



MANUALE D'USO

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA

Leggere interamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarlo a portata di mano per futuri riferimenti.

SKSIT3601G



MFL54169110_03

www.signaturekitchensuite.com/it

Copyright © 2021 - 2022 SIGNATURE KITCHEN SUITE Tutti i diritti riservati.

INDICE

3 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

9 INTRODUZIONE ALLA COTTURA A INDUZIONE

- 9 Pentole a induzione

13 COMPONENTI E FUNZIONI

- 13 Componenti e funzioni del piano cottura
- 13 Accessori
- 14 Funzioni di controllo touch

15 ISTRUZIONI PER L'USO

- 15 Prima operazione
- 15 Per iniziare
- 15 Modifica delle impostazioni del piano cottura
- 17 Prima di usare il piano cottura
- 18 Attivazione piano cottura
- 20 Consigli per la cottura a induzione
- 22 Utilizzo modalità di cottura
- 23 Utilizzo zona cottura flessibile
- 23 Utilizzo zona cottura doppia
- 24 Altre funzioni

27 FUNZIONI SMART

- 27 Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 28 Informazioni avviso software Open Source

29 SCHEDE PRODOTTO

30 MANUTENZIONE E PULIZIA

- 30 Pulizia piano cottura

32 ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

- 32 Prima di iniziare
- 32 Disimballaggio piano cottura
- 33 Caratteristiche tecniche
- 34 Preparazione del luogo d'installazione
- 37 Connessioni elettriche
- 39 Installazione del piano cottura
- 39 Controllo finale

40 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- 40 Prima di chiamare l'assistenza

42 GARANZIA

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere e seguire tutte le istruzioni durante l'utilizzo del fornello per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi. Contattare sempre l'addetto all'assistenza o il produttore per problemi che non si comprendono.

Scaricare questo manuale d'uso su: www.signaturekitchensuite.com/it

Questo è il simbolo di allerta per la sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono causare danni alle proprietà e/o gravi lesioni personali o morte.

! Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di allerta per la sicurezza e la parola **AVVERTENZA** o **ATTENZIONE**. Queste parole indicano:

! **AVVERTENZA** - Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, potrebbe causare morte e lesioni gravi.

! **ATTENZIONE** - Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, potrebbe causare lesioni lievi o moderate.

! AVVERTENZA

- Per motivi di sicurezza, attenersi scrupolosamente alle istruzioni contenute in questo manuale per ridurre al minimo il rischio di incendi, scosse elettriche, o per evitare danni ai beni, lesioni personali o morte.

MISURE DI SICUREZZA

- **Installazione adeguata:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia installato adeguatamente e messo a terra da un tecnico qualificato in conformità con tutte le disposizioni di legge locali. Effettuare l'installazione solo in base alle istruzioni.
- Gli aspetti relativi alla sicurezza di questo elettrodomestico soddisfano gli standard tecnici riconosciuti.
- **È importante sapere come interrompere l'alimentazione dell'elettrodomestico attraverso il salvavita o il quadro elettrico in caso di emergenza.** Se necessario, marcare il salvavita o il quadro per una più facile identificazione e un rapido intervento.
- Non provare a riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico. Tutta la manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico qualificato per evitare il rischio di lesioni personali e danni all'elettrodomestico.
- **Non modificare o alterare mai la costruzione di un elettrodomestico rimuovendo pannelli, coprifili o qualsiasi altra parte permanente del prodotto.**

! AVVERTENZA

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Lasciare il piano cottura incustodito mentre è in funzione una cottura con olio può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma spegnere l'elettrodomestico e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

! AVVERTENZA

- Persone con pacemaker o simili dispositivi medici dovrebbero prestare attenzione nell'usare o stare accanto a un'unità a induzione mentre è in funzione, poiché il campo elettromagnetico potrebbe influire sul funzionamento del pacemaker o simile dispositivo medico. Si consiglia di consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o dispositivo medico sulla situazione specifica.

AVVERTENZA

- Usare solo le precauzioni o protezioni per il piano cottura fornite dal produttore dell'elettrodomestico di cottura o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come adeguate o protezioni del piano cottura incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

ATTENZIONE

- **NON toccare le zone cottura o le aree accanto a queste superfici.** Le zone cottura potrebbero essere calde in seguito al calore residuo anche se sono di colore scuro. Le aree accanto alle zone cottura potrebbero diventare talmente calde da causare bruciature. Durante e dopo l'uso, non toccare e non far toccare queste aree da indumenti o materiali infiammabili fino a quando non hanno avuto tempo a sufficienza per raffreddarsi.
 - **Non indossare mai abiti larghi o con parti pendenti mentre si utilizza l'elettrodomestico.**
 - Fare attenzione a evitare ustioni da vapore se si utilizza una spugna o un panno umido per pulire le macchie su un'area di cottura calda.
 - Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzare detergenti adatti. Alcuni detergenti possono produrre FUMI NOCIVI se applicati su una superficie calda.
 - Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente.
- Spegnerne sempre tutti i comandi quando si termina di cucinare.
 - **Non usare acqua o farina su incendi causati da grassi.** Soffocare il fuoco con un coperchio o utilizzare bicarbonato di sodio, un prodotto chimico secco o un estintore a schiuma.
 - **Utilizzare solo sottopentola asciutti.** Sottopentola umidi o bagnati su superfici calde possono causare bruciature da vapore. Non mettere in contatto i sottopentola con superfici calde. Non usare asciugamani o altri tessuti ingombranti al posto dei sottopentola.
 - **Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi.** Un accumulo di pressione può far esplodere il contenitore e causare lesioni.

MATERIALE INFIAMMABILE

- Rimuovere tutto l'imballaggio prima di utilizzare l'elettrodomestico. Distruggere il cartone e i sacchetti di plastica dopo aver disimballato l'elettrodomestico.
Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.
- **Depositi sull'elettrodomestico: I materiali infiammabili non dovrebbero essere depositati accanto o sulla superficie di cottura.** Questo include articoli di carta, plastica e tessuto, come libri di cucina, utensili in plastica, asciugamani e liquidi infiammabili. Non depositare esplosivi, quali generatori di aerosol, sopra o accanto all'elettrodomestico. I materiali infiammabili possono esplodere e causare incendi o danni ai beni.
- **Non depositare o utilizzare benzina o altri gas e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altro elettrodomestico.**
- **Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura.**
- **Non tenere alcun materiale combustibile o generatore di aerosol in un cassetto sotto il piano cottura.**

FRIGGERE

- **Quando si riscaldano grassi, seguire attentamente l'operazione.** I grassi possono prendere fuoco se diventano troppo caldi.
- **Grassi e oli surriscaldati s'incendono facilmente.**
Monitorare il processo di cottura quando si preparano cibi utilizzando grasso o olio.
- Se possibile, utilizzare un termometro per grassi per evitare il surriscaldamento oltre il punto di fumo.

SICUREZZA ELETTRICA

AVVERTENZA

- Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di scosse elettriche. Non usare il PIANO COTTURA prima di aver sostituito la superficie di vetro.
 - Quando si usa il PIANO COTTURA, non usare mai fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o alimenti surgelati in recipienti di alluminio.
 - Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un membro dell'assistenza o da tecnici adeguatamente qualificati per evitare pericoli.
- L'installazione e la connessione del nuovo elettrodomestico devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Il piano cottura deve essere installato secondo le istruzioni del produttore. Per ulteriori informazioni sull'installazione, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.
 - Gli elettrodomestici da incasso possono essere azionati solo in seguito all'installazione in spazi e mobili adatti, conformi alle norme pertinenti. Questo garantisce una protezione sufficiente contro le scosse elettriche, come richiesto dagli enti di certificazione.
 - Se l'elettrodomestico non funziona bene o si rompe, spegnere tutte le zone cottura e contattare il Centro informazioni SIGNATURE KITCHEN SUITE per assistenza.

SICUREZZA DEI BAMBINI

AVVERTENZA

- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, e da persone prive di esperienza solo sotto sorveglianza oppure se è stato spiegato l'uso corretto dell'elettrodomestico e siano stati descritti i relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione degli adulti.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti lontani.

ATTENZIONE

- Oggetti che possono provocare un interesse nei bambini non dovrebbero essere depositati in mobili che si trovano sopra un piano cottura o sul pannello paraschizzi di un piano cottura. I bambini arrampicandosi sul piano cottura per raggiungere tali oggetti potrebbero essere soggetti a gravi lesioni.
- **Non lasciare i bambini da soli. I bambini non dovrebbero essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui è in uso un elettrodomestico.** Non permettere mai ai bambini di sedersi o stare in piedi su una qualsiasi parte dell'elettrodomestico.

SICUREZZA DURANTE L'USO

- **Questo elettrodomestico può essere utilizzato solo per cucinare e friggere normalmente a casa.** Non è ideato per scopi commerciali o industriali.
- **Fare attenzione quando si collegano elettrodomestici elettriche accanto al piano cottura.** I cavi non devono entrare in contatto con la superficie calda. Questo potrebbe danneggiare il piano cottura e l'isolamento del cavo.
- **Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il pannello di controllo senza fare affidamento al rilevatore di padelle.**

- **Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto.**
Non lasciare liquidi o grassi sull'area display del piano cottura. Cibi rovesciati o bruciati possono attivare o disattivare l'elettrodomestico. Pulire bene l'area del display per ripristinare il normale funzionamento dell'elettrodomestico.
- **Evitare di porre utensili da cucina in metallo sulle aree della superficie di cottura.** Gli oggetti in metallo possono riscaldarsi e causare bruciature.
- **Pulire regolarmente l'elettrodomestico per tenere tutte le sue parti prive di grasso, il quale potrebbe incendiarsi.** Cappe di aspirazione e filtri del grasso devono essere tenuti puliti. Non permettere che il grasso si accumuli sulla cappa o sul filtro. I depositi di grasso nella ventola possono incendiarsi. Fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda la pulizia.
- **Utilizzare pentole di dimensioni adeguate.** Questo elettrodomestico è dotato di una o più unità di superficie di diverse dimensioni.
- **Selezionare utensili con fondo piatto abbastanza largo da coprire le zone di cottura.** I sensori di rilevamento della pentola non permetteranno alle zone di cottura interessate di funzionare senza che una pentola sia presente.
- **Non posizionare oggetti sopra o nelle vicinanze dell'area display per evitare l'attivazione accidentale dei comandi del piano cottura.**
- **I manici degli utensili da cucina devono essere girati verso l'interno ed estendersi sulle unità di superficie adiacenti.** Per ridurre il rischio di bruciature, accensione di materiali infiammabili e sversamento dovuti a contatto non intenzionale con gli utensili da cucina, le maniglie dell'utensile devono essere posizionate in modo da essere girate verso l'interno ed estendersi sulle unità di superficie adiacenti.
- **Non lasciare mai cibi pronti nelle zone cottura.** Se qualcosa trabocca, questo può causare fumo e propagazioni di grasso che possono incendiarsi, oppure una pentola che cuoce a secco può fondersi o danneggiarsi.
- **Pellicole protettive: Non usare fogli di alluminio per rivestire una qualsiasi parte del piano cottura.** Utilizzare fogli di alluminio solo come raccomandato dopo il processo di cottura, come copertura da posizionare sopra il cibo. Qualsiasi altro uso della pellicola di alluminio può causare rischi di scosse elettriche, incendi o cortocircuiti
- **Pentole smaltate: Solo determinati tipi di vetro, vetroceramica, ceramica, terracotta o altre pentole smaltate sono adatti per l'uso sui fornelli senza pericolo che si rompano a causa dell'improvviso cambiamento di temperatura.** Verificare le raccomandazioni del produttore per l'uso del piano cottura.
- **Non pulire o azionare un piano cottura rotto.** In caso di rottura del piano cottura, detersivi e cibo sversato possono penetrare e creare il rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.
- **Non porre utensili da cucina caldi sul vetro del piano cottura freddo.** Questo potrebbe causare la rottura del vetro.
- **Non far scivolare le pentole sulla superficie del piano cottura.** Queste potrebbero graffiare la superficie del piano di cottura.
- **Non lasciar cuocere a secco le pentole.** Questo potrebbe causare danni permanenti sotto forma di rottura, fusione o segni che possono interessare il piano cottura in vetroceramica. (Questo tipo di danno non è coperto da garanzia).
- **Non lasciare mai unità incustodite con impostazioni ad alte temperature.** I traboccamenti di sostanze possono provocare fumo e le fuoriuscite di grasso potrebbero incendiarsi.
- **Spegnerne sempre tutti i comandi quando si termina di cucinare.**
- **L'elettrodomestico non è inteso per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.**

NOTA

Tenere gli animali domestici lontani dal prodotto per evitare rischi di incendi o ustioni. Non consentire agli animali domestici di salire sul prodotto anche quando non è in funzione.

- Liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza essere apparentemente bollenti, a causa della tensione superficiale del liquido. Quando si rimuove il contenitore dal piano cottura, non sono sempre presenti bolle o è in ebollizione. Quando questo viene spostato o quando si inserisce un cucchiaino o un altro utensile nel liquido, ciò potrebbe provocare la fuoriuscita improvvisa di liquidi molto caldi. Per ridurre il rischio di lesioni per persone:
 - Non surriscaldare il liquido.
 - Mescolare il liquido sia prima che a metà del riscaldamento.
 - Non utilizzare contenitori dai lati dritti con collo stretto.
 - Dopo aver riscaldato il contenitore, lasciarlo brevemente sul piano cottura prima di spostarlo.
 - Prestare estrema attenzione quando si inserisce un cucchiaino o un altro utensile nel contenitore dopo averlo riscaldato.

SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA

- **Spegner sempre l'elettrodomestico prima di pulirlo.**
- **Per motivi di sicurezza, non pulire l'elettrodomestico con getti di vapore o con idropulitrici.**
- **Pulire il piano cottura secondo le istruzioni di manutenzione e di pulizia di questo manuale.**
- **Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici ruvidi per pulire il vetro del piano cottura, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.**
- **Pulire il piano cottura con cautela.** Non utilizzare spugne o panni per pulire sversamenti su un'area cottura calda. Utilizzare un raschietto metallico adeguato.

CUOCERE ACCURATAMENTE CARNE E POLLAME

- Cuocere accuratamente carne e pollame. La carne deve avere una temperatura INTERNA di almeno 71 °C e il pollame deve avere una temperatura INTERNA di almeno 82 °C. Cucinare a queste temperature di solito protegge da malattie di origine alimentare.

