

Scansiona il codice QR
per poter vedere il manuale.



MANUALE D'USO

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA



Prima di iniziare l'installazione, leggere attentamente queste istruzioni. In tal modo, l'apparecchiatura sarà installata facilmente e in maniera corretta e sicura. Dopo l'installazione, conservare queste istruzioni accanto al prodotto per utilizzi futuri.

ITALIANO

SKSIT3601G SKSIT3621MS



MFL54169110
Rev.09_080125

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2021-2025 Signature Kitchen Suite. Tutti i diritti riservati.

INDICE

Questo manuale può contenere testo o immagini che non si riferiscono al modello acquistato.

Il presente manuale è soggetto a revisioni da parte del produttore.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO	3
AVVERTENZA	3
ATTENZIONE	10
ATTENZIONE PER L'AMBIENTE	13

INSTALLAZIONE

Panoramica del prodotto	14
Prima dell'installazione	14
Installazione del piano cottura.....	22

USO

Introduzione alla cottura a induzione	26
Stoviglie	26
Pannello di controllo.....	30

FUNZIONI SMART

Applicazione LG ThinQ	46
-----------------------------	----

MANUTENZIONE

Cura e pulizia	49
----------------------	----

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di chiamare l'assistenza	52
--------------------------------------	----

APPENDICE

Scheda prodotto.....	56
Garanzia	57

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Le istruzioni seguenti sono fornite allo scopo di evitare rischi o danni imprevisti dovuti all'uso errato e non sicuro dell'elettrodomestico. Le istruzioni sono riportate con le diciture "**AVVERTENZA**" e "**ATTENZIONE**", come descritto di seguito.

Messaggi di sicurezza



Questo simbolo indica operazioni o condizioni pericolose. Consultare con la massima attenzione il testo riportato assieme a questo simbolo e attenersi alle istruzioni per evitare rischi.



AVVERTENZA

Questo indica che il mancato rispetto delle istruzioni può provocare lesioni personali gravi o fatali.



ATTENZIONE

Questo indica che il mancato rispetto delle istruzioni può provocare lievi lesioni personali o danni all'elettrodomestico.

AVVERTENZA

AVVERTENZA

- Per ridurre il rischio di esplosioni, incendi, scosse elettriche, ustioni o lesioni personali anche fatali, quando si utilizza l'elettrodomestico è indispensabile attenersi alle seguenti precauzioni basilari per la sicurezza:

Installazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente e messo a terra da un tecnico qualificato in conformità con tutti i requisiti del codice locale. Installare solo secondo le istruzioni di installazione.
- Gli aspetti di sicurezza di questo apparecchio sono conformi agli standard tecnici accettati.
- Sapere come scollegare l'energia elettrica all'apparecchio dall'interruttore automatico o dalla scatola dei fusibili in caso di emergenza. Contrassegnare l'interruttore o il fusibile per facilitarne l'identificazione e agire rapidamente se necessario.
- 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.
- Rimuovere tutto il nastro e l'involucro di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio. Distruggere il cartone e i sacchetti di plastica dopo aver disimballato l'apparecchio. Non permettere mai ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.
- L'installazione e il collegamento del nuovo apparecchio devono essere eseguiti solo da personale qualificato.
- Il piano cottura deve essere installato in conformità alle istruzioni del produttore.
- Gli apparecchi da incasso possono essere messi in funzione solo dopo l'installazione in armadietti e luoghi di lavoro idonei conformi alle norme pertinenti. Ciò garantisce una protezione sufficiente contro le scosse elettriche come richiesto dalle agenzie di certificazione.
- Non installare l'elettrodomestico dietro una porta o una copertura decorativa per evitare il surriscaldamento.

Uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione usando o stando vicino a un'unità di induzione mentre è in funzione, poiché il campo elettromagnetico può influenzare il funzionamento del pacemaker o di un dispositivo medico simile. Sarebbe consigliabile consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo medico in merito alla propria situazione particolare.
- **NON** toccare le zone di cottura o le aree vicine a queste superfici. Le zone di cottura possono essere calde per il calore residuo anche se sono di colore scuro. Le aree vicino alle zone di cottura possono diventare abbastanza calde da causare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare o lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili tocchino queste aree finché non hanno avuto tempo sufficiente per raffreddarsi.
- Non indossare mai indumenti larghi o allentati durante l'utilizzo di questo apparecchio.
- Spegnere sempre tutti i comandi al termine della cottura.
- Non usare acqua o farina sui fuochi ingrassati. Abbassare il fuoco con il coperchio di una padella o utilizzare bicarbonato di sodio, un prodotto chimico secco o un estintore a schiuma.
- Utilizzare solo presine asciutte. Presine umide o bagnate su superfici calde possono causare ustioni dovute al vapore. Non lasciare che le presine tocchino le superfici calde. Non utilizzare un asciugamano o un altro panno ingombrante al posto di una presina.
- Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi. Un accumulo di pressione può causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- I materiali infiammabili non devono essere conservati vicino o sulla superficie di cottura. Tra questi ci sono articoli di carta, plastica e stoffa, come libri di cucina, articoli in plastica e asciugamani, nonché liquidi infiammabili. Non conservare esplosivi, come bombolette spray, sopra o vicino all'apparecchio. I materiali infiammabili possono esplodere e provocare incendi o danni materiali.

- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
- Non appoggiare mai oggetti combustibili sul piano cottura.
- Non conservare oggetti combustibili o bombolette spray in un cassetto situato sotto il piano cottura.
- Quando si riscalda grasso o unto, osservarlo attentamente. Il grasso o l'unto possono prendere fuoco se lasciati surriscaldare.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono fuoco rapidamente. È necessario supervisionare la cottura quando si preparano cibi conditi con grasso o olio.
- Utilizzare un termometro per grasso profondo, se possibile, per evitare il surriscaldamento del grasso oltre il punto di fumo.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche. Non riutilizzare il piano cottura fino alla sostituzione della superficie in vetro.
- Quando si utilizza il piano cottura, non usare mai fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati in pentole di alluminio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone inferme a meno che non siano stati adeguatamente supervisionati da una persona responsabile per garantire che possano utilizzare l'apparecchio in sicurezza.
- I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'apparecchio.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli vanno tenuti lontani.
- Gli oggetti di interesse per i bambini non devono essere conservati in armadietti sopra un piano cottura o sul retro di un piano cottura: i bambini potrebbero arrampicarsi sul piano cottura per raggiungere gli oggetti e potrebbero subire gravi lesioni.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchi elettrici vicino al piano cottura. I cavi non devono entrare in contatto con la superficie

calda. Ciò potrebbe causare danni al piano cottura e all'isolamento dei cavi.

- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il suo controllo e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- Evitare di posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulle superfici di cottura. Gli oggetti metallici possono surriscaldarsi e causare ustioni.
- Non collocare alcun oggetto sopra o vicino all'area a vista per evitare l'attivazione accidentale dei comandi del piano cottura.
- I manici delle pentole devono essere rivolti verso l'interno e non estendersi sulle unità di superficie adiacenti. Per ridurre il rischio di ustioni, accensione di materiali infiammabili e fuoriuscite dovute al contatto involontario con le pentole, i manici delle pentole devono essere posizionati in modo che siano rivolti verso l'interno e non si estendano sulle unità di superficie adiacenti.
- Non lasciare mai cibo preparato sulle zone di cottura. Il traboccamento causa fuoriuscite di fumo e grasso che possono incendiarsi, oppure una padella che ha bollito a secco può sciogliersi o danneggiarsi.
- Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire nessuna parte del piano cottura. Utilizzare solo fogli di alluminio come consigliato dopo il processo di cottura, se utilizzati come copertura da posizionare sopra il cibo. Qualsiasi altro uso di fogli di alluminio può comportare il rischio di scosse elettriche, incendi o cortocircuiti.
- Non pulire o utilizzare un piano cottura rotto. Se il piano cottura si rompe, le soluzioni detergenti e le fuoriuscite possono penetrare nel piano cottura rotto e creare un rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.
- Non lasciare mai le unità di superficie incustodite a temperature elevate. L'ebollizione provoca fuoriuscite di fumo e grasso che possono incendiarsi.
- Spegnere sempre tutti i comandi al termine della cottura.
- Tenere gli animali domestici lontani dal prodotto per evitare il rischio di incendi o ustioni e impedire loro di arrampicarsi sul prodotto anche quando non è in uso.

- Liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza sembrare bollenti, a causa della tensione superficiale del liquido. Quando il contenitore viene rimosso dal piano cottura, non sempre sono presenti bollicine o bolle visibili. Ciò potrebbe provocare l'ebollizione improvvisa di liquidi molto caldi quando il contenitore viene spostato o un cucchiaino o un altro utensile viene inserito nel liquido. Per ridurre il rischio di lesioni alle persone.
 - Non surriscaldare il liquido.
 - Mescolare il liquido sia prima che a metà del riscaldamento.
 - Non utilizzare contenitori a pareti dritte con collo stretto.
 - Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore sul piano cottura per un breve periodo prima di spostarlo.
 - Prestare estrema attenzione quando si inserisce un cucchiaino o un altro utensile nel contenitore dopo il riscaldamento.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o spazio di conservazione.
- Non azionare le zone di cottura con pentole o padelle vuote.
- Non accendere le zone di cottura senza pentole o padelle sulla resistenza.
- Cucinare su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- Pericolo di incendio: non mettere oggetti sulle superfici di cottura.
- Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o las que incluye el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e da persone prive di esperienza sotto sorveglianza, solo se è stato spiegato l'uso corretto dell'elettrodomestico e

descrivendone i relativi pericoli. con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione degli adulti.

- Non lasciare soli i bambini. I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui è in uso un apparecchio. Non devono mai essere autorizzati a sedersi o stare in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio.

Manutenzione

- 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.
- Fare attenzione a evitare ustioni da vapore se si utilizza una spugna o un panno bagnato per pulire le macchie su una zona di cottura calda.
- Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzare detergenti per piani cottura. Alcuni detergenti possono produrre FUMI NOCIVI se applicati su una superficie calda.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare danni deve essere sostituito dal produttore, dall'incaricato della manutenzione o da altro personale qualificato.
- In caso di malfunzionamento o rottura dell'apparecchio, spegnere tutte le zone di cottura, e contatta il **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Centro informazioni clienti per il servizio.
- Mantenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Non lasciare che liquidi o grassi rimangano sull'area a vista del piano cottura. Gli alimenti versati o bruciati possono attivare o disattivare l'apparecchio. Pulire accuratamente l'area a vista per riprendere il normale funzionamento dell'apparecchio.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per mantenere tutte le parti prive di grasso che potrebbe prendere fuoco. Le cappe di ventilazione dei ventilatori di scarico e i filtri antigrasso devono essere mantenuti puliti. Evitare che il grasso si accumuli sulla cappa o sui filtri. I depositi di grasso nella ventola potrebbero prendere fuoco. Fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per la pulizia.

- C'è il rischio di scottarsi quando il raschietto per vetro viene utilizzato su una zona di cottura calda.
- Questo apparecchio e' dotato di una messa a terra per scopi funzionali.



la batteria è conforme al Regolamento (UE) 2023/1542

ATTENZIONE

ATTENZIONE

- Per ridurre il rischio di lesioni personali, malfunzionamenti o danni al prodotto o ai beni durante l'uso dell'elettrodomestico, attenersi alle precauzioni basilari, ad esempio:

Uso

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la normale cottura e frittura in casa. Non è progettato per scopi commerciali o industriali.
- Utilizzare padelle di dimensioni adeguate. Questo apparecchio è dotato di uno o più piani di appoggio di dimensioni diverse.
- Selezionare pentole con fondi piatti abbastanza grandi da coprire le zone di cottura. I sensori di rilevamento della pentola non consentiranno alle zone di cottura interessate di funzionare senza la presenza di una pentola.
- Solo alcuni tipi di pentole in vetro, vetro/ceramica, ceramica, maiolica o altre pentole smaltate sono adatte al servizio sui piani cottura senza rompersi a causa dell'improvviso sbalzo di temperatura. Controllare le raccomandazioni del produttore per l'uso del piano cottura.
- Non posizionare pentole calde sul vetro freddo del piano cottura. Ciò potrebbe causare la rottura del vetro.
- Non far scivolare le pentole sulla superficie del piano cottura. Potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.

