



Scansiona il codice QR
per poter vedere il manuale.



MANUALE D'USO

PIANO COTTURA A INDUZIONE



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

*CI9D3059**



MFL05817601
Rev.02_070326

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. 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	7
ATTENZIONE PER L'AMBIENTE	10

INSTALLAZIONE

Panoramica del prodotto	11
Installazione.....	13

USO

Introduzione alla cottura a induzione	18
Pentole	18
Pannello di controllo.....	20
Utilizzo del piano cottura a induzione.....	21

FUNZIONI SMART

Applicazione LG ThinQ	32
-----------------------------	----

MANUTENZIONE

Cura e pulizia	35
----------------------	----

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di chiamare l'assistenza	37
--------------------------------------	----

APPENDICE

Scheda prodotto.....	40
----------------------	----

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.

ITALIANO

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 indicazioni per la sicurezza:

Installazione

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione sullo stesso.

4 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- È necessario e obbligatorio un collegamento con un buon impianto di messa a terra.
- Far eseguire le modifiche all'impianto elettrico domestico solo da un elettricista qualificato.
- Allo scopo di evitare rischi, installare questo elettrodomestico secondo le presenti istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Collegare questo elettrodomestico a un circuito che comprende un interruttore di isolamento che garantisce la disconnessione completa dall'alimentazione.
- La non corretta installazione dell'elettrodomestico potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o assistenza
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal centro assistenza autorizzato o da tecnici altamente qualificati.
- Non installare l'elettrodomestico dietro una porta o una copertura decorativa per evitare il surriscaldamento.
- Non modificare o alterare le parti o le componenti dell'elettrodomestico.

Uso

- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o creparsi, spegnere immediatamente l'elettrodomestico tramite l'alimentazione di rete (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico per assicurarsi che i propri impianti non siano impattati dal campo elettromagnetico.
- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.

- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi oggetto diverso dalle pentole adatte entrino in contatto con il vetro finché la superficie non si è raffreddata.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. L'ebollizione eccessiva può provocare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le aree di cottura e il piano cottura secondo la descrizione di questo manuale (ovvero tramite il pannello di controllo). Non affidarsi alla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le aree di cottura quando queste vengono rimosse.
- I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
- È importante che una persona responsabile e competente istruisca sull'utilizzo dell'elettrodomestico i bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzarlo. La persona che impartisce le istruzioni deve avere la certezza di poter utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per se stesso o per l'ambiente circostante.
- Non riporre oggetti che possano interessare i bambini nei mobiletti sopra l'elettrodomestico, in quanto potrebbero arrampicarsi sul piano cottura e subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.

6 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Questo elettrodomestico non deve essere adoperato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e persone prive di esperienza e competenza se non sotto sorveglianza a meno che non sia stato loro spiegato l'uso corretto dell'elettrodomestico da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini sotto gli 8 anni devono essere tenuti lontani salvo supervisione continua.
- Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- 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.
- Non posizionare mai materiale o prodotto combustibile su questo elettrodomestico.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare scosse elettriche. Non riutilizzare il piano di cottura fino alla sostituzione della superficie in vetro da parte di un tecnico specializzato.
- L'apparecchio e le parti accessibili si scaldano durante l'uso.
- Pericolo di incendio: non mettere oggetti sulle superfici di cottura.
- Non conservare oggetti combustibili o bombolette spray in un cassetto situato sotto il piano cottura.
- Le cotture con grasso o olio possono essere pericolose e provocare incendi. NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Utilizzare solo protezioni del piano cottura indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e indicate come idonee. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Non utilizzare mai la funzione Boost 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.

Manutenzione

- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non riparare o sostituire nessuna parte dell'elettrodomestico in mancanza di un'esplicita raccomandazione nel manuale. Far eseguire tutti gli altri interventi di manutenzione da un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal centro assistenza autorizzato o da tecnici altamente qualificati.
- Non spruzzare eccessiva acqua o immergere il prodotto in acqua per effettuare la pulizia.
- Spegnerne il piano cottura a muro prima della pulizia o della 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.

ATTENZIONE

ATTENZIONE

- Per ridurre il rischio di lesioni alle persone, malfunzionamenti o danni al prodotto o alla proprietà durante l'utilizzo dell'apparecchio, seguire le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

Installazione

- Prestare attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona che si occupa dell'installazione dell'elettrodomestico, perché potrebbero ridurre i costi di installazione.
- La non corretta installazione dell'elettrodomestico potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o assistenza

8 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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 una o più zone di cottura 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.
- Una volta installato il prodotto è possibile percepire un odore. Si tratta di una condizione normale per i prodotti nuovi e scomparirà con il tempo.
- Dopo l'uso, assicurarsi di spegnere l'alimentazione del bruciatore e mantenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto.
- Se corpi estranei come acqua o insetti penetrano nei componenti elettrici all'interno del prodotto, scollegare immediatamente il prodotto dalla presa e contattare un Centro Informazioni Clienti LG Electronics.

Manutenzione

- Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Non pulire a vapore.
- Non utilizzare vapore per la pulizia del piano cottura.

10 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

Smaltimento delle apparecchiature obsolete



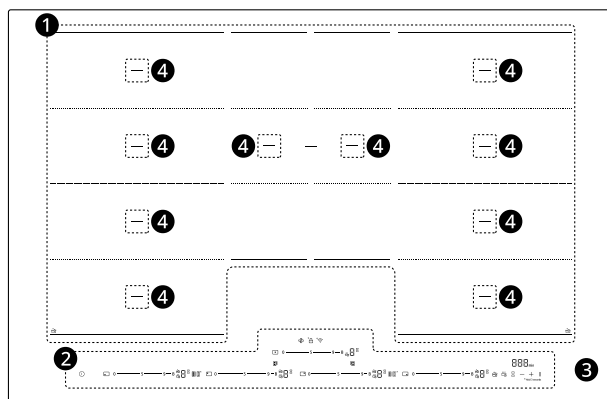
- Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle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

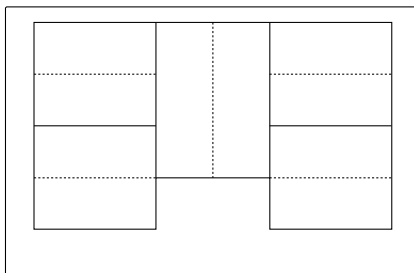
ITALIANO



1	Zona cottura	3	Piano in vetro
2	Pannello di controllo	4	Sensore Zona cottura

12 INSTALLAZIONE

Distribuzione delle zone di cottura



Zona cottura singola	
Zona cottura flessibile	
Zona cottura flessibile estesa	

Area	Potenza
	Max 2200/3700 W
	Max 3300/3700 W
	Max 2600/3700 W
	Max 3300/3700 W

Specifiche

Modello	CI9D3059BN, KC19D3059MN
Aree di cottura	5 aree

Modello	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tensione di alimentazione	230 V~/400 V 2N~ 50 Hz
Massima potenza di carico collegata	7400 W
Dimensioni dell'elettrodomestico Larghezza X Profondità X Altezza (mm)	800 X 520 X 51
Dimensioni del ritaglio del piano di lavoro (Installazione standard) Larghezza X Profondità X Altezza (mm)	750 X 490 X 60
Dimensioni del ritaglio del piano di lavoro (Installazione a filo) Larghezza X Profondità X Altezza (mm)	804 X 524 X 67

Le dimensioni sono approssimative.

Installazione

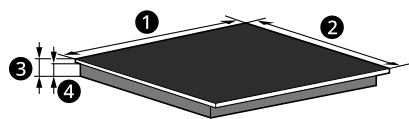
Dimensioni e spazi

Eseguire un intaglio nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

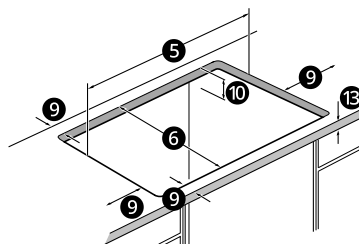
Per l'installazione e l'utilizzo, bisogna lasciare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 16 mm. Selezionare materiale della superficie di lavoro resistente al calore e isolato per evitare scosse elettriche e maggiori deformazioni causate dall'irradiazione di calore dal piano cottura. Il legno e materiale fibroso o igroscopico simile non devono essere utilizzati come materiale

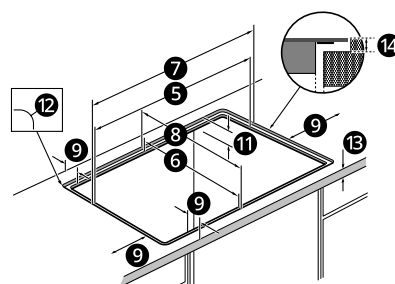
della superficie di lavoro a meno che non siano impregnati.



Apertura per installazione standard



Apertura per installazione a filo



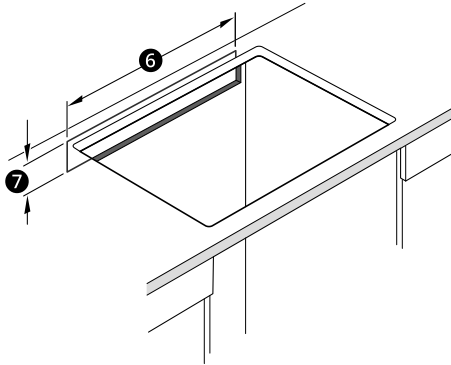
- ① 800 mm ② 520 mm ③ 51 mm
- ④ 47 mm ⑤ 750 mm ⑥ 490 mm
- ⑦ 804 mm ⑧ 524 mm ⑨ Min. 50 mm
- ⑩ 60 mm ⑪ 67 mm ⑫ Tondo 5 mm
- ⑬ min. 16 mm ⑭ 7 mm

In alcune circostanze, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati.

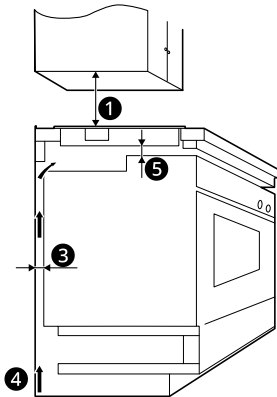
14 INSTALLAZIONE

NOTA

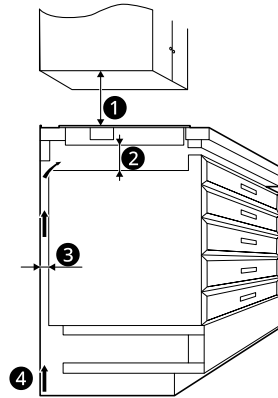
- La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadio sopra il piano di cottura **1** deve essere di almeno 500 mm in assenza di cappa da cucina. Se è presente una cappa da cucina, è necessario mantenere la distanza di sicurezza specificata dal produttore della cappa da cucina tra il piano di cottura e la cappa da cucina sovrastante.



Forno



Cassetto

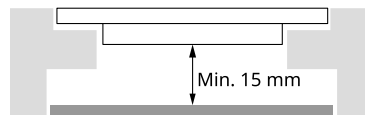


- 1** Min. 500 mm **2** Min. 15 mm **3** Min. 20 mm
- 4** Presa d'aria **5** Min. 5 mm
- 6** Min. 550 mm **7** Min. 45 mm

⚠ AVVERTENZA

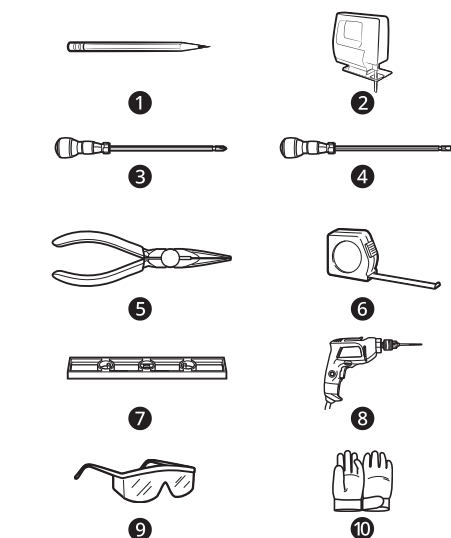
• Garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi una buona ventilazione al piano cottura e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Per evitare il contatto accidentale con il fondo del piano cottura che potrebbe surriscaldarsi, o scosse elettriche impreviste quando è in funzione, bisogna inserire un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 15 mm dal fondo del piano cottura. Seguire i seguenti requisiti.



- Ci sono fori di ventilazione intorno all'esterno del piano cottura. **BISOGNA** assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si posiziona il piano cottura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.

Strumenti necessari



- ❶ Matita
- ❷ Sega a sciabola
- ❸ Cacciavite a stella
- ❹ Cacciavite a lama piatta
- ❺ Pinze
- ❻ Metro a nastro
- ❼ Livella
- ❽ Trapano
- ❾ Occhiali di sicurezza
- ❿ Guanto

Installazione dell'apparecchio

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 $R_{sc} = 33$.

Guida all'installazione per lo sfarfallio

- Questa apparecchiatura è conforme alla norma IEC (EN) 61000-3-3.

Prima dell'installazione del piano cottura

- Assicurarsi che la superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio. Una superficie irregolare può causare la rottura inaspettata del vetro del piano di cottura a causa di pressioni superficiali disuguali.
- Assicurarsi che il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore e coibentato.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo dispone di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di spazio libero e i regolamenti e le normative applicabili.
- Assicurarsi che nell'impianto ci sia incorporato un interruttore che consenta la disconnessione completa dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali sul cablaggio.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo che consenta di scollegare l'elettrodomestico dalla rete a tutti i poli con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. I dispositivi di isolamento idonei includono interruzioni di protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori differenziali di terra e contattori.
- L'interruttore di spegnimento deve essere facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, fare riferimento alle autorità edilizie locali e le normative.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che sono intorno al piano cottura

16 INSTALLAZIONE

- L'unità cucina in cui è montato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità della norma DIN 68930.

Dopo l'installazione del piano cottura

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri con ante o cassetti del mobile.
- Assicurarsi che ci sia un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno del mobile a seconda del piano cottura.
- Se si installa il piano cottura sopra un cassetto o un mobiletto, è necessario installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

- Il piano cottura deve essere installato da tecnici qualificati. Abbiamo tecnici a disposizione per tale servizio. Non eseguire mai l'installazione da soli.
- Il piano cottura non può essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare il piano cottura.
- Installare il piano cottura in modo tale da garantire una migliore irraggiamento del calore per migliorarne l'affidabilità.
- La parete e l'area di riscaldamento indotto sopra la superficie di installazione devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Far collegare questo piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, è responsabilità dell'elettricista verificare che:

- L'impianto elettrico domestico è idoneo alla potenza assorbita dal piano cottura.
- La tensione corrisponde al valore riportato sulla targhetta.
- Le sezioni del cavo di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Collegare il piano cottura alla rete elettrica. Non utilizzare adattatori, riduttori o diramazioni, perché potrebbero provocare surriscaldamento e incendi.

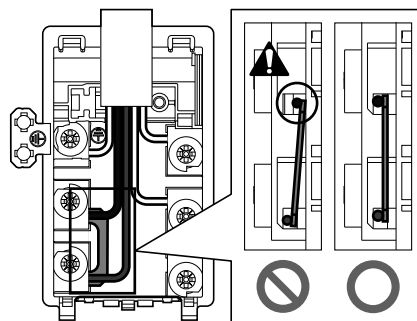
Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e va posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75 °C.

Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza alterazioni.

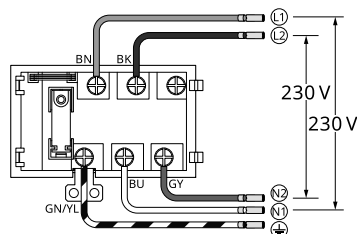
Far effettuare eventuali modifiche solo da un elettricista qualificato.