COME EVITARE DANNI ALL'ELETTRODOMESTICO

- Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta, applicare il detergente per piano cottura consigliato sulla superficie in ceramica. Lucidare con un panno o una spugnetta non abrasivi. Questo faciliterà la pulizia quando il piano cottura è sporco di cibo. Il detergente indicato per il piano cottura lascia una finitura protettiva sul vetro che aiuta a impedire graffi e abrasioni.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o piano di appoggio.
- Fare attenzione ai bordi quando si spostano pentole e padelle.
- Non azionare le zone cottura con pentole o padelle vuote.
- Non accendere le zone cottura senza pentole o padelle sull'elemento.
- La vetroceramica è molto resistente e immune da bruschi cambiamenti di temperatura, ma non è infrangibile. Può essere danneggiata se oggetti duri o affilati cadono sopra di essa.
- Fare molta attenzione se si usano pentole in ghisa o altre pentole con spigoli vivi o sbavature. Spostarle può graffiare il vetro
- Nel caso in cui cada dello zucchero o sostanze contenenti zucchero su una zona cottura calda e si fonda, rimuoverlo immediatamente mentre è ancora caldo. Se lo si lascia raffreddare, questo può danneggiare la superficie quando viene rimosso.

- Non far scivolare metallo o vetro sulla superficie del piano cottura.
- Tenere oggetti o materiali che possono fondersi lontani dalla superficie in vetroceramica, ad esempio utensili in plastica, fogli di alluminio o involucri da cucina.
Se un materiale o alimento si fonde sulla superficie in vetroceramica, pulire immediatamente.

NOTA

Se si usa un raschietto per vetro su una zona cottura calda c'è il rischio di bruciarsi.

- Non usare pentole con accumulo di sporco sul fondo.
- Non usare pentole con fondo ruvido o irregolare. Tali pentole possono lasciare segni e graffiare la superficie del piano cottura.
- Fare riferimento al Manuale dell'utente per un'adeguata manutenzione e pulizia del piano cottura.
- **Non utilizzare la superficie di vetro del piano cottura come tagliere.**

SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE OBSOLETE

Smaltimento delle apparecchiature obsolete



- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. (www.lg.com/global/recycling)

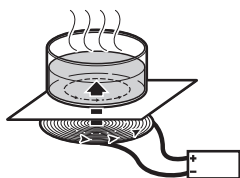
Leggere e seguire attentamente le presenti informazioni sulla sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

INTRODUZIONE ALLA COTTURA A INDUZIONE

Come funziona la cottura a induzione

Una bobina di induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera campi magnetici che agiscono direttamente sulla base di pentole e padelle.



Anziché riscaldare la vetroceramica, questo metodo riscalda immediatamente la base della padella, risparmiando tempo ed energia. Poiché il calore richiesto per cucinare viene generato direttamente nella base della padella, la zona cottura si riscalda solo leggermente. Il piano cottura diventa caldo quando il calore viene trasferito dalla pentola.

IMPORTANTE

- I campi elettromagnetici possono influenzare i circuiti elettronici e interferire con radio e telefoni portatili.
- Non porre oggetti attivi magneticamente (es., carte di credito, floppy disk, cassette) sopra o nelle vicinanze della superficie in vetroceramica mentre una o più zone cottura a induzione sono in uso.
- Non porre oggetti metallici (es., cucchiai, coperchi) sulle zone cottura poiché potrebbero riscaldarsi quando queste sono in uso.

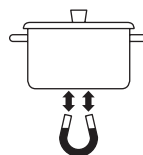
Pentole a induzione

NOTA

Prima di utilizzare gli elementi di cottura a induzione, leggere attentamente e seguire i consigli sulle pentole e le istruzioni nelle sezioni di rilevamento pentola.

Quando si acquistano pentole da utilizzare sul piano cottura a induzione, cercare pentole identificate dal produttore come "adatte per l'induzione", o che siano contrassegnate specificamente come ideate per la cottura a induzione.

Affinché gli elementi di cottura si attivino, il materiale di base delle pentole deve essere magnetico. Utilizzare un magnete per verificare che il materiale di base delle pentole sia adatto. Se il magnete si attacca al fondo della pentola, è adatta per la cottura a induzione.



Per migliori risultati di cottura, utilizzare sugli elementi di cottura a induzione solo pentole in acciaio di alta qualità e di grosso spessore. Seguire i consigli del produttore quando si utilizzano pentole a induzione.

Tipi pentole a induzione



I tre tipi di pentole a induzione più comuni sono in acciaio inossidabile, in ghisa e metalli rivestiti con smalto porcellanato.

- **L'acciaio inossidabile** è generalmente eccellente per la cottura a induzione. È durevole, facile da pulire e resiste alle macchie.

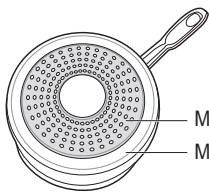
NOTA

Non tutte le pentole in acciaio inossidabile sono magnetiche. Infatti, l'acciaio inossidabile non è sempre adatto alla cottura a induzione.

- **La ghisa** cuoce in maniera uniforme ed è ottima anche per la cottura a induzione. Non far scorrere le pentole in ghisa sul piano cottura; le pentole in ghisa con una superficie ruvida graffieranno il piano cottura in ceramica.
- **I metalli rivestiti con smalto porcellanato** hanno caratteristiche di riscaldamento che variano a seconda della qualità del metallo di base. Assicurarsi che il rivestimento in smalto porcellanato sia liscio in modo da evitare graffi del piano cottura in ceramica.

Pentole non compatibili

- Pentole in alluminio, alpaca
- Pentole in vetro resistente al calore
- Padelle per arrosto
- Pentole in pietra
- Pentole in acciaio inossidabile (senza marchio IH)
 - Le pentole senza il marchio IH potrebbero non funzionare correttamente
- Pentole con base parzialmente magnetica
 - Anche se il marchio IH è presente, un contenitore che è composto da materiale magnetico solo su parte della base potrebbe non essere automaticamente rilevato o non funzionare correttamente.



Materiale che si attacca al magnete
Materiale che non si attacca al magnete



- Pentola con piedini



- Pentola con fondo tondo
 - Le dimensioni ridotte della superficie di contatto non garantiscono risultati ottimali.



- Non utilizzare un contenitore con una superficie del fondo piana più piccola delle dimensioni del fornello.

Consigli preriscaldamento pentole

La cottura a induzione può ridurre il tempo necessario di preriscaldamento delle pentole rispetto alla cottura su un piano cottura a elementi radianti o fornello a gas.

Prestare attenzione a tutti gli alimenti durante la cottura sul piano cottura e fino al completamento di tutti i processi di cottura.



ATTENZIONE

Bisogna tenere a mente che il piano cottura a induzione riscalda la pentola **MOLTO VELOCEMENTE** se questa non contiene cibo.

Rumori durante il funzionamento del piano cottura

I processi elettronici che interessano la cottura a induzione possono creare rumori di fondo. È possibile udire un leggero ronzio durante la cottura sul piano cottura. Tali rumori fanno parte del processo di cottura a induzione e sono considerati normali.

Alcune pentole emetteranno un ronzio, a seconda della struttura o del materiale di base. Il ronzio sarà più evidente se i contenuti della padella sono freddi. Man mano che la padella si riscalda, il rumore diminuisce. Il rumore diminuirà anche se il livello di potenza viene ridotto.

NOTA

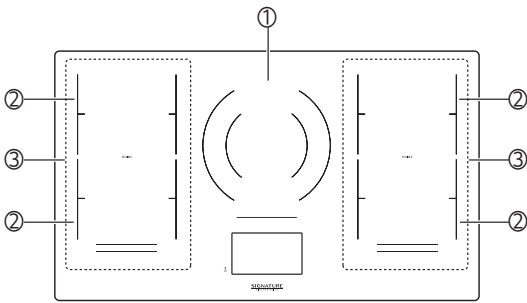
- Quando si utilizza il piano cottura a induzione, i rumori di funzionamento sono più evidenti durante la cottura in modalità Turbo. Tuttavia, rumori molto forti non sono normali durante la cottura a induzione.
- La ventola del piano cottura potrebbe accendersi per ridurre la temperatura del prodotto, anche quando gli elementi della superficie non vengono utilizzati.
- Le pentole non contrassegnate con "IH" possono emettere forte rumore.
- In determinate condizioni, le pentole possono produrre un fischio acuto durante l'utilizzo in contemporanea di due elementi. I livelli di potenza in cui tutto ciò può verificarsi possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata. Per eliminare il rumore o ridurre il volume, modificare il livello di potenza.

Utilizzare pentole con fondo piatto

Le pentole devono essere completamente a contatto con la superficie dell'elemento di cottura. Utilizzare padelle con fondo piatto delle dimensioni adatte all'elemento di cottura e alla quantità di cibo preparato. Verificare che il fondo sia piatto ruotando un righello sul fondo della pentola.



Dimensioni delle pentole raccomandate



	Dimensioni padella
① Zona cottura doppia	Singola: 14,0 cm - 20,3 cm Doppio: 22,8 cm - 28,0 cm
② Zona cottura singola	14,0 cm - 18,0 cm
③ Zona cottura flessibile	12,0 cm x 27,0 cm

- L'area centrale è una Zona cottura doppia, la quale attiva elementi singoli o doppi a seconda delle dimensioni della pentola/padella. Se il piano cottura rileva una pentola di diametro inferiore a 22,8 cm, si attiverà solo l'anello interno (elemento singolo). Se rileva pentole più grandi di 22,8 cm di diametro, attiverà sia l'anello interno che quello esterno (doppio elemento).
- Per far bollire rapidamente una grande quantità grande di acqua, impostare l'elemento centrale su Turbo, utilizzare una pentola di almeno 22,8 cm di diametro in modo che il doppio elemento centrale sia attivo, e spegnere tutti gli altri elementi.

Dimensioni minima pentole

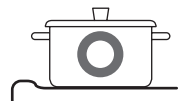
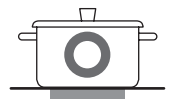
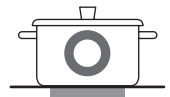
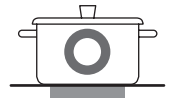
- Utilizzare una pentola con un superficie del fondo di 14,0 cm di diametro o maggiore.
- Per la Zona cottura flessibile le dimensioni minime della pentola sono 12,0 cm x 27,0 cm

Posizionamento pentola

Utilizzare la pentola adeguata e posizionarla correttamente sul piano cottura. Uno o più elementi di cottura non si riscaldano se i sensori posti sotto la superficie del piano cottura in ceramica rilevano condizioni non corrette. Correggere il problema prima di utilizzare il piano cottura.

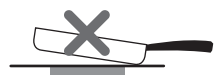
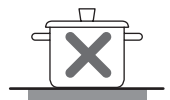
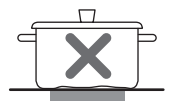
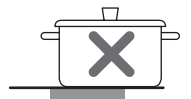
Corretto

- La pentola è centrata correttamente sulla superficie dell'elemento di cottura.
- La padella ha fondo piatto e lati dritti.
- La dimensione della pentola soddisfa o supera la dimensione minima consigliata per l'elemento di cottura.
- La padella poggia completamente sulla superficie del piano cottura.
- La padella è adeguatamente bilanciata

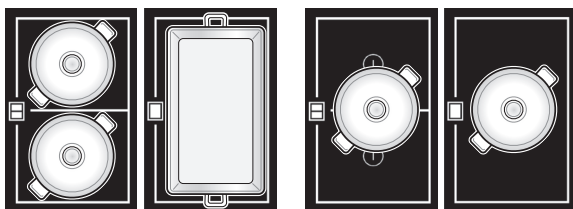


Errato

- La pentola non è centrata sulla superficie dell'elemento di cottura.
- La padella ha fondo o lati curvi o deformati.
- La padella non soddisfa le dimensioni minime richieste per l'elemento di cottura utilizzato.
- Il fondo della pentola poggia sul bordo o non poggia completamente sulla superficie del piano cottura.
- La pentola non è bilanciata a causa di maniglie pesanti.



Posizionamento pentola in Zona cottura flessibile



Compatibile

Non compatibile

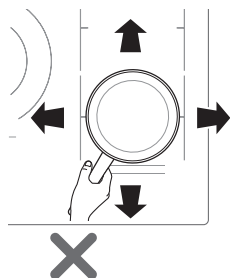
Evitare i graffi

Utilizzare pentole in acciaio inossidabile più pesante sulla superficie del piano cottura in ceramica. Questo aiuta a ridurre la possibilità di graffiare la superficie. Pentole di bassa qualità possono graffiare la superficie del piano cottura.

Le pentole devono sempre essere sollevate sulla superficie del piano cottura in ceramica per evitare graffi.

Col tempo, far scivolare QUALSIASI tipo di pentola sul piano cottura in ceramica può alterarne l'aspetto generale. L'accumulo di graffi può rendere difficile pulire la superficie e degradare l'aspetto generale del piano cottura.

I graffi possono anche essere causati da granelli di sabbia (es., dopo aver lavato verdure) trascinati con la pentola sulla superficie di cottura.



Per ottenere risultati migliori:

Seguire sempre le raccomandazioni per il tipo e le dimensioni delle pentole adeguati. In aggiunta:

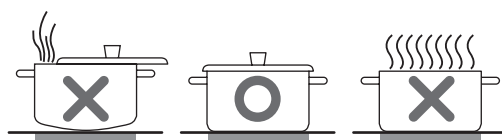
- Non usare padelle sporche con accumulo di grasso. Usare sempre padelle che sono facili da pulire dopo aver cucinato, e assicurarsi che il fondo delle padelle sia pulito e asciutto.
- Quando si cucina con una grande quantità di liquidi, usare pentole larghe così che non possa traboccare niente.
- Non lasciar cuocere a secco le pentole. Questo potrebbe causare danni permanenti sotto forma di rottura, fusione o segni che possono influenzare il piano cottura in ceramica. (Questo tipo di danno non è coperto da garanzia).
- Adeguare le dimensioni della padella e la zona cottura con la quantità di cibo da preparare.

Consigli per risparmiare energia:

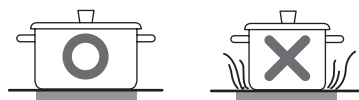
- Posizionare correttamente sempre pentole e padelle prima di accendere la zona cottura.



- Zone cottura e pentole sporche consumano più corrente.
- Ove possibile, mettere saldamente il coperchio su pentole e padelle per coprirle completamente.



- La base della pentola dovrebbe essere delle stesse dimensioni della zona cottura.