- Non lasciare che le pentole si asciughino. Ciò potrebbe causare danni permanenti sotto forma di rottura, fusione o incrinatura che possono intaccare il piano cottura in vetroceramica. (Questo tipo di danno non è coperto dalla garanzia).
- Cuocere a fondo la carne e il pollame fino ad almeno una temperatura INTERNA di 71 °C e pollame ad almeno una temperatura INTERNA di 82 °C. Cucinare a queste temperature di solito protegge dalle malattie di origine alimentare.
- Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta, applicare sulla superficie in ceramica la crema detergente per piano cottura consigliata. Lucidare con un panno o un tampone non abrasivo. Ciò faciliterà la pulizia quando il piano cottura si sporca a causa della cottura. La speciale crema per la pulizia del piano cottura lascia una finitura protettiva sul vetro per aiutare a prevenire graffi e abrasioni.
- Si prega di fare attenzione ai bordi quando si spostano pentole e padelle.
- Il vetro ceramico è molto durevole e resistente a forti sbalzi di temperatura, ma non è infrangibile. Può danneggiarsi se vi cadono sopra oggetti duri o taglienti.
- Sii molto cauto se usi pentole in ghisa o altre pentole con bordi ruvidi o sbavature. Muoverli può causare graffi sul vetro.
- Non far scivolare metallo o vetro sulla superficie del piano cottura.
- Non utilizzare pentole con accumuli di sporcizia sul fondo.
- Non utilizzare pentole con fondo ruvido o irregolare. Queste pentole possono incrinare e graffiare la superficie del piano cottura.
- Non utilizzare la superficie in vetro del piano cottura come tagliere.
- Controllare il processo di cottura; un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

Manutenzione

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con un getto di vapore o un pulitore ad alta pressione.
- Pulire il piano cottura in conformità con le istruzioni di manutenzione e pulizia contenute in questo manuale.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici ruvidi per pulire il vetro del piano cottura poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.
- Pulire il piano cottura con cautela. Non utilizzare spugne o panni per pulire le macchie su una zona di cottura calda. Utilizzare un raschietto di metallo adeguato.
- Se lo zucchero o una miscela contenente zucchero cade su una zona di cottura calda e si scioglie, rimuoverlo immediatamente, mentre è ancora caldo. Se lasciato raffreddare, potrebbe danneggiare la superficie quando viene rimosso.
- Tenere oggetti o materiali fusibili lontani dalla superficie in vetroceramica, ad esempio utensili di plastica, fogli di alluminio o pellicole da cucina. Se sulla superficie vetroceramica si fondono materiali o alimenti, questi devono essere puliti immediatamente.
- Utilizzare guanti da forno per evitare ustioni quando si utilizza un raschietto metallico su una zona di cottura calda.
- Fare riferimento alla sezione Manutenzione per una corretta pulizia e manutenzione del piano cottura.

ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

Smaltimento delle apparecchiature obsolete



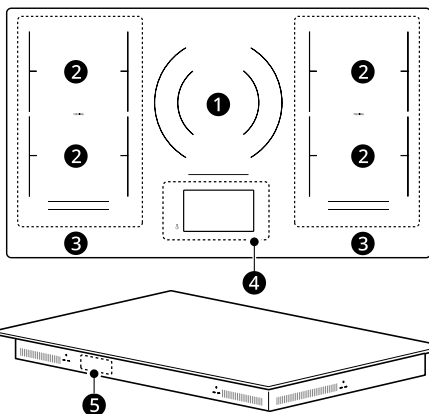
- Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle 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.
- 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.
- 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)

INSTALLAZIONE

Panoramica del prodotto

Parti e caratteristiche

In questo manuale, le caratteristiche e l'aspetto possono variare a seconda del modello.

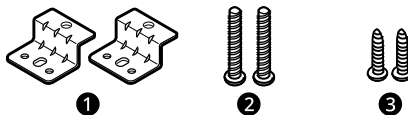


Parti e caratteristiche	
❶	Doppia zona di cottura Φ 280 mm/ Φ 178 mm
❷	Zona di cottura singola 216 mm x 180 mm
❸	Zona di cottura flessibile 216 mm x 360 mm
❹	Pannello di controllo
❺	Targhetta identificativa Targhetta modello e numero di serie

⚠ ATTENZIONE

- Pericolo di ustione: le zone di cottura possono apparire fredde quando sono ACCESE e dopo essere state SPENTE.

Accessori



- ❶ Staffe di ritaglio (2 cad.)
- ❷ Bulloni (2 cad)
- ❸ Viti di tipo A (2 cad)

Prima dell'installazione

Prima di iniziare

L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite da un installatore qualificato.

Importante: conservare queste istruzioni per l'uso da parte dell'ispettore elettrico locale. Leggere e conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

Leggere completamente e attentamente queste istruzioni.

⚠ ATTENZIONE

- Se il luogo di conservazione si trova sotto il piano cottura, non utilizzarla per conservare oggetti infiammabili o sensibili al calore come detersivi, aerosol, detersivi, acqua, cibo o plastica.

NOTA

Installatore:

- Leggere tutte le istruzioni di installazione prima dell'installazione del piano cottura.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di collegare l'alimentazione elettrica al piano cottura.
- Osservare tutti i codici e le ordinanze governative.
- Solo alcuni modelli di piano cottura possono essere installati su determinati modelli di forno elettrico da incasso.

- Assicurarsi di lasciare queste istruzioni al consumatore.

NOTA

Consumatore:

- Conservare questo manuale dell'utente e le istruzioni di installazione per future consultazioni.

NOTA

- Questo apparecchio deve essere adeguatamente messo a terra.
- I danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia del piano cottura.

Strumenti necessari



1



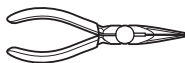
2



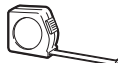
3



4



5



6



7



8



9

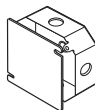


10

- 1 Matita
- 2 Sega a sciabola
- 3 Cacciavite a stella
- 4 Cacciavite a lama piatta
- 5 Pinze

- 6 Metro a nastro
- 7 Livella
- 8 Trapano
- 9 Occhiali di sicurezza
- 10 Guanti

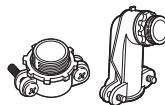
Parti non fornite



1



2



3

- 1 Scatola di giunzione
- 2 Dadi a filo
- 3 Scarico della trazione (connettore del condotto)

Disimballaggio del piano cottura

- 1 Disimballare e ispezionare visivamente il piano cottura per eventuali danni o componenti mancanti.
- 2 Assicurarsi che la bottiglia di detergente e balsamo imballata nella busta della documentazione sia lasciata dove l'utente possa trovarla facilmente. È importante che il piano in vetroceramica sia pretrattato prima dell'uso. Vedere Cura e pulizia.

Posizione del modello e del numero di serie

Il modello e i numeri di serie sono riportati su una targhetta posta sul lato anteriore del piano cottura. Si prega di registrarli in questa guida; ti serviranno per la registrazione della garanzia.

Guida all'installazione per le armoniche

Questa apparecchiatura è conforme alla norma IEC (EN) 61000-3-12 nei limiti di emissione di correnti armoniche corrispondenti a $R_{sce} = 33$.

Guida all'installazione per lo sfarfallio

Questo dispositivo è destinato al collegamento a un sistema di alimentazione elettrica con

un'impedenza di sistema massima ammissibile Z_{MAX} di $0,3312 (0,281 + j0,176) \Omega$ nel punto di interfaccia (scatola di servizio dell'alimentazione) dell'alimentazione dell'utente. L'utente deve assicurarsi che questo dispositivo sia collegato solo ad un sistema di alimentazione che soddisfa il requisito di cui sopra. Se necessario, l'utente può richiedere alla società pubblica di fornitura elettrica l'impedenza del sistema al punto di interfaccia.

Specifiche tecniche

Modelli		SKSIT3601G, SKSIT3621MS
Descrizione		Piano cottura a induzione
Specifiche elettriche	Tensione di connessione	230 V~, 50 Hz, 44,3 A
	Carico di potenza collegato massimo	10 200 W
Dimensioni piano cottura		930 mm (L) × 91 mm (A) × 535 mm (P)
Dimensioni dell'intaglio del piano di lavoro		Installazione standard 873 mm (L) × 146 mm (A) × 503 mm (P) Installazione a filo 936 mm (L) × 146 mm (A) × 541 mm (P)

Modelli	SKSIT3601G, SKSIT3621MS		
Zone di cottura	Posizione	Dimensioni	Potenza (Livello 9/ Turbo)
	Anteriore sinistro	216 mm x 180 mm	1 700/3 400 W
	Anteriore destro	216 mm x 180 mm	1 700/3 400 W
	Flessione sinistra	216 mm x 360 mm	3 300/3 650 W
	Posteriore sinistro	216 mm x 180 mm	1 700/3 400 W
	Posteriore destro	216 mm x 180 mm	1 700/3 400 W
	Flessione destra	216 mm x 360 mm	3 300/3 650 W
	Centro	Φ 178 mm/Φ 280 mm	Fornello interno: 1 700/3 400 W Doppio fornello: 3 400/6 800 W
Peso dell'imballaggio	26,6 kg		

NOTA

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

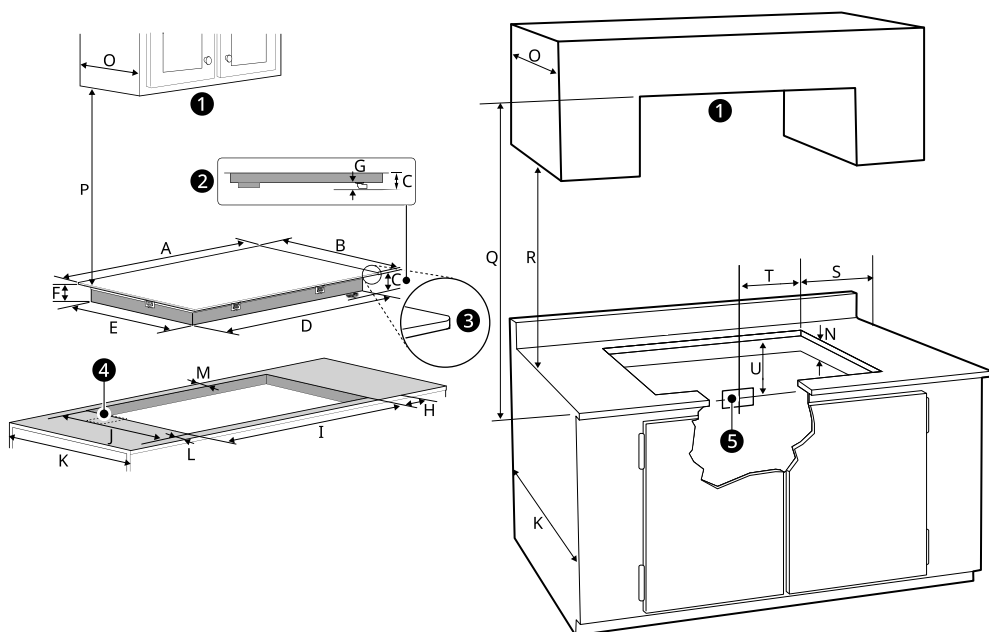
Preparazione del luogo di installazione

Informazioni importanti sull'installazione

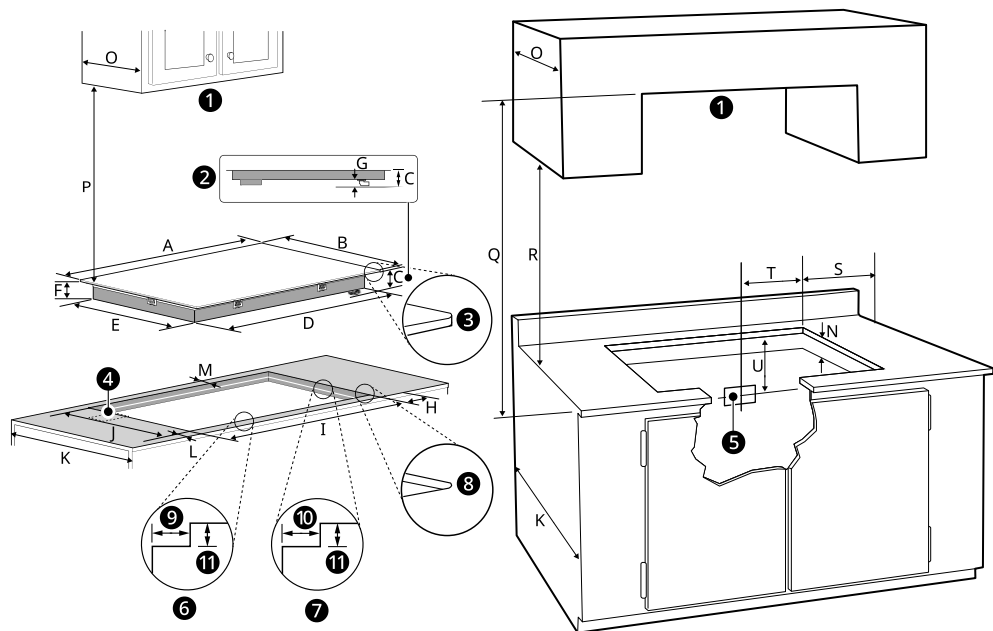
- Tutti i piani cottura elettrici funzionano con un'alimentazione elettrica monofase, a tre fili (L, N, terra), 230 volt, 50 hertz, solo CA con messa a terra.
- La distanza minima tra piano cottura e pensili è di 762 mm.
- Assicurarsi che i mobili e i rivestimenti delle pareti attorno al piano cottura siano in grado di resistere alle temperature (fino a 93 °C) generato dal piano cottura.