⚠ ATTENZIONE

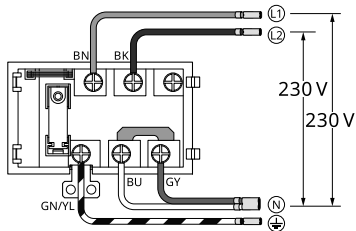
- Inserire correttamente il ponte e il filo nei fori del terminale mobile.



230V/400V 2L 2N~



230V/400V 2N~



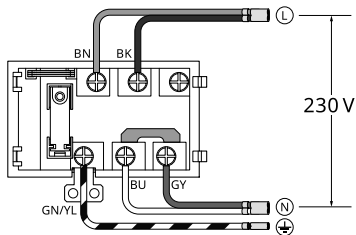
ciascuna di esse a turno all'impostazione massima con le pentole adatte.

⚠ AVVERTENZA

- Assicurarsi che la superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non entrino in contatto.

ITALIANO

230V 1N~



- GN/YL: verde/giallo
- BU : blu
- GY: grigio
- BK: nero
- BN: marrone

⚠ ATTENZIONE

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o deve essere sostituito, contattare un Centro informazioni clienti LG Electronics.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato eseguito il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- In caso di collegamento diretto dell'elettrodomestico alla rete bisogna installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente e va sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Una volta collegato il piano cottura alla rete elettrica, verifichi che tutte le zone di cottura siano pronte per l'uso, accendendo brevemente

18 USO

USO

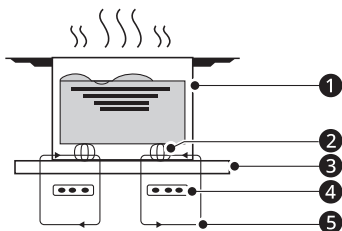
Introduzione alla cottura a induzione

⚠ ATTENZIONE

- Le persone con un pacemaker cardiaco devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

Come funziona la cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella pentola, anziché riscaldando indirettamente la superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella alla fine lo riscalda.



- 1 Pentola di ferro
- 2 Circuito magnetico
- 3 Piatto in vetro ceramico
- 4 Bobina di induzione
- 5 Correnti indotte

Prima di utilizzare il tuo piano cottura a induzione

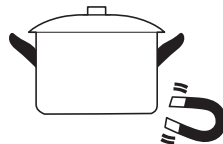
- Leggere questa guida, facendo particolare attenzione al capitolo ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva che potrebbe essere ancora sul piano cottura a induzione.

Pentole

Scegliere le pentole giuste

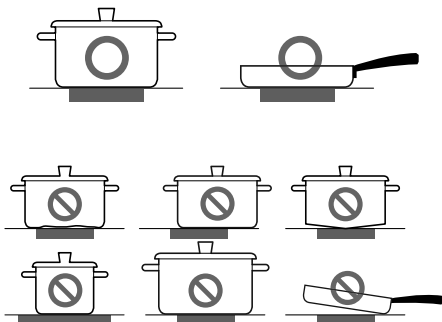
NOTA

- 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.



- Non sono adatte pentole realizzate con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari o una base curva. Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, aderisca perfettamente al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura.
- Utilizzare pentole il cui diametro è grande quanto l'immagine dell'area selezionata. L'utilizzo di una pentola leggermente più larga garantisce l'utilizzo dell'energia con la massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola della zona di cottura, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista.
- Centrare sempre le pentole sulla zona di cottura.

- La padella è correttamente bilanciata e poggia completamente sulla superficie del piano cottura.



- Sollevare sempre le pentole direttamente dal piano cottura a induzione.

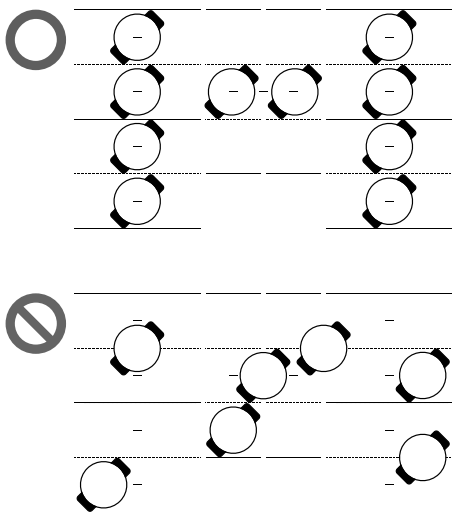


Posizionamento delle pentole

NOTA

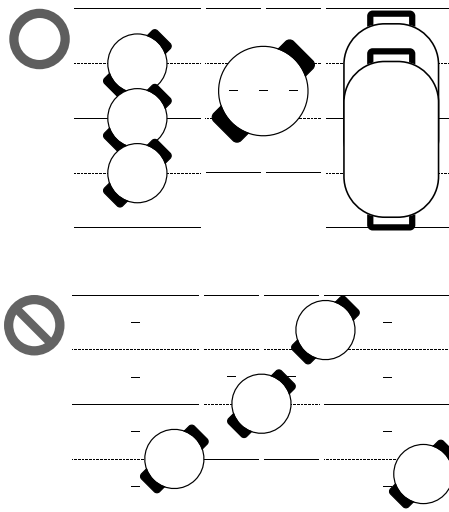
- Le pentole devono essere posizionate su almeno un sensore della zona di cottura selezionata.

Pentole per $\varnothing \leq 13$ cm



Pentole per $\varnothing > 13$ cm

- Quando si utilizza la zona di cottura centrale, posizionare le pentole al centro della zona cottura per ottenere prestazioni di cottura ottimali.

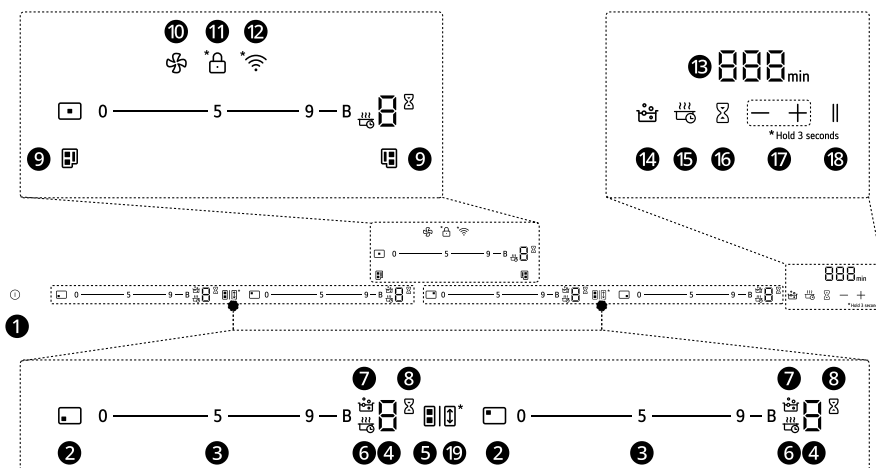


20 USO

Pannello di controllo

Caratteristiche del pannello di controllo

Pannello di controllo



1	Pulsante ON/OFF (Potenza)	11	Pulsante Keylock (Blocco)
2	Pulsante Zona cottura	12	Pulsante Connessione Wi-Fi
3	Comando di alimentazione	13	Display Timer
4	Display del livello di potenza	14	Pulsante Allarme ebollizione acqua
5	Pulsante Zona flessibile	15	Pulsante Mantieni caldo
6	Indicatore Mantieni caldo	16	Pulsante Timer
7	Indicatore Allarme ebollizione acqua	17	Pulsanti +/-
8	Indicatore Timer	18	Pulsante Pausa
9	Pulsante Zona flessibile estesa	19	Pulsante Power Shift Plus
10	Pulsante Connessione cappa		

- Si sentirà un segnale acustico ad ogni pressione.
- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da oggetti (es. un utensile o un panno). Anche un sottile velo d'acqua può rendere difficile utilizzare i pulsanti.

Accendere l'elettrodomestico

Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante **ON/OFF (Potenza)** per un secondo. Il segnalatore

acustico emette un beep e tutti i display delle impostazioni di potenza mostrano  or .

Per spegnere l'elettrodomestico, premere il pulsante **ON/OFF (Potenza)**.



NOTA

- Se non si sceglie l'impostazione di potenza del piano cottura o della cappa entro 1 minuto, l'elettrodomestico si spegne automaticamente. Sarà necessario accendere nuovamente l'elettrodomestico.

Prestare attenzione alle superfici calde

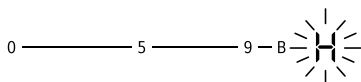
La lettera H indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la zona di cottura si è raffreddata a una temperatura sicura.

⚠ AVVERTENZA

- Per evitare ustioni o lesioni, prestare attenzione quando sul display compare la H poiché la zona di cottura è ancora calda.
 - Dopo lo spegnimento della zona di cottura, l'icona rimane visualizzata finché la superficie non si è raffreddata. Se la temperatura intorno al prodotto è elevata, il raffreddamento può richiedere più tempo.

Prima accensione

Quando si collega per la prima volta l'alimentazione elettrica al piano cottura, H lampeggia per 60 secondi su tutte le Visualizzazioni delle impostazioni di potenza. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.



Utilizzo del piano cottura a induzione

Utilizzo delle aree di cottura

Attivazione delle aree di cottura

- Premere il pulsante **ON/OFF (Potenza)** per un secondo. Dopo l'accensione, il display delle impostazioni di potenza mostra  e il display del Timer mostra ---, indicando che il piano a induzione è entrato nello stato di modalità standby.



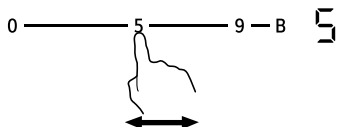
- Posizionare le pentole adeguate sull'area di cottura che si vuole utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo delle pentole e la superficie dell'area di cottura siano puliti e asciutti.
- Premere il pulsante della **Zona cottura** che si desidera attivare.  lampeggia sul display del livello di potenza.

	Zona di cottura posteriore sinistra
	Zona di cottura anteriore sinistra
	Zona di cottura centrale
	Zona di cottura anteriore destra
	Zona di cottura posteriore destra

- Premere o far scorrere per selezionare il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza

22 USO

selezionato si attiva dopo che il display lampeggia per 5 secondi.



Selezionare un'impostazione di potenza premendo o scorrendo il comando di potenza.

- Se non si sceglie il livello di potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente e si deve ricominciare dalla fase 1.
- È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento quando si cucina.

NOTA

- Se il display mostra  lampeggiante con l'impostazione di potenza, significa che:
 - non è stata messa una pentola sull'area di cottura corretta o,
 - la pentola utilizzata non è idonea per la cottura a induzione o,
 - la pentola è troppo piccola o non ben centrata sull'area di cottura.
- Non viene effettuato il riscaldamento a meno che non ci sia una pentola idonea sull'area di cottura.
- Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene messa una pentola idonea.
- È normale che il piano di cottura emetta un leggero ronzio o fruscio quando è in modalità di cottura.
- È inoltre normale che si senta un rumore di ventola quando l'elettronica del piano di cottura si surriscalda durante la cottura.
- Le zone cottura dispongono di una potenza massima disponibile. Se questo intervallo di potenza viene superato attivando le zone di cottura, il livello di potenza della zona di cottura viene ridotto automaticamente.

fattori, tra cui le stoviglie e la quantità di cibo che viene cucinata. Eseguire delle prove con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

Livello di potenza	Idoneità
1-2	• Riscaldamento lieve per piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire dolcemente • Riscaldamento lento
3-4	• Sciogliere il burro • Post-riscaldamento • Sobbollizione rapida • Cottura del riso
5-7	• Frittelle • Stufare leggermente le verdure • Bistecche/Braciole
8	• Cucinare la pasta • Soffriggere • Patatine fritte • Pollo fritto • Pesce/molluschi in pastella • Sbollentare le verdure • Doratura
9	• Saltare in padella • Scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Far bollire l'acqua
B	• Portare a ebollizione la zuppa velocemente • Far bollire l'acqua velocemente

Indicatore del livello di potenza

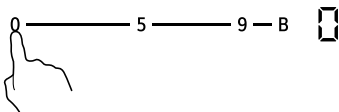
Il livello di potenza seguenti sono solo linee guida.
Il livello di potenza esatto è influenzata da diversi

Completare la cottura

- 1 Premere il pulsante **Zona cottura** che si desidera disattivare. Il livello di potenza lampeggia per 5 secondi.



- 2 Disattivare la zona di cottura premendo o facendo scorrere il cursore su "0". Assicurarsi che il display mostri 0.



- 3 Spegner l'intero piano cottura premendo il pulsante **ON/OFF (Potenza)**.

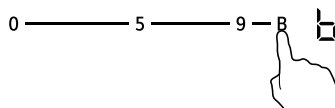


- Se l'impostazione selezionata in precedenza era il livello 0, dopo lo spegnimento automatico della funzione boost viene configurato il livello di potenza 9.
- In determinate condizioni, la funzione boost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura. Il livello di potenza torna al precedente selezionato.
- Le zone cottura dispongono di una massima potenza di carico collegata. Se questo intervallo di potenza viene superato attivando la funzione boost, il livello di potenza della zona cottura viene automaticamente ridotto.

- 1 Premere il pulsante della **Zona cottura** che si desidera attivare. 0 lampeggia sul display del livello di potenza.



- 2 Premere il pulsante della funzione boost "B". Assicurarsi che il display mostri b.
- Per motivi di sicurezza, dopo 6 minuti l'impostazione Boost si disattiverà automaticamente.



Utilizzo della funzione Boost

Attivare la funzione boost

Con la funzione boost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di potenza corrispondente 9.

⚠ AVVERTENZA

- Non utilizzare mai la funzione boost 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

- La funzione può essere applicata in qualsiasi area di cottura.

Annullamento della funzione boost

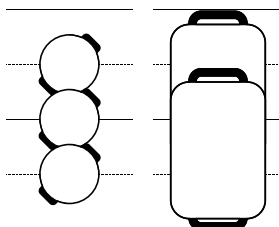
- 1 Premere il pulsante **Zona cottura** che si desidera disattivare. Il livello di potenza lampeggia per 5 secondi.
- 2 Premere o scorrere il comando della potenza per cui si desidera annullare la funzione boost e impostare il livello di potenza desiderata.

24 USO

Utilizzo della Zona flessibile

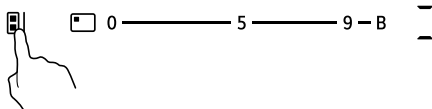
NOTA

- Per utilizzare una zona di cottura flessibile, disattivare in anticipo le rispettive zone di cottura individuali.
- La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Questa zona può essere utilizzata come una singola grande zona o come due zone indipendenti.
- Le pentole vanno posizionate correttamente per garantire una corretta rilevazione della stessa e una distribuzione uniforme del calore:



- 1 Per attivare la zona flessibile come singola grande zona, è sufficiente premere il pulsante **Zona flessibile**.

- Il pulsante della zona flessibile lampeggia e  viene visualizzato sul display del livello di potenza.



- 2 Premere il livello di potenza sulla **Zona di cottura** posteriore per utilizzare la **Zona flessibile**.

NOTA

- Selezionando il livello di potenza 0, il simbolo  si illuminerà e la funzione **Zona flessibile** rimarrà attiva.

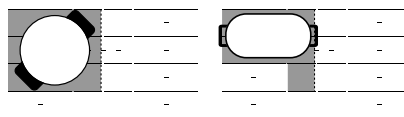
Disattivazione della Zona flessibile

Per utilizzare la zona flessibile come due aree separate con diverso livello di potenza, premere il pulsante **Zona flessibile** da disattivare. Ogni display del livello di potenza lampeggia .

Utilizzo della funzione Zona flessibile estesa

NOTA

- La **Zona flessibile estesa** funziona con un'unica grande zona di cottura, combinando la **Zona flessibile** come metà della **Zona cottura** centrale.
- Se la zona di cottura sinistra (o destra) e la **Zona cottura** centrale sono in uso, la corrispondente **Zona flessibile estesa** sinistra (o destra) non può essere utilizzata.
- Per garantire il corretto rilevamento del recipiente e una distribuzione uniforme del calore, posizionare il recipiente al centro, sopra la parte posteriore della **Zona Flessibile** e della sua estensione.



