cintas de casetes, los boletos de torniquetes automáticos o las tarjetas bancarias, etc., pueden borrarse o dañarse.
- La onda electromagnética que generan los productos por inducción, como las ollas arroceras de inducción o las hornillas portátiles de inducción, puede dañar la placa de inducción.



No inserte objetos metálicos como alfileres o alambre en los respiraderos de entrada/salida.



No desarme, intente reparar ni modifique este electrodoméstico.

Si necesita reparación, comuníquese con el distribuidor o con el Centro de atención al cliente.



No reemplace las piezas del electrodoméstico con repuestos que no sean los autorizados por Panasonic.



No toque el panel de vidrio durante ni después del uso. Tenga extremo cuidado cuando la señal de precaución de alta temperatura "H" esté encendida.

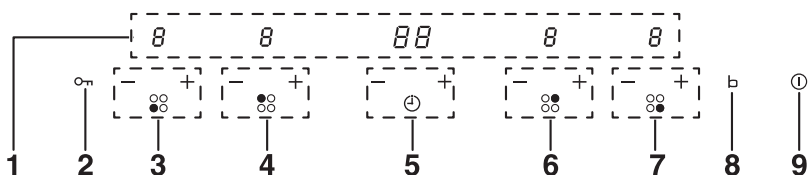
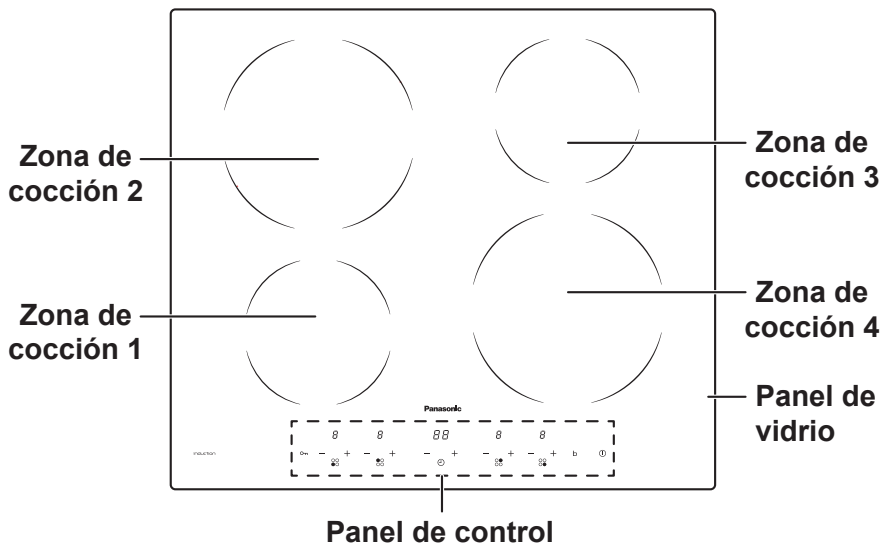
- Limpie la unidad una vez que se enfrió.



Para usar este electrodoméstico correctamente, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- No coloque papel, etc., debajo de los utensilios. El papel puede quemarse por la temperatura del utensilio.
- No caliente utensilios vacíos ni sobrecaliente. Los ingredientes pueden quemarse o el utensilio puede dañarse.
- Peligro de incendio: No apile objetos sobre la superficie de cocción.
- No use el electrodoméstico con otro fin que no sea el de cocinar.
- No use utensilios de cerámica, como ollas de barro, incluso si son aptas para calentar por inducción. Pueden dañar el electrodoméstico por su forma.
- No caliente ni queme utensilios esmaltados vacíos. El panel de vidrio puede dañarse con las bases derretidas.
- No frote la placa de vidrio con la base de los utensilios ni coloque utensilios calientes sobre esta. El panel de vidrio puede dañarse o decolorarse.

Identificación de piezas

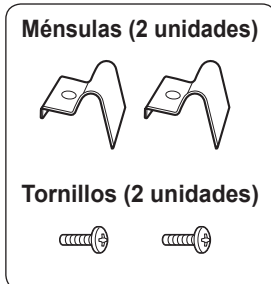


- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Pantalla | 6. Controles de la zona de cocción 3 |
| 2. Bloqueo para niños | 7. Controles de la zona de cocción 4 |
| 3. Controles de la zona de cocción 1 | 8. Función de impulso |
| 4. Controles de la zona de cocción 2 | 9. Control OFF/ON |
| 5. Controles de programación de tiempo | |

■ Potencia de salida para cada zona de cocción

Voltaje		208 V		220-240 V	
		Nivel 9	Impulso	Nivel 9	Impulso
Zona de cocción	1				
	3	1100 W	1400 W	1200 W	1500 W
	2				
	4	2000 W	2400 W	2300 W	2600 W

■ Accesorios





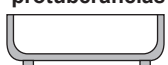


Uso de la placa de inducción

Tipos de utensilios de cocina que pueden usarse

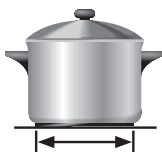
Material

Compatible	Hierro/Hierro fundido 	Hierro esmaltado 	Acero inoxidable magnético 
	<ul style="list-style-type: none">• Los imanes se adhieren a la base.		
Incompatible	Aluminio/Cobre 	Vidrio resistente al calor 	Cerámica y utensilios de barro 
	Acero inoxidable no magnético 	<ul style="list-style-type: none">• Los imanes no se adhieren a la base.• Estas pueden no calentarse, o la potencia de calentamiento puede reducirse.	