Dimensioni e spazi

Installazione standard



Installazione a filo



- ❶ Non ostruire queste aree.
- ❷ Lato destro
- ❸ Raggio: 10 mm
- ❹ Apertura 102 mm x 203 mm per il passaggio del cavo armato se presente il pannello.
- ❺ Posizione approssimativa della scatola di giunzione
- ❻ Lato anteriore e posteriore
- ❼ Lato destro e sinistro
- ❽ Raggio: 13 mm
- ❾ 19 mm
- ❿ 32 mm
- ⓫ 7 mm

	Dimensione/gioco	Piano cottura a induzione da 930 mm	
		Installazione standard	Installazione a filo
A	Larghezza della piastra superiore	930 mm	930 mm
B	Profondità della piastra superiore	535 mm	535 mm

20 INSTALLAZIONE

-	Dimensione/gioco	Piano cottura a induzione da 930 mm	
		Installazione standard	Installazione a filo
C	Distanza dal fondo della piastra superiore al fondo del condotto	91 mm	91 mm
D	Larghezza della base del piano cottura	860 mm	860 mm
E	Profondità della base del piano cottura	490 mm	490 mm
F	Distanza dal fondo della piastra superiore al fondo della base del piano cottura	62 mm	62 mm
G	Altezza del condotto	29 mm	29 mm
H	Distanza dal bordo laterale dell'intaglio al lato del contatore	≥28 mm	≥28 mm
I	Larghezza dell'intaglio	873 mm	936 mm
J	Profondità dell'intaglio	503 mm	541 mm
K	Profondità dei mobili inferiori	610 mm	610 mm
L	Distanza dalla parte anteriore del bancone al bordo anteriore dell'intaglio	≥55 mm	≥36 mm
M	Distanza dal bordo posteriore dell'intaglio alla superficie combustibile più vicina	≥52 mm	≥33 mm
N	Altezza sotto l'intaglio (è necessario uno spazio vuoto sotto il piano cottura per prestazioni ottimali).	≥108 mm	≥115 mm
O	Profondità dei pensili	≤330 mm	≤330 mm
P	Distanza dalla parte superiore della superficie di cottura alla parte inferiore dei pensili	≥762 mm	≥762 mm
Q	Distanza dalla parte superiore della superficie di cottura alla parte inferiore dei pensili	≥914 mm	≥914 mm
R	Distanza dal piano di lavoro al fondo degli armadietti adiacenti	≥457 mm	≥457 mm
S	Distanza dal bordo del piano cottura alla parete infiammabile più vicina (su entrambi i lati dell'unità)	≥50 mm	≥50 mm
T	Scatola di giunzione (posizione approssimativa)	254 mm	254 mm
U	Scatola di giunzione (posizione approssimativa)	305 mm	305 mm

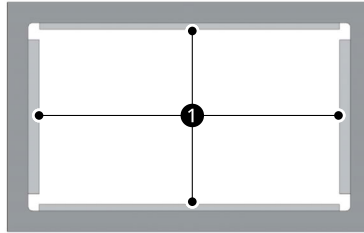
Opzione tacchetto

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

Attaccare i tacchetti di supporto a forma di L **1** al perimetro dell'intaglio del piano di lavoro.

Il bordo superiore del tacchetto verrà fissato 7 mm sotto la superficie del piano di lavoro.

Fare riferimento all'illustrazione seguente. Attaccare i tacchetti al piano di lavoro. Consultare un fornitore di controsoffitti per i metodi di fissaggio adeguati.



Tacchetto a forma di L (anteriore e posteriore)	Tacchetto a forma di L (destra e sinistra)

1 Tacchetto di supporto a forma di L

2 Piano cottura

3 Controsoffitto

Tutte le dimensioni sono espresse in millimetri (mm).

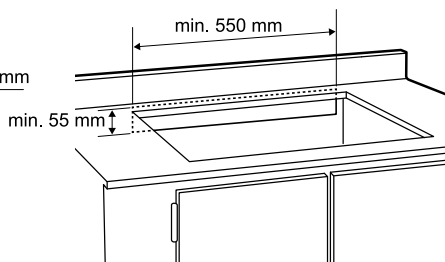
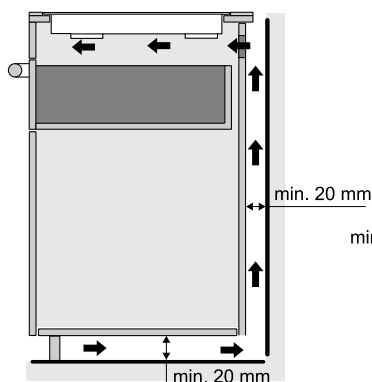
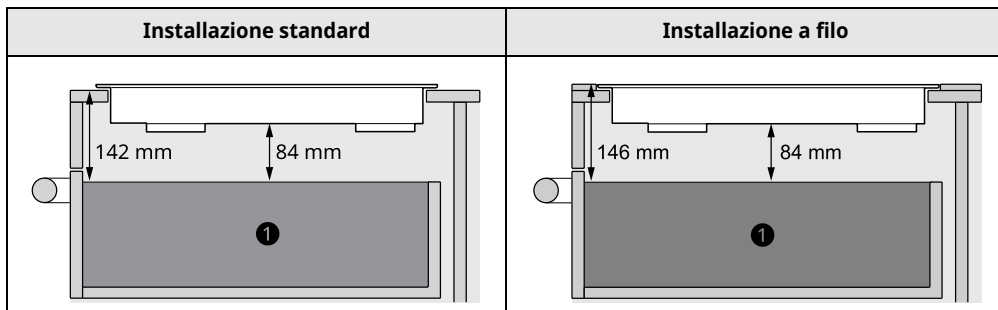
Lasciare uno spazio di 50 mm sotto l'apertura del cavo armato per liberare il cavo elettrico e lasciare spazio per l'installazione della scatola di derivazione sulla parete sul retro del piano cottura.

Spessore del vetro: 4 mm

⚠ ATTENZIONE

- Per eliminare il rischio di ustioni o incendi dovuti al raggiungimento di superfici riscaldate, è necessario evitare lo spazio di stivaggio del mobile situato sopra il piano cottura. Se viene fornito un deposito del mobile, il rischio può essere ridotto installando una cappa da cucina che sporga orizzontalmente di almeno 127 mm oltre la superficie del mobile.
- È molto importante mantenere una distanza di 84 mm tra il piano cottura e un cassetto o un forno **1** sotto di esso.

⚠ ATTENZIONE



Installazione del piano cottura

Connessione elettrica

Istruzioni importanti sulla sicurezza

- Assicurarsi che il piano cottura sia installato e messo a terra correttamente da un installatore qualificato o da un tecnico dell'assistenza.
- Questo piano cottura deve essere dotato di messa a terra elettrica in conformità con le normative locali.

⚠ AVVERTENZA

- L'energia elettrica al piano cottura deve essere interrotta mentre si effettuano i collegamenti di linea. In caso contrario, potrebbero verificarsi lesioni gravi o morte.

Fornire il collegamento elettrico

- Installare la scatola di giunzione sotto il pannello e far passare il cavo CA da 230 Volt dal pannello del circuito principale.

NOTA

- NON collegare il filo al pannello del circuito in questo momento.

Requisiti elettrici

Osservare tutti i codici governativi e le ordinanze locali

1 È necessaria un'alimentazione elettrica monofase a 230 Volt, 50 Hz CA a 3 fili (L, N, terra) su un circuito separato dotato di fusibili su entrambi i lati della linea (si consiglia un fusibile ritardato o un interruttore automatico). NON fondere il neutro. La dimensione del fusibile non deve superare il valore nominale del circuito dell'apparecchio specificato sulla targhetta.

2 930 mm Il piano cottura a induzione può consumare fino a 10 200 W a 230 VCA. Usare un interruttore da 50 Ampere con filo di diametro o 10 mm².

⚠ AVVERTENZA

- Non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Tale uso può provocare incendi, scosse elettriche o altre lesioni personali.

NOTA

- Le dimensioni e le connessioni dei cavi devono essere conformi alle dimensioni e alla potenza nominale del fusibile dell'apparecchio, alle normative e alle ordinanze locali.

3 L'apparecchio deve essere collegato alla scatola di disconnessione con fusibile (o interruttore automatico) tramite cavo armato flessibile o con guaina non metallica. Il cavo armato flessibile che si estende da questo apparecchio deve essere collegato direttamente alla scatola di giunzione con messa a terra. La scatola di giunzione deve essere posizionata come mostrato in

Dimensioni e spazi con il maggior spazio possibile rimanendo nel cavo tra la scatola e l'apparecchio, in modo che possa essere spostato in caso di necessità di manutenzione.

4 Per collegare il cavo armato flessibile alla scatola di giunzione è necessario prevedere un pressacavo adeguato.

Collegamento elettrico

Collegare il cavo armato flessibile che si estende dall'unità di superficie alla scatola di giunzione utilizzando un pressacavo adeguato nel punto in cui il cavo armato entra nella scatola di giunzione. Quindi effettuare il collegamento elettrico come segue.

La messa a terra elettrica è necessaria su questo apparecchio.

Questo apparecchio è fabbricato con un cavo di alimentazione e un cavo di messa a terra verde e giallo collegati al telaio.

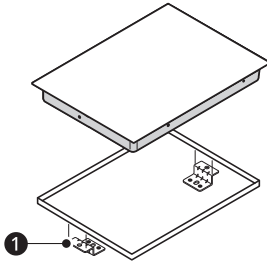
⚠ AVVERTENZA

- NON eseguire la messa a terra su un tubo di alimentazione del gas. NON collegare all'energia elettrica fino a quando l'apparecchio non è messo a terra in modo permanente. Collegare il filo di terra prima di accendere l'alimentazione.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo flessibile conduttore in rame. Se il collegamento viene effettuato al cablaggio domestico in alluminio, utilizzare solo connettori speciali approvati per la giunzione di fili di rame e alluminio in conformità al Codice Elettrico Nazionale e codici e ordinanze locali. Il collegamento improprio del cablaggio domestico in alluminio ai conduttori in rame può provocare un cortocircuito o un incendio. Seguire attentamente la procedura consigliata dal produttore del connettore.

Dove i codici locali consentono il collegamento del conduttore di messa a terra dell'apparecchio al filo neutro (blu)

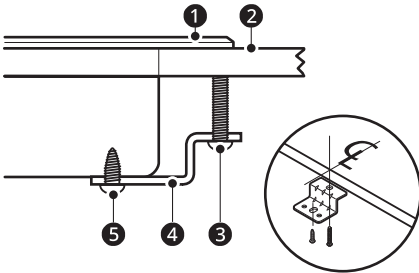
Osservare tutti i codici governativi e le ordinanze locali.

parte inferiore del piano di lavoro come mostrato.



NOTA

- Le staffe di ritegno DEVONO essere installate in conformità alle normative locali.
- Per installazione a filo
 - Completare l'installazione a filo facendo scorrere il sigillante attorno ai bordi del piano cottura.



- ① Piano cottura
- ② Controsoffitto
- ③ Bullone
- ④ Staffe di ritegno
- ⑤ Vite di tipo A

Controllo finale

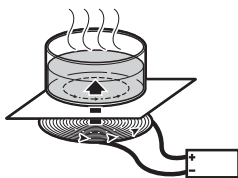
Eseguire un controllo operativo finale del piano cottura, assicurandosi che il piano cottura si accenda correttamente e che ogni zona di cottura funzioni correttamente. Fare riferimento alle istruzioni per l'uso in questa guida per i dettagli.

USO

Introduzione alla cottura a induzione

Come funziona la cottura a induzione

Una bobina di induzione sotto il piano cottura in vetroceramica genera campi magnetici che agiscono direttamente sul fondo delle pentole e padelle.



Invece di riscaldare il vetro ceramico, questo metodo riscalda immediatamente il fondo della pentola, risparmiando tempo ed energia. Poiché il calore necessario per la cottura viene generato direttamente sul fondo della pentola, la zona di cottura stessa si riscalda solo leggermente. Il piano cottura diventa caldo quando il calore viene trasferito dalle pentole.