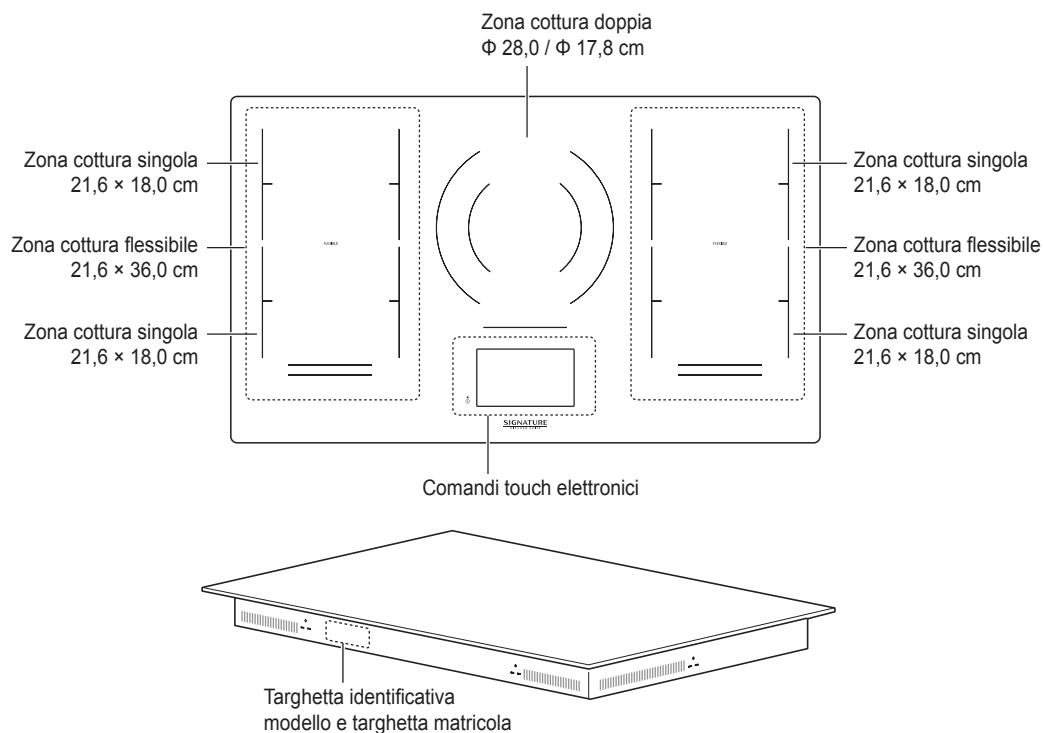


COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e funzioni del piano cottura

Caratteristiche e aspetto presenti in questo manuale possono variare a seconda del modello.

Piano cottura a induzione



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustioni: Le zone cottura possono sembrare fredde quando sono accese e dopo essere state spente.

Accessori

Accessori in dotazione



Ferri
(2 pz)



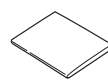
Bullone
(2 pz)



Vite A
(2 pz)



Manuale d'uso
(1 pz)

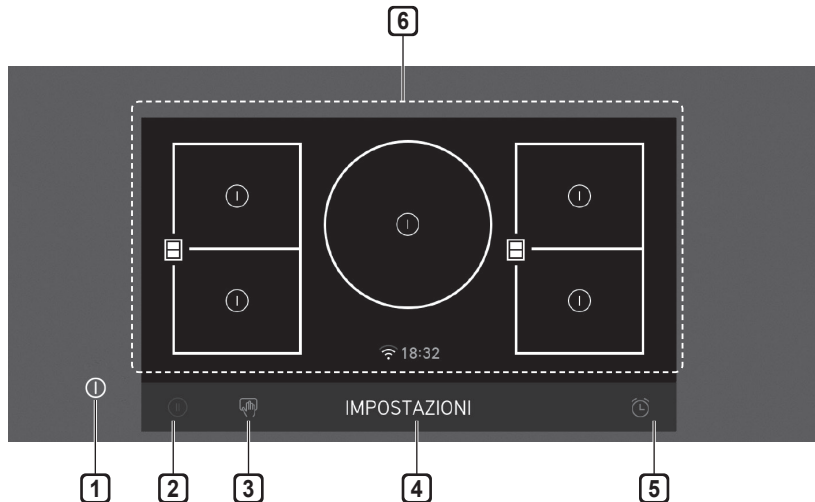


Guida utente
(1 pz)

Funzioni di controllo touch

Posizione dei comandi e degli elementi di superficie

Gli elementi riscaldanti del fornello sono raffigurati sul pannello di controllo per agevolare l'uso.



1 Potenza

Toccare e tenere premuto per 1 secondo per accendere e tutto il piano cottura. Quando è acceso, il piano cottura è in modalità standby fino a quando la zona cottura non viene attivata.

2 Pausa

Mette al minimo la zona cottura attiva. Toccare per attivare e disattivare.

3 Blocco pulizia

Toccare per bloccare il touch screen prima di pulirlo.

4 Impostazioni

Toccare per regolare le impostazioni. Per consultare l'elenco delle impostazioni che possono essere configurate, vedere le "Istruzioni per l'uso".

5 Timer cucina

Toccare per impostare il timer cucina. Per dettagli vedere le "Istruzioni per l'uso".

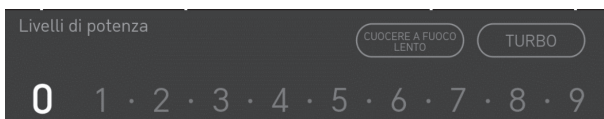
6 Comandi piano cottura

Per controllare e regolare lo stato della zona cottura. Per dettagli vedere le "Istruzioni per l'uso".

Per impostare il livello di potenza dell'elemento

Selezionare il numero sulle impostazioni di potenza dell'elemento per la zona cottura attiva per regolare il livello di potenza da 1 a 9.

Se sono stati impostati 17 livelli di potenza nel menu Impostazioni, toccare i punti tra i numeri per regolare il livello di potenza di mezzo punto sopra o sotto.



Indicatore superficie calda



- Viene visualizzato quando la superficie in vitroceramica è calda, a indicare di prestare cautela.
- Se viene visualizzato sullo schermo, fare attenzione perché la superficie in vitroceramica è calda.
 - La mancata osservanza di questa precauzione può provocare ustioni o lesioni.
- Dopo aver spento il fornello, viene visualizzato continuamente fino a quando la superficie in vitroceramica non si raffredda.
 - Se la temperatura vicino al prodotto è elevata, potrebbe essere necessario più tempo per il raffreddamento della superficie in vitroceramica.
- Anche dopo che la spia si è spenta, fare attenzione poiché la superficie potrebbe essere ancora calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per azionare i pad di controllo touch, premere saldamente il pad con la parte piatta del dito.

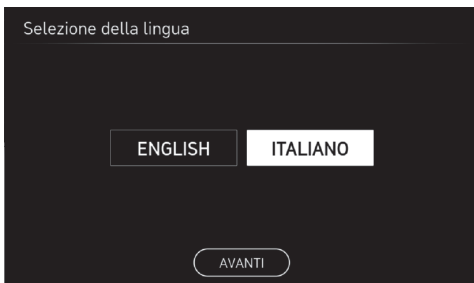
Prima operazione

La prima volta che il piano cottura viene alimentato, il logo SIGNATURE KITCHEN SUITE appare per 1 secondo.

Per iniziare

Dopo aver acceso il piano cottura per la prima volta, regolare le impostazioni in base alle proprie preferenze.

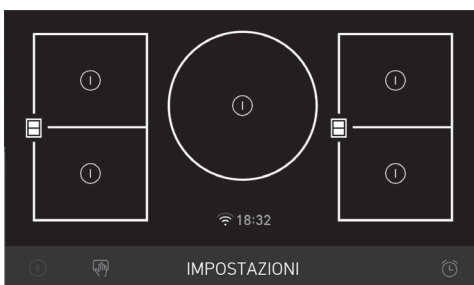
- 1 Premere il tasto **POTENZA** per circa 1 secondo.
- 2 Dopo l'animazione di avvio, selezionare la lingua desiderata e premere **AVANTI**.



- 3 Impostare l'ora del giorno corretta e scegliere tra il formato 12 ore o 24 ore, quindi premere **AVANTI**.



- 4 Scorrere la guida di applicazione sul display e premere **FATTO**.
- 5 La schermata principale viene visualizzata sul display.

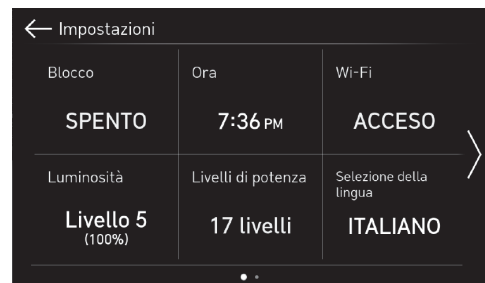
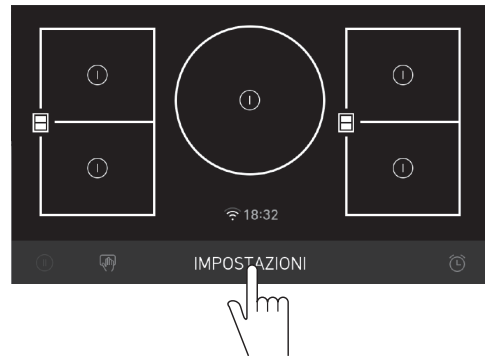


Modifica delle impostazioni del piano cottura

Impostazioni

Per regolare le impostazioni dopo la configurazione iniziale, toccare il display per aprire la schermata principale. Selezionare Impostazioni in basso al centro della schermata principale.

Passare il dito sullo schermo o premere i tasti freccia "<, >" per navigare tra le schermate delle impostazioni.



Posizione delle impostazioni


- Pagina 1: Blocco, Ora, Wi-Fi, Luminosità, Livelli di potenza, Selezione della lingua
- Pagina 2: Volume, Aggiornamento programma, Modalità demo, Reset dati di fabbrica, Licenza Open Source

Blocco

La funzione Blocco impedisce automaticamente che la maggior parte dei controlli del piano cottura si attivino. Non disattiva l'orologio o il timer.

- Se Blocco è attivato, tutti le funzione del piano cottura sono disattivate, ad eccezione del pulsante POTENZA.

Bloccare

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale.
- 2 Selezionare **Blocco** nella prima schermata Impostazioni.
- 3 Selezionare **BLOCCARE** sulla schermata.
- 4 Quando il **Blocco** è attivato, nella parte in basso al centro del display viene visualizzata l'icona del blocco .


Sblocco

- 1 Toccare una parte dello schermo mentre è attiva la funzione **Blocco**.
- 2 Apparirà una schermata pop-up. Selezionare **Sblocca** per 3 secondi.
- 3 L'icona del lucchetto scompare dalla parte inferiore del display.

Ora

L'ora viene visualizzata sul display LCD quando il piano cottura è acceso.


Impostazione dell'ora del giorno

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale.
- 2 Selezionare **Ora**, quindi impostare l'ora e i minuti corretti scorrendo. È anche possibile premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.
- 3 Selezionare la modalità 12 ore o 24 ore (12H/24H).
- 4 Premere **OK**.

Wi-Fi

Connettere l'elettrodomestico a una rete Wi-Fi domestica.

Configurazione del Wi-Fi

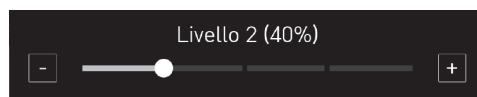
- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere **Wi-Fi** nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Seguire le istruzioni della Guida Wi-Fi sul display.
- 3 Selezionare **ACCESO**, **SPENTO**, o **RESET** e premere **OK**.
- 4 Se si seleziona **ACCESO**, nella parte inferiore del display viene visualizzata l'icona Wi-Fi .
- 5 Se si seleziona **RESET**, bisognerà reinserire la password del Wi-Fi.

Luminosità

Regolare la luminosità del display LCD dal 20% al 100% in incrementi del 20%.

Impostazione della luminosità del display

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale e premere **Luminosità**.
- 2 Regolare la luminosità del display toccando e trascinando il punto sulla barra, toccando in qualsiasi punto della barra, o toccando + o -.
- 3 Premere **OK**.



Livelli di potenza

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale e premere **Livelli di potenza**.
- 2 Scegliere tra 17 livelli e 9 livelli. (Il rendimento di ciascun livello massimo è lo stesso)
- 3 Premere **OK**.

Selezione della lingua

Impostare la lingua del display su inglese o italiano.

Selezionare una lingua

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale e premere **Selezione della lingua**.
- 2 Selezionare la lingua desiderata.
- 3 Premere **OK**.

Volume

Regolare il volume dei comandi del piano cottura.

Regolazione del volume

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Volume**.
- 2 Selezionare Silenzioso, Basso o Alto.
- 3 Premere **OK**.

Aggiornamento programma

Una volta che l'elettrodomestico è connesso alla rete Wi-Fi domestica, usare quest'impostazione per controllare la disponibilità di aggiornamenti del programma e installarli.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Aggiornamento programma**.
- 2 Il display mostra gli aggiornamenti del programma disponibili. Selezionare **AGGIORNA** per scaricare e installare la nuova versione.

Modalità demo

La Modalità demo è solo per l'utilizzo in showroom. Impedisce che le zone cottura si riscaldino.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Modalità demo** sulla schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare **ATTIVATO** oppure **SPENTO**.

- 3 Premere **OK**.



NOTA

- Quando la Modalità demo è attiva, l'elettrodomestico non si scalda.
- L'icona della Modalità demo del piano cottura compare sul display se la modalità è attiva.

Reset dati di fabbrica

Questa funzione ripristina tutte le impostazioni di fabbrica.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Reset dati di fabbrica**.
- 2 Per ripristinare i dati di fabbrica, premere **RESET** e poi **OK**.

NOTA

- Tutti i dati memorizzati saranno cancellati.

Licenza open source

Questa schermata contiene informazioni sulla licenza del software open source.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni.
- 2 Premere **Licenza open source**.

Prima di usare il piano cottura

Prima di usare il piano cottura per la prima volta, pulirlo a fondo con un detergente per il piano cottura in ceramica secondo le istruzioni di Manutenzione e pulizia in questa guida. Questo aiuterà a proteggere la superficie in ceramica e faciliterà la pulizia futura.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare mai spugnette o detersivi abrasivi. Poiché potrebbero danneggiare in modo permanente la superficie del piano cottura.

Attivazione piano cottura

Per accendere il piano cottura, premere il tasto **POTENZA** per circa 1 secondo. Si accenderà il pannello LCD.

Per spegnere il piano cottura, premere il tasto **POTENZA**.