- 1 Per attivare la **Zona flessibile estesa** come un'unica grande zona, è sufficiente premere il pulsante **Zona flessibile estesa**.

- Il pulsante Zona flessibile estesa lampeggia e  sarà visualizzato sul display del livello di potenza.
- Cambiare il livello di potenza nella zona di cottura posteriore sinistra (o destra).



- 2** Premere il livello di potenza sulla **Zona cottura posteriore** per utilizzare la **Zona flessibile estesa**.

NOTA

- Selezionando il livello di potenza 0, il simbolo  rimarrà acceso e la funzione **Zona flessibile estesa** resterà attiva.

Disattivazione della funzione Zona flessibile estesa

Per disattivare la Zona Flessibile Estesa, premere il pulsante **Zona flessibile estesa**. Ogni visualizzazione del livello di potenza lampeggia con .

Utilizzo della funzione Power Shift Plus

A seconda delle diverse posizioni, il livello di potenza attuale cambia automaticamente. Ci sono tre livelli di potenza.

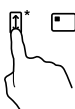
- 9: Posizione anteriore
- 6: Posizione centrale
- 2: Posizione posteriore

- 1** Dopo l'accensione, premere il pulsante **Power Shift Plus** per 3 secondi per attivare la funzione.

- Il pulsante Power Shift Plus lampeggia. Tre linee orizzontali appaiono sul display dei livelli di potenza.



- Controllare il livello di potenza nella zona di cottura posteriore sinistra (o destra).

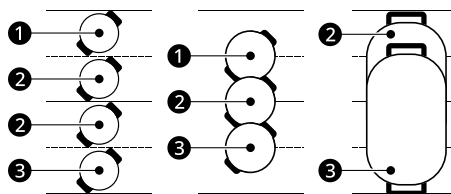


 0 — 5 — 9 — B 

- 2** Dopo l'attivazione della funzione **Power Shift Plus**, il livello di potenza cambia

rispettivamente 9-6-2 (Anteriore-Centrale-Posteriore) a seconda della posizione del recipiente di cottura.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- ① Posizione posteriore
- ② Posizione centrale
- ③ Posizione anteriore

- 3** Premere il pulsante **Power Shift Plus** per 3 secondi per disattivare la funzione.

Quando il Power Shift Plus è in uso e si preme il pulsante **Power Shift Plus**, la zona di cottura passa a "0" e la funzione si disattiva.

NOTA

- Verificare che la dimensione e la posizione del recipiente di cottura siano appropriate. Se il recipiente non viene riconosciuto, la lettera **u** lampeggia sul display del livello di potenza anteriore e la funzione viene annullata.
- Utilizzare un solo recipiente di cottura, verificandone dimensione e posizionamento.
- Non è possibile utilizzare **Power Shift Plus** e **Cooking Zone** centrale contemporaneamente.

Modifica dell'impostazione del livello di potenza

Questa funzione consente di modificare i livelli di potenza preimpostati delle tre aree di cottura della **Zona flessibile**. Le aree sinistra e destra possono essere impostate rispettivamente.

- 1** Premere contemporaneamente il pulsante **Power Shift Plus** e il pulsante **Timer** per 3 secondi.

26 USO

2 Premi o scorri il controllo di potenza per modificare le impostazioni di livello di potenza della posizione corrispondente.

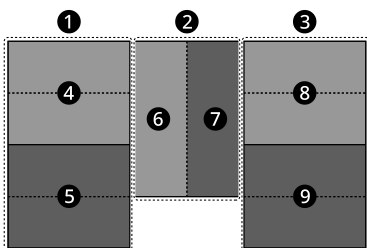
- Posizione anteriore: zona di cottura anteriore sinistra (o destra)
- Posizione centrale: zona di cottura centrale
- Posizione posteriore: zona di cottura posteriore sinistra (o destra)

3 Premere il pulsante **Timer** per completare il livello di potenza.

Utilizzo della funzione Allarme ebollizione acqua

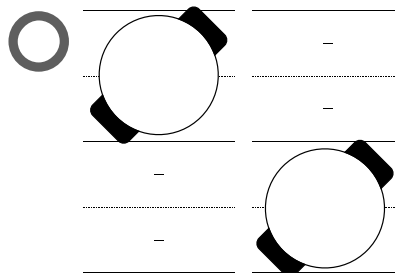
Allarme ebollizione acqua regola automaticamente il livello di potenza e avvisa con una melodia quando l'acqua bolle.

- Nel caso in cui si immettano liquidi o materiali differenti dall'acqua, l'Allarme ebollizione acqua potrebbe non funzionare correttamente. Aggiungere sale o spezie solo dopo la fine della funzione.
- L'allarme ebollizione acqua è disponibile in **1** e **3**, escluso **2**.
- Allarme ebollizione acqua e Zone cottura si possono utilizzare come segue:
 - Se altre zone di cottura nella stessa area (sinistra o destra) non sono in uso, la funzione si può utilizzare in 4 zone di cottura tranne quella centrale.



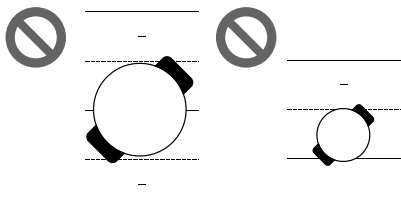
Allarme ebollizione acqua	Zona cottura disponibile	
4 o 5	Zona cottura singola	8, 9
	Zona cottura flessibile	8 + 9
	Zona cottura flessibile estesa	8 + 9 + 7
8 o 9	Zona cottura singola	4, 5
	Zona cottura flessibile	4 + 5
	Zona cottura flessibile estesa	4 + 5 + 6
4 o 5 + 8 o 9	-	

- Per un corretto funzionamento, posizionare le pentole nella posizione centrale designata delle zone di cottura.



- Per un corretto funzionamento, utilizzare una pentola in acciaio inox completamente rivestita e multifilo (3 o 5 strati) con una dimensione di 16~24 cm.
- L'allarme ebollizione acqua viene annullato se le pentole sono posizionate come segue:
 - Tra 4 e 5 o tra 8 e 9

- Posizione che copre solo una parte di ④ (o ⑤, ⑧, ⑨)



- 1 Premere il pulsante della zona di cottura desiderata, quindi premere il pulsante **Allarme ebollizione acqua**.



- 2 L'indicatore di allarme ebollizione acqua si accende e il display del livello di potenza lampeggia a 9 per 5 secondi prima che la funzione inizi.
- 3 Quando l'acqua bolle, suona una melodia e l'output viene regolato di conseguenza. L'uscita regolata è visualizzata sul display del livello di potenza.

Annullamento della funzione Allarme ebollizione

- 1 Seleziona il pulsante della zona di cottura da spegnere.
- 2 Per disattivare la funzione, premere Livello di potenza 0.
 - Se viene selezionato un livello di potenza diverso da 0, l'allarme di ebollizione si spegnerà e il bruciatore funzionerà al livello di potenza selezionato.

NOTA

- Quando si utilizza l'allarme ebollizione acqua, si può usare il timer. Se il timer si completa prima

che l'acqua inizi a bollire, l'allarme ebollizione acqua viene annullato e il bruciatore si spegne.

- Se il livello di potenza viene modificato durante l'uso dell'allarme ebollizione acqua, la funzione viene annullata e il livello di potenza viene regolato.
- Per la protezione dei componenti, l'allarme ebollizione acqua può essere annullato in determinate situazioni.
- Se il carico massimo di potenza collegato viene superato durante l'uso dell'allarme ebollizione acqua, il livello di potenza cambierà e la funzione vengono annullati.
- Se sul bruciatore viene visualizzato l'indicatore superficie calda, H è sul display, l'allarme di ebollizione potrebbe non funzionare correttamente. Utilizzarlo dopo che il calore si è raffreddato.
- Per un corretto funzionamento, utilizzare acqua non salina con una capacità di 0,5-3 L e una temperatura inferiore a 40 °C.
- Se qualcosa viene aggiunto o rimosso durante l'uso della funzione, la funzione potrebbe non funzionare correttamente.
- Se la pentola viene spostata mentre si utilizza la funzione, U (nessun contenitore rilevato) può apparire e la funzione può essere annullata. Se le pentole vengono riposte nella zona di cottura prima che U scompaia, il livello di potenza torna all'ultimo visualizzato.
- Quando si utilizza Allarme ebollizione acqua, aprire il coperchio e mantenere la capacità delle pentole tra 1/4 e 3/4. Se supera 3/4, potrebbe traboccare anche se il calore viene regolato.
- Se la Pausa viene attivata mentre si utilizza l'Allarme ebollizione acqua, l'Allarme ebollizione acqua viene annullato. Se si annulla la funzione Pausa, l'Allarme ebollizione acqua non si riattiva e torna al livello di potenza precedente.
- Se Mantieni caldo viene attivato mentre si utilizza l'Avviso ebollizione acqua, l'Allarme ebollizione acqua viene annullato. Se si annulla la funzione Mantieni caldo, l'Allarme ebollizione acqua non si riattiva e torna al livello di potenza 2.

28 USO

Utilizzo della funzione Mantieni caldo

È possibile mantenere il cibo caldo utilizzando il pulsante **Mantieni caldo**.

È possibile impostare **Mantieni caldo** della zona cottura in modo simile all'impostazione della potenza della zona cottura.

- 1 Premere il pulsante della zona di cottura desiderata, quindi premere il pulsante **Mantieni caldo**.



- 2 Il display delle impostazioni di potenza lampeggerà con il livello di potenza 2 per 5 secondi.

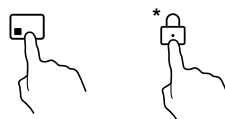
Disattivazione della funzione Mantieni caldo

- 1 Seleziona il pulsante della zona di cottura da spegnere.
- 2 Per spegnere il bruciatore, premere il pulsante Livello di potenza 0 oppure il pulsante **Mantieni caldo**.
 - Se viene selezionato un livello di potenza diverso da 0, la funzione **Mantieni caldo** si disattiverà e il bruciatore funzionerà al livello di potenza scelto.
 - Quando è premuto il pulsante **Mantieni caldo**, il livello di potenza rimane a 2 ed è disattivata solo la funzione.

Utilizzo dell'indicatore di compatibilità

L'**Indicatore di Compatibilità** è un indice che consente di verificare se il recipiente si riscalda correttamente.

- 1 Posizionare il recipiente sulla zona di cottura che si desidera utilizzare e impostare il livello di potenza su 9.
- 2 Premere il pulsante corrispondente alla zona di cottura e il pulsante **Keylock (Blocco)**. L'indicatore di compatibilità si accende sul display del Timer e si spegne dopo 5 secondi.



Indicatore	Compatibilità
0-3	Basso
4-8	Medio
9-10	Alto

NOTA

- Più alto è l'indicatore, migliore è il riscaldamento del recipiente.
- Se l'indicatore è basso, controllare il materiale, le dimensioni e la forma della base delle pentole.
 - Anche se la pentola ha un marchio IH, se l'indicatore è basso potrebbe non riscaldarsi correttamente su questo apparecchio.
 - Se la dimensione del recipiente non corrisponde correttamente alla dimensione della zona di cottura, l'indicatore potrebbe risultare basso. Provare nuovamente utilizzando una zona di cottura di dimensioni diverse.

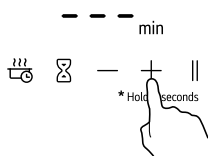
Utilizzo della funzione Timer

Si può impostare lo spegnimento di una o più aree cottura allo scadere del tempo impostato.

- 1 Utilizzo del Timer per la zona di cottura in uso. Premere il pulsante della zona di cottura che si desidera temporizzare.

2 Impostare l'ora premendo i pulsanti +/-.

- Tenere premuto il pulsante per modificare rapidamente il tempo.
- Tenere premuto +/- per passare da 0 minuti a 360 minuti.
- Il tempo 0 minuto viene mostrato come ---.
- Se il pulsante +/- viene premuto senza selezionare una zona di cottura, il timer viene impostato per l'ultima zona di cottura attiva.



NOTA

- Quando il timer è impostato, l'indicatore del timer si accende e il conto alla rovescia inizia immediatamente.

3 Quando scade il tempo di cottura, l'area corrispondente si spegnerà automaticamente.

NOTA

- Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.
- Se il tempo impostato sul Timer supera il tempo massimo di funzionamento previsto per quel livello di potenza, verrà automaticamente regolato al tempo massimo consentito.
 - La funzione Boost funziona per un massimo di 6 minuti. Se il timer è impostato per più di 6 minuti, la funzione Boost funziona per 6 minuti e poi il livello di potenza passa a 9 mentre il timer rimane attivo.

Livello di potenza	Ore di funzionamento predefinito (minuti)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

ITALIANO

Per vedere il tempo restante

L'indicatore del timer si accende per le zone di cottura con un timer attivo. Il timer mostra il tempo rimanente per la zona di cottura principale e il pulsante della zona principale si illumina più intensamente rispetto agli altri tasti della zona di cottura.

- Quando si preme il pulsante **Zona di cottura**, la zona di cottura selezionata diventa la zona principale di cottura e il tempo rimanente viene mostrato sul display del timer.
- Quando si preme il pulsante Timer, la zona principale di cottura può essere commutata tra le zone di cottura con un timer attivo nel seguente ordine:
 - Sinistra anteriore → Destra anteriore → Destra posteriore → Centro → Sinistra posteriore

Modificare il timer

- 1 Premere il pulsante **Zona di cottura** o il pulsante **Timer** per cambiare la zona principale di cottura da modificare.

2 Impostare l'ora premendo i pulsanti +/-.

30 USO

Cancellazione del timer

- 1 Impostare il tempo rimanente su 0 premendo il pulsante **+/-**.
- 2 Il display del timer mostrerà --- e il timer viene annullato. Annullare il timer non disattiva la zona di cottura.

Altre funzioni

Collegamento al Wi-Fi

- Premere il pulsante di collegamento al **Wi-Fi** per 3 secondi, il LED **Wi-Fi** è ATTIVO. La funzione di **Wi-Fi** è ATTIVA. Seguire le istruzioni nell'applicazione **LG ThinQ** sullo smartphone per utilizzare la funzione **Wi-Fi**.



- Nella modalità stand-by in rete, l'elettrodomestico richiede un massimo di 2 watts.

Collegamento della cappa

- Questo prodotto è dotato di un dispositivo Wi-Fi in grado di collegare il piano di cottura ai modelli cappa LG. Attraverso una connessione **Wi-Fi**, è possibile usare il collegamento Cappa sull'applicazione **LG ThinQ**. Attivare la connessione **Wi-Fi**. Premere il pulsante di collegamento Cappa, il LED Cappa è ATTIVO. Il collegamento della cappa è ATTIVO.



NOTA

- La connessione alla cappa non funzionerà in caso di problemi o guasti di connettività Wi-Fi,

problemi di connessione o guasti, malfunzionamenti o errori causati dalla connessione di rete.

Utilizzo del blocco tasti

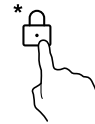
Si possono bloccare i pulsanti per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini accendono accidentalmente le aree di cottura o la cappa).

Quando i pulsanti sono bloccati, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante **ACCENSIONE/SPEGNIMENTO** e **Keylock (Blocco)**.

È sempre possibile spegnere l'elettrodomestico con il pulsante **ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**, ma sarà necessario sbloccare l'elettrodomestico prima dell'operazione successiva.

Blocco/Sblocco dei pulsanti

Premere il pulsante **Keylock (Blocco)** per 3 secondi.



Utilizzo della modalità di pausa

Utilizzo della modalità di pausa

- La funzione pausa riduce l'impostazione di potenza di una zona di cottura al livello 1 e lo mantiene a tale livello fino alla disattivazione. Questa funzione può essere utilizzata per interrompere brevemente e poi continuare il processo di cottura.