IMPORTANTE:

- I campi elettromagnetici possono influenzare i circuiti elettronici e interferire con radio e telefoni portatili.
- Non collocare oggetti magneticamente attivi (ad es. carte di credito, dischetti di computer, cassette) sopra o vicino alla superficie in vetroceramica mentre sono in uso una o più zone di cottura a induzione.
- Non collocare oggetti metallici (ad es. cucchiaini, coperchi di pentole) sulle zone di cottura poiché possono diventare caldi quando le zone di cottura sono in uso.

Stoviglie

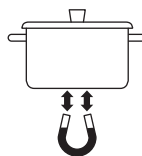
Pentole a induzione

NOTA

- Prima di utilizzare gli elementi di cottura a induzione, leggere attentamente e seguire queste raccomandazioni sulle pentole e le istruzioni nelle sezioni relative al rilevamento della pentola.

Quando acquisti pentole da utilizzare sul piano cottura a induzione, cerca pentole identificate dal produttore come "pronte per induzione" o "capaci per induzione", o contrassegnate dal produttore come specificamente progettate per la cottura a induzione.

Il materiale di base delle pentole deve essere magnetico affinché gli elementi di cottura si attivino. Utilizzare un magnete per verificare se il materiale della base delle pentole è adatto. Se il magnete si attacca al fondo delle pentole, le pentole possono essere utilizzate per la cottura a induzione.



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

Tipi di pentole a induzione

I tre tipi di pentole a induzione più comuni disponibili sono in acciaio inossidabile, ghisa e metalli rivestiti in porcellana.

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

NOTA

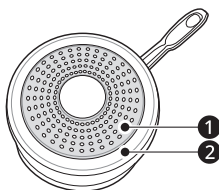
- Non tutte le pentole in acciaio inossidabile sono magnetiche; l'acciaio inossidabile non è sempre adatto alla cottura a induzione.
- La **ghisa** cuoce in modo uniforme ed è ottima anche per la cottura a induzione. Non far scivolare pentole in ghisa sul piano cottura; pentole in ghisa con una superficie ruvida graffiano il piano cottura in vetroceramica.
- **Metalli rivestiti in smalto porcellanato** hanno caratteristiche di riscaldamento variabili a seconda della qualità del metallo di base. Assicurarsi che il rivestimento in smalto porcellanato sia liscio per evitare di graffiare il piano cottura in vetroceramica.

Pentole incompatibili

- Pentole in alluminio, alpacca
- Pentole in vetro resistenti al calore
- Padelle per arrostito
- Pentole in pietra
- Pentole in acciaio inossidabile (senza marchio IH)

Marchio IH	
------------	---

- Senza il marchio IH, il riscaldamento potrebbe non funzionare bene.
- Pentole con fondo parzialmente magnetico
 - Anche se è presente un marchio IH, un contenitore che presenta solo materiale magnetico su una parte del fondo del contenitore potrebbe non essere rilevato automaticamente o il prodotto potrebbe non funzionare correttamente.



- ① Materiale che aderisce al magnete

- ② Materiale che non si attacca al magnete

- Una pentola con le gambe



- Una pentola con fondo tondo
 - L'area di contatto più piccola può dare scarsi risultati.



- Non utilizzare un contenitore con una superficie inferiore piatta più piccola della dimensione del fornello.

**Raccomandazioni per il preriscaldamento della padella**

La cottura a induzione può ridurre il tempo necessario per preriscaldare le pentole rispetto alla cottura su un piano cottura a elementi radianti o su un fornello a gas.

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

ATTENZIONE

- Ricordare che la cottura a induzione superficiale riscalda inizialmente le pentole **MOLTO VELOCEMENTE** se le pentole non contengono cibo.

Rumori durante il funzionamento del piano cottura

I processi elettronici coinvolti nella cottura a induzione possono creare dei rumori di sottofondo. Si potrebbe sentire un leggero ronzio durante la cottura sul piano cottura. Questi rumori fanno parte del processo di cottura a induzione e sono considerati normali.

Alcune pentole ronzano, a seconda della costruzione o del materiale di base. Il ronzio potrebbe essere più evidente se il contenuto della padella è freddo. Man mano che la padella si

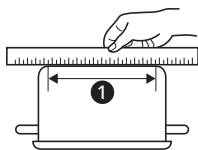
riscalda, il rumore diminuirà. Il rumore diminuirà anche se si riduce l'impostazione del livello di potenza.

NOTA

- Quando si utilizza il piano cottura a induzione, i rumori di funzionamento sono più evidenti durante la cottura in modalità Turbo. Ma i 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 di superficie non vengono utilizzati.
- Le pentole che non sono contrassegnate con "IH" possono emettere un forte rumore.
- In determinate condizioni, le pentole potrebbero produrre un fischio acuto quando due elementi sono in uso contemporaneamente. I livelli di potenza a cui ciò si verifica possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata. Modificare il livello di potenza per eliminare il rumore o ridurre il volume.

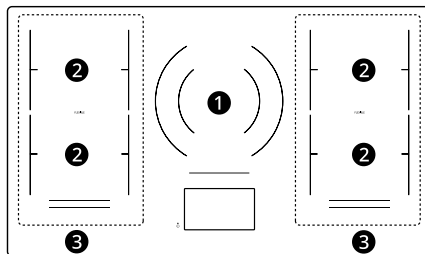
Usare pentole a fondo piatto

Le pentole devono essere completamente a contatto con la superficie dell'elemento di cottura. Utilizzare pentole a fondo piatto di dimensioni adatte all'elemento di cottura e alla quantità di cibo da preparare. Verificare la piattezza ruotando un righello sul fondo delle pentole.



① Dimensione padella

Dimensioni pentole consigliate



	Dimensioni
① Doppia zona di cottura	Singola: 140 mm - 203 mm Doppia: 228 mm - 280 mm
② Zona Cottura Singola	140 mm - 180 mm
③ Zona di cottura flessibile	120 mm x 270 mm

- L'area centrale è una doppia zona di cottura che attiva elementi singoli o doppi a seconda delle dimensioni della pentola/padella. Se il piano cottura rileva pentole di diametro inferiore a 228 mm, si attiverà solo l'anello interno (singolo elemento). Se rileva pentole di diametro superiore a 228 mm, attiverà sia l'anello interno che quello esterno (doppio elemento).
- Per far bollire velocemente una quantità molto elevata di acqua, impostare la resistenza centrale su Turbo, utilizzare una pentola di almeno 228 mm di diametro in modo da attivare la doppia resistenza centrale e spegnere tutte le altre resistenze.

Dimensioni minime delle pentole

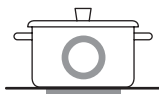
- Utilizzare pentole con un diametro della superficie inferiore di 140 mm o superiore.
- Per la zona di cottura flessibile, le dimensioni minime delle pentole sono 120 mm x 270 mm.

Posizionamento delle pentole

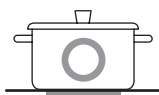
Utilizzare le pentole adeguate e posizionarle correttamente sul piano cottura. Uno o più elementi di cottura non si riscaldano se una qualsiasi delle condizioni errate indicate viene rilevata dai sensori posti sotto la superficie del piano in vetroceramica. Correggere il problema prima di tentare di utilizzare il piano cottura.

Corretto

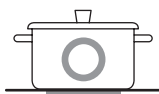
- La pentola è centrata correttamente sulla superficie dell'elemento di cottura.



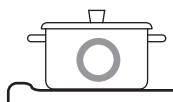
- La padella ha il fondo piatto e i lati dritti.



- Le dimensioni della pentola soddisfano o superano le dimensioni minime consigliate per l'elemento di cottura.



- La padella poggia completamente sulla superficie del piano cottura.

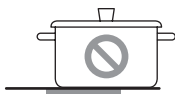


- La padella è correttamente bilanciata.



Errato

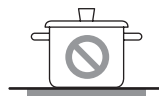
- Le pentole non sono centrate sulla superficie dell'elemento di cottura.



- La padella ha il fondo o i lati curvi o deformati.



- La padella non soddisfa le dimensioni minime richieste per l'elemento di cottura utilizzato.



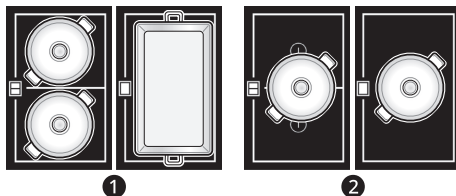
- Il fondo della padella poggia sul rivestimento del piano cottura o non poggia completamente sulla superficie del piano cottura.



- La padella è sbilanciata dal manico pesante.



Posizionamento delle pentole in zone di cottura flessibili



- 1 Compatibile
- 2 Non compatibile

Evitare Graffi

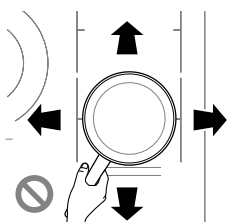
Utilizzare pentole in acciaio inossidabile di calibro più pesante sulla superficie del piano cottura in vetroceramica. Ciò contribuirà a ridurre la possibilità di sviluppare graffi sulla superficie ceramica.

Pentole di bassa qualità possono graffiare la superficie del piano cottura.

Le pentole devono sempre essere sollevate sopra la superficie del piano cottura in vetroceramica per evitare graffi.

Nel tempo, lo scorrimento di QUALSIASI tipo di pentola sul piano cottura in vetroceramica può alterare l'aspetto generale del piano cottura. Alla fine, l'accumulo di graffi può rendere difficile la pulizia della superficie e degradare l'aspetto generale del piano cottura.

I graffi possono anche derivare da granelli di sabbia (dal lavaggio delle verdure) che vengono trascinati con la pentola sulla superficie di cottura.



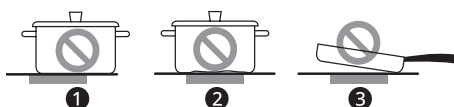
Per migliori risultati

Seguire sempre le raccomandazioni per il tipo e le dimensioni adeguate delle pentole. Inoltre:

- Non utilizzare pentole sporche con accumuli di grasso. Utilizzare sempre pentole facili da pulire dopo la cottura e assicurarsi che il fondo delle pentole sia pulito e asciutto.
- Quando si cucina con grandi quantità di liquido, utilizzare pentole grandi in modo che nulla possa traboccare.
- Non lasciare che le pentole si asciughino. Ciò potrebbe causare danni permanenti sotto forma di rottura, fusione o usura che possono danneggiare il piano cottura in vetroceramica. (Questo tipo di danno non è coperto dalla garanzia).
- Adattare le dimensioni della padella e la zona di cottura alla quantità di cibo da preparare.

Suggerimenti per risparmiare energia

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

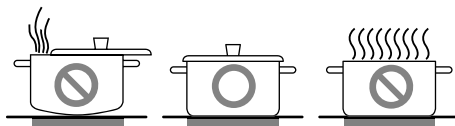


❶ non allineato

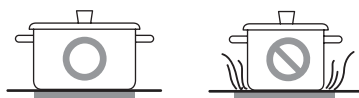
❷ fondo non piatto

❸ manico troppo pesante

- Le zone di cottura e le pentole sporche consumano più elettricità.
- Quando possibile, posizionare i coperchi saldamente su pentole e padelle in modo che siano completamente coperti.



- La base della pentola deve avere le stesse dimensioni della zona di cottura.

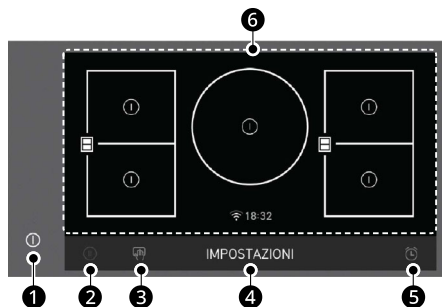


Pannello di controllo

Caratteristiche del pannello di controllo

Posizioni di elementi di superficie e controlli

Gli elementi del fornello superficiale si trovano nelle stesse posizioni sul piano cottura e sul pannello di controllo per facilità d'uso.



Elementi di superficie e controlli	
❶	Potenza: Tenere premuto per 1 secondo per ACCENDERE l'intero piano cottura. Quando è ACCESO, il piano cottura è in modalità standby finché non viene attivata una zona di cottura.
❷	Pausa: Impostare la zona di cottura attiva alla potenza minima. Premere per attivare o disattivare.
❸	Clean Lock (Blocco pulizia): Premere per bloccare il pannello di controllo prima di pulirlo.
❹	IMPOSTAZIONI: Premere per regolare le impostazioni. Per un elenco delle impostazioni configurabili, vedere "Istruzioni per l'uso".
❺	Timer da cucina: Premere per impostare un timer da cucina. Per i dettagli, vedere "Istruzioni per l'uso".
❻	Controllo del piano cottura: Per controllare lo stato di una zona di cottura e regolare la zona di cottura. Per i dettagli, vedere "Istruzioni per l'uso".