Forma de la base

Compatible					<ul style="list-style-type: none">• La base es plana y tiene contacto uniforme con la placa.
	Base redondeada 	Con patas o protuberancias 	De base delgada 	Base curva 	
Incompatible	<ul style="list-style-type: none">• No use utensilios de cocina con base curva de 3 mm (7/64 pulg.) o más, ya que las funciones de seguridad pueden no activarse correctamente, la temperatura puede reducirse o el utensilio puede no calentarse.				

Tamaño (diámetro de la base)

Compatible	Para la zona de cocción 1/3: 12 cm (4 47/64 pulg.) o más Para la zona de cocción 2/4: 16 cm (6 5/16 pulg.) o más	
	<ul style="list-style-type: none">• Use los utensilios de cocina que coincidan con el tamaño de la zona de cocción.	

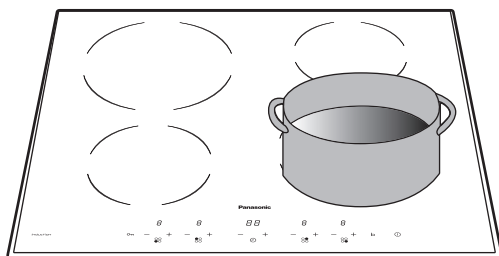







PRECAUCIÓN

 No use utensilios de cerámica, como ollas de barro, incluso si son aptas para calentar por inducción. Pueden dañar la placa de inducción por su forma.

 No caliente ni queme utensilios esmaltados vacíos. El panel de vidrio puede dañarse con las bases derretidas.

Cómo verificar la compatibilidad de los utensilios de cocina



1. Coloque el utensilio de cocina con aproximadamente 1 taza de agua en la zona de cocción seleccionada.
2. Toque  para encender la alimentación principal.
3. Toque  o  en la zona de cocción en la que colocó el utensilio.
 - Si el utensilio es compatible, el indicador de alimentación se mantendrá encendido y continuará el calentamiento.
 - Si el utensilio es incompatible, aparecerá  y no se llevará a cabo el calentamiento. (La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto).
4. Toque  para apagar la alimentación principal.

Uso de la placa de inducción

Funcionamiento de la placa de inducción

Antes del uso

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección “Precauciones de seguridad”.
- Quite el papel film de protección que haya quedado en la placa de inducción.






Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, de modo que no debe aplicar presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un movimiento táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos que los cubran (p. ej., un utensilio o paño de cocina). Incluso una delgada película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.




Para comenzar a cocinar

Después de conectar la placa de inducción en la fuente de alimentación, sonará un pitido una vez.

1. Toque , todas las pantallas muestran  o , lo que indica que la placa de inducción está en modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado sobre la zona de cocción que desea usar.
 - Asegúrese de que la base del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Seleccione la temperatura al tocar el control  o  en la zona de cocción necesaria. (La temperatura debe estar dentro del intervalo 1 a 9)
 - Si no selecciona un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a comenzar desde el paso 1.
 - Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante la cocción.








■ Nota:

Si  parpadea en la pantalla, puede significar una de las siguientes opciones:






- No ha colocado el utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
- El utensilio que está usando no es apto para cocinar por inducción.
- El utensilio es muy pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.

No se llevará a cabo el calentamiento, a menos que haya un utensilio de cocina apto en la zona de cocción correcta. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un utensilio de cocina apto sobre la placa.

Para terminar de cocinar

1. Apague la zona de cocción al tocar  y ponerlo en  , o tocar  y  simultáneamente.   se verá en la pantalla.
2. Apague la alimentación por completo al tocar el control OFF/ON,  .

Función de impulso

1. Toque el control  o  de la zona de cocción necesaria.
2. Dado que el ajuste de temperatura aún está parpadeando, toque  para encender la función de impulso.
 se verá en la pantalla.
3. Esta función impulsa de inmediato la potencia al máximo nivel. No obstante, solo la impulsa durante 5 minutos antes de volver al ajuste de temperatura original.
(De este modo, garantiza la seguridad del usuario en caso de que olvide cancelar la función de impulso.)
4. Cancele la función de impulso al tocar  .

■ Nota:

- Si se activa la función de impulso de la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 se limita a un ajuste de temperatura máximo de nivel 2, y viceversa.
- Si se activa la función de impulso de la zona de cocción 3, la zona de cocción 4 se limita a un ajuste de temperatura máximo de nivel 2, y viceversa.