NOTA

Dopo aver acceso il piano cottura con il tasto **POTENZA**, selezionare una delle zone cottura entro 60 secondi. Se non si effettua nessuna selezione, il piano cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Rilevamento automatico

- Il rilevamento automatico è la funzione che controlla se un contenitore è posizionato o meno sul fornello.
- Quando un contenitore è posizionato sul fornello, verrà mostrata la sigla "Auto rilevato". (La sigla "Auto rilevato" scomparirà dopo 30 secondi o quando il fornello è in funzione).
- La sigla "Auto rilevato" non verrà mostrata se non è presente alcun contenitore sul fornello. Tale funzionalità viene attivata inizialmente, solo una volta dopo l'accensione.
- A seconda delle condizioni di utilizzo (se il fornello viene utilizzato, il materiale del contenitore, lo stato del fondo del contenitore, ecc.), il tempo di rilevamento automatico potrebbe differire o la pentola potrebbe non essere rilevata automaticamente.

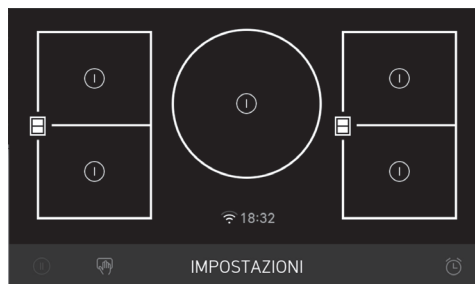



NOTA

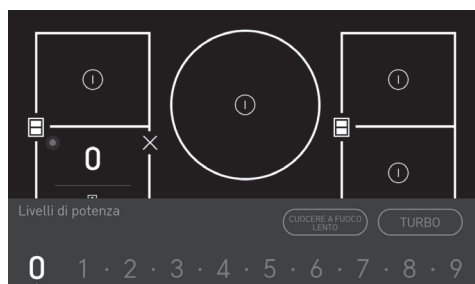
- Se la pentola è troppo piccola, la sigla "Auto rilevato" potrebbe non essere mostrata.
- Dimensioni minima pentole
 - Utilizzare pentole con un diametro della superficie di fondo di 14,0 cm o superiore.
 - Per la Zona cottura flessibile le dimensioni minime della pentola sono 12,0 cm x 27,0 cm

Selezionare la zona cottura

Mettere una padella compatibile con la cottura a induzione sulla zona cottura desiderata.



Premere l'icona  nella zona cottura desiderata per impostare il livello di potenza.



NOTA

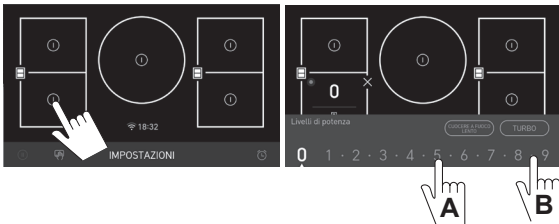
Una volta selezionata la zona cottura, il livello di potenza deve essere selezionato entro 3 secondi con le impostazioni di potenza dell'elemento. In caso contrario, le impostazioni di potenza si spegneranno per motivi di sicurezza.

Impostare il livello di potenza

Il livello di potenza per la zona cottura selezionata può essere impostato da 1 a 9.

Selezionare il livello di potenza

- 1 Premere un numero nel pop-up Livello di potenza per impostare il livello di potenza da 1 a 9. Se sono stati impostati 17 livelli di potenza nel menu Impostazioni, toccare i punti tra i numeri per regolare il livello di potenza di mezzo punto sopra o sotto.



- 2 Selezionando il livello di potenza si accende la zona cottura. La spia della zona cottura rimane accesa e il livello di potenza viene memorizzato.

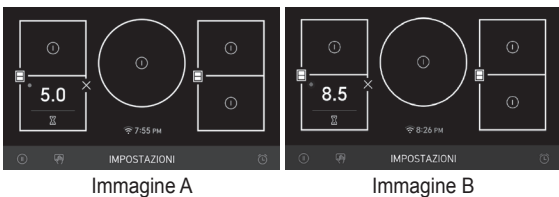


Immagine A

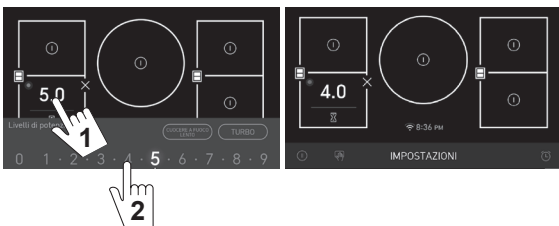
Immagine B

NOTA

Se il livello di potenza non viene selezionato, le impostazioni di potenza si spengono dopo 3 secondi.

Regolare il livello di potenza

- 1 Premere la zona cottura desiderata per attivare il pop-up del Livello di potenza.



Regolare il livelli di potenza da 5 a 4

- 2 Premere il livello desiderato nel pop-up del Livello di potenza. Se non si effettua nessuna selezione, il pop-up del Livello di potenza scompare dopo 3 secondi e il livello di potenza rimane lo stesso.

NOTA

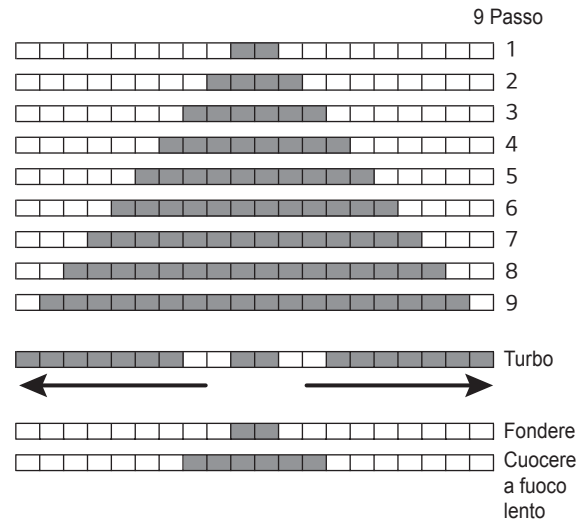
Una volta modificato il livello di potenza, il funzionamento del fornello viene temporaneamente interrotto e quindi riavviato al livello di potenza modificato.

Indicatore livello di potenza

• Barra LED elemento cottura

La gamma di livello di potenza dispone di una barra LED per ogni elemento di cottura.

Controllare il display e utilizzare i LED per monitorare i livelli di potenza degli elementi.



• Impostazioni livelli di potenza disponibili

La barra LED del controllo del piano cottura mostra le impostazioni del livello di potenza dell'elemento, che va dal livello 1 al livello 9 fino a Turbo.

Spegnere la zona cottura

- 1 Dopo aver cucinato, premere l'icona x per spegnere la zona cottura.



- 2 Il display della zona cottura corrispondente si spegne.
- 3 Per spegnere tutte le zone cottura, premere il tasto **POTENZA**.

⚠ AVVERTENZA

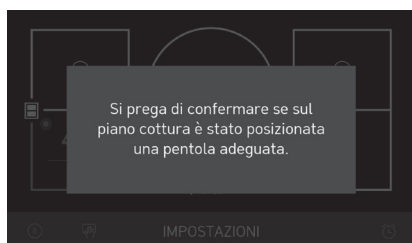
Il piano cottura ha una spia del calore residuo per ogni zona cottura. Questa spia avvisa che l'area è stata utilizzata e sta ancora rilasciando calore sufficiente da causare ustioni. Evitare di toccare la zona cottura quando appare questa spia. Benché il piano cottura sia spento, il messaggio pop-up rimane acceso fino a quando il piano cottura non si è raffreddato.



NOTA

Se durante il funzionamento viene visualizzata la seguente schermata pop-up, controllare quanto segue.

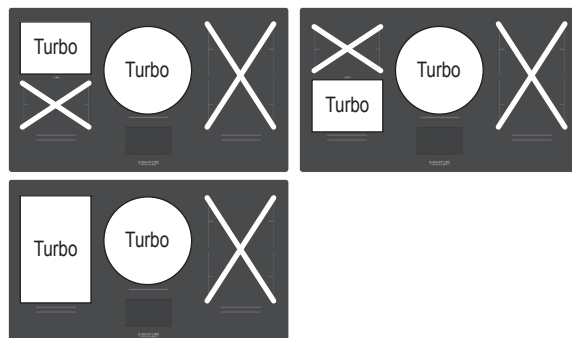
- La pentola non è centrata all'interno della zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione.
- Non vi è alcuna pentola sulla zona di cottura.



Consigli per la cottura a induzione

Ottenere il risultato che si desidera quando si cucina può richiedere un certo tempo e impegno. Se non si ha familiarità con la cottura a induzione, sarà necessaria un po' di pratica o adattare i metodi normali per ottenere i risultati desiderati. Utilizzando la tabella di cottura e questi consigli come guida, si godrà presto dei benefici della cottura a induzione.

- La quantità o la qualità di alcuni cibi può influire sui tempi di cottura.
- Quando è possibile farlo in sicurezza, portare il cibo a temperatura ambiente prima di cucinarlo per beneficiare della capacità dell'induzione di riscaldare il cibo velocemente.
- Le pentole si riscaldano molto velocemente quando si cucina tramite induzione. Verificare, di tanto in tanto, il cibo e i liquidi e mescolare o ridurre il calore per evitare bruciature, eccessiva cottura, spruzzi o traboccamenti.
- Salse, zuppe e stufati possono riscaldarsi più velocemente del solito e traboccare se non vengono monitorati. Per ottenere i migliori risultati, mescolare frequentemente.
- Il cibo troppo cotto perde umidità e risulta asciutto, mentre il cibo poco cotto può causare malattie. Per ottenere i migliori risultati, usare un termometro per garantire che il cibo sia riscaldato fino a raggiungere una temperatura interna sana.
- Utilizzare padelle antiaderenti o temprate quando si cucina per ridurre la quantità di grasso aggiunto a una ricetta.
- Non mettere troppe pentole sul piano cottura. Per evitare lunghi tempi di cottura e cattivi risultati, utilizzare pentole di dimensioni appropriate alla quantità di cibo che si sta cucinando.
- Quando si bolle acqua sull'elemento centrale, una pentola con diametro di 28 cm offre il migliore risultato e permette di risparmiare tempo.
- Usa l'impostazione Turbo per far bollire rapidamente l'acqua o ogni volta sia necessaria maggiore potenza di riscaldamento in un elemento.
- Per far bollire rapidamente una grande quantità grande di acqua, impostare l'elemento centrale su Turbo, utilizzare una pentola di almeno 23 cm di diametro in modo che il doppio elemento centrale sia attivo, e spegnere tutti gli altri elementi.
- Per evitare danni al prodotto, se uno degli elementi del lato destro è acceso quando l'elemento doppio centrale utilizza l'impostazione Turbo, l'impostazione di potenza dell'elemento doppio centrale viene automaticamente ridotta al livello di potenza 9. Per mantenere l'impostazione Turbo sul doppio elemento centrale, utilizzare uno degli elementi sul lato sinistro.



Funzioni cottura	Esempio prodotto alimentare	Livello di potenza	Note/commenti
Fondendo	• Cioccolato sopra una fonte diretta di calore	1 o Fondere	Mescolare continuamente per evitare che si bruci. Se si utilizza una pentola per bagnomaria per fondere cioccolato, usare il livello di potenza 2.
	• Burro	2	Monitorare attentamente per evitare risultati scadenti.
Riscaldare	• Zuppe e stufati	3-4	Monitorare attentamente e mescolare frequentemente per ottenere i risultati desiderati.
Stufare verdure	• Cipolle • Carote • Sedano • Peperoni	5-6	Per stufare verdure, cuocerle fino a quando non rilasciano umidità, senza rosolarle.
Cuocendo a fuoco lento	• Salsa di pomodoro • Crema di formaggio	Cuocere a fuoco lento	Monitorare attentamente per evitare fuoriuscite. Per cuocere a vapore verdure o cereali, portare il liquido di cottura a una lenta ebollizione, coprire la pentola e ridurre il calore al livello di potenza 2.
	• Patate	4-5-6	
	• Cereali		
	• Stock/Brodi, stufati		
Rosolare o altro	• Bistecche/braciola	5-6-7	Monitorare attentamente e mescolare frequentemente per ottenere i risultati desiderati.
	• Uova		
	• Carni per colazione		
	• Verdure surgelate		
	• Saltare in padella		
Scottare/Rosolare	• Rosolare manzo per chili o stufati • Bistecche o braciola	8-9	Le carni a temperatura ambiente si scottano e dorano in modo più efficace. Il grasso potrebbe schizzare se il livello di potenza è troppo alto.
Friggere/Friggere in olio abbondante	• Pollo fritto • Patatine fritte • Pesce/Frutti di mare impanati	7-8	Il grasso potrebbe schizzare se il livello di potenza è troppo alto.
Verdure sbollentate	• Broccoli • Cavolfiore • Fagiolini	8-9	Monitorare attentamente per evitare fuoriuscite.
Bollire	• Acqua per pasta • Frutti di mare	8-9-Turbo	Non riempire la pentola fino al bordo. L'acqua potrebbe traboccare se il livello di potenza è troppo alto.

NOTA

Queste impostazioni sono linee guida consigliate per cucinare. Potrebbe essere necessario regolare il livello di potenza a seconda del tipo di cibo o padella. I tempi di cottura per alcuni cibi variano a seconda della quantità o qualità.

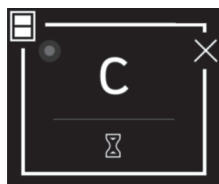
Utilizzo modalità di cottura

CUOCERE A FUOCO LENTO

Utilizzare CUOCERE A FUOCO LENTO per cuocere a fuoco lento salse e stufati.

Accendere Cuocere a fuoco lento

Mettere la pentola su una zona cottura, tranne quella in fondo a destra. Attivare il pop-up Livello di potenza e premere il tasto CUOCERE A FUOCO LENTO.



FONDERE

Utilizzare FONDERE per fondere cibi quali cioccolato o burro senza bruciarli.

Accendere Fondere

Mettere la pentola sulla zona cottura in fondo a destra. Attivare il pop-up Livello di potenza e premere il tasto FONDERE.

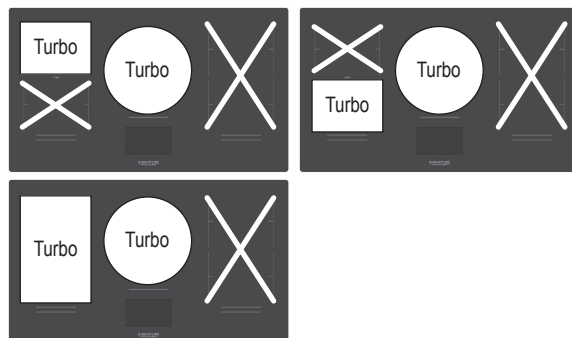


TURBO

Utilizzare la funzione Turbo per bollire acqua o riscaldare velocemente grandi quantità di cibo.