Per entrare in modalità pausa

- 1 Premere il pulsante **Pausa**.
- 2 Il livello di potenza di tutte le zone di cottura attive viene impostato su livello 1.

Per uscire dalla modalità di pausa

- 1 Premere il pulsante **Pausa** per riportare la zona di cottura all'impostazione di potenza precedente.

Display	Massima potenza di carico collegata
P69	6900 W (30 A)
P74 (Default)	7400 W (32 A)

NOTA

- Quando il piano cottura è in modalità Pausa tutti i pulsanti sono disabilitati ad eccezione del pulsante **ON/OFF (Potenza)** e del pulsante **Pausa**. È sempre possibile spegnere il piano a induzione tramite il pulsante **ON/OFF (Potenza)**.

Controllo della limitazione di potenza

Consente di limitare, se necessario, la potenza totale del piano di cottura in base alle condizioni del proprio impianto elettrico.

⚠ AVVERTENZA

- Il piano cottura deve essere adattato all'alimentazione disponibile.
- Le impostazioni di gestione dell'energia devono essere regolate solo da personale qualificato.

Premere contemporaneamente il pulsante della zona di cottura anteriore sinistra e il pulsante **Timer** per 3 secondi. L'impostazione di potenza massima lampeggerà sul display del Timer per 5 secondi.



Display	Massima potenza di carico collegata
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)

32 FUNZIONI SMART

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.

Abbinamento cappa

Ti dà la possibilità di scegliere la cappa con lavorare con la tua induzione.

Monitoraggio

Questa funzione consente di controllare lo stato di funzionamento del prodotto, lo stato di blocco, la potenza termica di ciascun bruciatore e il timer.

Monitoraggio del tempo di utilizzo

Questa funzione consente di controllare il tempo totale utilizzato da ciascun bruciatore oggi, settimanalmente e mensilmente.

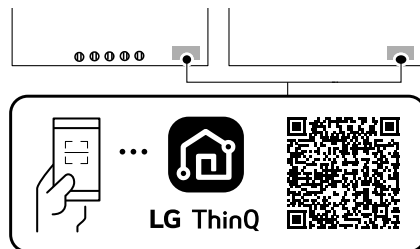
NOTA

- 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
- Per scollegare l'elettrodomestico dalla rete **Wi-Fi**, eliminare l'elettrodomestico dall'elenco dei prodotti connessi nell'applicazione **LG ThinQ**.
- 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 può rallentare il 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.
- Se l'elettrodomestico ha problemi a connettersi alla rete Wi-Fi, potrebbe essere troppo lontano dal router. Acquistare un ripetitore Wi-Fi (range extender) per migliorare la forza del segnale Wi-Fi.
- La connessione di rete potrebbe non funzionare correttamente per via del provider di servizi internet.
- La connessione Wi-Fi potrebbe non connettersi o essere interrotta per via dell'ambiente di rete domestico.
- 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.
- Il nome della rete wireless (SSID) dev'essere una combinazione di lettere e numero. (Non usare 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.
- Per disattivare la funzione Wi-Fi, premere e tenere premuto il pulsante di connessione **Wi-Fi** per 3 secondi. L'indicatore Wi-Fi si spegnerà.
- Per riconnettere l'apparecchio o aggiungere un altro utente, tenere premuto il pulsante di connessione **Wi-Fi** per 3 secondi per spegnerlo temporaneamente. Eseguire l'applicazione **LG ThinQ** e seguire le istruzioni nell'applicazione per connettere il dispositivo.

LG ThinQ UP

Sperimentate nuove funzionalità aggiornando il prodotto tramite l'app **LG ThinQ**.

Se è disponibile una funzione aggiornabile, una notifica di aggiornamento appare nel pannello di controllo del prodotto quando il prodotto viene acceso e viene selezionata una zona di cottura.

Ad esempio, le luci sul display possono accendersi in sequenza fino a quando non appare **UP**.



- 1 Le notifiche di aggiornamento vengono inviate allo smartphone quando sono disponibili funzionalità aggiornabili.
- 2 Premere la notifica di aggiornamento sullo smartphone per inserire **Aggiornamenti delle funzioni** nell'app **LG ThinQ**.
- 3 In **Aggiornamenti delle funzioni**, selezionare una nuova funzione e premi il pulsante **aggiorna**.
- 4 Una volta completato l'aggiornamento, consultare la guida nell'app **LG ThinQ** per le impostazioni dettagliate delle funzioni.

NOTA

- Questa funzione è disponibile solo su alcuni modelli.
- Una volta completato l'aggiornamento, le funzioni effettive del prodotto possono differire da quelle descritte nel manuale d'uso.

34 FUNZIONI SMART

Specifiche delle apparecchiature radio

Tipo	Gamma di frequenza operativa	Potenza di uscita (Max.)
Wireless LAN	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth *1		

*1 Questa funzione è disponibile solo su alcuni modelli.

Si consiglia agli utenti di installare questo dispositivo ad una distanza minima di 4 cm tra il dispositivo e il corpo.

Dichiarazione di conformità



Con la presente, LG Electronics dichiara che il Piano cottura del tipo con apparato radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. E' possibile leggere l'intero testo della dichiarazione di conformità al regolamento UE al seguente indirizzo internet:

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

Informazioni avviso software Open Source

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

LG Electronics fornirà inoltre il codice sorgente su richiesta via e-mail all'indirizzo opensource@lge.com addebitando un importo pari ai costi sostenuti per tale distribuzione.

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 dell'elettrodomestico

ATTENZIONE

- Non pulire a vapore.

Pulizia del vetro da sporco quotidiano(impronte, segni, macchie di cibo o di liquidi non zuccherini)

- 1 Spegnerne il piano cottura.
- 2 Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non bollente!).
- 3 Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.

NOTA

- Quando si spegne l'alimentazione del piano cottura, non appare l'indicazione 'superficie bollente' ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.
- Spugne abrasive o in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti.
- Non lasciare mai residui di detergente sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

Pulizia del vetro da macchie di cibo bruciato, sciolto e di liquidi zuccherini

Rimuovere immediatamente i residui con una paletta, una spatola o un raschietto a lama adatto

ai piani cottura, prestando attenzione alle superfici calde:

- 1 Spegnerne il piano cottura con l'interruttore di isolamento meccanico.
- 2 Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lentamente lo sporco o versarlo in un'area fredda del piano di cottura. L'uso della lama in modo errato o improprio può graffiare la superficie del piano di cottura.
- 3 Pulire lo sporco o farlo fuoriuscire con un panno o un tovagliolo di carta.
- 4 Seguire i passaggi da 2 a 3 per 'Sporco quotidiano sul vetro' indicato in precedenza.

NOTA

- Rimuovere quanto prima le macchie lasciate da cibo zuccherato sciolto o fuoriuscite, perché se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile rimuoverli o potrebbero addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.

AVVERTENZA

- Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza della lama di pulizia è retracts, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con la massima attenzione e conservare sempre in sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.

Fuoriuscite sul pannello di controllo

- 1 Spegnerne il piano cottura.
- 2 Assorbire la fuoriuscita.

36 MANUTENZIONE

3 Pulire l'area del pannello di controllo con una spugna o un panno umido e pulito.

4 Pulire l'area completamente asciutta con un tovagliolo di carta.

NOTA

- Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e il pannello di controllo potrebbe non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del pannello di controllo prima di riaccendere il piano cottura.

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.

ITALIANO

Parti e caratteristiche

Sintomi	Causa & Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura a induzione.	Nessuna alimentazione Verificare che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
Il pannello di controllo non risponde.	I pulsanti sono bloccati. Sbloccare i pulsanti. Vedere la sezione 'Blocco dei pulsanti' per le istruzioni.
Il pannello di controllo è difficile da usare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui pulsanti o probabilmente è stata usata la punta del dito quando si toccano i pulsanti. Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i pulsanti.
Il vetro si sta graffiando e ha delle increspature.	Stoviglie con bordi ruvidi Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere 'Scelta delle pentole giuste'.
	Vengono utilizzate spugne abrasive o prodotti per la pulizia non adatti. Vedere 'MANUTENZIONE'.
Alcune pentole emettono dei crepitii o dei clic.	La struttura delle pentole può esserne la causa (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso). Questo è normale per le pentole e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un basso ronzio quando viene utilizzato con un'impostazione di potenza elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione. Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione di potenza.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel tuo piano cottura a induzione si è accesa per evitare il surriscaldamento delle parti elettroniche. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura a induzione. Questo è normale e non è necessaria nessuna azione. Non spegnere il piano cottura a induzione a parete mentre la ventola è in funzione.

38 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomi	Causa & Soluzione
Le pentole non si scaldano e vengono visualizzati codici di errore sul display.	Il piano di cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Utilizzare stoviglie adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione 'Scelta delle stoviglie giuste'.
Le pentole non si scaldano e viene visualizzata una "u" sul display.	Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché troppo piccola per l'area di cottura o non è ben centrata su di essa. Centrare la pentola e assicurarsi che il suo fondo corrisponda alle dimensioni dell'area di cottura.
Il piano cottura a induzione o un'area di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico Annotare le lettere e i numeri di errore, spegnere il piano cottura a induzione a parete e contattare un tecnico qualificato.
Il LED sul display non si accende quando l'unità è collegata.	Nessuna alimentazione fornita. Controllare per vedere se la spina è fissata saldamente nella presa e se quella funziona.
Il LED sul display si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano cottura. La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o lo sfiato dell'aria potrebbero essere bloccati.
	C'è qualcosa che non va con la ventola. Controllare se la ventola funziona senza problemi.
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo pentola è sbagliato. Il diametro della pentola è troppo piccolo. Utilizzare una pentola adatta. (fare riferimento al manuale di istruzioni).
	Il fornello si è surriscaldato. L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante ON/OFF (Potenza) per riavviare l'unità.
Il LED sul display lampeggia e non funziona. Il pulsante touch PCB non funziona.	Si tratta di un'interruzione temporanea dell'alimentazione. Interrompa l'alimentazione attraverso l'interruttore automatico. Dopo un po', ricollegli l'alimentazione. Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza.

Sintomi	Causa & Soluzione
Il LED sul display lampeggia e non funziona. Il pulsante touch PCB non funziona.	Sul display viene visualizzato il codice errore F0, F 1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, F_n, FE, E 1. - Il comando elettronico ha rilevato una condizione di guasto. Spegner 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.	La password per il Wi-Fi con la quale si sta tentando di accedere non è corretta. Cercare la rete Wi-Fi collegata allo smartphone e rimuoverla, quindi effettuare la registrazione dell'applicazione su LG ThinQ.
	La connessione dati per lo smartphone è attiva. Disattivare la Conn. Dati dello smartphone ed effettuare la registrazione del dispositivo utilizzando la rete Wi-Fi.
	Il nome della rete wireless (SSID) non è stato impostato correttamente. Il nome della rete wireless (SSID) dev'essere una combinazione di lettere e numero. (Non usare caratteri speciali.)
	La frequenza del router non è 2,4 GHz. 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.
	La distanza tra il dispositivo e il router è eccessiva. 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.

40 APPENDICE

APPENDICE

Scheda prodotto

Scheda prodotto

Scheda del prodotto_REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 66/2014, Standard applicabile EN 60350-2

Marchio	LG
Identificatore modello	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a induzione
Tecnologia di riscaldamento	area cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	1 area di cottura
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile, arrotondata ai 5 mm più vicini	69,0 x 40,0 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	185,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	185,0 Wh/kg

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (UE) 2023/826 Norma applicabile EN 50564

Consumo di energia misurato in modalità di standby di rete	2,00 W
Consumo di energia misurato in modalità standby	0,50 W
Consumo di energia misurato in modalità off	0,50 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.



Escanee el código QR
para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

PLACA INDUCCIÓN



Antes de empezar la instalación, lea con atención estas instrucciones. Con ello, la instalación le resultará más sencilla y se asegurará de que el aparato quede instalado de forma correcta y segura. Guarde estas instrucciones cerca del aparato después de la instalación para poder consultarlas en el futuro.

ESPAÑOL

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

Este manual puede contener imágenes o contenido diferente del modelo que haya adquirido.

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR	3
ADVERTENCIA	3
PRECAUCIÓN	7
CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE	10

INSTALACIÓN

Descripción del producto	11
Instalación.....	13

FUNCIONAMIENTO

Introducción a la cocción por inducción	18
Utensilio de cocina	18
Panel de control	20
Uso de la cocina de inducción	21

FUNCIONES SMART

Aplicación LG ThinQ	32
---------------------------	----

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza.....	35
-------------------------	----

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar para recibir servicio técnico	37
---	----

APÉNDICE

Ficha del producto	40
--------------------------	----

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Las siguientes instrucciones de seguridad tienen por objetivo evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento poco seguro o incorrecto del aparato. Las instrucciones están separadas en 'ADVERTENCIA' y 'PRECAUCIÓN', conforme se describe a continuación.

ESPAÑOL

Mensajes de seguridad



Este símbolo se muestra para indicar cuestiones y acciones que pueden suponer un riesgo. Lea con atención la parte señalada con este símbolo y siga las instrucciones a fin de evitar riesgos.



ADVERTENCIA

Indica que, de no seguirse las instrucciones, pueden producirse lesiones graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

Indica que, de no seguirse las instrucciones, pueden producirse lesiones menos graves o daños en el aparato.

ADVERTENCIA



ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, lesiones o quemaduras a personas al utilizar este producto, siga instrucciones básicas de seguridad, entre las que se encuentran las siguientes:

Instalación

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.

4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico se debe instalar adecuadamente y conectar a tierra solamente por una persona con la cualificación adecuada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no instala el electrodoméstico correctamente, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su técnico o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el electrodoméstico no debe colocarse detrás de una puerta o cubierta decorativa.
- Nunca cambie o altere el diseño de un electrodoméstico retirando paneles, cubiertas de cables o cualquier otro componente duradero.

Funcionamiento

- No cocine en una cocina agrietada o que esté rota. Si la superficie de la cocina se agrieta o se rompe, desconecte inmediatamente el electrodoméstico de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Este artículo cumple las normas de seguridad electromagnética. Para asegurarse de que sus implantes no sean dañados por el campo electromagnético, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben hablar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico.
- Durante el uso, las piezas accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.

- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entren en contacto con el cristal hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la cocina, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las sartenes no sobresalen de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia cuando esté en uso. La ebullición causa humo y derrames de grasa que podrían prenderse.
- Nunca deje objetos ni utensilios sobre el electrodoméstico.
- Debe tener precaución para evitar tocar las resistencias.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calefactar o calentar la sala.
- Apague siempre las zonas de cocción y la cocina después de su uso, tal como se indica en este manual (es decir, utilizando el panel de control). Cuando retire las sartenes, no confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe dar instrucciones sobre el uso del electrodoméstico a los niños o a las personas discapacitadas con movilidad limitada. El instructor debe poder confiar totalmente en la capacidad de ellos para que puedan manejar el electrodoméstico sin ponerse en peligro a sí mismos o a su entorno.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Si los niños se suben a la cocina podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el electrodoméstico.

6 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia o conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o les facilite instrucciones relativas al uso del aparato.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, excepto si se supervisan continuamente.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Para reducir la posibilidad de incendio o quemaduras, mantenga a las mascotas alejadas del producto. Incluso cuando no esté en uso, evite que las mascotas se suban al producto.
- En ningún momento se debe cubrir este electrodoméstico con ningún material o producto combustible.
- Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, apague el electrodoméstico si la superficie está agrietada. Hasta que un especialista técnico haya cambiado la superficie de cristal de su cocina, no vuelva a utilizarla.
- El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.
- Peligro de incendio: evite guardar cosas sobre las superficies de cocción.
- Nunca guarde artículos combustibles ni latas de aerosoles en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.
- Cocinar sin vigilancia con grasas o aceites en una cocina puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA utilice agua para apagar un fuego; en su lugar, apague el electrodoméstico y luego apague el fuego poniendo algo encima, p. ej. una tapa o una manta ignífuga.
- Utilice solamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones para un uso adecuado o los protectores de cocina incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

- No utilice nunca la función Boost para precalentar ollas vacías o para calentar aceite, mantequilla o manteca. El utensilio podría dañarse y la grasa podría incendiarse si se sobrecalienta.