Uso de la placa de inducción

Función de temporizador

Puede usar el temporizador para cualquiera de los 3 siguientes métodos:





- 1 Para configurar como recordatorio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo de ajuste se acabe.
- 2 Para ajustar el tiempo y apagar solo una zona de cocción cuando el tiempo de ajuste se acabe.
- 3 Para ajustar el tiempo y apagar dos zonas de cocción o más cuando el tiempo de ajuste individual se acabe.

■ Nota:





- Puede cancelar el temporizador al tocar  y ponerlo en , o tocar  y  simultáneamente.   se verá en la pantalla.
- Toque el control  o  del "Control de programación de tiempo" para reducir o aumentar el temporizador en 1 minuto.
- Mantenga presionado el control  o  del "Control de programación de tiempo" para reducir o aumentar el temporizador en 10 minutos.

Para el método ①






En modo de espera,

1. Toque  o  de la zona de cocción necesaria.
2. Espere a que el nivel de potencia deje de parpadear.
3. Toque  o  del "Control de programación de tiempo" para ajustar el tiempo. (0 a 99 minutos)
4. La cuenta regresiva comenzará de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

Como alternativa, puede utilizar el temporizador con los siguientes pasos:


- Primero, toque  o  en el "Control de programación de tiempo"; luego, toque  o  de la zona de cocción necesaria sin esperar que los indicadores dejen de parpadear.

■ Nota:


- Sonará un pitido cuando el temporizador llegue a .   se verá en la pantalla. Toque cualquier control de la pantalla para detener el pitido.
- El calentamiento continuará hasta que cancele el funcionamiento, o el electrodoméstico se apagará automáticamente según el tiempo de calentamiento predeterminado. (Consulte "Protección de apagado automático")
- Durante la cuenta regresiva, puede cambiar el nivel de potencia al tocar  o  en la zona de cocción correspondiente.

Para el método ②

En modo de espera,

1. Toque — o + de la zona de cocción necesaria.
2. Mientras el nivel de potencia aún parpadea, toque — o + en el “Control de programación de tiempo” para ajustar el tiempo. (0 a 99 minutos)
3. En la pantalla, verá un punto rojo parpadeando junto al nivel de potencia, por ejemplo, . Este punto indica qué zona de cocción ha seleccionado.
4. La cuenta regresiva comenzará de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

■ Nota:

- Sonará un pitido una vez cuando el temporizador llegue a . — — se verá en la pantalla.
- La zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente. Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron anteriormente.
- Durante la cuenta regresiva, puede cambiar el nivel de potencia al tocar — o + en la zona de cocción correspondiente.


Para el método ③

Cuando configuró el tiempo de cocción de diversas zonas de cocción, la pantalla mostrará el tiempo restante de la zona de cocción con la cuenta regresiva más corta. Junto al nivel de potencia, se encenderá un punto que indica la zona de cocción correspondiente.

En modo de espera,

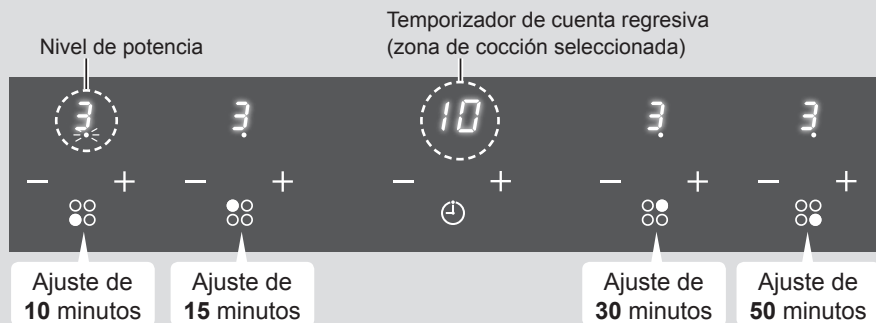
1. Toque — o + de la zona de cocción necesaria.
2. Mientras el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada aún parpadea, toque — o + en el “Control de programación de tiempo” para ajustar el tiempo. (0 a 99 minutos)
3. En la pantalla, verá un punto rojo parpadeando junto al nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada.
4. Repita los pasos 1 a 3 para las demás zonas de cocción que necesite.

■ Nota:

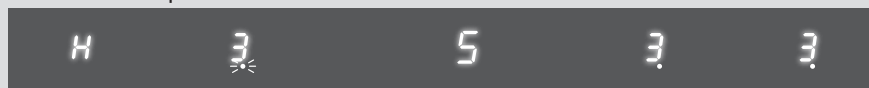
- Sonará un pitido una vez cuando el temporizador de la zona de cocción con el tiempo de cocción más corto llegue a . — — se verá en la pantalla para la zona de cocción correspondiente.
- La zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.
- Luego, la pantalla mostrará una nueva cuenta regresiva para la zona de cocción que tenga el tiempo de cocción más corto. El punto rojo de la zona correspondiente parpadeará.
- Durante la cuenta regresiva, puede cambiar el nivel de potencia al tocar — o + en la zona de cocción correspondiente.