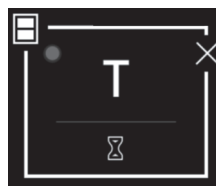
Per evitare danni al prodotto, se uno degli elementi del lato destro è acceso quando l'elemento doppio centrale utilizza l'impostazione Turbo, l'impostazione di potenza dell'elemento doppio centrale viene automaticamente ridotta al livello di potenza 9. Per mantenere l'impostazione Turbo sul doppio elemento centrale, utilizzare uno degli elementi sul lato sinistro.

Per sicurezza, dopo 6 minuti l'impostazione Turbo tornerà automaticamente al livello di potenza 9 o al livello di potenza precedentemente impostato.



Accendere Turbo

Mettere la pentola su una zona cottura. Attivare il pop-up Livello di potenza e premere il tasto TURBO.



⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare mai la modalità Turbo per preriscaldare pentole vuote o per riscaldare olio, burro o strutto. La pentola potrebbe danneggiarsi e il grasso potrebbe prendere fuoco se surriscaldato.

NOTA

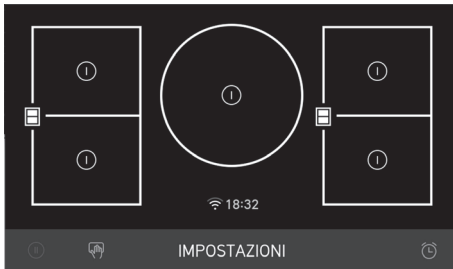
- In determinate condizioni, la funzione Turbo si spegne automaticamente per proteggere gli elementi elettronici all'interno del piano cottura
- Ciò può verificarsi se il prodotto viene utilizzato per lunghi periodi, durante la frittura o se la pentola viene sollevata o spostata in modalità Turbo.

Utilizzo zona cottura flessibile

È possibile combinare zone cottura contigue per creare un'ampia zona cottura con la funzione Flessibile. Questo è particolarmente conveniente quando si cucina in forni olandesi o altre grandi padelle oblunghe.

Attivazione Zona cottura flessibile

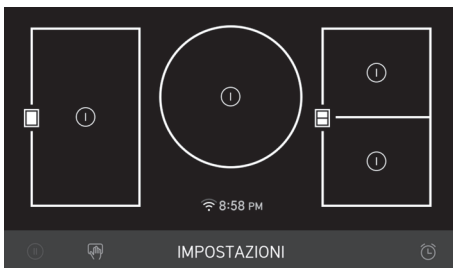
- 1 Posizionare la pentola su 2 zone cottura laterali e assicurarsi che entrambe siano attive. L'icona Flessibile mostrerà 2 zone separate.



NOTA

Se uno o due fornelli della Zona flessibile sono accesi, annullare l'operazione del fornello e usare la funzione Flessibile.

- 2 Per unire le 2 zone cottura, premere l'icona Flessibile. L'icona cambierà per mostrare una zona combinata.

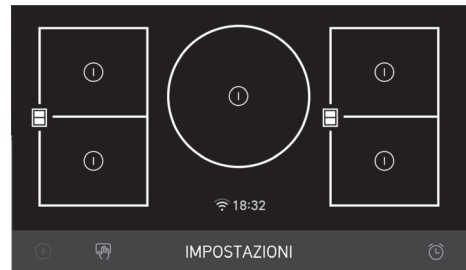


- 3 Selezionare il livello di potenza desiderato.
- 4 Premere nuovamente l'icona Flessibile per spegnere la modalità Flessibile.



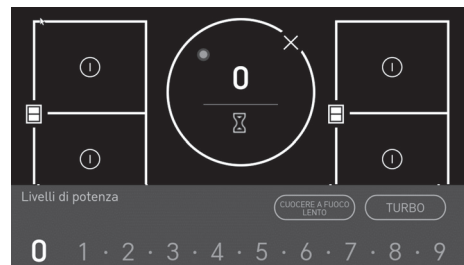
Utilizzo zona cottura doppia

L'elemento doppio, situato in posizione centrale, offre due elementi di diverse dimensioni per ospitare padelle di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà della pentola, la zona di cottura attiva automaticamente la zona di cottura singola o doppia, fornendo la potenza adeguata al fine di ottenere buoni risultati di cottura.



Attivare la zona cottura doppia

- 1 Per attivare la zona cottura più ampia, mettere sulla zona cottura una padella che abbia un diametro di almeno 23 cm.
- 2 Selezionare il livello di potenza desiderato.



Altre funzioni

Pausa

La funzione Pausa riduce a 1 il livello di potenza di una zona cottura e lo mantiene fino a quando non viene disattivata. Per utilizzare la funzione pausa, premere l'icona Pausa. Per disattivare la funzione pausa, toccare nuovamente Pausa per riportare la zona di cottura al livello di potenza precedente.



Blocco pulizia

Utilizzare questa funzione quando si pulisce l'area dello schermo del piano cottura. Premere l'icona Blocco pulizia per bloccare i comandi per 30 secondi. Per sbloccare i comandi, attendere 30 secondi o premere l'icona Blocco pulizia per 1 secondo.

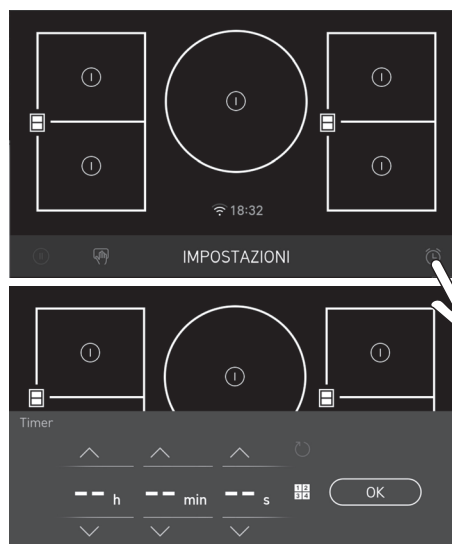


Timer

Timer cucina

Timer cucina funziona come semplice timer e non spegne la zona cottura. Questa funzione informa tramite un segnale che il tempo di cottura impostato è scaduto tramite.

- Premere l'icona **Timer cucina**. Scorrere (o usare l'icona del tastierino) per impostare ora, minuti e secondi desiderati, poi premere OK.



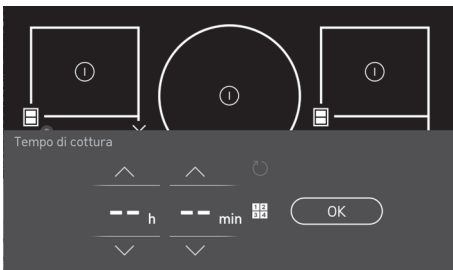
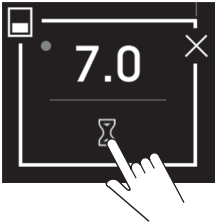
- Quando il tempo impostato è scaduto, apparirà una schermata pop-up con "Timer terminato" e suonerà una sveglia.



Timer cottura

Il **timer di cottura** funge anche da semplice timer e spegne automaticamente la zona di cottura. Questa funzione ti informa che il tempo di cottura impostato di ciascuna zona di cottura è trascorso utilizzando un allarme.

- Se la zona cottura è in uso, premere l'icona **Tempo di cottura** sulla zona cottura attiva. Scorrere (o usare l'icona del tastierino) per impostare ora e minuti e quindi premere OK.



- Quando il tempo impostato è scaduto l'allarme suona.
- Tempo massimo impostato sul timer per livello di potenza

Livello di potenza	1 Fondere	2~3.5 Cuocere a fuoco lento	4~4.5	5~5.5	6~7.5	8~9
Tempo massimo impostato	6 ore	5 ore	4 ore	3 ore	1,5 ore	1 ore

Controllo automatico del livello di potenza

Il livello di potenza visualizzato può essere diverso dal livello di potenza effettivo nella fascia alta dell'intervallo di temperatura. Per impedire che il piano cottura si surriscaldi, il livello di potenza viene controllato automaticamente.

NOTA

- Ciclo di accensione/spegnimento
 - È consuetudine che gli elementi riscaldanti abbiano fasi di accensione/spegnimento durante l'uso al fine di controllare la potenza di uscita.

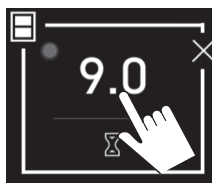
Indice di riscaldamento delle pentole

L'indice di riscaldamento del contenitore può essere utilizzato per determinare se un contenitore si riscalda bene su un fornello a induzione.

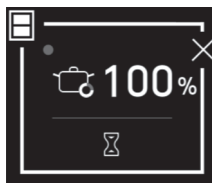
- L'indice di riscaldamento può variare a causa di condizioni quali il voltaggio, le dimensioni delle pentole o la loro temperatura. Utilizzare pentole con un diametro di fondo adatto alle dimensioni del fornello.
- L'indice di riscaldamento può variare a seconda del fornello.
- L'indice di riscaldamento delle pentole visualizzato su questo prodotto si basa sugli standard interni del produttore. A seconda delle condizioni ambientali i possono essere imprecisi o variabili. Utilizzare i risultati solo come punto di riferimento.

Utilizzo dell'indice di riscaldamento

- 1 Spegnere tutti i fornelli.
 - Non sarà possibile utilizzare questa funzione se più di un fornello è acceso.
- 2 Posizionare la pentola sul fornello che si vuole utilizzare.
 - Posizionare la pentola al centro del fornello.
- 3 Impostare la potenza di uscita su 9.
- 4 Premere a lungo (più di 3 secondi) nell'area del livello di potenza per visualizzare l'indice di riscaldamento delle pentole.



Premere a lungo (più di 3 secondi) su livello 9.



Verrà mostrato l'indice di riscaldamento della pentola.

Indice	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
riscaldamento	no riscaldamento										
	Basso Alto										

- Maggiore è l'indice, migliore è la temperatura della pentola (nell'intervallo da 0 a 100%, con incrementi del 10%).
- Se l'indice è basso, controllare il materiale, le dimensioni e la forma della base della pentola.
 - Anche se la pentola è marcata IH, se l'indice è basso potrebbe non riscaldarsi correttamente su questo elettrodomestico.

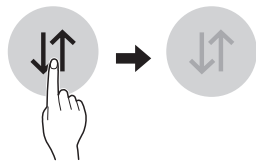
FUNZIONI SMART

Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

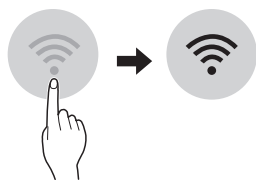
L'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE permette di comunicare con l'elettrodomestico utilizzando uno smartphone.

Prima di utilizzare SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Utilizzare uno smartphone per controllare la potenza del router wireless (rete Wi-Fi) vicino all'elettrodomestico.
 - Se la distanza tra l'elettrodomestico e il router wireless è eccessiva, l'intensità del segnale si riduce. La registrazione potrebbe richiedere molto tempo o l'installazione potrebbe non riuscire.
- 2 Disattivare la funzione **Dati mobili** o **Dati cellulari** sullo smartphone.
 - Per gli iPhone, disattivare i dati andando su **Impostazioni** → **Cellulare** → **Dati cellulare**.



- 3 Collegare lo smartphone al router wireless.



NOTA

- Per verificare la connessione Wi-Fi, controllare che l'icona **Wi-Fi**  sul pannello di controllo sia accesa.
- L'elettrodomestico supporta solo reti Wi-Fi a 2,4 GHz. Per controllare la frequenza di rete, contattare il provider di servizi Internet o consultare il manuale del router wireless.
- SIGNATURE KITCHEN SUITE non è responsabile di eventuali problemi della connessione di rete né di guasti, malfunzionamenti o errori causati dalla connessione di rete.
- L'ambiente wireless circostante potrebbe causare rallentamenti nel servizio di rete wireless.
- In caso di problemi di connessione dell'elettrodomestico alla rete Wi-Fi, è possibile che l'elettrodomestico sia troppo distante dal router. Acquistare un ripetitore Wi-Fi (estensore di segnale) per aumentare l'intensità del segnale Wi-Fi.
- La connessione di rete potrebbe non funzionare correttamente a seconda del fornitore del servizio Internet.
- La connessione Wi-Fi potrebbe non avvenire o potrebbe interrompersi a causa dell'ambiente della rete domestica.
- Se non è possibile registrare l'elettrodomestico per via di problemi con la trasmissione del segnale wireless, staccare la spina e attendere per circa un minuto prima di riprovare.
- Se è attivo un firewall sul router wireless, disattivarlo o aggiungere un'eccezione.
- Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere e numeri inglesi. (Non usare caratteri speciali).
- L'interfaccia utente smartphone (UI) può variare a seconda del sistema operativo mobile (OS) e del produttore.
- Se il protocollo di sicurezza del router è impostato su **WEP**, l'installazione della rete potrebbe non riuscire. Cambiare il protocollo di sicurezza (si consiglia **WPA2**) e registrare nuovamente il prodotto.

Installazione dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

Cercare l'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per smartphone su Google Play o Apple App Store su uno smartphone. Seguire le istruzioni per scaricare e installare l'applicazione.

Caratteristiche dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

Monitoraggio

Utilizzare questa funzione per verificare lo stato attuale e il tempo di funzionamento da uno schermo.

NOTA

- Per disconnettere l'elettrodomestico dalla rete Wi-Fi, cancellare il piano cottura dalla lista dei prodotti connessi all'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Dichiarazione di conformità



Con la presente, LG Electronics dichiara che il tipo di apparecchiatura radio del piano cottura elettrico integrato è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Il testo integrale della dichiarazione UE di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

LG Electronics European shared Service Centre B.V.
Krijgsman 1
1186 DM Amstelveen
The Netherlands

Informazioni avviso software Open Source

Per ottenere il codice sorgente sotto GPL, LGPL, MPL e altre licenze open source che prevedono l'obbligo di divulgare il codice sorgente, contenuto in questo prodotto, e per accedere a tutti i termini di licenza citati, alle note sul copyright e ad altri documenti pertinenti, visitare <https://opensource.signaturekitchensuite.com>.

SIGNATURE KITCHEN SUITE fornirà anche il codice open source su CD-ROM su richiesta tramite e-mail all'indirizzo opensource@signaturekitchensuite.com, addebitando il costo delle spese di distribuzione (ad esempio il costo di supporti, spedizione e gestione). Questa offerta è valida per chiunque riceva queste informazioni per un periodo di tre anni dalla nostra ultima spedizione di questo prodotto.