Mantenimiento

- La limpieza y mantenimiento de usuario no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Si no se aconseja específicamente en las instrucciones, evite reparar o sustituir cualquier pieza del electrodoméstico. Un técnico capacitado debe realizar todas las demás reparaciones.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su técnico o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- No pulverice agua sobre el producto ni lo sumerja en un fregadero para limpiarlo.
- Desconecte la cocina de la pared antes de limpiar o realizar un mantenimiento.
- Evite realizar cualquier reparación o sustitución del electrodoméstico. Para reducir la posibilidad de que alguien resulte herido o de que el electrodoméstico se dañe, todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos cualificados.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones a personas, funcionamiento erróneo o daños al producto o a la propiedad cuando use el electrodoméstico, siga las siguientes instrucciones básicas de seguridad:

Instalación

- Tenga cuidado - los extremos del panel están afilados.

8 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Tenga esta información a mano para la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de la instalación.
- Si no instala el electrodoméstico correctamente, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento

- Este electrodoméstico solo puede utilizarse para cocinar y freír de manera habitual en el hogar. No está diseñado para finalidades comerciales o industriales.
- Utilice recipientes de un tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con una o más superficies de diferentes tamaños.
- Seleccione utensilios de cocina con bases lisas y planas de tamaño suficiente para cubrir las zonas de cocción. Los sensores de detección de recipientes no permitirán que las zonas en cuestión funcionen sin que haya un recipiente.
- Solo ciertos tipos de cristal, cristal cerámico, cerámica, barro u otros utensilios vidriados son adecuados para ser utilizados sobre la placa sin que se rompan debido al cambio abrupto de temperatura. Compruebe las recomendaciones del fabricante para el uso de la placa.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio frío de la placa. Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- No deslice recipientes sobre la superficie de la placa, ya que estos podrían rasgar la superficie de la placa.
- No deje que el agua de los recipientes se evapore por completo. Esto podría causar daños permanentes en forma de ruptura, fusión o marcado, pudiendo afectar la placa vitrocerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por la garantía.)
- Cocine la carne y el pollo completamente: la carne a una temperatura INTERNA mínima de 71 °C y el pollo a una temperatura INTERNAL mínima de 82 °C. Cocinar a estas temperaturas suele proteger de enfermedades alimentarias.

- Antes de usar la placa por primera vez, aplique la crema de limpieza de placa recomendada a la superficie cerámica. Extienda con un paño o una toalla no abrasivos. Esto facilitará la limpieza cuando la placa se ensucie de cocinar. La crema especial de limpieza de placa deja un acabado protector en el vidrio para prevenir rasguños y abrasiones.
- Tenga cuidado con los bordes al mover ollas y sartenes.
- El vidrio cerámico es muy resistente e inmune a cambios bruscos de temperatura, pero no irrompible. Se puede dañar si caen sobre él objetos pesados o afilados.
- Tenga mucho cuidado si usa recipientes de hierro fundido u otros con bordes afilados o pesados. Mover estos recipientes puede causar rasguños en el cristal.
- No deslice metal ni vidrio sobre la superficie de la placa.
- No utilice recipientes con acumulación de suciedad en la base.
- No utilice recipientes con bases que no sean lisas y planas. Estos recipientes pueden dejar marcas y rasguños en la superficie de la placa.
- No utilice la superficie de vidrio de la placa como una tabla de cortar.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Este electrodoméstico no está destinado a ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Es posible que note un olor después de instalar el producto. Esto es normal en productos nuevos y desaparecerá con el tiempo.
- Después del uso, asegúrese de apagar el quemador y siempre mantenga el panel de control limpio y seco.
- Si caen objetos extraños como agua o insectos al interior del producto, desconecte el producto inmediatamente y póngase en contacto con un centro de información al cliente de LG Electronics.

Mantenimiento

- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la cocina, ya que pueden rayar el cristal.

10 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No se ha de usar un limpiador a vapor.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la cocina.

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

Símbolo para marcar AEE



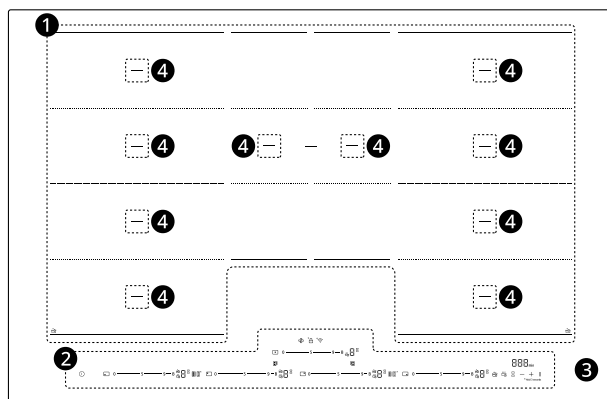
- El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados. Este producto contiene pilas y/o acumuladores. Siempre que no sea necesaria la intervención de un profesional cualificado para ello, y antes del depósito final del producto en las instalaciones de recogida selectiva, usted debe extraer las pilas y acumuladores de forma segura y separadamente para su adecuada gestión.
- Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling

INSTALACIÓN

Descripción del producto

Piezas y características

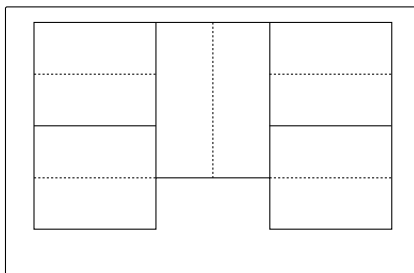
ESPAÑOL



1	Zona de cocción	3	Placa de cristal
2	Panel de control	4	Sensor de Zona de cocción

12 INSTALACIÓN

Distribución de las zonas de cocción



Zona única de cocción	
Zona de cocción flexible	
Zona de cocción flexible extendida	

Superficie	Potencia
	Máx. 2200/3700 W
	Máx. 3300/3700 W
	Máx. 2600/3700 W
	Máx. 3300/3700 W

Especificaciones

Modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Zonas de cocción	5 zonas

Modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tensión de suministro	230 VCA/400 V 2N~ 50 Hz
Potencia máxima de carga conectada	7400 W
Dimensiones del electrodoméstico Ancho X Profundidad X Altura (mm)	800 X 520 X 51
Dimensiones del corte de la encimera (Instalación estándar) Ancho X Profundidad X Altura (mm)	750 X 490 X 60
Dimensiones del corte de la encimera (Instalación empotrada) Ancho X Profundidad X Altura (mm)	804 X 524 X 67

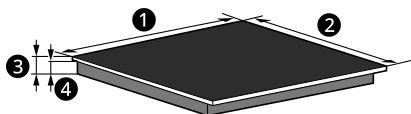
Las dimensiones son aproximadas.

Instalación

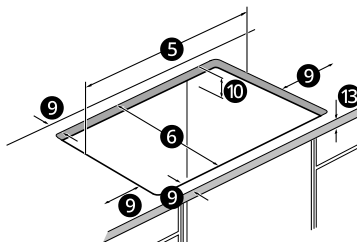
Dimensiones y separaciones

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños mostrados en el dibujo.

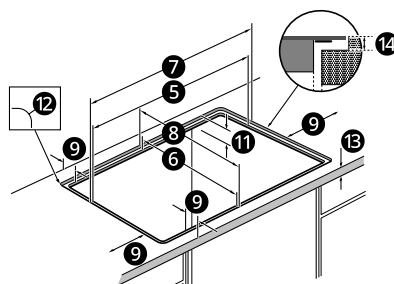
Alrededor del recorte, debe mantenerse un espacio mínimo de 5 cm para su instalación y uso. Asegúrese de que la superficie de trabajo tenga un grosor mínimo de 16 mm. Para evitar descargas eléctricas y mayores deformaciones provocadas por la radiación de calor de la cocina, elija un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislado. La madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos comparables, si no están impregnados, no pueden utilizarse como materiales para la superficie de trabajo.



Recorte para instalación estándar



Recorte para instalación empotrada



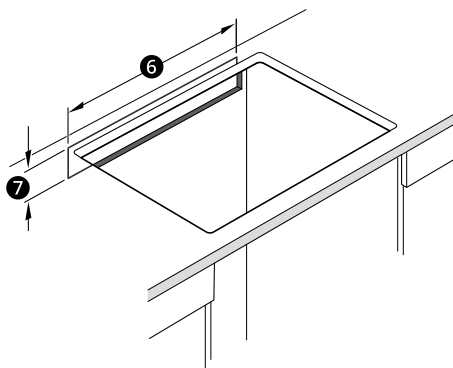
- ① 800 mm ② 520 mm ③ 51 mm
- ④ 47 mm ⑤ 750 mm ⑥ 490 mm
- ⑦ 804 mm ⑧ 524 mm ⑨ Mín. 50 mm
- ⑩ 60 mm ⑪ 67 mm ⑫ Redondo 5 mm
- ⑬ mín. 16 mm ⑭ 7 mm

En cualquier caso, asegúrese de que la placa está bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas.

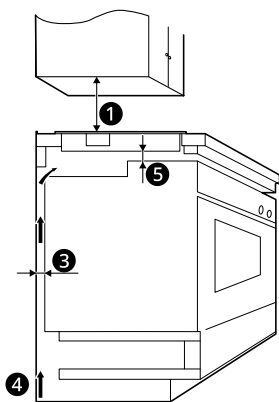
14 INSTALACIÓN

NOTA

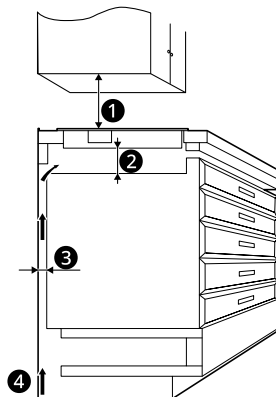
- La distancia de seguridad entre la cocina y el armario situado por encima de la cocina **1** debe ser de un mínimo de 500 mm si no hay ninguna campana extractora instalada. Si hay una campana instalada, entonces la distancia de seguridad especificada por el fabricante de la campana extractora debe mantenerse entre la placa de cocción de la cocina y la campana extractora que está por encima.



Horno



Cajón

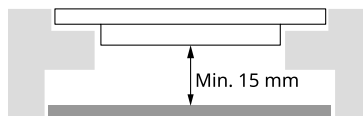


- 1** Mín. 500 mm **2** Mín. 15 mm **3** Mín. 20 mm
- 4** Entrada de aire **5** Mín. 5 mm
- 6** Mín. 550 mm **7** Mín. 45 mm

⚠ ADVERTENCIA

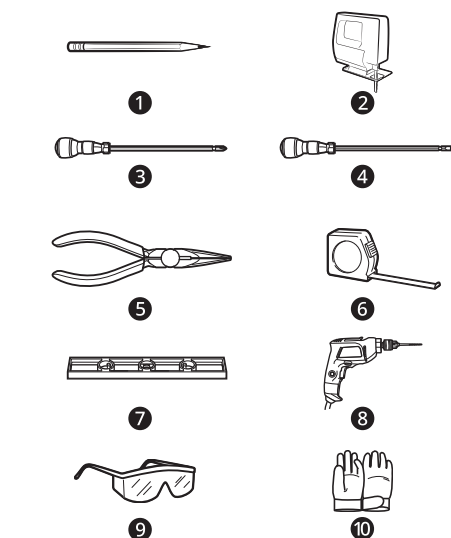
• Aseguramiento de una ventilación adecuada

Un buen sistema de ventilación para la cocina debe tener una entrada y una salida de aire sin obstrucciones. Es necesario instalar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 15 mm de la parte inferior de la cocina para evitar tocar involuntariamente la parte inferior de la cocina caliente o recibir una descarga eléctrica inesperada mientras está en uso. Respete las condiciones indicadas a continuación.



- El exterior de la cocina tiene orificios de ventilación en toda su superficie. Cuando coloque la cocina en su sitio, DEBE comprobar que la encimera no está bloqueando estos orificios.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies circundantes y las superficies vecinas deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

Herramientas necesarias



- 1 Lápiz
- 2 Sierra de sable
- 3 Destornillador Phillips
- 4 Destornillador de punta plana
- 5 Alicates
- 6 Cinta métrica
- 7 Nivel
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

Instalación del aparato

Manual de instalación de armónicos

- Este equipo está en cumplimiento de la IEC (EN) 61000-3-12, con límites para las emisiones de corriente armónica que corresponden a $R_{sce} = 33$.

Manual de instalación de flicker

- Este equipo está en cumplimiento de la IEC (EN) 61000-3-3.

Antes de instalar la cocina

- Asegúrese de que la superficie de trabajo está en ángulo recto y nivelada, y de que ningún elemento estructural interfiere con las necesidades de espacio. Una superficie no uniforme puede provocar que se agriete el cristal de la cocina inesperadamente debido a presiones desiguales en la superficie.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea de un material resistente al calor y aislante.
- Si la cocina se instala sobre un horno, éste debe tener un ventilador incorporado.
- La instalación debe cumplir todas las normas y leyes aplicables, así como los requisitos de espacio libre.
- Asegúrese de que el cableado permanente incluya un interruptor de aislamiento adecuado que permita la desconexión completa de la red eléctrica y que esté fijado y colocado de acuerdo con las leyes y reglamentos locales sobre cableado.
- En cada polo con un diámetro de apertura de contacto de al menos 3 mm, debe incluirse en la instalación eléctrica un dispositivo que permita desconectar el electrodoméstico de la red. Los cortacircuitos de protección de línea, los fusibles (los fusibles de tornillo deben extraerse del soporte), los protectores de fugas a tierra y los contactores son ejemplos de dispositivos de aislamiento adecuados.
- Cuando se instala la cocina, el cliente debe tener fácil acceso al interruptor de aislamiento.
- Si no está seguro de la instalación, consulte con las autoridades locales de construcción y las ordenanzas.
- Utilice acabados resistentes al calor e higiénicos (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la cocina.
- La unidad de cocina en la que se instale el electrodoméstico debe cumplir los requisitos de estabilidad de la DIN 68930.

16 INSTALACIÓN

Después de instalar la cocina

- Asegúrese de que no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas de los armarios o cajones.
- Asegúrese de que el aire fresco fluye suficientemente desde el exterior del armario hasta la base de la cocina.
- Es necesario construir una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina, si la cocina se instala sobre una zona de cajones o armarios.

⚠ ADVERTENCIA

- La cocina debe ser instalada por técnicos cualificados. Disponemos de técnicos para prestar este servicio. No intente nunca instalar algo por su cuenta.
- El lavavajillas, el frigorífico, el congelador, la lavadora o la secadora de ropa no deben colocarse directamente sobre la cocina, ya que la humedad podría dañar la cocina.
- La instalación de la cocina debe realizarse de manera que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de instalación deberán soportar el calor.

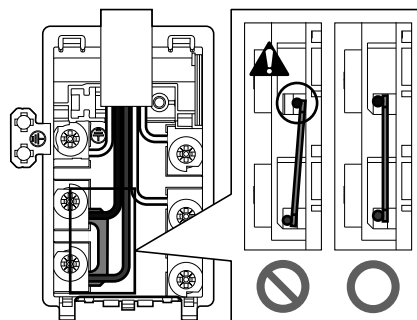
El cable de alimentación de corriente debe colocarse de forma que nunca tenga una temperatura superior a 75 °C y no debe entrar en contacto con ningún componente caliente.

Pregunte a un electricista si el sistema de cableado residencial es adecuado y no presenta modificaciones.

Sólo un electricista cualificado puede realizar cualquier modificación.

⚠ PRECAUCIÓN

- Inserte correctamente el puente y el cable en los orificios del terminal móvil.