- Se questa icona viene visualizzata sullo schermo, fare attenzione perché la superficie del vetro ceramico è calda.
 - In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o lesioni.
- Dopo aver spento il fornello, l'icona viene visualizzata in modo continuo fino a quando la superficie in vetroceramica non si raffredda.
 - Se la temperatura vicino al prodotto è elevata, il raffreddamento della superficie in vetroceramica potrebbe richiedere più tempo.
- Anche dopo che la spia si è spenta, fare attenzione poiché la superficie potrebbe essere ancora calda.

Iniziare

La prima volta che viene fornita corrente al piano cottura, il logo **SIGNATURE KITCHEN SUITE** viene visualizzato per 1 secondo. Dopo aver acceso il piano cottura per la prima volta, regolare le impostazioni in base alle proprie preferenze.

Per azionare il pannello di controllo, premere con decisione il pad con la parte piatta della punta del dito.

1 Premere **Potenza** sul display LCD.

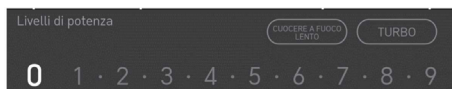
2 Dopo l'animazione di avvio, selezionare la lingua desiderata e premere **AVANTI**.




Per impostare il livello di potenza dell'elemento

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

Se hai impostato 17 livelli di potenza nel menu **IMPOSTAZIONI**, premere i punti tra i numeri per regolare il livello di potenza verso l'alto o verso il basso di mezzo passaggio.



Indicatore di Superficie Calda

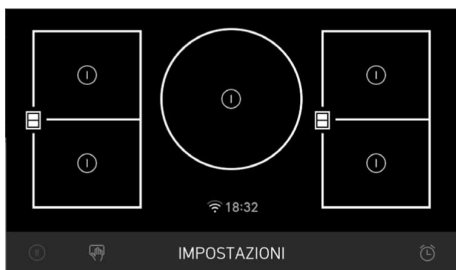
	Indicatore di superficie calda
--	--------------------------------

- 3 Impostare l'ora del giorno corretta e scegliere tra un formato orario di 12 o 24 ore. Quindi premere **AVANTI**.



- 4 Leggere la guida dell'applicazione sul display e premere **FATTO**.

- 5 La schermata principale appare sul display.

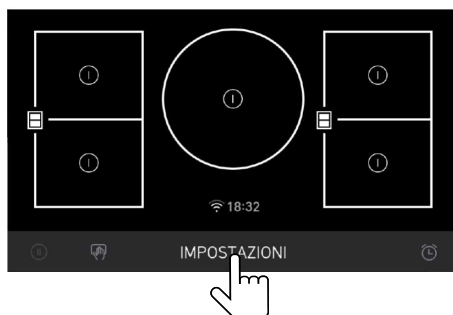


Modifica delle impostazioni del piano cottura

IMPOSTAZIONI

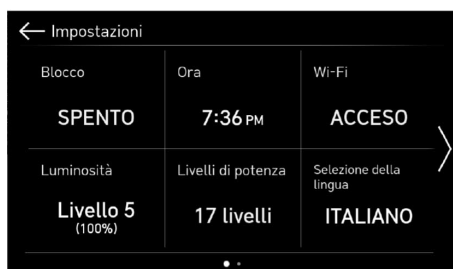
Per regolare le impostazioni dopo la configurazione iniziale, premere il display per aprire la schermata principale. Premere **IMPOSTAZIONI** in basso al centro della schermata principale. Scorri lo schermo o premi i tasti freccia

"<, >" 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 l'accensione della maggior parte dei comandi del piano cottura. Non disabilita l'orologio o il timer.

- Se **Blocco** è acceso, tutte le funzioni del piano cottura sono disabilitate tranne il tasto **Potenza**.

Lock (Blocco)

- 1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale.
- 2 Premi **Blocco** nella prima schermata Impostazioni.
- 3 Premi **BLOCCARE** sullo schermo.
- 4 Quando **Blocco** è acceso, l'icona del lucchetto  appare nella parte inferiore centrale del display.


Sbloccare

- 1 Premere qualsiasi parte dello schermo mentre **Blocco** è acceso.
- 2 Viene visualizzata una schermata popup. Premere **SBLOCCO** 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 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale.
- 2 Premi **Ora**, quindi impostare l'ora e i minuti corretti scorrendo. Puoi anche premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.


- 3 Selezionare la modalità orologio a 12 o 24 ore (12H/24H).

- 4 Premi **OK**.

Wi-Fi

Collegare l'apparecchio a una rete **Wi-Fi** domestica.

Configurazione Wi-Fi

- 1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere **Wi-Fi** nella prima schermata delle impostazioni.
- 2 Seguire le istruzioni nel **Wi-Fi Guida** sul display.
- 3 Seleziona **ACCESO**, **SPENTO**, oppure **RESET** e premi **OK**.
- 4 Se **ACCESO** è selezionato, l'icona **Wi-Fi**  appare nella parte inferiore del display.
- 5 Se selezioni **RESET**, dovrai reinserire la password del **Wi-Fi**.

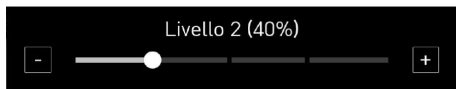
Luminosità

Regola la luminosità del display LCD dal 20% al 100% con incrementi del 20%.

Impostazione della luminosità del display

- 1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale e premere **Luminosità**.
- 2 Regola la luminosità del display premendo e trascinando il punto sulla barra, toccando un punto qualsiasi della barra o premendo + o -.

3 Premi **OK**.



Livelli di potenza

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale e premere **Livelli di potenza**.

2 Scegli tra 17 livelli e 9 livelli. (l'uscita di ogni livello massimo è la stessa).

3 Premi **OK**.

Selezione della lingua

Impostare la lingua del display su inglese o italiano.

Selezione di una lingua

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale e premere **Selezione della lingua**.

2 Seleziona la lingua desiderata.

3 Premi **OK**.

Volume

Regola il volume dei comandi del piano cottura.

Impostazione del volume

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale, scorrere fino alla seconda schermata delle impostazioni e premere **Volume**.

2 Seleziona **SILENZIOSO**, **BASSO**, oppure **ALTO**.

3 Premi **OK**.

Aggiornamento programma

Una volta che l'apparecchio è collegato a una rete **Wi-Fi** domestica, utilizzare questa impostazione per verificare la disponibilità di aggiornamenti di programmazione e installarli.

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale, scorrere fino alla seconda schermata delle impostazioni e premere **Aggiornamento programma**.

2 Il display mostra gli aggiornamenti di programmazione disponibili. Premere **AGGIORNA** per scaricare e installare la nuova versione.

Modalità demo

La modalità Demo è solo per uso demo. Impedisce il riscaldamento delle zone di cottura.

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale, scorrere fino alla seconda schermata delle impostazioni, quindi premere **Modalità demo** nella schermata delle impostazioni.

2 Seleziona o **ACCESO** oppure **SPENTO**.

3 Premi **OK**.



NOTA

- Quando la modalità demo è attiva, l'apparecchio non si riscalda.
- L'icona della modalità demo del piano cottura appare sul display se la modalità demo è attiva.

Reset dati di fabbrica

Questa funzione riporta tutte le impostazioni ai valori predefiniti di fabbrica.

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale, scorrere fino alla seconda schermata delle impostazioni e premere **Reset dati di fabbrica**.

2 Se si desidera ripristinare i dati alle impostazioni di fabbrica, premere **RESET** poi **OK**.

NOTA

- Tutti i dati memorizzati verranno cancellati.

Licenza open source

Questa schermata contiene informazioni sulla licenza del software open source.

1 Premi **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale e scorri fino alla seconda schermata delle impostazioni.

2 Premi **Licenza open source**.

Prima di utilizzare il piano cottura

Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta, pulirlo accuratamente con il detergente incluso o con il detergente per piani cottura in

vetroceramica secondo le istruzioni per la cura e la pulizia in questa guida. Ciò contribuirà a proteggere la superficie in ceramica e renderà più facile la pulizia futura.

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare mai spugne o detersivi abrasivi. Possono causare danni permanenti alla superficie del piano cottura.

Attivazione del piano cottura

Per accendere il piano cottura, premere il tasto **Potenza** per circa 1 secondo. Il pannello LCD si accenderà. Per spegnere il piano cottura, premere il tasto **Potenza**.

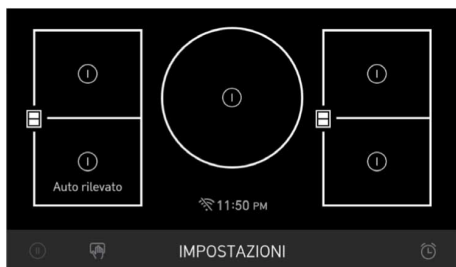
NOTA

- Dopo aver acceso il piano cottura con il tasto **Potenza**, è necessario selezionare una delle zone di cottura entro 60 secondi. Se non viene effettuata alcuna selezione, il piano cottura si spegnerà per sicurezza.

Rilevamento automatico

- La funzione di rilevamento automatico controlla se un contenitore è posizionato o meno sopra il fornello.
- Quando un contenitore viene posto sul fornello, appariranno le parole "**Auto rilevato**". (Le parole "**Auto rilevato**" scompaiono dopo 30 secondi o quando il fornello è in funzione).
- Le parole "**Auto rilevato**" non verranno visualizzate se non è posizionato un contenitore sul fornello e questa funzione viene attivata inizialmente solo una volta dopo l'accensione.
- A seconda delle condizioni d'uso (se il fornello è in uso, il materiale del contenitore, lo stato della base del contenitore, ecc.), il tempo di rilevamento automatico può variare o le pentole

potrebbero non essere rilevate automaticamente.

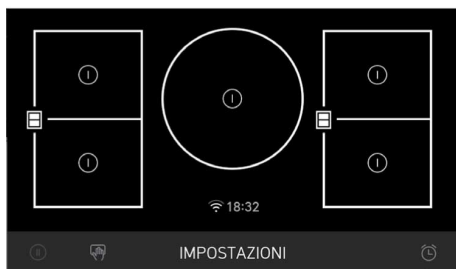


NOTA

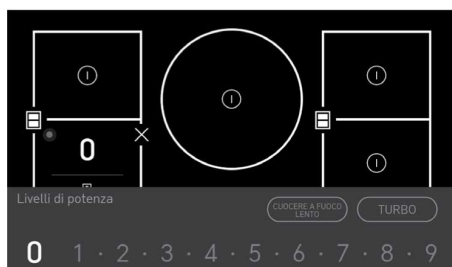
- Se le pentole sono troppo piccole, le parole "Auto rilevato" potrebbero non essere visualizzate.
- Dimensioni minime delle pentole
 - Utilizzare pentole con un diametro della superficie inferiore di 140 mm o superiore.
 - Per la zona di cottura flessibile, le dimensioni minime delle pentole sono 120 mm x 270 mm.

Selezione dell'area di cottura

Posizionare una padella compatibile con l'induzione sopra la zona di cottura desiderata.



Premere l'icona ① nella zona di cottura desiderata a vista per impostare il livello di potenza.



NOTA

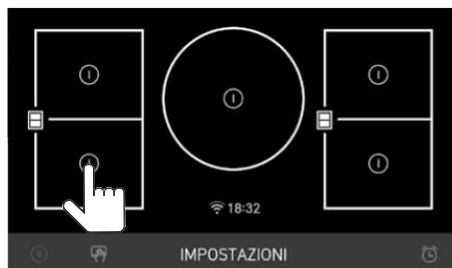
- Una volta selezionata la zona di cottura, il livello di potenza deve essere selezionato entro 3 secondi con i livelli di potenza della resistenza. In caso contrario, le impostazioni di alimentazione verranno disattivate per sicurezza.

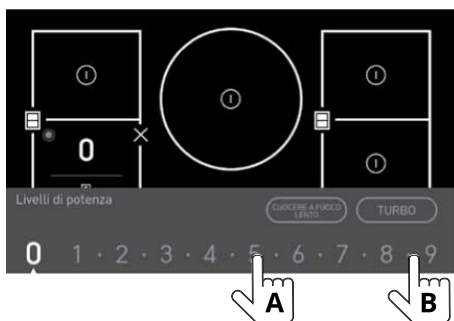
Impostazione del livello di potenza

È possibile impostare il livello di potenza per la zona di cottura selezionata da 1 a 9.