Specifiche del modulo LAN wireless

Modello	LCW-009
Intervallo di frequenza	2412 MHz – 2472 MHz
Potenza di output (max.)	IEEE 802.11b : 17.64 dBm IEEE 802.11g : 16.81 dBm IEEE 802.11n(HT20) : 15.68 dBm IEEE 802.11n(HT40) : 16.00 dBm

Funzione wireless versione S/W: V 1.0

Si consiglia agli utenti di installare questo dispositivo ad una distanza minima di 3 cm dal corpo.

SCHEDA PRODOTTO

Scheda Prodotto_REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE (EU) No 66/2014

Marchio	SIGNATURE KITCHEN SUITE
Identificatore modello	SKSIT3601G
Tipologia di piano cottura	Piano cottura da incasso
Tecnologia di riscaldamento	zone di cottura a induzione e zone di cottura
Numero di zone e/o aree di cottura	5
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/ zona cottura utile, arrotondata ai 5 mm più vicini Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/ larghezza della superficie/zona cottura utile, arrotondata ai 5 mm più vicini	<p>Anteriore sinistro 21,5 x 18,0 cm</p> <p>Anteriore destro 21,5 x 18,0 cm</p> <p>Posteriore sinistro 21,5 x 18,0 cm</p> <p>Posteriore destro 21,5 x 18,0 cm</p> <p>Centrale Φ 28,0 cm</p>
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC_{electric cooking})	<p>Anteriore sinistro 171,3 Wh/kg</p> <p>Anteriore destro 173,8 Wh/kg</p> <p>Posteriore sinistro 169,3 Wh/kg</p> <p>Posteriore destro 174,0 Wh/kg</p> <p>Centrale 163,2 Wh/kg</p>
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC_{electric hob})	170,3 Wh/kg
Consumo in modalità standby	0,5 W

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia piano cottura

Normale pulizia giornaliera

Utilizzare **SOLO** il detergente per piano cottura in ceramica sul piano cottura di vetro. Altre creme potrebbero non essere così efficaci o potrebbero danneggiare la superficie con graffi o macchie permanenti.

Per mantenere e proteggere la superficie del piano cottura in vetro, seguire i seguenti punti:

- 1 Prima di usare il piano cottura per la prima volta, pulirlo con il detergente per piano cottura in ceramica. Questo aiuta a proteggere il piano e facilita la pulizia.
- 2 L'uso giornaliero del detergente per piano cottura in ceramica aiuterà a mantenere il piano cottura come nuovo.
- 3 Agitare bene la crema detergente. Applicare poche gocce del detergente direttamente sul piano cottura.
- 4 Utilizzare un panno di carta per pulire tutta la superficie del piano cottura.
- 5 Risciacquare con acqua pulita e usare un panno asciutto o un panno di carta per rimuovere il detergente residuo.

NOTA

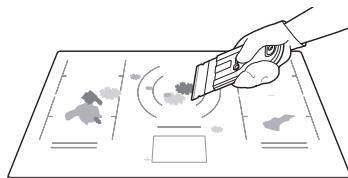
È molto importante **NON** riscaldare il piano cottura fino a quando non è stato pulito a fondo.

⚠ ATTENZIONE

- **NON adoperare spugnette abrasive poiché potrebbero danneggiare il piano cottura in vetro.**
- Per garantire la sicurezza personale, indossare un guanto da forno o una presina durante la pulizia della superficie di cottura calda.

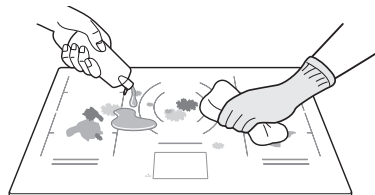
Residui bruciati

- 1 Mentre il piano cottura è ancora caldo, rimuovere eventuali depositi di elementi bruciati o cibo versato sulla superficie di cottura in vitroceramica con un raschietto metallico appropriato. Per prevenire bruciature, indossare un guanto da forno o una presina quando si utilizza un raschietto metallico.

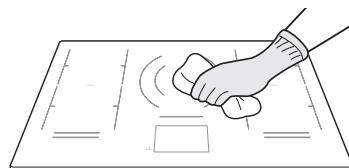


NOTA

- Non usare una lama smussata o intaccata.
 - Tenere il raschietto ad un angolo di circa 30° rispetto al piano cottura.
 - Il raschietto non danneggerà la superficie di cottura lasciando segni.
- 2 • Quando la superficie di cottura si è completamente raffreddata, applicare qualche piccola quantità di detergente per piano cottura in vitroceramica in ciascuna zona del fornello. Spargere la crema detergente sulla superficie del piano cottura con un panno di carta umido. Lasciare in posa il detergente per 10 minuti prima di risciacquarlo.



- 3 Risciacquare con acqua pulita e pulire la superficie del piano cottura con un panno di carta pulito e asciutto.



IMPORTANTE

- In caso di fuoriuscita di zucchero o cibo contenente zucchero, o di fusione di plastica sul piano cottura, rimuovere **IMMEDIATAMENTE** il materiale con un raschietto metallico mentre la

superficie di cottura è ancora calda per evitare il rischio di danni alla superficie in vetroceramica. Se usato correttamente, il raschietto non danneggerà la superficie del piano cottura. Per garantire la sicurezza personale, utilizzare un guanto da forno o una presina quando si raschia una superficie di cottura calda.

- In caso di fuoriuscita di acqua o cibo contenente acqua, rimuovere **IMMEDIATAMENTE** la fuoriuscita con un tovagliolo di carta asciutto.

NOTA

QUALSIASI DANNO O GUASTO DEL PRODOTTO RISULTANTE DAI PUNTI 1 O 2 SEGUENTI NON È COPERTO DALLA GARANZIA LIMITATA.

1. Fuoriuscite di zuccheri (come conserve, ketchup, salsa di pomodoro, gelatine, caramelle, sciroppi o cioccolato) o plastica fusa possono causare vaiolature sulla superficie del piano cottura.
2. Se sul piano cottura viene versato cibo o acqua contenente calcio (come lievito in polvere, vino, latte, spinaci o broccoli), la superficie può macchiarsi o scolorirsi in modo permanente.

Manutenzione del piano cottura

NON utilizzare candeggina, ammoniaca o altri detersivi non specificamente consigliati per l'utilizzo su piani cottura in vetroceramica.

Lasciare raffreddare la superficie di cottura in vetroceramica prima di pulirla.

Pulire con un panno umido e un detergente delicato	Utilizzare un raschietto metallico	Applicare crema detergente per piano cottura. Strofinare con un panno.	Risciacquare con un asciugamano umido, quindi asciugare.
--	------------------------------------	--	--

Regolare

Consigliata dopo ogni utilizzo



Occasionale

Consigliata ogni settimana



Completa

Consigliata per macchie ostinate o cibo bruciato



Per ulteriori informazioni sul prodotto, visitare il sito web all'indirizzo www.signaturekitchensuite.com/it

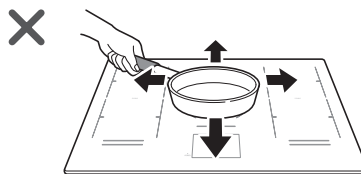
Segni metallici e graffi

QUALSIASI DANNO O GUASTO DEL PRODOTTO RISULTANTE DAI PUNTI 1 O 2 SEGUENTI NON È COPERTO DALLA GARANZIA LIMITATA.

1. Fare attenzione a non far scivolare pentole e padelle sul piano cottura. Farlo lascerebbe segni metallici sulla superficie del piano cottura. Per rimuovere tali segni, utilizzare un detergente per piano cottura in ceramica con una spugnetta apposita per il piano cottura in ceramica.
2. Se si lasciano cuocere a secco pentole con un sottile rivestimento di alluminio o rame, il rivestimento potrebbe scolorire lasciando tracce nere sul piano cottura. Rimuoverle immediatamente prima di riscaldare nuovamente il piano cottura per evitare che lo scolorimento diventi permanente.

⚠ ATTENZIONE

Le pentole con fondo ruvido o irregolare possono lasciare segni o graffiare la superficie del piano cottura.



- Non far scivolare metallo o vetro sulla superficie del piano cottura.
- Non usare pentole con accumulo di sporco sul fondo.
- Se sono presenti corpi estranei sulla superficie del piano cottura, non utilizzare alcuna pentola. Pulire sempre la superficie prima della cottura.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

Installazione e assistenza devono essere effettuate da personale qualificato.

IMPORTANTE:

Conservare queste istruzioni per l'utilizzo da parte dell'ispettore elettrico locale. Leggere e conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Prima di iniziare

Leggere queste istruzioni completamente e attentamente.

Note per l'installatore:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni di installazione prima di installare il piano cottura.
- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio prima di connettere il piano cottura alla corrente.
- Osservare tutti i codici e i decreti governativi.
- Solo determinati modelli di piano cottura possono essere installati su certi modelli di forno elettrico a incasso.
- Assicurarsi di lasciare queste istruzioni all'utente.

Nota per l'utente:

Conservare il manuale d'uso e le istruzioni per l'installazione per riferimento futuro.

NOTA

- Questo elettrodomestico deve essere messo a terra correttamente.
- Danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia del piano cottura.



ATTENZIONE

Se in un vano contenitore si trova sotto il piano cottura, non utilizzarlo per conservare oggetti infiammabili o sensibili al calore come detersivi, aerosol, acqua, cibo o plastica.

Strumenti necessari



Matita



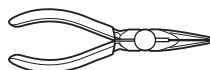
Sega a gattuccio



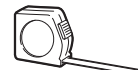
Cacciavite a croce



Cacciavite a lama piatta



Pinze



Metro a nastro



Livella



Trapano



Occhiali di sicurezza



Guanti

Disimballaggio piano cottura

- 1 Disimballare e ispezionare visivamente il piano cottura per assicurarsi che non vi siano danni o che non manchino componenti.

Posizione del modello e del numero di serie

Il modello e il numero di serie si trovano su una piastra di base sul lato anteriore sinistro del piano cottura.

Caratteristiche tecniche

Modelli		SKSIT3601G		
Descrizione		Piano cottura a induzione		
Specifiche elettriche	Tensione di collegamento	230 V~, 50 Hz, 44.3 A		
	Carico di potenza massimo connesso	10200 W		
Dimensioni del piano cottura		930 mm (W) × 91 mm (H) × 535 mm (D)		
Dimensioni della sagoma del piano d'appoggio		Installazione standard - 873 mm(W) × 146 mm (H) × 503 mm (D) Installazione a incasso - 936 mm (W) × 146 mm (H) × 541 mm (D)		
Zone cottura	Posizione	Dimensioni	Potenza (9 livelli / Turbo)	
	Anteriore sinistro	21,6×18,0 cm	1700 / 3400 W	
	Anteriore destro	21,6×18,0 cm	1700 / 3400 W	
	Flessibile a sinistra	21,6×36,0 cm	3300 / 3650 W	
	Posteriore sinistro	21,6×18,0 cm	1700 / 3400 W	
	Posteriore destro	21,6×18,0 cm	1700 / 3400 W	
	Flessibile a destra	21,6×36,0 cm	3300 / 3650 W	
	Centrale	Φ 17,8 cm / Φ 28,0 cm	Fornello interno: 1700 / 3400 W Fornello doppio: 3400 / 6800 W	
Peso dell'imballaggio		26,6 kg		

NOTA

- La potenza massima di ciascuna zona di cottura dipende dalle dimensioni e dal materiale delle pentole utilizzate.

Preparazione del luogo d'installazione

Importanti informazioni di installazione

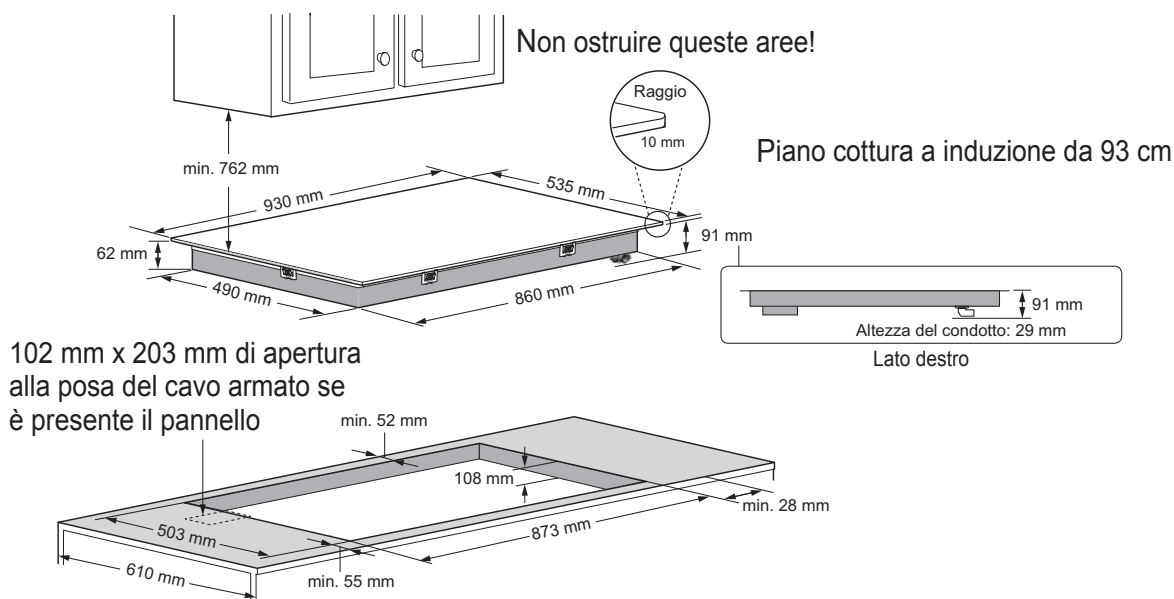
- Tutti i piani cottura elettrici utilizzano un cavo monofase a tre fili (L, N, terra), 230 volt, 50 hertz, solo CA con messa a terra.
- La distanza minima tra il piano cottura e i mobili al di sopra è di 762 mm.
- Assicurarsi che gli armadietti e i rivestimenti delle pareti intorno al piano cottura siano in grado di sopportare le temperature (fino a 93°C) generate dal piano cottura.