230V/400V 2L 2N~

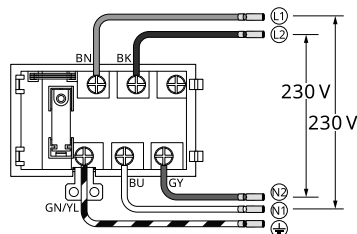
Conexión de la cocina a la red de suministro de alimentación

Esta cocina debe ser conectada a la red de suministro de alimentación solamente por un electricista cualificado.

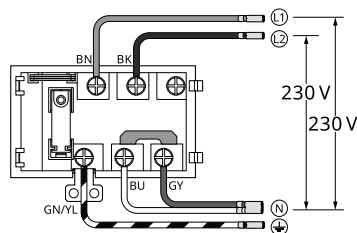
Antes de conectar la cocina a la red de suministro de alimentación, es responsabilidad de los electricistas comprobar que:

- El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia requerida por la cocina.
- La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de características.
- Las secciones del cable de alimentación de corriente puede soportar la carga especificada en la placa de características.

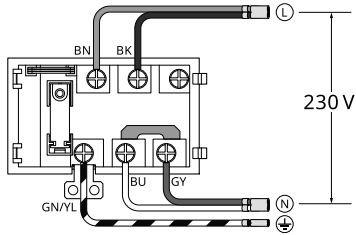
Conecte la fuente de alimentación de la cocina a la red de suministro eléctrico. El uso de dispositivos de derivación, reducción o adaptación podría provocar un sobrecalentamientos e incendios.



230V/400V 2N~



230V 1N~



- GN/YE: verde/amarillo
- BU: azul
- GY: gris
- BK: negro
- BN: marrón

⚠ PRECAUCIÓN

- Póngase en contacto con un Centro de información al cliente de LG Electronics si es necesario reparar o sustituir el cable de alimentación.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normativas de seguridad.
- Si el electrodoméstico está conectado directamente a la red, entonces se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El cable de alimentación no se debe retorcer ni comprimir.
- El cable de alimentación debe ser comprobado regularmente y sustituido solamente por técnicos autorizados.
- Una vez que la cocina está conectada a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción estén listas para su uso, encendiéndolas brevemente y ajustándolas al máximo con utensilios de cocina adecuados.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que la superficie inferior y el cable de alimentación de la cocina no entran en contacto.

18 FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO

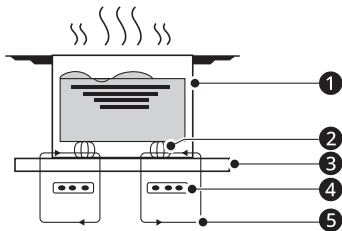
Introducción a la cocción por inducción

⚠ PRECAUCIÓN

- Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Cómo funciona la cocción por inducción

La cocción por inducción es un método de cocción seguro, vanguardista, eficaz y rentable. En lugar de calentar indirectamente la superficie del cristal, funciona creando calor directamente en el utensilio de cocina mediante vibraciones electromagnéticas. Sólo cuando la sartén se ha calentado lo suficiente, el cristal empieza a calentarse.



- 1 Olla de hierro
- 2 Circuito magnético
- 3 Placa de cerámica de cristal
- 4 Bobina de inducción
- 5 Corrientes inducidas

Antes de utilizar su cocina de inducción

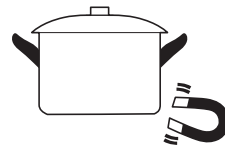
- Lea esta guía, prestando especial atención al capítulo de INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda haber en su cocina de inducción.

Utensilio de cocina

Elección de los utensilios de cocina adecuados

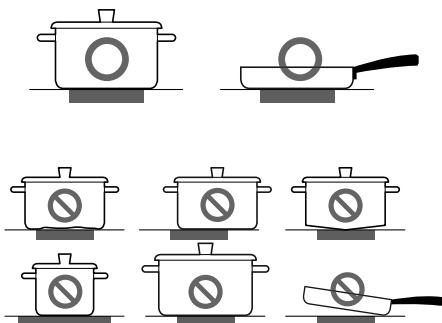
NOTA

- Cuando compre utensilios de cocina para utilizarlos en una cocina de inducción, busque los que lleven la marca del fabricante como "preparados para la inducción" o "aptos para la inducción" o que estén especialmente fabricados para cocinar por inducción.
- Para activar los elementos de cocción, el material de la base de la batería de cocina debe ser magnético. Compruebe la idoneidad del material de la base de la batería de cocina utilizando un imán. Los utensilios de cocina pueden utilizarse para cocinar por inducción si el imán se adhiere al fondo de la olla.



- El acero inoxidable puro, el aluminio o el cobre sin base magnética, el vidrio, la madera, la porcelana, la cerámica y los utensilios de cocina de barro son materiales inadecuados para su uso.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva. Asegúrese de que la base de sus utensilios de cocina sea lisa, se apoye completamente sobre la placa y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.
- Use utensilios de cocina cuyo diámetro sea tan grande como la zona de cocción seleccionada. El uso de una olla ligeramente más grande garantizará que la energía se utilice con la máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña que la zona de cocción, la eficiencia disminuirá.
- Siempre centre los utensilios de cocina en la zona de cocción.

- La sartén está bien equilibrada y descansa completamente sobre la placa de cocción.



- Levante siempre los utensilios de cocina directamente de la cocina de inducción.

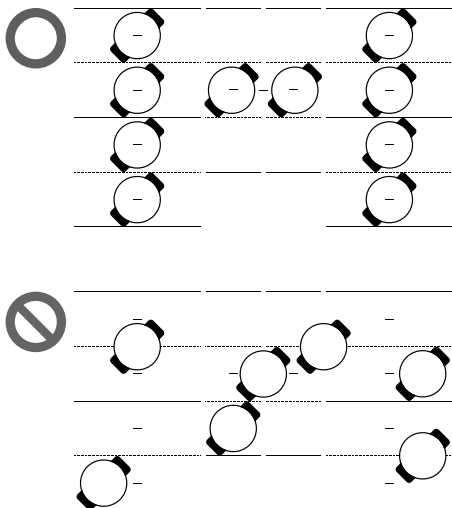


Colocación de los utensilios de cocina

NOTA

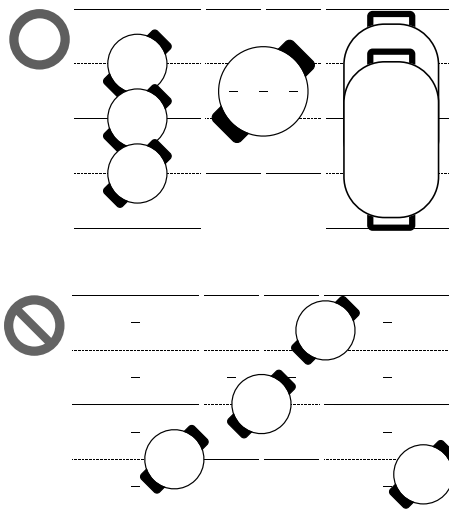
- Los recipientes deben colocarse como mínimo en un sensor de la zona de cocción seleccionada.

Utensilios para $\varnothing \leq 13$ cm



Utensilios para $\varnothing > 13$ cm

- Cuando use la zona de cocción central, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener un rendimiento de cocción óptimo.

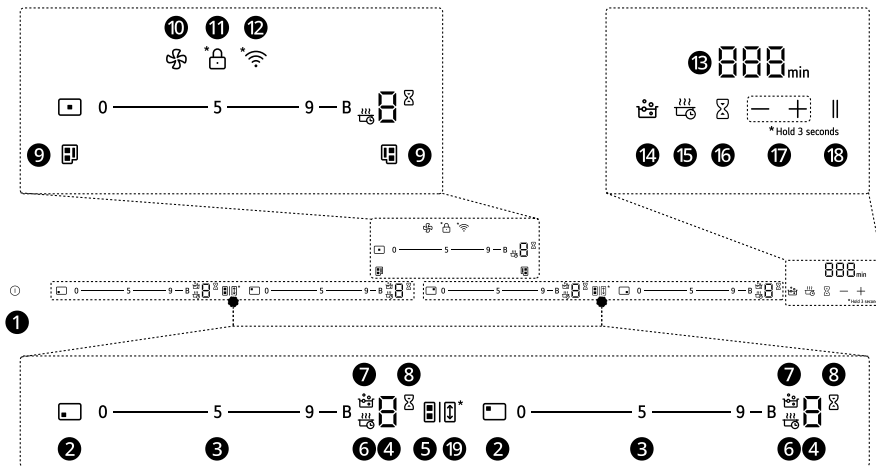


20 FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Características del panel de control

Panel de control



1	Botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)	11	Botón Keylock (Bloqueo de teclas)
2	Botón de Zona de cocción	12	Botón de Conexión Wi-Fi
3	Control de potencia	13	Pantalla Temporizador
4	Pantalla del nivel de potencia	14	Botón Alarma de ebullición del agua
5	Botón Zona flexible	15	Botón Mantener caliente
6	Indicador de Mantener caliente	16	Botón Temporizador
7	Indicador de la alarma de ebullición del agua	17	Botones +/-
8	Indicador del temporizador	18	Botón Pausa
9	Botón Zona flexible extendida	19	Botón Power Shift Plus
10	Botón de Conexión con la campana		

- Cada vez que pulse, sonará un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y sin obstáculos (p. ej. un mueble o un paño). Los botones pueden resultar difíciles de usar incluso si hay una pequeña capa de agua en ellos.

Activación del electrodoméstico

Para encender el electrodoméstico, pulse el botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** durante un segundo. El timbre emite un pitido una vez y todas las pantallas de configuración de potencia muestran  o .

Para apagar el electrodoméstico, presione el botón de **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**.



NOTA

- Si no elige un ajuste de potencia de cocina o campana en 1 minuto, el electrodoméstico se apagará automáticamente. Deberá encender el electrodoméstico de nuevo.

Tenga cuidado con las superficies calientes

H es un aviso de que la zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la zona de cocción se haya enfriado y la temperatura sea segura.

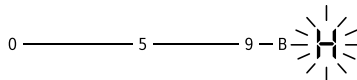
⚠ ADVERTENCIA

- Para prevenir quemaduras o lesiones, tenga cuidado cuando se muestra H en la pantalla, ya que la zona de cocción todavía está caliente.
 - Después de apagar la zona de cocción, el icono se muestra continuamente hasta que la superficie se enfría. Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie puede tardar más en enfriarse.

Primer uso

Cuando conecte por primera vez el suministro eléctrico a la placa de cocción, la H parpadeará durante 60 segundos en todas las pantallas de

configuración de potencia. Esto es normal y no indica un funcionamiento incorrecto.



Uso de la cocina de inducción

Uso de las zonas de cocción

Activación de las zonas de cocción

- 1 Pulse el botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** durante un segundo. Después del encendido, las pantallas de configuración de potencia muestran  y la pantalla del temporizador muestra ---, lo cual indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.



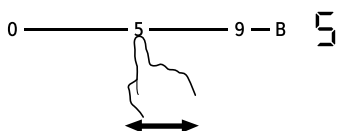
- 2 Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- 3 Pulse el botón **Zona de cocción** de la zona de cocción que desea encender.  parpadeará en la pantalla de nivel de potencia.

	Zona de cocción trasera izquierda
	Zona de cocción delantera izquierda
	Zona de cocción central

22 FUNCIONAMIENTO

	Zona de cocción delantera derecha
	Zona de cocción trasera derecha

- 4** Pulse o deslice para seleccionar el nivel de potencia deseado. El nivel de potencia seleccionado se activará una vez que la pantalla haya parpadeado durante 5 segundos.



Seleccione un ajuste de potencia pulsando o deslizando el control de potencia.

- Si no elige un nivel de potencia en el plazo de un 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente y tendrá que comenzar a partir del paso 1.
- Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción repitiendo este paso.

NOTA

- Si en la pantalla parpadea la  con la configuración de potencia, significa que:
 - no ha colocado un utensilio de cocina en la zona de cocción correcta o,
 - el utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción o,
 - el utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado sobre la zona de cocción.
- No se produce el calentamiento a menos que no haya un utensilio de cocina adecuado sobre la zona de cocción.
- La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un utensilio de cocina adecuado.
- Es normal que la cocina emita un suave zumbido o zumbido cuando está en modo de cocción.

- También es normal que se oiga un ruido de ventilador cuando los componentes electrónicos de la cocina se calientan durante y la cocción.
- Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible. Si se sobrepasa ese valor de potencia al activar las zonas de cocción, se reduce automáticamente el nivel de potencia de la zona de cocción.

Configuración del nivel de potencia

Los niveles de potencia que aparecen a continuación tienen un fin orientativo. El nivel exacto dependerá de varios factores, por ejemplo, los utensilios de cocina y la cantidad objeto de cocción. Realice pruebas con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate y alimentos que se queman rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Fundir mantequilla • Recalentar • Cocción rápida a fuego lento • Cocer arroz
5-7	• Crepes • Sofreír verduras • Filetes/chuletas
8	• Cocer pasta • Sofreír • Patatas fritas • Pollo frito • Pescado rebozado/marisco • Escaldar verduras • Dorar

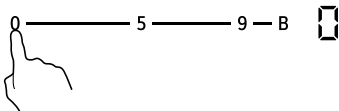
Nivel de potencia	Idoneidad
9	• Saltear • Sellar • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua
B	• Llevar sopas a ebullición rápidamente • Hervir agua rápidamente

Finalización de la cocción

- 1 Tras pulsar el botón **Zona de cocción** que desee apagar, la pantalla del nivel de potencia parpadea durante 5 segundos.



- 2 Apague la zona de cocción pulsando o deslizando el control deslizante hacia "0". Asegúrese de que la pantalla muestre 0.



- 3 Apague toda la cocina presionando el botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**.



Uso de la función Boost

Active la función boost

La función Boost permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que con el ajuste de potencia 9 correspondiente.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice nunca la función boost para precalentar ollas vacías o para calentar aceite, mantequilla o manteca. El utensilio cocina podría dañarse y la grasa podría incendiarse si se sobrecalienta.

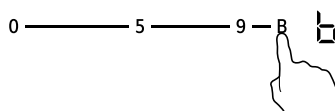
NOTA

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- Si anteriormente se había seleccionado el nivel 0, se establecerá el ajuste de potencia 9 tras la desconexión automática de la función Boost.
- En ciertas condiciones, la función Boost podría apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa. El nivel de potencia vuelve al valor previo seleccionado.
- Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima. Si se sobrepasa ese valor de potencia al activar la función Boost, el nivel de potencia de la zona de cocción se reduce automáticamente.

- 1 Pulse el botón **Zona de cocción** de la zona de cocción que desea encender. 0 parpadeará en la pantalla de nivel de potencia.



- 2 Pulse el botón "B" de la función Boost. Asegúrese de que se muestra una b en la pantalla.
 - Por seguridad, el ajuste Boost se cancela automáticamente transcurridos de 6 minutos.

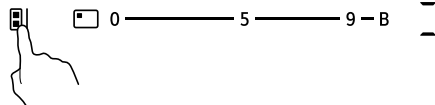


24 FUNCIONAMIENTO

Cancelación de la función Boost

- 1 Pulse el botón de la **Zona de cocción** que desee apagar. La pantalla del nivel de potencia parpadeará durante 5 segundos.
- 2 Pulse o deslice el control de potencia que desee para cancelar la función Boost y ajuste el nivel de potencia deseado.

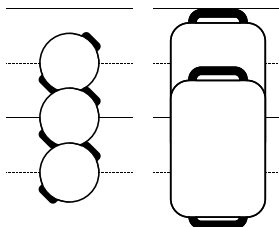
- El botón de la zona flexible parpadeará y aparecerá  en la pantalla del nivel de potencia.