Uso de la placa de inducción

Ejemplo: Si todas las zonas de cocción está configuradas en el nivel de potencia 3, y cada una de las zonas está ajustada en los siguientes tiempos de cocción, la pantalla mostrará el lapso de tiempo predeterminado, de la siguiente forma:



10 minutos después:



15 minutos después:



30 minutos después:








50 minutos después:




Precauciones de seguridad de la placa de inducción

Protección de bloqueo para niños

Para bloquear: Toque  ; se emitirá un pitido y  se verá en la pantalla. Todos los controles se inhabilitarán, excepto el control OFF/ON  , en caso de emergencia.

Para desbloquear: Toque  durante aproximadamente 3 segundos; se emitirá un pitido y  desaparecerá, lo que indica que todos los controles están listos para usar.

■ Nota:

Siempre puede apagar la placa de inducción con  en el modo de bloqueo y desactivarlo antes de comenzar la siguiente operación.

Protección de sobrecalentamiento

El sensor de temperatura integrado monitorea la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción detiene el funcionamiento de forma automática.

Detección de elementos pequeños

Cuando se deja un utensilio de cocina de tamaño no apto o no magnético (p. ej., aluminio) u otro elemento pequeño (p. ej., un cuchillo, un tenedor, una llave) sobre la placa de inducción, esta se pone automáticamente en modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si olvida apagarla después de cocinar. El tiempo de funcionamiento predeterminado para los diversos niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de apagado predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sensor de detección de utensilio

Cuando quita el utensilio de cocina, la placa de inducción dejará de calentar inmediatamente y se apagará después de 2 minutos.

Uso de la placa de inducción

Advertencia de temperatura residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, habrá una temperatura residual. La letra **H** aparece y parpadea para advertirle que se mantenga alejado. La letra **H** desaparece una vez que la placa se enfría.

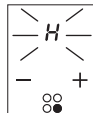


ADVERTENCIA



Tenga cuidado con las superficies calientes.

La placa de inducción mostrará qué zona de cocción está caliente con la **H** parpadeando en la pantalla. Desaparecerá una vez que la superficie se enfríe y la temperatura sea segura.



Pautas para cocinar



ADVERTENCIA



Tenga cuidado cuando prepare frituras, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden prenderse fuego de forma espontánea, y esto representa un grave riesgo de incendio.

■ Consejos de cocina:

- Cuando la comida comience a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Si usa una tapa, el tiempo de cocción será menor y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar con un valor de ajuste alto y redúzcalo cuando los alimentos se hayan calentado.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- El punto de cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 °C (185 °F), cuando las burbujas comienzan a subir de forma espaciada a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y guisados tiernos, dado que los sabores no se desarrollan cuando la comida está sobrecocida. Asimismo, debe dejar de cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina antes de alcanzar el punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluso cocinar arroz por medio del método de absorción, pueden requerir un valor de ajuste mayor al recomendado, a fin de garantizar que la comida se cocine correctamente en el tiempo sugerido.

Dorar filetes

- Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:
 1. Deje la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinarla.
 2. Caliente una sartén de base gruesa.
 3. Pincele ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.
 4. Dé vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cuán tierno lo desee. El tiempo de cocción puede variar entre aproximadamente 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para determinar cuán cocido está; mientras más firme se sienta, más cocido estará.
 5. Deje reposar el filete en un plato tibio durante unos minutos para enternecer antes de servir.

Uso de la placa de inducción

Saltear

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes e implementos listos. El salteado debe ser rápido. Si cocinará grandes cantidades, cocine los alimentos en diversas porciones pequeñas.
3. Precaliente la sartén durante unos minutos y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, resérvela y manténgala tibia.
5. Freír los vegetales. Cuando estén calientes y aún crocantes, configure la zona de freír en un valor menor, vuelva a colocar la carne en la sartén y agregué los condimentos.
6. Revuelva los ingredientes suavemente y asegúrese de que estén todos calientes.
7. Sirva de inmediato.

Ajuste de temperatura

Los siguientes ajustes son simplemente pautas de guía. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, incluso el tipo de utensilio de cocina que utilicé y la porción. Experimenté con la placa de inducción para determinar los ajustes que le sean más útiles.