⚠ ATTENZIONE

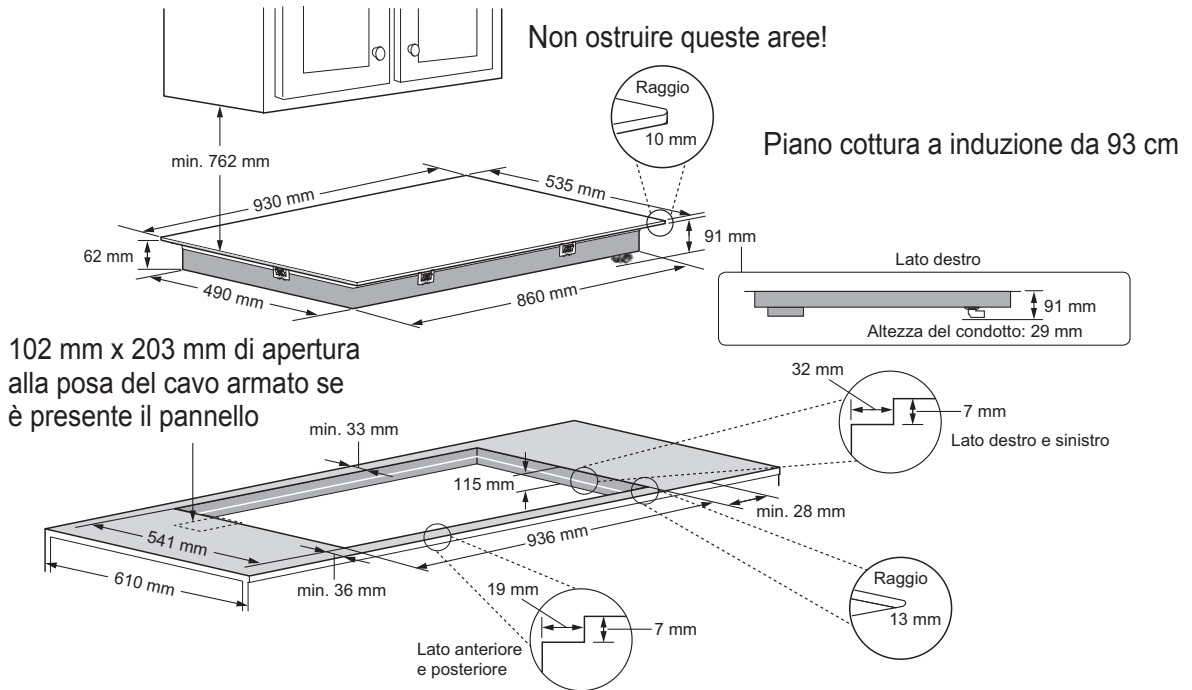
Per eliminare il rischio di bruciature o di incendio quando si entra in contatto con superfici riscaldate, evitare di posizionare armadietti sopra il piano cottura.

Se viene fornito un armadietto, è possibile ridurre il rischio installando una cappa che sporga in orizzontale, di un minimo di 127 mm oltre la parte anteriore dell'armadietto.

1. Installazione standard



2. Installazione a incasso

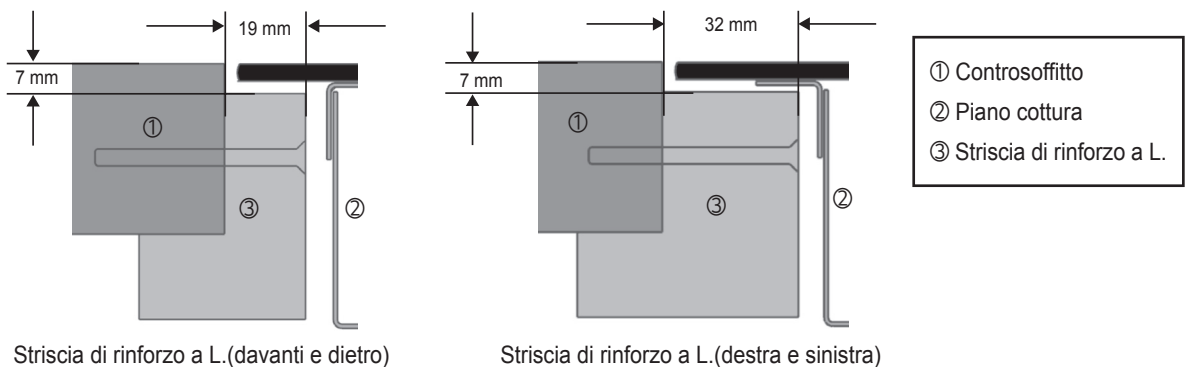


OPZIONE STRISCIA DI RINFORZO

Per tale installazione, l'apertura del piano di lavoro avrà le stesse dimensioni del bordo esterno del vetro del piano cottura.

Attaccare le strisce di rinforzo a L lungo il perimetro del ritaglio del piano di lavoro.

Il bordo superiore della striscia di rinforzo sarà fissato a 7 mm sotto la superficie del piano di lavoro. Fare riferimento all'illustrazione di seguito. Attacca le strisce di rinforzo al piano di lavoro. Consultare un fornitore di piani di lavoro per maggiori informazioni sui metodi di fissaggio adeguati.

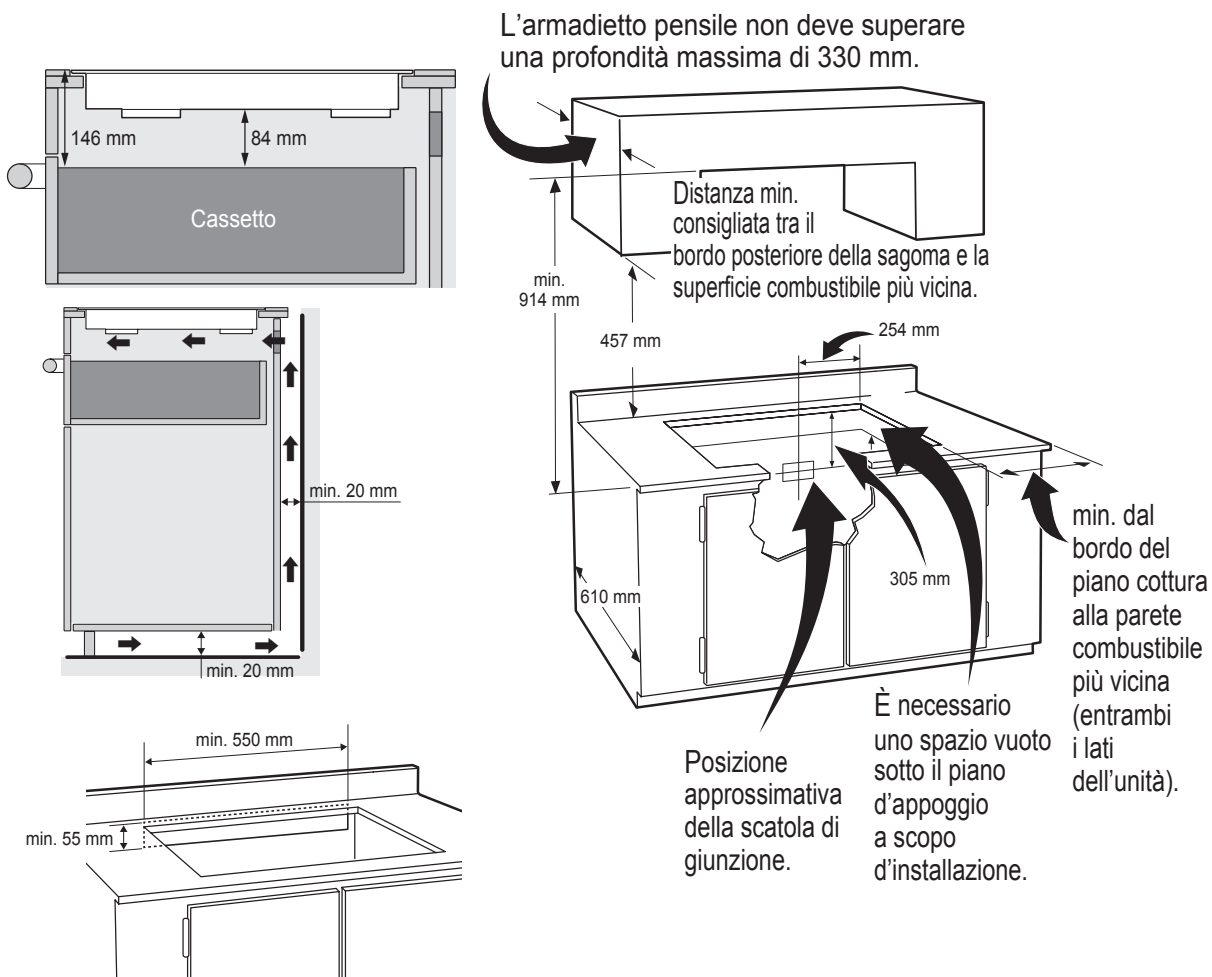


- Tutte le dimensioni sono in millimetri (mm).

Spazio consigliato tra il piano cottura e il cassetto

⚠ ATTENZIONE

È molto importante mantenere una distanza di 84 mm tra il piano cottura e il cassetto.



- Lasciare 50 mm di spazio sotto l'apertura del cavo armato per far passare il cavo elettrico e lasciare spazio per l'installazione della scatola di giunzione sulla parete dietro il piano cottura.

Connessioni elettriche

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Assicurarsi che il piano cottura sia installato e messo correttamente a terra da un installatore qualificato o un tecnico del servizio assistenza.
- Questo piano cottura deve essere messo a terra elettricamente secondo le disposizioni locali



AVVERTENZA

L'alimentazione elettrica del piano cottura deve essere interrotta quando si effettuano le connessioni elettriche. La mancata osservanza di questa raccomandazione può provocare lesioni gravi anche fatali.

Fornitura del collegamento elettrico

Installare la scatola di giunzione sotto il mobile e far passare CA da 230 Volt dal pannello elettrico principale.

NOTA

NON connettere il cavo al pannello elettrico in questa fase.

Requisiti elettrici

Osservare tutti i codici governativi e i decreti locali.

- 1 È richiesto un cavo monofase a 3 fili (L, N, terra), 230 Volt, 50 Hz, solo CA su un circuito separato a fusibili su entrambi i lati della linea (si raccomanda un fusibile temporizzato o salvavita). NON mettere il fusibile sul neutro. La dimensione del fusibile non deve superare il valore nominale del circuito dell'elettrodomestico specificato sulla targhetta.
- 2 Il piano cottura a induzione da 93 cm può consumare fino a 10200 W a 230 V CA. Utilizzare un salvavita da 50 Amp con diametro del filo di 10 mm².

NOTA

Dimensioni del cavo e connessioni devono essere conformi alle dimensioni del fusibile e il valore nominale dell'elettrodomestico. I codici e le normative locali.



AVVERTENZA

Non adoperare prolunghes con questo elettrodomestico. Tale utilizzo potrebbero causare incendi, scosse elettriche o altre lesioni personali.

- 3 L'elettrodomestico deve essere connesso a una scatola fusibili disconnessa (o salvavita) tramite cavo flessibile armato o cavo con guaina non metallica. Il cavo flessibile armato che si estende da questo elettrodomestico deve essere connesso direttamente alla scatola di giunzione messa a terra. La scatola di giunzione deve essere posizionata come mostrato a pagina 36 con più cavo libero possibile tra la scatola e l'elettrodomestico, così che possa essere spostato per eventuale manutenzione.
- 4 Lasciare adeguato gioco per attaccare il cavo flessibile armato alla scatola di giunzione.

Connessione elettrica

Connettere il cavo flessibile armato che si estende dall'unità di superficie alla scatola di giunzione usando adeguato gioco nel punto in cui il cavo armato entra nella scatola di giunzione. Quindi eseguire il collegamento elettrico come segue.

In questo elettrodomestico è richiesta la messa a terra.

Questo elettrodomestico è prodotto con un cavo di alimentazione e un cavo di messa a terra verde e giallo collegato al telaio.



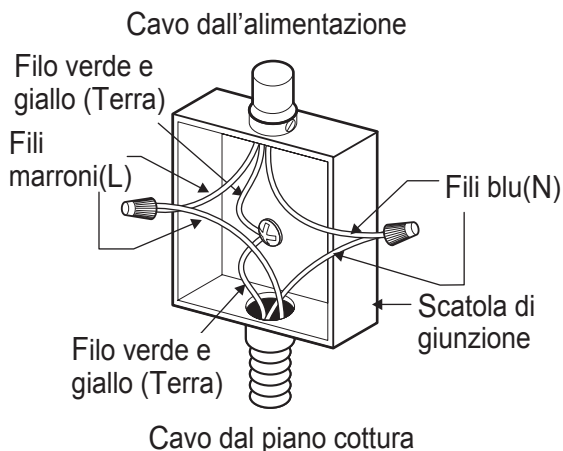
AVVERTENZA

- **NON** mettere a terra a un tubo del gas. **NON** connettere alla corrente elettrica fino a quando l'elettrodomestico non è messo a terra in modo permanente. Connettere il cavo di messa a terra prima di attaccare la corrente.

Osservare tutti i codici governativi e i decreti locali.

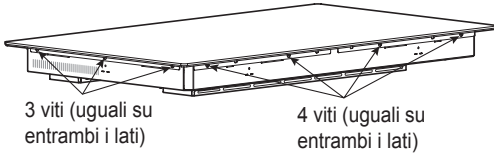
- 1 Staccare l'alimentazione.
- 2 Connettere l'elettrodomestico e il cavo di corrente alla scatola del salvavita, scatola dei fusibili o scatola di giunzione, come mostrato.

Scatola di giunzione messa a terra su cavo a 3 fili



Installazione del piano cottura

- 1** Ispezionare visivamente il piano cottura per verificare che non sia danneggiato. Assicurarsi che tutte le viti del piano cottura siano strette (vedere sotto la posizione).

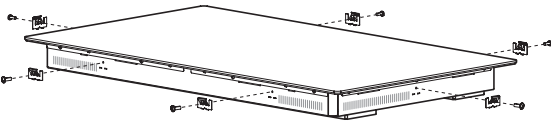


- 2** Controllare e preparare l'area di installazione.

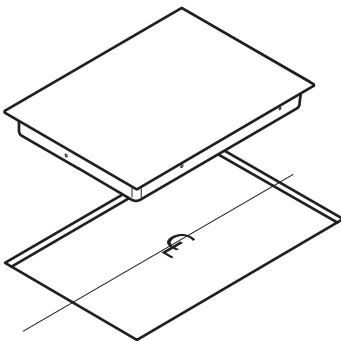
- Vedere le pagine da 34 a 36 per le dimensioni e gli spazi liberi richiesti.

NOTA

- Per installazione a incasso.
 - Prima di installare il piano cottura a incasso, rimuovere le 6 staffe di installazione.