Uso de la zona flexible

NOTA

- Para usar una zona de cocción flexible, apague antes las respectivas zonas de cocción individuales.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Esta zona puede ser utilizada como una zona grande individual o zonas independientes.
- Los utensilios de cocina deben colocarse con precisión para que la detección de los utensilios de cocina sea exacta y la distribución del calor sea uniforme:



- 1 Para activar la zona flexible como una zona grande individual, simplemente presione el botón **Zona flexible**.

- 2 Pulse el nivel de potencia en la **Zona de cocción** trasera para utilizar la función **Zona flexible**.

NOTA

- Si selecciona el nivel de potencia 0, se iluminará  y la función **Zona flexible** se mantendrá activa.

Cancelación de la Zona flexible

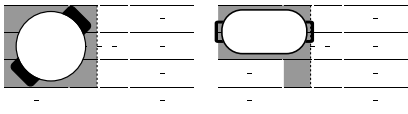
Para utilizar la zona flexible como dos zonas separadas con niveles de potencia diferentes, pulse el botón **Flexible Zone** para desactivarla.  parpadeará en cada pantalla de nivel de potencia.

Uso de la función de zona flexible extendida

NOTA

- La **zona flexible extendida** funciona como una gran zona de cocción al combinar la **zona flexible** con la mitad de la **zona de cocción** central.
- Si la **zona de cocción** izquierda, derecha o central está en uso, no puede usarse la **zona flexible extendida**.
- Para asegurar la detección correcta del recipiente y la distribución por igual del calor,

coloque el recipiente en el centro sobre la parte trasera de la **Zona flexible** y su extensión.



- 1 Para activar la **zona flexible extendida** como una única zona grande, pulse el botón **Zona flexible extendida**.

- El botón de la zona flexible extendida parpadeará y aparecerá  en la pantalla del nivel de potencia.
- Cambie el nivel de potencia en la zona de cocción trasera izquierda o derecha.



- 2 Pulse el nivel de potencia en la **zona de cocción** trasera para utilizar la **zona flexible extendida**.

NOTA

- Si selecciona el nivel de potencia 0, se iluminará  y la función **Zona flexible extendida** seguirá activa.

Cancelación de la zona flexible extendida

Para desactivar la zona flexible extendida, pulse el botón de la **zona flexible extendida**.  parpadeará en cada pantalla de nivel de potencia.

Uso de la función Power Shift Plus

El nivel de potencia cambia automáticamente en función de las diferentes posiciones. Hay tres niveles de potencia.

- 9: Posición frontal

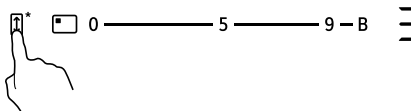
- 6: Posición central
- 2: Posición trasera

- 1 Después del encendido, pulse el botón **Power Shift Plus** durante 3 segundos para activar la función.

- El botón Cambio de potencia plus parpadeará. Aparecerán tres líneas horizontales en la pantalla de nivel de potencia.

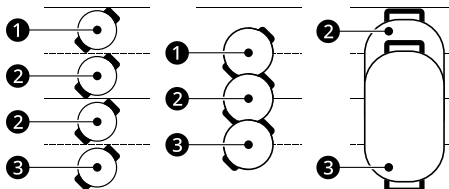


- Revise el nivel de potencia en la zona de cocción trasera izquierda o derecha.



- 2 Después de activar la función **Power Shift Plus**, el nivel de potencia cambia a 9, 6 y 2 (zonas frontal, central y trasera, respectivamente) según la posición del utensilio de cocina.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- 1 Posición trasera
- 2 Posición central
- 3 Posición frontal

- 3 Pulse el botón **Power Shift Plus** durante 3 segundos para desactivar la función. Cuando el Cambio de Potencia plus está en uso y se pulsa el botón **Power Shift Plus**, la zona de cocción cambia a "0" y la función se desactiva.

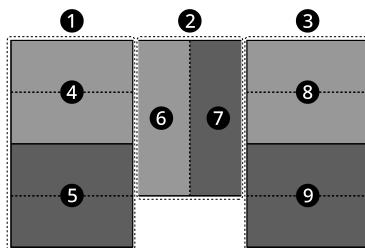
26 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- Compruebe que el tamaño y posición del utensilio de cocina sean adecuados. Si no se reconoce el utensilio de cocina, $\cup$ parpadeará en la pantalla de nivel de potencia frontal y la función se cancelará.
- Debe utilizarse solo un recipiente a la vez, y su tamaño y posición deben ser adecuados.
- El botón **Power Shift Plus** y la **Zona de cocción** central no se pueden usar a la vez.

pueden añadir una vez que haya finalizado la función.

- La alerta de ebullición del agua está disponible en **1** y **9**, excepto **2**.
- La alarma de ebullición del agua y las zonas de cocción pueden usarse de la siguiente manera:
 - Si no se utilizan otras zonas de cocción en la misma área (izquierda o derecha), la función se puede utilizar en 4 zonas de cocción, excepto la zona de cocción central.



Cambio de la configuración del nivel de potencia

Utilice esta función para cambiar los niveles de potencia preestablecidos de las tres zonas de cocción de la **Zona Flexible**. Se puede configurar el área izquierda y derecha, respectivamente.

- 1 Pulse el botón **Power Shift Plus** y el botón **Temporizador** al mismo tiempo durante 3 segundos.
- 2 Pulse o deslice el controlador de potencia para cambiar la configuración del nivel de potencia de la posición correspondiente.
 - Posición frontal: zona de cocción frontal izquierda (o derecha)
 - Posición central: zona de cocción central
 - Posición trasera: zona de cocción trasera izquierda (o derecha)
- 3 Pulse el botón **Temporizador** para confirmar el nivel de potencia.

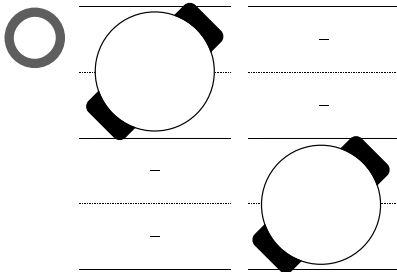
Uso de la función Alarma de ebullición del agua

La alarma de ebullición del agua ajusta automáticamente el nivel de potencia y le notifica con una melodía cuando el agua hierve.

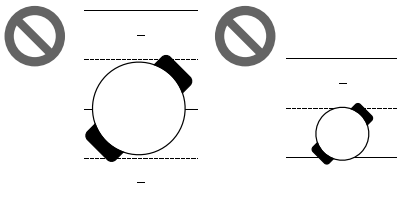
- Si se introduce algo que no sea agua, es posible que la función Alarma de ebullición del agua no funcione correctamente. La sal y las especias se

Alarma de ebullición del agua	Zona de cocción disponible	
4 o 5	Zona única de cocción	8 , 9
	Zona de cocción flexible	8 + 9
	Zona de cocción flexible extendida	8 + 9 + 7
8 o 9	Zona única de cocción	4 , 5
	Zona de cocción flexible	4 + 5
	Zona de cocción flexible extendida	4 + 5 + 6
4 o 5 + 8 o 9	-	

- Con miras a un funcionamiento satisfactorio, coloque el utensilio de cocina en la posición central designada de las zonas de cocción.



- Con miras a un funcionamiento satisfactorio, utilice un recipiente de acero inoxidable multicapa (3-5) con un tamaño de 16-24 cm.
- La alarma de ebullición del agua se cancela si el utensilio de cocina se coloca como se indica a continuación:
 - Entre 4 y 5 o entre 8 e 9
 - La colocación cubre solo una parte de 4 (o 5, 8 e 9)



- 1 Pulse el botón de la zona de cocción que desee y, a continuación, pulse el botón **Alarma de ebullición del agua**.



- 2 El indicador de la alarma de ebullición del agua se ilumina y en la pantalla de nivel de potencia parpadeará 9 durante 5 segundos antes de que se active la función.

- 3 Al hervir el agua, suena una melodía y la salida se ajusta adecuadamente. La salida ajustada se muestra en la pantalla de nivel de potencia.

Cancelación de la función de alarma de ebullición del agua

- 1 Seleccione el botón de la zona de cocción que desea apagar.
- 2 Pulse el nivel de potencia 0 para desactivar la función.
 - Si se selecciona un nivel de potencia diferente a 0, la alarma de ebullición del agua se desactivará y el quemador funcionará al nivel de potencia seleccionado.

NOTA

- Cuando se utiliza la alarma de ebullición del agua, se puede utilizar el temporizador. Si el temporizador finaliza antes de que el agua hierva, la alarma de ebullición del agua se cancelará y el quemador se apagará.
- Si se cambia el nivel de potencia mientras se utiliza la alarma de ebullición del agua, la función se cancelará y se ajustará el nivel de potencia.
- Con miras a proteger los componentes, la alarma de ebullición del agua puede cancelarse en ciertas situaciones.
- Si se excede la carga de potencia máxima conectada mientras se usa la alarma de ebullición del agua, el nivel de potencia cambiará y se cancelará la función.
- Si se muestra el indicador de superficie caliente H en la pantalla, es posible que la función de alarma de ebullición no funcione correctamente. Espere hasta que se haya enfriado para usarla.
- Para garantizar un funcionamiento adecuado, utilice 0,5-3 l de agua no salina a una temperatura inferior a 40 °C.
- Si se añade o elimina algo mientras se usa la función, es posible que esta evidencie alguna anomalía.

28 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- Si los utensilios de cocina se mueven con la función en uso, puede aparecer  (ningún recipiente detectado) y la función puede cancelarse. Si los utensilios de cocina se vuelven a colocar en la zona de cocción antes de que  desaparezca, el nivel de potencia volverá al último mostrado.
- Cuando utilice la alarma de ebullición del agua, abra la tapa y mantenga la capacidad de los utensilios de cocina entre 1/4 y 3/4. Si se exceden los 3/4, puede ocurrir un desbordamiento aunque se ajuste el calor.
- Si se activa Pausa mientras se usa la alarma de ebullición del agua, esta se cancelará. Si cancela la función de pausa, la alerta de ebullición del agua no se reactivará y restablecerá el nivel de potencia anterior.
- Si se activa Mantener caliente mientras se usa la Alarma de ebullición del agua, esta se cancelará. Si cancela la función Mantener caliente, la alarma de ebullición del agua no se reactivará y se restablecerá el nivel de potencia 2.

Uso de la función Mantener caliente

Puede mantener caliente su comida con el botón **Mantener caliente**.

Puede configurar la función **Mantener caliente** de la zona de cocción de manera similar a la configuración de la potencia de la zona de cocción.

- 1 Pulse el botón de la zona de cocción que desea y, a continuación, pulse el botón **Mantener caliente**.



- 2 La pantalla de configuración de potencia parpadeará con el nivel de potencia 2 durante 5 segundos.

Cancelación de la función Mantener caliente

- 1 Seleccione el botón de la zona de cocción que desea apagar.
- 2 Para apagar el quemador, pulse el botón de nivel de potencia 0 o el botón **Mantener caliente**.
 - Si se selecciona un nivel de potencia diferente de 0, la función **Mantener caliente** se apagará y el quemador funcionará al nivel de potencia seleccionado.
 - Cuando se pulsa el botón **Mantener caliente**, el nivel de potencia permanece en 2 y solo se desactiva la función.

Uso del indicador de compatibilidad

El **Indicador de compatibilidad** es un índice que le permite comprobar si los recipientes se calientan bien.

- 1 Coloque el utensilio en la zona de cocción que quiere utilizar y establezca el nivel de salida en 9.
- 2 Pulse el botón de la zona de cocción correspondiente y el botón **Keylock (Bloqueo de teclas)**. El indicador de compatibilidad enciende la pantalla del temporizador y se apaga después de 5 segundos.



Indicador	Compatibilidad
0-3	Baja
4-8	Media
9-10	Alta

NOTA

- Cuanto más alto sea el indicador, mejor se calienta el utensilio.
- Si el indicador es bajo, compruebe el material, tamaño y forma de la base del utensilio.
 - Incluso si el utensilio tiene una marca IH, puede que no se caliente bien en este aparato si el indicador es bajo.
 - Si el tamaño del utensilio no encaja correctamente con el tamaño de la zona de cocción, el indicador puede ser bajo. Vuelva a intentarlo con una zona de cocción de diferente tamaño.

NOTA

- Cuando se usa el temporizador, el indicador del temporizador se ilumina y la cuenta atrás comienza de inmediato.

- 3** Cuando el temporizador de cocción finaliza, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

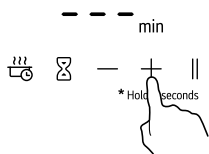
NOTA

- Las otras zonas de cocción permanecen operativas si fueron encendidas previamente.
- Si el tiempo establecido del temporizador supera el tiempo máximo de funcionamiento para ese nivel de potencia, se ajustará automáticamente al tiempo máximo de funcionamiento.
 - La función Boost se mantiene activa durante un máximo de 6 minutos. Si el temporizador se ha configurado para una duración de más de 6 minutos, la función Boost se mantiene activa durante 6 minutos y, transcurrido ese tiempo, el nivel de potencia cambia al nivel 9 mientras el temporizador permanece activo.

Uso de la función Temporizador

Se puede programar para que una o varias zonas de cocción se apaguen al acabarse el tiempo establecido.

- 1 Para usar el temporizador para la zona de cocción en uso, pulse el botón de Zona de cocción.
- 2 Ajuste el tiempo presionando los botones +/- .
 - Mantenga pulsado el botón para cambiar el tiempo rápidamente.
 - Pulse el botón +/- para cambiar entre 0 minutos en 360 minutos.
 - La duración de 0 minutos se visualiza como ---.
 - Si se pulsa el botón +/- sin seleccionar la zona de cocción, el temporizador se establecerá para la última zona de cocción usada.



Nivel de potencia	Tiempos de funcionamiento predeterminados (minutos)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

Para ver el tiempo restante

El indicador del temporizador se ilumina para las zonas de cocción con un temporizador activo. La pantalla del temporizador muestra el tiempo

30 FUNCIONAMIENTO

restante para la zona de cocción principal y el botón de la zona de cocción principal se ilumina más que los otros botones de la zona de cocción.

- Cuando se pulsa el botón **Zona de cocción**, la zona de cocción seleccionada pasa a ser la zona de cocción principal y el tiempo restante se muestra en la pantalla del temporizador.
- Cuando se pulsa el botón Temporizador, la zona de cocción principal se puede alternar entre las zonas de cocción con un temporizador activo en el siguiente orden:
 - Frontal izquierda → Frontal derecha → Trasera derecha → Central → Trasera izquierda

Modificación del temporizador

- 1 Pulse el botón **Zona de cocción** o el botón **Temporizador** para cambiar la zona de cocción principal que desee modificar.
- 2 Ajuste el tiempo presionando los botones +/-.

Cancelación del temporizador

- 1 Establezca el tiempo restante en 0 pulsando el botón +/-.
- 2 En la pantalla del temporizador aparece --- y el temporizador se cancela. La cancelación del temporizador no apaga la zona de cocción.

Otras funciones

Conexión Wi-Fi

- Presione el botón de conexión **Wi-Fi** durante 3 segundos, el LED **Wi-Fi** queda ENCENDIDO. La función **Wi-Fi** queda ENCENDIDA. Siga las

instrucciones de la aplicación **LG ThinQ** de su teléfono inteligente para usar la función **Wi-Fi**.



- En el modo de espera con conexión a la red, el electrodoméstico requiere un máximo de 2 vatios.

Conexión a campana

- Este producto dispone de un dispositivo Wi-Fi que puede usar para conectar la cocina a campanas LG. A través de la conexión **Wi-Fi**, puede usar la conexión a campanas con la aplicación **LG ThinQ**. Active la conexión **Wi-Fi**. Presione el botón de conexión a campanas, y el LED de la campana queda ENCENDIDO. La conexión de la campana está ENCENDIDA.



NOTA

- La conexión con la campana no funciona si hay por dificultades o fallos de conectividad Wi-Fi, problemas de conexión o cualquier otro fallo, averías, o errores que estén causados por la conexión de red.

Uso del bloqueo de teclas

Los botones pueden bloquearse para evitar un uso no autorizado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción o la campana).