Nivel de potencia	Modo de cocción apto
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Calentar pequeñas cantidades de comida• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se calientan rápidamente• Cocinar a fuego lento• Calentar lentamente
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar• Cocinar a fuego lento rápidamente• Cocinar arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Panqueques
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sofreír• Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Saltear• Dorar• Llevar sopa a hervor• Hervir agua

Limpieza y mantenimiento

Qué	Cómo	Importante
<p>■ Suciedad diaria en el panel de vidrio (huellas, marcas, manchas de comida o derrames de ingredientes no azucarados sobre el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique detergente neutro cuando el vidrio esté frío. 3. Enjuague y sequé con un paño limpio o una toalla de papel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apaga la placa y la superficie no está caliente, la indicación H desaparece, pero debe tener mucho cuidado, ya que la zona de cocción aún puede estar caliente. • Las esponjas rígidas o de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el panel de vidrio. Asegúrese de usar un limpiador o una esponja adecuados. • Nunca deje residuos sin limpiar en la placa de inducción: el panel de vidrio puede mancharse de forma permanente.
<p>■ Derrames, salpicaduras de productos azucarados derretidos y calientes en el panel de vidrio.</p>	<p>Limpiar de inmediato con una espátula o una espátula con filo apta para el panel de vidrio, pero tenga cuidado con la superficie caliente de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Mantenga la espátula o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa de inducción. 3. Siga los pasos 2 a 3 de “Suciedad diaria en el panel de vidrio”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las manchas de alimentos o derrames de alimentos azucarados y derretidos cuanto antes. Si se enfrían sobre el panel de vidrio, será muy difícil quitarlas o incluso pueden dañar la superficie de vidrio de forma permanente. • Riesgo de cortes: cuando se quita la tapa de seguridad, la cuchilla de la espátula tiene un filo similar al de una navaja. Tenga extremo cuidado al usarla y guárdela siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. • Tenga extremo cuidado al manipular utensilios con filo, ya que el panel de vidrio puede rayarse.
<p>■ Derrames sobre los controles táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Absorba el derrame con papel o un paño seco. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área con una toalla de papel hasta que esté completamente seca. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de inducción puede emitir un pitido y apagarse de forma automática, y los controles táctiles pueden dejar de funcionar si hay presencia de líquidos. • Asegúrese de secar el área de control táctil antes de encender nuevamente la placa de inducción.



Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Solución
■ No puedo encender la placa de inducción.	No hay alimentación de fuente de poder.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Verifique que no haya cortes de energía en su hogar o área. Si verificó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado para solicitar asistencia.
■ Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección “Precauciones de seguridad de la placa de inducción”.
■ Los controles táctiles no responden rápidamente.	Es posible que haya una delgada película de agua sobre los controles, o quizás esté usando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema de los dedos para tocar los controles.
■ El panel de vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de esponja o productos de limpieza abrasivos no aptos.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte “Tipos de utensilios de cocina que pueden usarse”. Consulte “Limpieza y mantenimiento”.
■ Algunos utensilios de cocina hacen sonidos crepitantes o crujidos.	Esto puede deberse a la construcción del utensilio de cocina. (Las capas de metales diferentes vibran de forma distinta).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica presencia de fallas.
■ La placa de inducción hace un zumbido grave cuando uso un valor de ajuste de temperatura alto.	Esto se debe a la tecnología de cocina por inducción.	Es normal, y el sonido debe atenuarse o desaparecer por completo cuando reduce el ajuste de temperatura.

Problema	Posibles causas	Solución
<p>■ Ruido del ventilador emitido por la placa de inducción.</p>	<p>El ventilador de enfriamiento integrado de la placa de inducción se encendió para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no hace falta tomar medidas. No desconecte la placa de inducción de la fuente de alimentación de la pared mientras el ventilador está funcionando.</p>
<p>■ Los utensilios de cocina no se calientan y aparece  en la pantalla</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar los utensilios de cocina porque no son aptos para cocinar por inducción. La placa de inducción no puede detectar los utensilios de cocina porque son muy pequeños para la zona de cocción o no están centrados correctamente.</p>	<p>Use utensilios de cocina aptos para cocinar por inducción. Consulte “Tipos de utensilios de cocina que pueden usarse”. Centre los utensilios de cocina y asegúrese de que la base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>■ La placa de inducción o la zona de cocción se apagan de forma imprevista, se produce un ruido inusual y se muestra un código de error (generalmente, se alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Falla técnica.</p>	<p>Tome nota de las letras y los números del error, desconecte la alimentación de la pared a la placa de inducción y comuníquese con un técnico calificado.</p>

Visualización de fallas e inspección

Si se producen situaciones fuera de lo normal, la placa de inducción mostrará códigos de error como los siguientes:

Código de error en pantalla	Posibles causas	Solución
<i>F3/F4/F5/F6/ F7/F8</i>	Falla del sensor de temperatura del plato de cerámica.	Comuníquese con un técnico calificado o un centro de servicio para solicitar asistencia.
<i>F9/FA/Fb/Fc/ Fd/FE</i>	Falla del sensor de temperatura de IGBT.	Comuníquese con un técnico calificado o un centro de servicio para solicitar asistencia.
<i>E1/E2</i>	Voltaje de alimentación fuera de lo normal.	Inspeccione si la alimentación es normal. Si la alimentación es normal, conecte el electrodoméstico.
<i>E3/E4</i>	Temperatura alta del plato de cerámica.	Espera a que la temperatura vuelva a la normalidad. Toque  para reiniciar la unidad.
<i>E5/EE</i>	Irradiación de calor inadecuada de la placa de inducción.	<ol style="list-style-type: none">Espera a que la temperatura vuelva a la normalidad. Toque  para reiniciar la unidad.Comuníquese con un técnico calificado o un centro de servicio para solicitar asistencia.