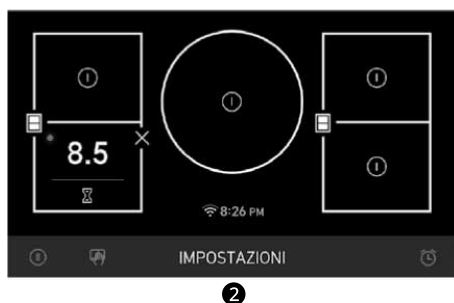
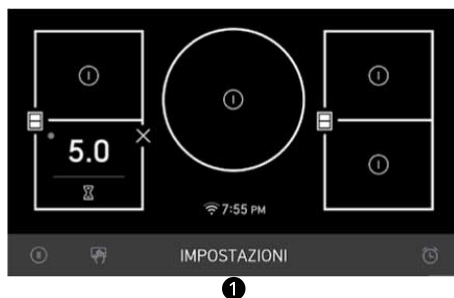
Selezione del livello di potenza

- 1 Premere un numero nel popup **Livelli di potenza** per impostare il livello di potenza da 1 a 9. Se hai impostato 17 livelli di potenza nel menu delle impostazioni, premere i punti tra i numeri per aumentare o diminuire il livello di potenza di mezzo passaggio.





- 2** Selezionando un livello di potenza si accende la zona di cottura. L'indicatore della zona di cottura rimane acceso e il livello di potenza viene memorizzato.



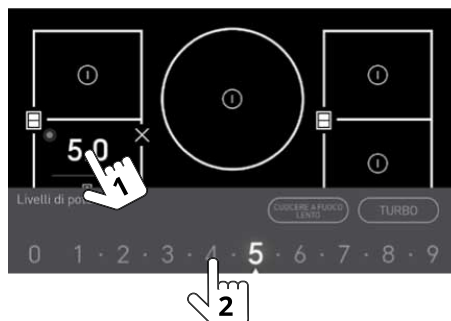
1 Figura A **2** Figura B

NOTA

- Se non viene selezionato un livello di potenza, le impostazioni di potenza si disattivano dopo 3 secondi.

Regolazione del livello di potenza

- 1** Premere la zona di cottura desiderata a vista per richiamare il popup **Livelli di potenza**.



- 2** Premere il livello desiderato nel popup **Livelli di potenza**. Se non viene effettuata alcuna selezione, il popup Livello di potenza scompare dopo 3 secondi e il livello di potenza rimane lo stesso.

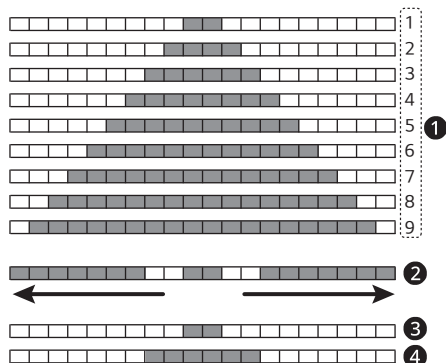
NOTA

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

Indicatore del livello di potenza

- Barra LED elemento cottura
 - La gamma prevede una barra LED per ogni elemento di cottura del piano cottura.

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



- ① 9 passaggio
- ② Turbo
- ③ Fondere
- ④ Cuocere a fuoco lento

- Impostazioni del livello di potenza disponibili
 - La barra LED del controllo del piano cottura mostra le impostazioni del livello di potenza dell'elemento, che vanno dal Livello 1 al Livello 9 al Turbo.

Spegnimento della zona di cottura

- 1 Al termine della cottura, premere l'icona x sul display per spegnere la zona di cottura.



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

⚠ AVVERTENZA

- Il piano cottura dispone di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questo

indicatore avviserà che quest'area è stata utilizzata ed emette ancora abbastanza calore da causare ustioni. Evitare di toccare la zona di cottura quando viene visualizzato questo indicatore. Anche se il piano cottura è spento, il messaggio popup rimarrà acceso finché il piano cottura non si sarà raffreddato.



NOTA

- Se durante il funzionamento viene visualizzata la seguente schermata pop-up, controllare i seguenti problemi.
 - La pentola non è centrata sull'area di cottura.
 - Le pentole non sono compatibili con la cottura a induzione.
 - Non ci sono pentole sulla zona di cottura.



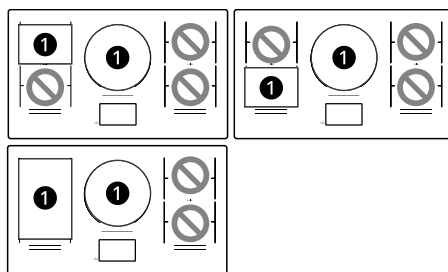
Suggerimenti per la cottura a induzione

Ottenere i risultati desiderati durante la cottura può richiedere un po' di tempo e impegno. Se non si ha familiarità con la cottura a induzione, potrebbe essere necessario un po' di pratica o un adeguamento dei metodi abituali per ottenere i risultati attesi. Usando la tabella di cottura e questi consigli di cucina come guida, presto apprezzerai i vantaggi della cottura a induzione.

- La quantità o la qualità di alcuni cibi può influire sui tempi di cottura.
- Quando è sicuro, lasciare che il cibo raggiunga la temperatura ambiente prima della cottura per sfruttare la capacità dell'induzione di riscaldare rapidamente il cibo.
- Le pentole si riscaldano molto rapidamente durante la cottura a induzione. Controllare il cibo o i liquidi di tanto in tanto e mescolare o ridurre il calore per evitare bruciature, cotture eccessive, schizzi o trabocchi.
- Salse, zuppe e stufati possono riscaldarsi più rapidamente di quanto sei abituato e traboccare se non sorvegliati. Per ottenere i migliori risultati, mescolare frequentemente.
- Il cibo troppo cotto perde umidità e ha un sapore secco, mentre il cibo poco cotto può causare malattie. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare un termometro per garantire che il cibo sia riscaldato a una temperatura interna sicura.
- Utilizzare padelle antiaderenti o condite durante la cottura per ridurre la quantità di grasso aggiuntivo in una ricetta.
- Non sovraccaricare le pentole. Per evitare tempi di cottura lenti e risultati scadenti, utilizzare

pentole di dimensioni adeguate alla quantità di cibo che si sta cucinando.

- Quando l'acqua bolle sull'elemento centrale, una pentola di 280 mm di diametro offre le migliori prestazioni e consente di risparmiare più tempo.
- Usare l'impostazione Turbo per far bollire rapidamente l'acqua o ogni volta che si ha bisogno di una maggiore potenza di riscaldamento in un elemento.
- Per far bollire velocemente una quantità molto elevata di acqua, impostare la resistenza centrale su Turbo, utilizzare una pentola di almeno 230 mm di diametro in modo da attivare la doppia resistenza centrale e spegnere tutte le altre resistenze.
- Per evitare danni al prodotto, se uno degli elementi sul lato destro è acceso quando il doppio elemento centrale utilizza l'impostazione Turbo, il livello di potenza del doppio elemento centrale viene automaticamente ridotto al livello di potenza 9. Per mantenere l'impostazione Turbo sull'elemento doppio centrale, utilizzare invece uno qualsiasi degli elementi sul lato sinistro.



① Turbo

Funzione di cottura	Esempio di prodotto alimentare	Livello di potenza	Note/Commenti
Fusione	• Cioccolato A Fuoco Diretto	1 o fondere	Mescolare continuamente per evitare scottature. Se si utilizza un doppio bollitore per sciogliere il cioccolato, utilizzare il livello di potenza 2.
	• Burro	2	Monitorare attentamente per evitare scarsi risultati.

Funzione di cottura	Esempio di prodotto alimentare	Livello di potenza	Note/Commenti
Post-riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> • Zuppe e stufati 	3-4	Monitorare attentamente e mescolare frequentemente per ottenere i risultati desiderati.
Far sudare le verdure	<ul style="list-style-type: none"> • Cipolle • Carote • Sedano • Peperoni 	5-6	Per far sudare le verdure, cuocerle finché non rilasciano umidità, senza dorarle.
Rosolatura	<ul style="list-style-type: none"> • Salsa di pomodoro • Salsa di formaggio 	Cuocere a fuoco lento	Monitorare attentamente per evitare fuoriuscite. Per cuocere a vapore verdure o cereali, portare a ebollizione il liquido di cottura, coprire la pentola e ridurre il calore al livello di potenza 2.
	<ul style="list-style-type: none"> • Patate • Cereali • Brodi/Brodetti o Stufati 	4-5-6	
Soffriggere o Altro	<ul style="list-style-type: none"> • Bistecche/Bracirole • Uova • Carni per la colazione • Verdure surgelate • Saltare in padella 	5-6-7	Monitorare attentamente e mescolare frequentemente per ottenere i risultati desiderati.
Scottatura/doratura	<ul style="list-style-type: none"> • Manzo rosolato per chili o stufati • Bistecche o bracirole 	8-9	Le carni a temperatura ambiente si scotteranno e doreranno in modo più efficace. Il grasso può schizzare se il livello di potenza è troppo alto.
Frittura/frittura profonda	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo fritto • Patatine fritte • Pesce/molluschi in pastella 	7-8	Il grasso può schizzare se il livello di potenza è troppo alto.
Sbollentare le Verdure	<ul style="list-style-type: none"> • Broccoli • Cavolfiore • Fagioli verdi 	8-9	Monitorare attentamente per evitare fuoriuscite.
Bollitura	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua per la pasta • Crostacei 	8-9-Turbo	Non riempire la pentola fino all'orlo. L'acqua può traboccare se il livello di potenza è troppo alto.

NOTA

- Queste impostazioni sono linee guida

consigliate per la cottura. Potrebbe essere necessario regolare il livello di potenza in base al tipo di cibo e padella. I tempi di cottura di alcuni

alimenti variano a seconda della quantità o della qualità.

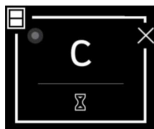
Utilizzo delle modalità di cottura

Cuocere a fuoco lento

Usare **Cuocere a fuoco lento** per cuocere a fuoco lento salse o stufati.

Attivazione della cottura a fuoco lento

Posizionare le pentole su qualsiasi zona di cottura tranne la zona di cottura posteriore destra. Attiva il popup **Livelli di potenza** e premere il tasto **Cuocere a fuoco lento**.



Fondere

Usare **Fondere** per sciogliere oggetti come cioccolato o burro senza bruciare.

Attivazione della fusione

Posizionare la pentola sulla zona di cottura posteriore destra. Attivare il popup **Livelli di potenza** e premere il tasto **Fondere**.



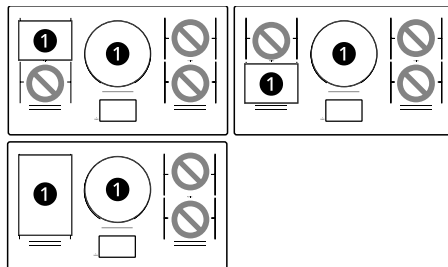
TURBO

Usa la funzione Turbo per far bollire l'acqua o riscaldare rapidamente grandi quantità di cibo.

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

doppio centrale, utilizzare invece uno qualsiasi degli elementi sul lato sinistro.

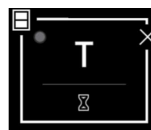
Per sicurezza, dopo pochi minuti l'impostazione Turbo tornerà automaticamente a uno dei due livelli di potenza **9** o il livello di potenza precedentemente impostato.



1 Turbo

Attivazione del turbo

Posizionare le pentole su una zona di cottura. Attivare il popup **Livelli 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. Le pentole potrebbero danneggiarsi e il grasso o l'unto potrebbe prendere fuoco se surriscaldato.

NOTA

- In determinate condizioni, la funzione Turbo può spegnersi automaticamente per proteggere gli elementi elettronici all'interno del piano cottura.

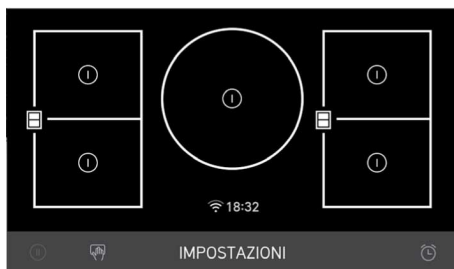
Utilizzo della zona di cottura flessibile

Le zone di cottura adiacenti possono essere combinate per creare un'unica grande zona di cottura con la funzione Flex. Ciò è particolarmente

utile quando si cucina in forni olandesi o altre grandi padelle oblunghe.

Attivazione della zona di cottura flessibile

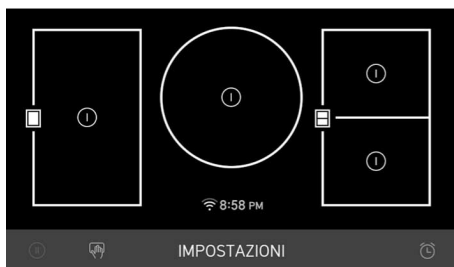
- 1 Posizionare le pentole su 2 zone di cottura laterali e assicurarsi che entrambe le zone di cottura siano attivate. L'icona Flex mostrerà 2 zone divise.