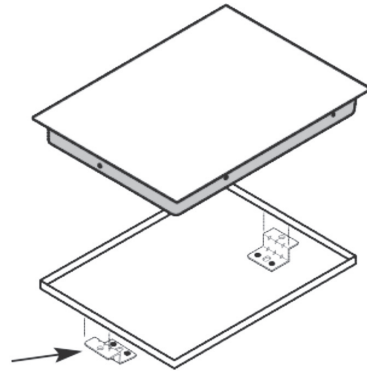
- 3** Inserire attentamente il piano cottura nella sagoma del piano di appoggio, assicurandosi di non incastrare i cavi.



NOTA

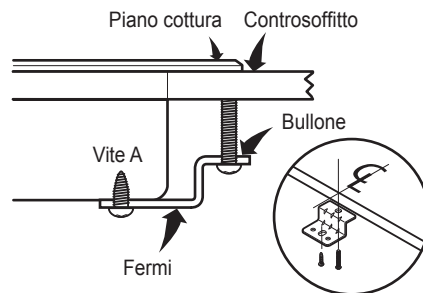
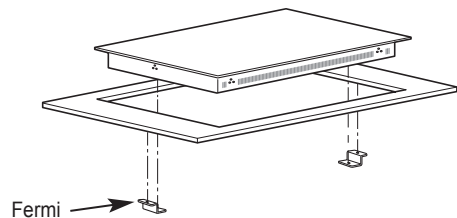
Non usare composti sigillanti. Il piano cottura deve essere rimovibile nel caso sia necessaria manutenzione.

- 4** Attaccare i fermi sul fondo del piano cottura; poi stringere i bulloni sul fondo del piano di appoggio come mostrato.



NOTA

- I fermi **DEVONO** essere installati per soddisfare i codici locali.
- Per installazione a incasso.
 - Completare l'installazione a incasso applicando del sigillante attorno ai bordi del piano cottura.



Controllo finale


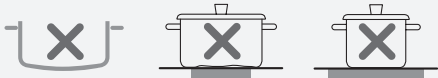
Eseguire una verifica operativa finale del piano cottura assicurandosi che si accenda adeguatamente e che ogni zona cottura funzioni correttamente.

Fare riferimento alle istruzioni per l'uso in questa guida per i dettagli.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di chiamare l'assistenza

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica, consultare questo elenco. Ciò potrebbe far risparmiare tempo e denaro. Questa lista include circostanze comuni che non sono il risultato di un difetto di fabbricazione o dei materiali.

Sintomi	Possibile causa / soluzioni
Il piano cottura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • I controlli del piano cottura sono bloccati. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere Blocco pulizia per disattivare la funzione Blocco pulizia. • Il salvavita è scattato o il fusibile si è bruciato. <ul style="list-style-type: none"> – Ripristinare il salvavita. • Interruzione di corrente. <ul style="list-style-type: none"> – Verificare tramite le luci della casa se c'è stata un'interruzione di corrente. • Il cablaggio d'installazione non è completo. <ul style="list-style-type: none"> – Contattare l'installatore o il fornitore.
Il piano cottura non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none"> • È stata selezionata la zona cottura sbagliata. <ul style="list-style-type: none"> – Assicurarsi che sia acceso il comando corretto per la zona cottura in uso. • Non arriva corrente al piano cottura. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere sopra "Il piano cottura non funziona".
L'elemento si spegne mentre si cucina.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura interna del piano cottura troppo alta. <ul style="list-style-type: none"> – Verificare che il piano cottura sia stato installato in conformità con le istruzioni di installazione.
Gli elementi non diventano abbastanza caldi.	<ul style="list-style-type: none"> • I controlli touch potrebbero non essere impostati correttamente. <ul style="list-style-type: none"> – Verificare il livello di potenza. • Le pentole non marcate "IH" o compatibili non potrebbero riscaldarsi correttamente. <ul style="list-style-type: none"> – Utilizzare pentole con marchio IH.  • Le pentole potrebbero non essere piatte o della forma o dimensione corretta. <ul style="list-style-type: none">  – Utilizzare pentole con fondo piatto. – Dimensioni minime pentola <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare pentole con un diametro della superficie di fondo di 14 cm o superiore. 2. Per la Zona cottura flessibile le dimensioni minime della pentola sono 12 cm x 27 cm – Per ottenere risultati migliori dalla zona cottura doppia, utilizzare pentole con una superficie inferiore a 23 cm di diametro o superiore. – Utilizzare le pentole raccomandate. Vedere "Pentole a induzione".
La ventola fa rumore.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura interna del piano cottura è troppo alta. <ul style="list-style-type: none"> – Ciò rientra nel normale funzionamento del prodotto. La ventola di raffreddamento funziona quando uno degli elementi è acceso. Con un uso intenso, la ventola potrebbe continuare a girare dopo che i controlli sono stati spenti fino a quando il piano cottura non si è raffreddato.

Sintomi	Possibile causa / soluzioni
Si sentono rumori durante la cottura.	<p>I seguenti rumori sono normali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brusio/ronzio <ul style="list-style-type: none"> – Causato dal campo magnetico che trasmette l'elettricità alle pentole. Si percepisce maggiormente con le impostazioni ad alta potenza e si sente meno quando si riduce la potenza. • Fischio <ul style="list-style-type: none"> – Si percepisce maggiormente con pentole più leggere o quando le pentole sono vuote. – In determinate condizioni, le pentole possono produrre un fischio acuto durante l'utilizzo in contemporanea di due elementi. I livelli di potenza in cui tutto ciò può verificarsi possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata. Per eliminare il rumore o ridurre il volume, modificare il livello di potenza. • Crepitio <ul style="list-style-type: none"> – Può verificarsi quando si utilizzano pentole composte da diversi materiali poiché questi risuonano e si scaldano a diverse temperature. Questo non danneggia né riduce il rendimento della pentola. • Clic <ul style="list-style-type: none"> – Causato dalle prese di corrente. – Quando si utilizzano fornelli con un livello di potenza inferiore a 6, è normale udire un clic. • Ticchettio <ul style="list-style-type: none"> – Causato dal rilevamento delle pentole.
La funzione Turbo è stata disattivata o non può essere attivata.	<ul style="list-style-type: none"> • Per evitare danni al prodotto, se uno degli elementi sul lato destro è acceso quando l'elemento doppio centrale utilizza l'impostazione Turbo, l'impostazione di alimentazione dell'elemento doppio centrale viene automaticamente ridotta al livello di potenza 9. Per mantenere l'impostazione Turbo sul doppio elemento centrale, utilizzare uno degli elementi sul lato sinistro. • Per ragioni di sicurezza, dopo 6 minuti l'impostazione Turbo tornerà automaticamente al livello di potenza 9 o al livello di potenza precedentemente impostato.
Non è possibile rilevare la pentola automaticamente.	<ul style="list-style-type: none"> • La sigla "Auto rilevato" non viene visualizzata se non ci sono pentole sul bruciatore. Il rilevamento automatico è attivo solo quando il piano cottura è inizialmente acceso. • Le pentole non sono compatibili con il piano cottura a induzione. <ul style="list-style-type: none"> – Utilizzare solo pentole compatibili con il piano cottura a induzione. Per dettagli sulle pentole compatibili, vedere "Pentole a induzione".
La pentola è stata danneggiata.	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare mai la modalità Turbo per preriscaldare pentole vuote o per riscaldare olio, burro o strutto. Se la pentola viene surriscaldata, potrebbe danneggiarsi e il grasso potrebbe prendere fuoco. <ul style="list-style-type: none"> – Utilizzare la funzione Turbo per bollire acqua o riscaldare velocemente grandi quantità di cibo.
La potenza in uscita è diversa quando si utilizza lo stesso tipo di fornello.	<ul style="list-style-type: none"> • Il livello di potenza visualizzato può essere diverso dal livello di potenza effettivo nella fascia alta dell'intervallo di temperatura. Per impedire che il piano cottura si surriscaldi, il livello di potenza viene controllato automaticamente.
Ciclo di accensione/spegnimento	<ul style="list-style-type: none"> • È consuetudine che gli elementi riscaldanti abbiano fasi di accensione/spegnimento durante l'uso al fine di controllare la potenza di uscita.
Lo schermo LCD non funziona correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare pentole calde sopra lo schermo LCD può causare il malfunzionamento dello schermo.
Il timer non spegne la zona di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> • Timer cucina/Timer cottura funziona come semplice timer e non spegne la zona cottura.
L'indicatore superficie calda rimane acceso dopo lo spegnimento dei fornelli.	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver spento i fornelli, l'indicatore rimane acceso fino a quando la superficie in vetroceramica non si raffredda. <ul style="list-style-type: none"> – Se la temperatura vicino al prodotto è elevata, potrebbe essere necessario più tempo per il raffreddamento della superficie in vetroceramica.
Vengono visualizzati sul display i codici di errore FC, F1, oppure F5.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere per disattivare il codice di errore. • Se l'errore non scompare, rivolgersi all'assistenza.

GARANZIA

La presente Garanzia si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode l'acquirente del prodotto ed, in particolare, non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti agli articoli da 128 a 134 del "Codice del Consumo", D.Lgs. 206/2005 (c.d. "Garanzia Legale"). La Garanzia Legale ha una durata di 24 mesi a partire dalla consegna del bene ed è prestata dal venditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto. In base alla Garanzia Legale il consumatore che abbia denunciato al venditore i difetti del bene entro due mesi dalla loro scoperta, ha diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto non conforme, ovvero può richiederne una congrua riduzione del prezzo, oppure ancora la risoluzione del contratto di acquisto. Maggiori informazioni su tali rimedi e sulle relative condizioni di applicabilità possono essere consultate al seguente indirizzo, che contiene un estratto del Codice del Consumo in materia di Garanzia Legale: www.lg.com/it

La presente garanzia, prestata da LG Electronics Italia S.p.A. sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ai sensi dell'articolo 133 del Codice del Consumo, è per contro disciplinata dai termini e condizioni del presente certificato.

Le procedure di assistenza ed i servizi aggiuntivi descritti nella presente garanzia, potranno subire delle variazioni che saranno pubblicate nella pagina "Garanzia Prodotti" del sito www.lg.com/it – nell'area Supporto.

Termini e condizioni della garanzia

- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE copre eventuali difetti dei materiali e di fabbricazione.
Di conseguenza tutti gli altri tipi di difetti e danni sono esclusi, come quelli da uso inappropriato, impostazioni errate, errata calibrazione e installazione, mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale d'uso, così come danni causati da fattori esterni, danni estetici, fenomeni naturali, normale usura nel tempo. La garanzia non copre altresì la sostituzione, riparazione o manutenzione di parti consumabili quali ad esempio cinghie, filtri e guarnizioni, deterioramento/rottura/ interruzione tubi esterni.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ha validità a partire dalla data di acquisto del prodotto e si applica solo dietro presentazione della prova di acquisto originale (non manoscritta). Il documento deve essere in grado di far capire inequivocabilmente il prodotto a cui si riferisce. La presente garanzia si applica solo al primo acquisto del prodotto e sono pertanto esclusi acquisti successivi, come ad esempio vendite di seconda mano, anche se accompagnate da una valida prova d'acquisto.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE diviene nulla in caso di alterazione o di lavori di riparazione eseguiti da persona non autorizzata da LG Electronics Italia S.p.A., in caso di manomissione o rimozione del numero di serie del prodotto, in caso di rilavorazione o utilizzo professionale del prodotto, intendendosi per tale l'utilizzo da parte dell'utente nell'ambito della propria attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale.
- La decisione se riparare, sostituire o rimborsare, conformemente a quanto segue, il prodotto spetta esclusivamente a LG Electronics Italia S.p.A.. Le parti e le unità sostituite o rimborsate diventano proprietà di LG Electronics Italia S.p.A.
- Altri costi diversi da quelli di riparazione o sostituzione (ad esempio: installazione e disinstallazione prodotti, utilizzo di autoscale, ponteggi o altri sistemi di elevazione) non sono coperti dalla garanzia LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- LG Electronics Italia S.p.A. non è responsabile per qualsiasi perdita o danno a software o a dispositivi di archiviazione dati, nonché danni derivanti dal mancato uso del prodotto.
- A seconda del difetto presentato dal prodotto, il Centro di assistenza, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A., potrà procedere con la riparazione o la sostituzione del prodotto completo.
Nella sostituzione potranno essere impiegati prodotti o parti, identici o con pari caratteristiche.
I prodotti sostitutivi o le parti utilizzate per le riparazioni potranno essere nuovi o ricondizionati. Nei casi in cui non sia possibile applicare le soluzioni sopra descritte, LG Electronics Italia S.p.A. si impegna a rimborsare il prezzo di acquisto al cliente applicando un abbattimento in ragione della data di acquisto del prodotto stesso. La tabella di abbattimento ai fini del rimborso è consultabile al sito www.lg.com/it. Il servizio per il cliente è completamente gratuito se il prodotto viene riscontrato difettoso. Se il prodotto non viene riscontrato difettoso, il costo di manodopera dell'intervento, dell'uscita a domicilio e di un eventuale trasporto del prodotto, potranno essere addebitati al cliente stesso da parte del centro di assistenza.
- I prodotti nuovi riscontrati danneggiati alla prima apertura della confezione originale non devono essere installati o inviati/ portati in riparazione presso i Centri di assistenza. I clienti finali devono rivolgersi al rivenditore che, a seconda del caso, provvederà a fornire al cliente la soluzione più idonea, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A.
- Questo prodotto SIGNATURE KITCHEN SUITE è garantito per un periodo di ventiquattro (24) mesi.

- La garanzia di 10 anni sulle parti copre il solo costo dei seguenti componenti, come applicabile: Compressore frigorifero; Motore Direct Drive Lavatrice (Statore; Rotore ed Hall Sensor) ed il Compressore Inverter dello Split Aria Condizionata montato a muro (monosplit); motore inverter aspirapolvere, magnetron inverter. Dopo il secondo anno di garanzia, i costi della manodopera e dell'eventuale diritto di chiamata restano comunque a carico del cliente.
- Le batterie interne ai prodotti hanno una garanzia di 1 anno.

Centro di assistenza clienti

Paese	Telefono	Indirizzo
Italia	800 978 866	LG Electronics Italia S.p.A. Via Aldo Rossi 4 20149 Milano

Nomi e indirizzi degli importatori UE di LG Electronics

LG Electronics Italia S.p.A.	Via Aldo Rossi 4, 20149, Milan, Italy
------------------------------	---------------------------------------

A seconda dei prodotti o dei modelli, gli importatori effettivi potrebbero essere limitati ad alcune filiali.
Per le unità prodotte nell'UE, non esiste un importatore UE applicabile.

PROMEMORIA



Centro di assistenza clienti

800-978-866

Customer Information Center

800-978-866