■ Nota:

- Los ejemplos anteriores están basados en consideraciones e inspecciones de fallas comunes.



ADVERTENCIA



No desarme la unidad por sus propios medios para evitar riesgos y daños a la placa de inducción.

Especificaciones

Modelo		KY-R647EL
Valor eléctrico nominal	Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz 208 V ~ 50/60 Hz
	Vatios	7200 W 6400 W
Zonas de cocción		4 zonas de inducción
Dimensiones (L × An. × Al.)		Aprox. 590 mm × 520 mm × 60 mm (23 15/64 pulg. × 20 15/32 pulg. × 2 23/64 pulg.)
Peso neto		Aprox. 10 kg (22 3/64 lb)



ADVERTENCIA



Siga estas instrucciones durante la instalación de la unidad. La instalación incorrecta puede provocar descargas eléctricas o sobrecalentamiento. Conecte a una fuente de alimentación monofásica de 208/220-240 V, 32 A o más.



ADVERTENCIA

No seguir estas instrucciones puede suponer riesgos de lesiones personales o muerte.



Siga estas instrucciones durante la instalación de la unidad.

Si la instalación es incorrecta, puede provocar descargas eléctricas o sobrecalentamiento.



Instale un circuito exclusivo monofásico de 208/220-240 V / 32 A o más, con un interruptor aislante para la alimentación.

Si el circuito exclusivo no se conecta a una fuente compatible, puede causar temperaturas fuera de lo normal en los cables eléctricos.



El trabajo eléctrico debe ser realizado por un electricista calificado.

Si la conexión o la reparación son incorrectas, se pueden provocar descargas eléctricas o sobrecalentamiento.



Instale la puesta a tierra respetando en su totalidad la ley relacionada.

La instalación de una puesta a tierra puede evitar descargas eléctricas una vez que se produce la dispersión de la electricidad.



La puesta a tierra debe ser instalada por un electricista calificado.

Si la instalación no es adecuada, se puede producir la dispersión de la electricidad.



Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Esto es necesario para permitir la desconexión del suministro después de la instalación. La desconexión puede llevarse a cabo teniendo el enchufe en un lugar accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Nunca desarme, repare ni modifique la unidad.

Cualquier intento puede hacer que la unidad funcione fuera de lo normal y que se ocasionen riesgos.



PRECAUCIÓN

No seguir estas instrucciones puede suponer riesgos de lesiones personales o muerte.



Use materiales resistentes al calor para la encimera.

El material de la encimera debe tener una resistencia al calor igual o mayor que las "placas laminadas de alta presión termoselladas decorativas".

Si los materiales no son resistentes al calor, pueden provocarse deformaciones o incendio.

* No use materiales barnizados, ya que pueden decolorarse.



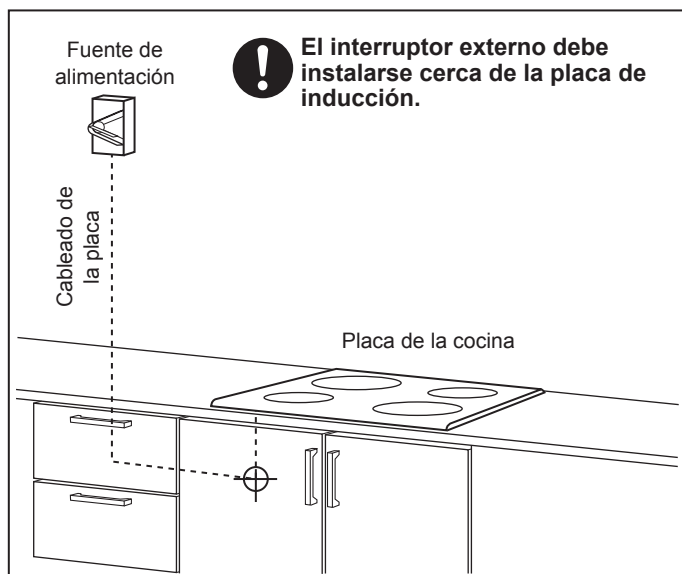
No pise ni deje caer elementos duros sobre el panel de vidrio.

Si se agrieta o se quiebra, puede causar sobrecalentamiento, funcionamiento fuera de lo normal o descarga eléctrica.



No toque el panel de vidrio ni otras piezas de calentamiento cuando la unidad está funcionando.