NOTA

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

- 2 Per combinare le 2 zone di cottura, premere l'icona Flex. L'icona cambierà per mostrare una zona combinata.



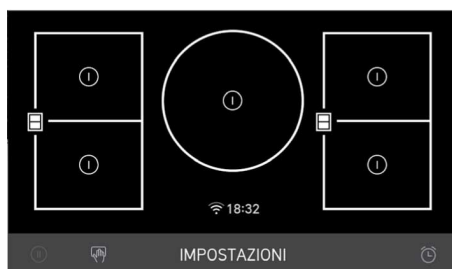
- 3 Selezionare il livello di potenza desiderato.

- 4 Per disattivare la modalità Flex, premere nuovamente l'icona Flex.



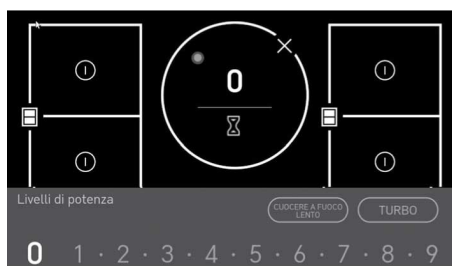
Utilizzo delle aree di cottura doppie

Il doppio elemento, situato in posizione centrale, offre due elementi di diverse dimensioni per accogliere pentole di varie misure. La zona di cottura attiva automaticamente la zona di cottura singola o doppia, fornendo la potenza adeguata per ottimizzare i risultati di cottura. L'efficacia del rilevamento delle pentole dipende dal materiale e dalle proprietà delle pentole utilizzate.



Attivazione della doppia zona di cottura

- 1 Per attivare la zona di cottura più grande, posizionare una padella di almeno 230 mm di diametro sulla zona di cottura.
- 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, premere il pulsante 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 Clean Lock (Blocco pulizia) per bloccare i comandi per 30 secondi. Per sbloccare i comandi, attendere 30 secondi o premere l'icona Clean Lock (Blocco pulizia) per 1 secondo.



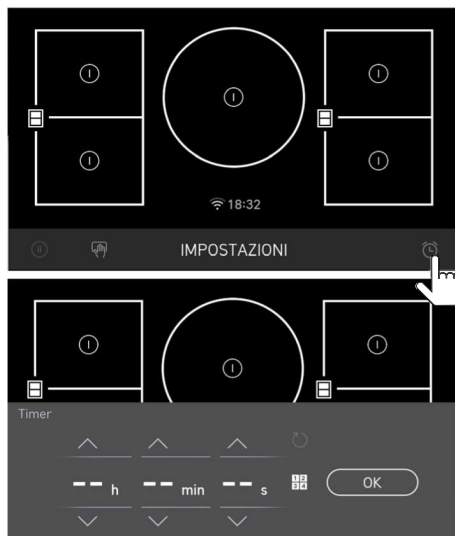
Timer

Timer da cucina

Il Timer da cucina funge da semplice timer e non spegne la zona di cottura. Non è legato a nessuna zona di cottura specifica. Quando il tempo impostato è trascorso, suona un allarme.

- Premere l'icona del Timer da cucina. Scorrere (o utilizzare l'icona della tastiera) per impostare le

ore, i minuti e i secondi desiderati, quindi premere **OK**.



- Quando il tempo impostato è trascorso, una schermata popup con "**Timer terminato**" appare con il suono dell'allarme.

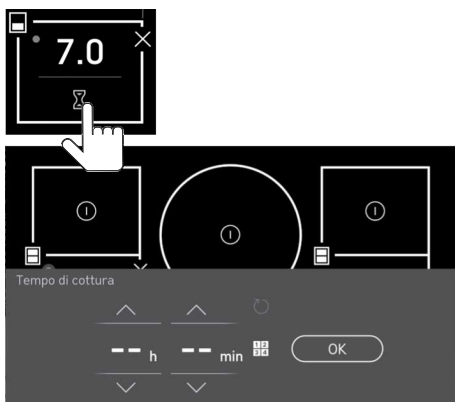


Timer di cottura

Il Timer di cottura funge anche da semplice timer e spegne automaticamente la zona di cottura. Questo timer può essere impostato per ogni zona di cottura e suona un allarme quando il tempo impostato è trascorso.

- Se la zona di cottura è in uso, premere l'icona Timer cottura sulla zona di cottura attiva. Scorrere (o utilizzare l'icona della tastiera) per

impostare le ore e i minuti desiderati, quindi premere **OK**.



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

Livello di potenza	Tempo massimo impostato
1 Sciogliere	6 ore
2~3,5 Cuocere a fuoco lento	5 ore
4~4,5	4 ore
5~5,5	3 ore
6~7,5	1,5 ore
8~9	1 ora

Controllo automatico del livello di potenza

Il livello di potenza visualizzato può essere diverso dal livello di potenza effettivo all'estremità superiore dell'intervallo di temperatura. Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, il livello di potenza viene controllato automaticamente.

NOTA

- Ciclo di potenza

- È normale che gli elementi riscaldanti si accendano/spengano durante l'uso per controllare la potenza in uscita.

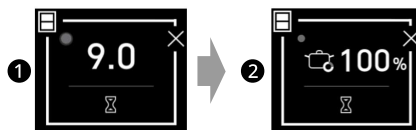
Indice di riscaldamento delle pentole

L'indice di riscaldamento delle pentole 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 voltaggio, dimensioni o temperatura delle pentole. Utilizzare pentole con un diametro del 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. Le condizioni ambientali possono causare risultati imprecisi o variabili. Usare i risultati solo come punto di riferimento.

Utilizzare l'indice di riscaldamento

- 1 Spegner tutti i fornelli.
 - Se è in funzione più di un fornello, questa funzione non sarà attiva.
- 2 Posizionare le pentole sul fornello che si desidera utilizzare.
 - Posizionare le pentole al centro del fornello.
- 3 Impostare il livello di uscita su **9**.
- 4 Premere a lungo (più di 3 secondi) sull'area del livello di potenza per visualizzare l'indice di riscaldamento delle pentole.



- ❶ Premere a lungo (più di 3 secondi) sul livello 9.
- ❷ Viene visualizzato l'indice di riscaldamento delle pentole.

Indice (%)	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100		
Riscaldamento	❶	—————						❷	—————				❸

- ❶ Nessun riscaldamento
 - ❷ Basso
 - ❸ Alto
- Più alto è l'indice, migliore è il riscaldamento 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 delle pentole.
 - Anche se la pentola ha un marchio IH, se l'indice è basso potrebbe non riscaldarsi correttamente su questo apparecchio.

FUNZIONI SMART

Applicazione LG ThinQ

Questa caratteristica è disponibile solo sui modelli con Wi-Fi.

L'applicazione **LG ThinQ** permette di comunicare con l'elettrodomestico tramite uno smartphone.

Caratteristiche dell'applicazione LG ThinQ

È possibile comunicare con l'elettrodomestico da uno smartphone usando le comode funzioni smart.

Monitoraggio

Questa funzione consente di controllare lo stato corrente e il tempo di funzionamento da un'unica schermata.

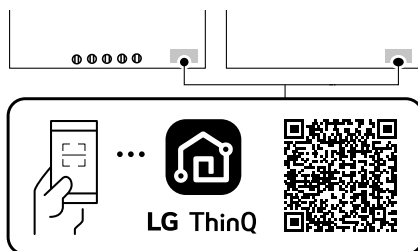
NOTA

- Nei casi seguenti, deve aggiornare le informazioni di rete per ogni apparecchio nell'applicazione **LG ThinQ** alla voce **Schede dispositivo** → **Impostazioni** → **Cambia rete**.
 - il router wireless è stato cambiato
 - la password del router wireless viene cambiata
 - cambio del provider di servizi Internet
- L'applicazione è soggetta a modifiche senza preavviso, a scopo di miglioramento del prodotto.
- Le caratteristiche possono variare in base al modello.

Installazione dell'applicazione LG ThinQ e connessione di un dispositivo LG

Modelli con codice QR

Scansionare il codice QR allegato al prodotto utilizzando la fotocamera o un'applicazione di lettura del codice QR sul tuo smartphone.



Modelli senza codice QR

- 1 Cercare e installare l'applicazione **LG ThinQ** da Google Play Store o Apple App Store su uno smartphone.
- 2 Eseguire l'applicazione **LG ThinQ** e accedere con il proprio account esistente o creare un account LG per accedere.
- 3 Tocca il pulsante Aggiungi (+) sull'applicazione **LG ThinQ** per connettere il tuo elettrodomestico LG. Seguire le istruzioni nell'applicazione per completare il processo.

NOTA

- Per verificare il collegamento Wi-Fi, controllare che l'indicatore Wi-Fi sul pannello di controllo sia illuminato.
- Il dispositivo supporta soltanto reti Wi-Fi a 2,4 GHz. Per controllare la frequenza della propria rete, è necessario contattare il provider di servizi internet o fare riferimento al proprio manuale per il router wireless.

- **LG ThinQ** non è responsabile di eventuali problemi relativi alla 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.
- Se la distanza tra il dispositivo e il router fosse eccessiva, la potenza del segnale si indebolirebbe. Potrebbe volerci quindi molto tempo per effettuare la connessione o l'installazione potrebbe non andare a buon fine.
- 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 (range extender) 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.
- Il dispositivo non può essere collegato a causa di problemi con la trasmissione del segnale wireless. Disconnettere il dispositivo e aspettare per circa un minuto prima di provare nuovamente.
- Se il firewall sul router wireless è attivo, disattivarlo o aggiungere una eccezione.
- Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere inglesi e numeri. (Non utilizzare caratteri speciali)
- L'interfaccia utente smartphone (IU) può variare a seconda del sistema operativo mobile (OS) e del produttore.
- Se il protocollo di sicurezza del router è impostato su **WEP**, potrebbe non essere possibile impostare la rete. Cambiare il protocollo (**WPA2** è quello consigliato) e collegare nuovamente il prodotto.

Specifiche delle apparecchiature radio

Tipo	Gamma di frequenza di funzionamento	Potenza di uscita (Max.)
LAN wireless	2 400 MHz - 2 483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth *1		

*1 Questa funzione è disponibile solo su alcuni modelli.

Funzione Wireless S/W versione: V 1.0

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

Dichiarazione di conformità



Con la presente, LG Electronics dichiara che il tipo di apparecchiatura radio del tipo Piano cottura elettrico da incasso è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:

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

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, visita <https://opensource.lge.com>.

SIGNATURE KITCHEN SUITE fornirà anche il codice open source su CD-ROM su richiesta tramite e-mail all'indirizzo opensource@lge.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.

MANUTENZIONE

Cura e pulizia

Pulizia del piano cottura

Normale pulizia per uso quotidiano

⚠ ATTENZIONE

- In caso di versamenti di zucchero o alimenti contenenti zucchero, oppure plastica o pellicola si sciolgono sul piano cottura, rimuovere IMMEDIATAMENTE il materiale con un raschietto metallico mentre la superficie di cottura è ancora calda per evitare il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica. Se usato correttamente, il raschietto non danneggerà la superficie del piano cottura. Per la propria sicurezza, usare un guanto da forno o una presina mentre si raschia la superficie di cottura calda.
- In caso di fuoriuscita di acqua o cibo contenente acqua, rimuovere IMMEDIATAMENTE la fuoriuscita con un tovagliolo di carta asciutto.
- Non utilizzare spugnette o spugnette abrasive. Potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la propria sicurezza, indossare un guanto da forno o una presina mentre si usa un raschietto sulla superficie di cottura calda.

Utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica sul piano cottura in vetro. Altre creme potrebbero non essere altrettanto efficaci o graffiare, danneggiare o macchiare la superficie del piano cottura.

Per mantenere e proteggere la superficie del piano cottura in vetro, seguire questi passaggi:

- 1 Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta, pulirlo con un detergente per piani cottura in vetroceramica. Questo aiuta a proteggere la parte superiore e facilita la pulizia.

- 2 Usare quotidianamente un detergente per piani cottura in vetroceramica per mantenere il piano cottura come nuovo.
- 3 Agitare bene la crema detergente. Applicare alcune gocce di detergente direttamente sul piano cottura.
- 4 Utilizzare un tovagliolo di carta per pulire l'intera superficie del piano cottura.
- 5 Risciacquare con acqua pulita e utilizzare un panno asciutto o un tovagliolo di carta per rimuovere tutti i residui di pulizia.