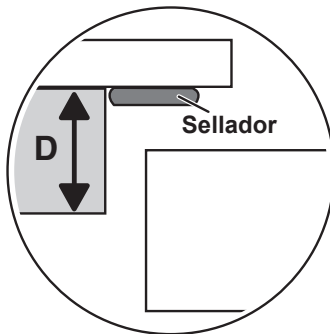
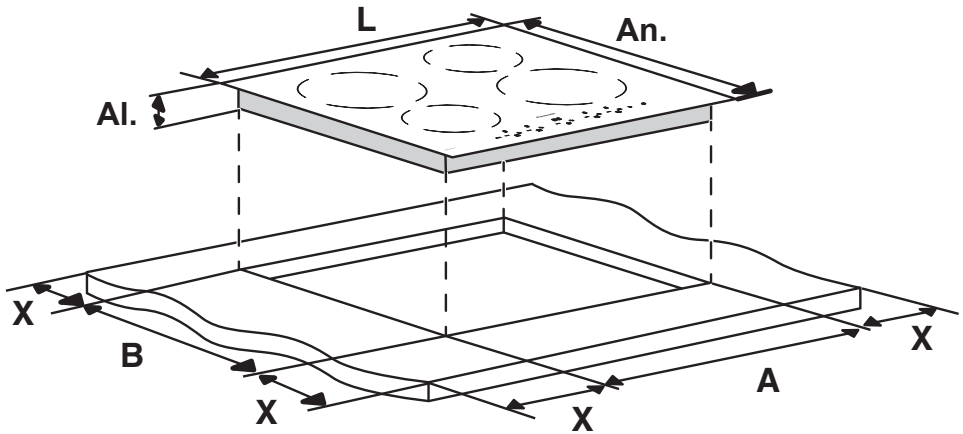
Puede quemarse.



Requisitos de instalación

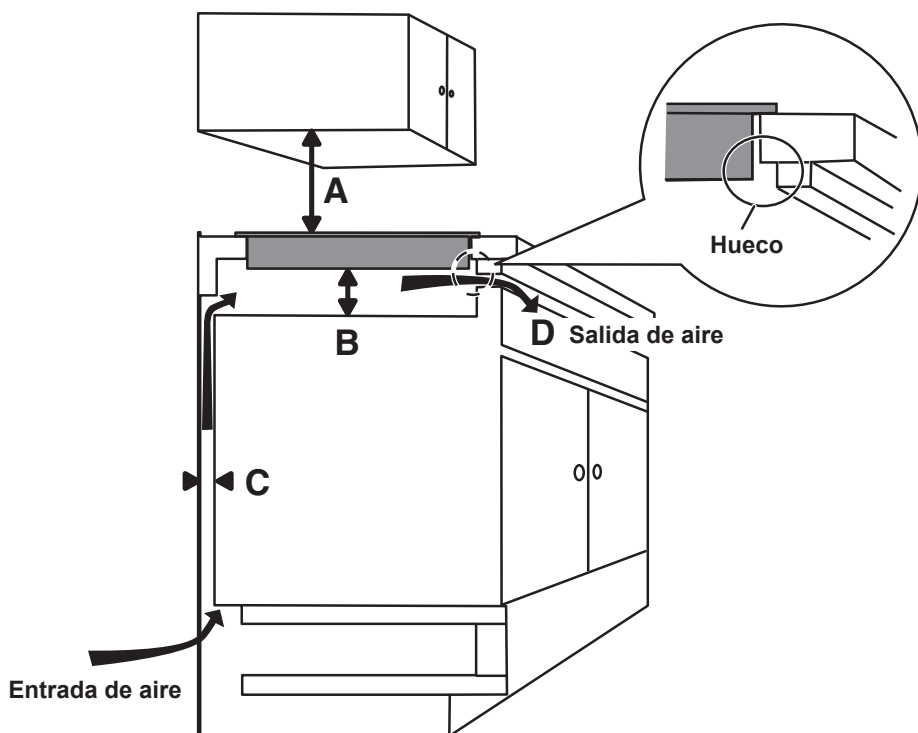
Corte la superficie de trabajo de acuerdo con las dimensiones que se muestran en la imagen.

Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio de 5 cm (1 31/32 pulg.), como mínimo, alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de 30 mm (1 3/16 pulg.), como mínimo. Seleccione materiales resistentes al calor para la superficie de trabajo, a fin de evitar deformaciones causadas por la irradiación de calor de la placa de inducción.



L	An.	Al.	D	A	B	X
590 mm	520 mm	60 mm	56 mm	568 ± 2 mm	492 ± 2 mm	50 mm (mínimo)
23 15/64 pulg.	20 15/32 pulg.	2 23/64 pulg.	2 13/64 pulg.	22 23/64 ± 5/64 pulg.	19 3/8 ± 5/64 pulg.	1 31/32 pulg. (mínimo)

En todas las circunstancias, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada, y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones de funcionamiento, como se muestra a continuación.