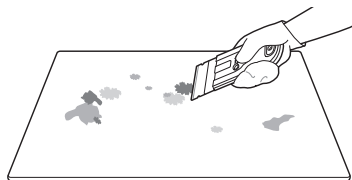
NOTA

- Eventuali danni o guasti del prodotto risultanti dagli elementi riportati di seguito potrebbero non essere coperti dalla GARANZIA LIMITATA.
 - Le fuoriuscite di zucchero (come conserve, ketchup, salsa di pomodoro, gelatine, caramello, caramelle, sciroppi o cioccolato) o la plastica fusa possono causare vaiolature sulla superficie del piano cottura.
 - Se del cibo o dell'acqua contenente calcio (come lievito in polvere, vino, latte, spinaci o broccoli) viene versato sul piano cottura, può macchiare o scolorire in modo permanente la superficie.

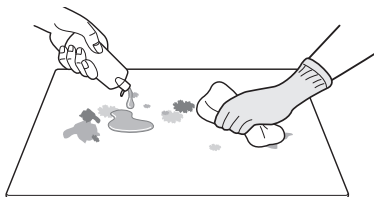
Residuo bruciato

- 1 Mentre il piano cottura è ancora caldo, rimuovere dal piano cottura in vetroceramica eventuali incrostazioni o cibo versato con un raschietto metallico adatto. Per evitare

scottature, indossare un guanto da forno o una presina mentre si usa il raschietto di metallo.



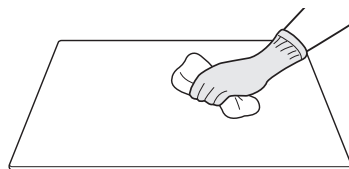
umido. Lasciare agire il detergente per 10 minuti prima di risciacquarlo.



NOTA

- Non utilizzare una lama smussata o intaccata.
- Tenere il raschietto a un angolo di circa 30° rispetto al piano cottura.
- Il raschietto del rasoio non danneggerà i segni sulla superficie di cottura.

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






- 2** Quando la superficie di cottura si è completamente raffreddata, applicare alcune piccole quantità di detergente per piani cottura in vetroceramica in ciascuna area del fornello. Applicare la crema detergente sulla superficie del piano cottura con un tovagliolo di carta

Manutenzione del piano cottura

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare candeggina a base di cloro, ammoniaca o altri detergenti non specificatamente indicati per l'uso 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	Usare un raschietto di metallo	Applicare la crema per la pulizia del piano cottura. Strofinare con un asciugamano.	Risciacquare con un panno umido, quindi asciugare.
Regolare (consigliato dopo ogni utilizzo)				
Occasionale (consigliato ogni settimana)				

<p>Approfondito (consigliato per macchie ostinate o cibo bruciato)</p>				
--	--	---	---	--

NOTA

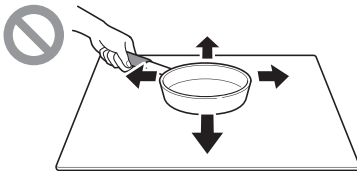
- Per ulteriori informazioni sul prodotto, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.signaturekitchensuite.com.

colorazione nera sul piano cottura. Questo dovrebbe essere rimosso immediatamente prima di riscaldare nuovamente o lo scolorimento potrebbe essere permanente.

Segni metallici e graffi

⚠ ATTENZIONE

- Pentole con fondo ruvido o irregolare possono segnare o graffiare la superficie del piano cottura.



- Non far scivolare metallo o vetro sulla superficie del piano cottura.
- Non utilizzare pentole con accumuli di sporco sul fondo.
- Non utilizzare pentole se sono presenti corpi estranei sulla superficie del piano cottura. Pulire sempre la superficie del piano cottura prima della cottura.

NOTA

- Eventuali danni o guasti del prodotto risultanti dagli elementi riportati di seguito potrebbero non essere coperti dalla GARANZIA LIMITATA.
 - Fare attenzione a non far scivolare pentole e padelle sul piano cottura. In questo modo si lasceranno segni di metallo sulla superficie del piano cottura. Per aiutare a rimuovere questi segni, utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica con una spugnetta di pulizia per piani cottura in vetroceramica.
 - Se le pentole con un sottile rivestimento di alluminio o rame vengono lasciate bollire a secco, il rivestimento potrebbe lasciare una

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di chiamare l'assistenza

Far eseguire le riparazioni solo da un tecnico autorizzato, in quanto una riparazione impropria può essere causa di un grande pericolo per te e per gli altri. In ogni caso, si possono risolvere problemi di minore entità come indicato nella tabella seguente:

In caso di mancata risoluzione di un problema, contattare un Centro informazioni clienti LG Electronics.

Parti e caratteristiche

Sintomi	Causa & Soluzione
Il piano cottura non funziona	I comandi del piano cottura sono bloccati. <ul style="list-style-type: none"> • Vedere Clean Lock (Blocco pulizia) per disattivare la funzione Clean Lock (Blocco pulizia).
	L'interruttore automatico è scattato o il fusibile è bruciato. <ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare l'interruttore automatico.
	Interruzione di corrente. <ul style="list-style-type: none"> • Controllare le luci di casa per confermare l'interruzione di corrente.
	Cablaggio dell'installazione non completo. <ul style="list-style-type: none"> • Contattare l'installatore o il rivenditore.
Il piano cottura non si riscalda	Zona di cottura selezionata errata. <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che sia ATTIVO il controllo corretto per la zona di cottura utilizzata.
	Nessuna potenza al piano cottura. <ul style="list-style-type: none"> • Vedere "Il piano cottura non funziona" sopra.
Gli elementi si spengono durante la cottura.	La temperatura interna del piano cottura è troppo alta. <ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il piano cottura sia stato installato secondo le istruzioni di installazione.
Gli elementi non si riscaldano abbastanza.	Il pannello di controllo potrebbe non essere impostato correttamente. <ul style="list-style-type: none"> • Controllare il livello di potenza.
	Pentole non contrassegnate IH o non compatibili con la convezione potrebbero non riscaldarsi correttamente. <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare pentole contrassegnate IH.

Sintomi	Causa & Soluzione
<p>Gli elementi non si riscaldano abbastanza.</p>	<p>Le pentole potrebbero non essere piatte o della forma o delle dimensioni corrette.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare pentole con fondo piatto. • Dimensioni minime delle pentole <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare pentole con un diametro della superficie inferiore di 140 mm o superiore. - Per la zona di cottura flessibile, le dimensioni minime delle pentole sono 120 mm x 270 mm • Per ottenere i migliori risultati quando si utilizza la zona di cottura doppia, utilizzare pentole con una superficie inferiore di 230 mm di diametro o superiore. • Utilizzare le pentole consigliate. Vedere Pentole a induzione.
<p>Si sente il rumore di una ventola.</p>	<p>La temperatura interna del piano cottura è alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questo è normale. <p>La ventola di raffreddamento funzionerà quando qualsiasi elemento è acceso. Con un uso intenso, la ventola può continuare a funzionare dopo che i comandi sono stati spenti fino a quando il piano cottura non si è raffreddato.</p>
<p>Si sentono rumori durante la cottura. I seguenti rumori sono normali.</p>	<p>Ronzio/ suono ronzante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causato dal campo magnetico che trasmette potenza alle pentole. È più evidente con impostazioni di potenza elevate e diventa più silenzioso se la potenza viene ridotta.
	<p>Suono sibilante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Più evidente con pentole più leggere o quando le pentole sono vuote. • In determinate condizioni, le pentole potrebbero produrre un fischio acuto quando due elementi sono in uso contemporaneamente. I livelli di potenza a cui ciò si verifica possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata. Modificare il livello di potenza per eliminare il rumore o ridurne il volume.
	<p>Suono scoppiettante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Può verificarsi quando si utilizzano pentole composite poiché i diversi materiali risonano e si riscaldano a velocità diverse. Ciò non danneggerà o comprometterà le prestazioni delle pentole.
	<p>Suono del clic</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causato dagli interruttori elettrici. • È normale sentire un clic quando si azionano i fornelli al di sotto del livello di potenza 6.
	<p>Ticchettio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causato dal rilevamento delle pentole.

Sintomi	Causa & Soluzione
La funzione Turbo è stata disattivata o non può essere attivata.	<p>Per evitare danni al prodotto, se uno degli elementi sul lato destro viene acceso quando il doppio elemento centrale utilizza l'impostazione Turbo, il livello di potenza del doppio elemento centrale viene automaticamente ridotto al livello di potenza 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> Per mantenere l'impostazione Turbo sull'elemento doppio centrale, utilizzare invece uno qualsiasi degli elementi laterali di sinistra. Per motivi di sicurezza, dopo pochi minuti il livello Turbo tornerà automaticamente al livello di potenza 9 o al livello di potenza precedentemente impostato.
Le pentole non possono essere rilevate automaticamente.	<p>Non ci sono pentole sul fornello.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettere le pentole sul fornello. Appariranno le parole "Auto rilevato".
	<p>Le pentole non sono compatibili con il piano cottura a induzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare solo pentole compatibili con il piano cottura a induzione. Per i dettagli sulle pentole compatibili, vedere Pentole a induzione
Le pentole sono state danneggiate.	<p>La pentola è surriscaldata.</p> <ul style="list-style-type: none"> Non utilizzare mai la modalità Turbo per preriscaldare pentole vuote o per riscaldare olio, burro o strutto. Usa la funzione Turbo per far bollire l'acqua o riscaldare rapidamente grandi quantità di cibo.
La potenza erogata è diversa quando si utilizza lo stesso tipo di fornello.	<p>Il piano cottura è surriscaldato.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il livello di potenza visualizzato può essere diverso dal livello di potenza effettivo all'estremità superiore dell'intervallo di temperatura. Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, il livello di potenza viene controllato automaticamente.
Ciclo di potenza	<p>Questo è normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Durante l'uso, l'elemento riscaldante si accende/spegne per controllare la potenza in uscita.
Lo schermo LCD non funziona correttamente.	<p>Le pentole calde sono posizionate sopra lo schermo LCD.</p> <ul style="list-style-type: none"> Per evitare malfunzionamenti, non posizionare pentole calde sopra lo schermo LCD.
Il timer non spegne la zona di cottura.	<p>Questo è normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il timer da cucina/timer per cottura funge da semplice timer e non spegne la zona di cottura.
L'indicatore di superficie calda rimane acceso dopo che i fornelli sono stati spenti.	<p>Questo è normale.</p> <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. Se la temperatura vicino al prodotto è elevata, il raffreddamento della superficie in vetroceramica potrebbe richiedere più tempo.

Sintomi	Causa & Soluzione
Sul display viene visualizzato il codice di errore FC, F1 o F5.	<p>Il comando elettronico ha rilevato una condizione di guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere l'alimentazione per disattivare il codice di errore. • Se il problema si ripresenta, rivolgersi all'assistenza.

Wi-Fi

Sintomi	Causa & Soluzione
Il dispositivo casalingo e lo smartphone non sono collegati alla rete Wi-Fi.	<p>La password per il Wi-Fi con la quale si sta tentando di accedere non è corretta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cercare la rete Wi-Fi collegata allo smartphone e rimuoverla, quindi effettuare la registrazione dell'applicazione su LG ThinQ.
	<p>La Conn. Dati per lo smartphone sono attivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disattivare la Connessione dati dello smartphone ed effettuare la registrazione del dispositivo utilizzando la rete Wi-Fi.
	<p>Il nome della rete wireless (SSID) non è stato impostato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere inglesi e numeri. (Non utilizzare caratteri speciali)
	<p>La frequenza del router non è 2,4 GHz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • È supportata solo la frequenza del router a 2,4 GHz. Impostare il router wireless a 2,4 GHz e collegare l'applicazione al router wireless. È possibile controllare la frequenza del router tramite il provider di servizi Internet o il produttore del router.
	<p>La distanza tra il dispositivo e il router è eccessiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se la distanza tra il dispositivo e il router fosse eccessiva, la potenza del segnale si indebolirebbe e la connessione potrebbe non configurarsi correttamente. Spostare il router perché sia più vicino al dispositivo.

APPENDICE

Scheda prodotto

Scheda prodotto

Scheda del prodotto **REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 66/2014, Standard applicabile EN 60350-2:2016**

Marchio	SIGNATURE KITCHEN SUITE	
Identificatore modello	SKSIT3601G, SKSIT3621MS	
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	Anteriore sinistro Anteriore destro Posteriore sinistro Posteriore destro Centro	21,5 x 18,0 cm 21,5 x 18,0 cm 21,5 x 18,0 cm 21,5 x 18,0 cm Φ 28,0 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	Anteriore sinistro Anteriore destro Posteriore sinistro Posteriore destro Centro	193,1 Wh/kg 193,1 Wh/kg 193,1 Wh/kg 193,1 Wh/kg 197,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	194,0 Wh/kg	
Consumo in modalità standby	0,5 W	
Il periodo di tempo dopo il quale la funzione di gestione dell'energia, o una funzione simile, commuta automaticamente il dispositivo nel modo stand-by e/o spento e/o la condizione che fornisce lo stand-by in rete	10 min.	

Garanzia

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