■ **Nota:**

La distancia de seguridad para instalar la placa de inducción es la siguiente:

A	B	C	D
760 mm	50 mm (mínimo)	20 mm (mínimo)	5 mm
29 59/64 pulg.	1 31/32 pulg. (mínimo)	51/64 pulg. (mínimo)	13/64 pulg.

■ Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- Que la superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que no haya piezas estructurales que interfieran en los requisitos de espacio.
- Que la superficie de trabajo sea de material resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, que este tenga un ventilador de enfriamiento integrado.
- Que la instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentaciones vigentes.
- Que se incorpore, monte y posicione en el cableado permanente un interruptor aislante adecuado que permita desconectar totalmente la alimentación principal, de acuerdo con las normas y reglamentaciones de cableado locales. Que el interruptor aislante sea de un tipo aprobado y proporcione una separación de 3 mm (7/64 pulg.) en todos los postes (o en todos los conductores activos [fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación en los requisitos).
- Que el interruptor aislante sea fácilmente accesible antes de instalar la placa.
- Consulte con autoridades e instituciones locales de la construcción si tiene dudas con respecto a la instalación.
- Use acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en la superficie de la pared que rodea la placa.

■ Cuando instale la placa, asegúrese de lo siguiente:

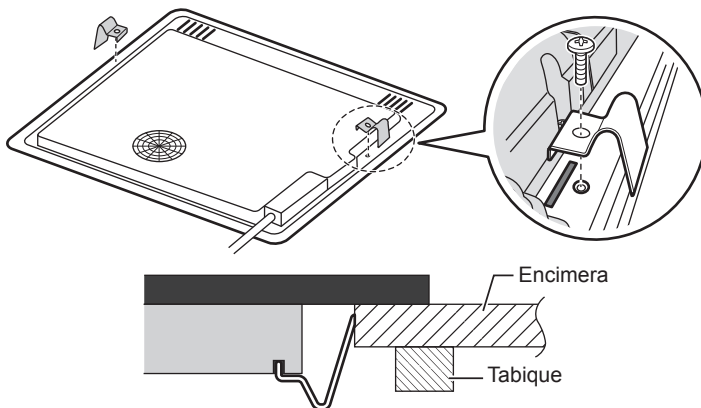
- Que el cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones de alacenas.
- Que haya flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hacia la base de la placa.
- Si la placa está instalada sobre un cajón o un espacio de alacena, debe instalarse una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

■ Antes de fijar las ménsulas

- La placa debe estar ubicada sobre una superficie estable y lisa (use el empaque de la placa).
- No aplique fuerza sobre los controles de la placa.

■ Para evitar que la placa se mueva, especialmente a causa de los niños

- Después de instalar la placa, fije las ménsulas con los tornillos proporcionados a ambos lados, como se muestra a continuación.
- Ajuste las ménsulas según el grosor de la encimera.





PRECAUCIÓN



La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Nunca lo intente por sus propios medios.



La placa de inducción no debe instalarse directamente sobre un lavavajilla, un refrigerador, un congelador, una lavadora o secadora de ropa, dado que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa de inducción.



La placa de inducción debe instalarse de modo que la irradiación de calor garantice fiabilidad.



La pared y la zona de calentamiento por inducción sobre la superficie deben tener la capacidad de tolerar el calor.



Para evitar daños, la capa del compuesto y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA



Esta placa debe ser conectada a la fuente de alimentación principal por una persona apta y calificada.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación principal, verifique lo siguiente:

- Que el sistema de cableado de la casa sea apto para la energía que consume la placa.
- Que el voltaje corresponda al valor proporcionado en la placa de identificación.
- Que las secciones del cable de alimentación puedan tolerar la carga especificada en la placa de identificación.

Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no use adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

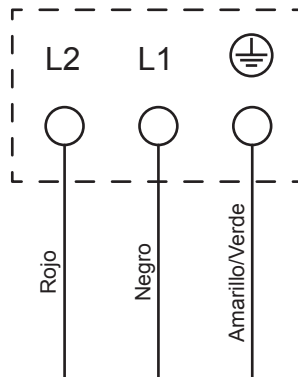
El cable de alimentación principal no debe tocar ninguna pieza caliente y debe estar ubicado de modo tal que la temperatura no supere los 75 °C (167 °F) en ningún punto.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado del hogar es apto para usar sin alteraciones.

Las alteraciones deben estar a cargo únicamente de un electricista calificado.

- Si el cable está dañado o debe reemplazarse, esta acción debe ser llevada a cabo por un agente de posventa con herramientas exclusivas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conectará directamente a un interruptor aislante, debe instalarse con un espacio mínimo de 3 mm (7/64 pulg.) entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de realizar la conexión eléctrica correcta en conformidad con las reglamentaciones de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe verificarse con frecuencia; si es necesario reemplazarlo, solo debe hacerlo un técnico autorizado.



Panasonic Corporation

Web site: <http://www.panasonic.com>

Site Web : <http://www.panasonic.com>

Sitio Web : <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2016

ZY02CF66

P1116-0

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China