Cuando los botones están bloqueados, todos los botones quedan deshabilitados excepto el botón **ENCENDIDO/APAGADO** y **Keylock (Bloqueo de teclas)**.

Siempre puede apagar el electrodoméstico con el botón **ENCENDIDO/APAGADO**, pero deberá

desbloquear el electrodoméstico con el botón antes del siguiente funcionamiento.

Bloqueo/desbloqueo de los botones

Presione el botón **Keylock (Bloqueo de teclas)** durante 3 segundos.



Uso del modo Pausa

Uso del modo Pausa

- La función de pausa reduce el ajuste de potencia de una zona de cocción al nivel 1 y la mantiene a ese nivel hasta que se desactiva. Esta función se puede usar para interrumpir brevemente el proceso de cocción y luego reanudarlo.

Para entrar en el modo pausa

- Presione el botón **Pausa**.
- El nivel de potencia de todas las zonas de cocción activas cambia al nivel 1.

Para salir del modo pausa

- Presione el botón **Pausa** para regresar a la zona de cocción del ajuste de potencia anterior.

NOTA

- Cuando la placa está en el modo pausa, todos los botones quedan inhabilitados, excepto el botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** y el botón **Pausa**. Siempre podrá apagar la placa de inducción con el botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**.

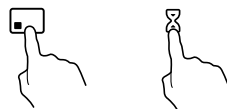
Comprobación de la limitación de potencia

Habilita la limitación de la potencia total de la cocina, si fuera necesario, en base a las condiciones de su instalación eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

- La placa debe estar adaptada al suministro de energía disponible.
- La configuración de administración de energía solo debe ajustarla el personal cualificado.

Pulse el botón de la zona de cocción frontal izquierda y el botón **Temporizador** a la vez durante 3 segundos. La configuración de potencia máxima parpadeará en la pantalla del temporizador durante 5 segundos.



Pantalla	Potencia máxima
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (por defecto)	7400 W (32 A)

32 FUNCIONES SMART

FUNCIONES SMART

Aplicación LG ThinQ

Esta función está solo disponible en los modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el aparato usando un teléfono inteligente.

Características de la aplicación LG ThinQ

Comuníquese con el aparato desde un teléfono inteligente utilizando las cómodas funciones inteligentes.

Emparejamiento con campana

Le permite elegir con qué campana desea que funcione su cocina de inducción.

Monitorización

Esta función le ayuda a comprobar el estado de funcionamiento del producto, el estado de bloqueo, la potencia de calor de cada hornillo y el temporizador.

Monitorización del tiempo de uso

Esta función le permite comprobar la cantidad total de tiempo utilizado por cada hornillo en el día de hoy, durante la semana y mensualmente.

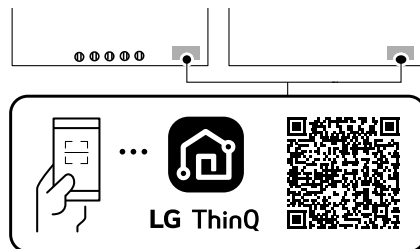
NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red de cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** dentro de **Tarjetas dispositivo** → **Configuraciones** → **Cambie la red**.
 - el router inalámbrico ha cambiado
 - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
 - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
- Para desconectar el electrodoméstico de la red **Wi-Fi**, elimine el electrodoméstico de la lista de productos conectados en la aplicación **LG ThinQ**.
- El aparato podría verse modificado para realizar mejoras en él sin previo aviso a los usuarios.
- Las funciones pueden variar según el modelo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión a un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR fijado al producto usando la cámara o una aplicación de lectura de códigos QR en su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

- Busque e instale la aplicación **LG ThinQ** desde Google Play Store o Apple App Store en un teléfono inteligente.
- Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta existente o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
- Toque el botón añadir (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, compruebe que el indicador Wi-Fi del panel de control esté iluminado.
- El dispositivo solo admite redes Wi-Fi de 2,4 GHz. Para verificar la frecuencia de su red, comuníquese con su proveedor de servicios de Internet o consulte el manual de su enrutador inalámbrico.

- **LG ThinQ** no se hace responsable de ningún problema o fallo de conexión a la red, mal funcionamiento o errores causados por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si hay demasiada distancia entre el electrodoméstico y el router inalámbrico, la intensidad de la señal se reducirá. Es posible que la conexión tarde mucho tiempo en realizarse o que la instalación no se lleve a cabo correctamente.
- Si el dispositivo tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, puede estar demasiado lejos del enrutador. Compre un repetidor de Wi-Fi (extensor de rango) para mejorar la intensidad de la señal de Wi-Fi.
- La conexión de red puede no funcionar correctamente según el proveedor de servicios de Internet.
- La conexión Wi-Fi puede no conectarse o puede interrumpirse debido al entorno de la red doméstica.
- El electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas en la transmisión de la señal inalámbrica. Desenchufe el electrodoméstico y espere aproximadamente un minuto para volver a intentarlo.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No use caracteres especiales).
- La interfaz de usuario del teléfono inteligente (IU) podría variar dependiendo del sistema operativo móvil (SO) y del fabricante.
- Si el protocolo de seguridad del router está establecido en **WEP**, puede ser imposible configurar la red. Cambie el protocolo de seguridad a otro distinto (se recomienda **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para desactivar la función de Wi-Fi, mantenga presionado el botón de conexión **Wi-Fi** durante 3 segundos. El indicador Wi-Fi se apagará.
- Para reconectar el electrodoméstico o añadir otro usuario, mantenga presionado el botón de conexión **Wi-Fi** durante 3 segundos para apagarlo temporalmente. Ejecute la aplicación

LG ThinQ y siga las instrucciones de la aplicación para conectar el electrodoméstico.

LG ThinQ UP

Actualice el producto a través de la aplicación **LG ThinQ** para probar las nuevas funciones.

En caso de haber una función que se pueda actualizar, aparece una notificación de actualización en el panel de control del producto cuando este se enciende y se selecciona la zona de cocción.

Por ejemplo, es posible que las luces de la pantalla se enciendan secuencialmente hasta que aparezca UP.



- 1 Las notificaciones de actualización se envían a su teléfono inteligente una vez que estén disponibles las funciones que pueden actualizarse.
- 2 Pulse la notificación de actualización en su teléfono inteligente para acceder a **Actualizaciones de funciones** en la aplicación **LG ThinQ**.
- 3 En **Actualizaciones de funciones**, seleccione una nueva función y pulse el botón **actualizar**.
- 4 Una vez completada la actualización, revise la guía en la aplicación **LG ThinQ** para conocer la configuración detallada de la función.

NOTA

- Esta característica está solo disponible en algunos modelos.
- Una vez finalizada la actualización, las funciones reales del producto pueden diferir de las descritas en el manual del propietario.

34 FUNCIONES SMART

Especificaciones del equipo de radio

de tres años después del último envío de este producto.

Tipo	Rango de frecuencia de funcionamiento	Potencia de salida (Máx.)
LAN inalámbrica	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth ^{*1}		

*1 Esta característica está solo disponible en algunos modelos.

A efectos de información para el usuario, este dispositivo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 4 cm entre el dispositivo y el cuerpo.

Declaración de conformidad



Por la presente, LG Electronics declara que la cocina de tipo de equipo de radio cumple la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: <http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente contenido en este producto bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que tengan la obligación de revelar el código fuente y para acceder a todos los términos de licencia a los que se hace referencia, así como a los avisos sobre copyright, visite <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics también le proporcionará código abierto por un importe que cubre los gastos de su distribución previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para cualquier persona en posesión de esta información durante un periodo

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

Limpieza del electrodoméstico

PRECAUCIÓN

- No se ha de usar un limpiador a vapor.

Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no pegajosos en el cristal)

- 1 Apague la alimentación de la cocina.
- 2 Aplique un limpiador de cocinas mientras el cristal todavía esté templado (¡pero no caliente!).
- 3 Enjuague y seque con un paño limpio o un papel de cocina.

NOTA

- Cuando la cocina esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción podría estar todavía caliente! Tenga mucho cuidado.
- Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.
- Nunca deje residuos de limpieza sobre la cocina: el cristal podría quedarse manchado.

Derrames de hervidos, restos de fundidos y derrames calientes y pegajosos sobre el cristal

Elimínelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador de hoja de

afeitar adecuado para cocinas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:

- 1 Desconecte la alimentación de la cocina en el interruptor de aislamiento mecánico.
- 2 Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque lentamente la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la cocina. El uso incorrecto o inadecuado de la cuchilla puede rayar la superficie de la cocina.
- 3 Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o un papel de cocina.
- 4 Siga los pasos 2 y 3 de la sección 'Suciedad habitual en el cristal'.

NOTA

- Elimine lo antes posible las manchas dejadas por los alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si se dejan enfriar sobre el cristal, podría resultar difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal.

ADVERTENCIA

- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad de una cuchilla de limpieza esté retraída, la cuchilla del rascador está afilada como una navaja. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames sobre el panel de control

- 1 Apague la alimentación de la cocina.
- 2 Recoja el derrame.

36 MANTENIMIENTO

3 Frote el área del panel de control con una esponja o paño limpio y humedecido.

4 Frote el área hasta dejarla completamente seca con un papel de cocina.

NOTA

- La cocina podría pitar y apagarse por sí misma, y el panel de control podría no funcionar mientras haya líquido sobre este. Asegúrese de que frota el área del panel de control hasta secarla antes de volver a encender la cocina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar para recibir servicio técnico

Sólo un técnico certificado debe realizar las reparaciones. Una mala reparación podría ponerle a usted y a otros en grave peligro. Sin embargo, algunos pequeños problemas pueden resolverse como se indica en la siguiente tabla:

Si un problema no se soluciona, por favor, póngase en contacto con el Centro de información al cliente de LG Electronics.

Piezas y características

ESPAÑOL

Síntomas	Causa posible y solución
La cocina de inducción no puede encenderse.	No hay alimentación Asegúrese de que la cocina de inducción está encendida y conectada a la red eléctrica. Compruebe si hay un corte de luz en su casa o en el vecindario. Llame a un técnico cualificado si ha probado todo y el problema sigue existiendo.
El panel de control no responde.	Los botones están bloqueados. Desbloquee el botones. Consulte la sección 'Bloqueo de los botones' para disponer de instrucciones.
El panel de control resulta difícil de manejar.	Es posible que los botones tengan una fina capa de agua o que esté tocando los botones utilizando la punta del dedo. Asegúrese de que el área del panel de control esté seca y utilice la yema de su dedo cuando toque los botones.
El cristal se está quedando rayado y marcado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos Utilice utensilios de cocina con bases planas y suaves. Consulte 'Elección de los utensilios de cocina adecuados'.
	Se están usando estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos. Consulte 'MANTENIMIENTO'.
Algunos utensilios de cocina hacen ruidos crepitantes o chasquidos.	Esto podría estar causado por la construcción de su utensilio de cocina (las capas de diferentes metales vibran de manera diferente). Esto es normal con utensilios de cocina y no es indicativo de un fallo.
La cocina de inducción hace un ruido bajo de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de potencia alto.	Esto es provocado por la tecnología de cocción por inducción. Esto es normal, sin embargo, si baja el ajuste de potencia, el ruido debería disminuir o desaparecer por completo.

38 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Causa posible y solución
El ruido del ventilador sale por la cocina de inducción.	El ventilador de la cocina de inducción se ha activado para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Incluso después de apagar la cocina de inducción, podría seguir funcionando. Como esto es normal, no es necesario hacer nada. Mientras el ventilador esté en funcionamiento, no desconecte la alimentación de la cocina de inducción de la pared.
Los utensilios de cocina no se calientan y aparecen códigos de error en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque no es adecuado para la cocción por inducción. Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elección de los utensilios de cocina adecuados'.
Los utensilios de cocina no se calientan y aparece "u" en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está centrado adecuadamente sobre la misma. Centre el utensilio de cocina y asegúrese de que su base se corresponde con el tamaño de la zona de cocción.
Cuando una cocina de inducción o una zona de cocción se apaga bruscamente, se muestra un código de error y suena un tono (normalmente se alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico Anote las letras y números erróneos, desconecte la cocina de inducción de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
El LED de la pantalla no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay suministro de alimentación. Compruebe que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente y que ésta funciona.
El LED de la pantalla se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Temperatura elevada de la cocina. La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada.
	Hay algún problema con el ventilador. Compruebe si el ventilador funciona correctamente.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	El tipo de utensilio de cocina es incorrecto. El diámetro del utensilio de cocina es demasiado pequeño. Utilice un utensilio de cocina adecuado. (Consulte el manual de instrucciones).

Síntomas	Causa posible y solución
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	El fogón se ha sobrecalentado. La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para reiniciar la unidad.
El LED de la pantalla parpadea y no funciona.	Se trata de un fallo de alimentación temporal. Corte la alimentación a través del disyuntor. Transcurrido un tiempo, vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
El botón táctil de la PCB no funciona.	El código de error F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FEo E1 se muestra en la pantalla. - El control electrónico ha detectado una condición con error. Apague y vuelva a encender el aparato para apagar el código de error. - Si el problema persiste, solicite asistencia técnica.

Wi-Fi

Síntomas	Causa posible y solución
El electrodoméstico y el smartphone no están conectados a la red Wi-Fi.	La contraseña de la red Wi-Fi a la que está intentando conectarse no es correcta. Busque la red Wi-Fi conectada a su smartphone, elimínela y, a continuación, registre su electrodoméstico en LG ThinQ.
	Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. Desactive los Datos móviles de su teléfono inteligente y registre el electrodoméstico utilizando la red Wi-Fi.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado de forma incorrecta. El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No use caracteres especiales).
	La frecuencia del router no es de 2,4 GHz. Solo se admiten frecuencias de router de 2,4 GHz. Configure el router inalámbrico en 2,4 GHz y conecte el electrodoméstico al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, póngase en contacto con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router.
	Hay demasiada distancia entre el electrodoméstico y el router. Si hay demasiada distancia entre el electrodoméstico y el router, la señal podría debilitarse y la conexión podría no configurarse correctamente. Mueva el router de lugar para que esté más cerca del electrodoméstico.

40 APÉNDICE

APÉNDICE

Ficha del producto

Ficha del producto

Ficha de producto_REGLAMENTO DELEGADO DE LA COMISIÓN (UE) N.º 66/2014, Norma aplicable EN 60350-2

Marca registrada	LG
Identificador del modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tipo de cocina	Placa de inducción
Tecnología de calor	Área de cocción por inducción
Número de zonas de cocción y/o áreas	1 área de cocción por inducción
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeada a los 5 mm más cercanos	69,0-40,0 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg (CE _{electric cooking})	185,0 Wh/kg
Consumo de energía de la cocina calculado por kg (EC _{electric hob})	185,0 Wh/kg

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN (UE) 2023/826 Norma aplicable EN 50564

Consumo de potencia medida en modo de espera de red	2,00 W
Consumo de potencia medida en modo de espera	0,50 W
Consumo de potencia medida en modo apagado	0,50 W
El periodo de tiempo tras el cual la función de administración de energía, o una función similar, cambia automáticamente el equipo al estado de espera y/o apagado, y/o al estado que ofrece estado en espera conectado a la red.	10 min



Escaneja el codi QR
per veure el manual.



MANUAL DE L'USUARI

PLACA D'INDUCCIÓ



Abans de començar la instal·lació, llegeixi atentament aquestes instruccions. Això simplificarà la instal·lació i garantirà que el producte s'instal·li de manera correcta i segura. Guardi aquestes instruccions a prop del producte després de la instal·lació per a futures consultes.

CATALÀ

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. All Rights Reserved

ÍNDEX

Aquest manual pot contenir imatges o continguts diferents del model que ha adquirit.

Aquest manual està subjecte a revisió per part del fabricant.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

LLEGIU TOTES LES INSTRUCCIONS ABANS D'UTILITZAR L'APARELL	3
ADVERTÈNCIA	3
PRECAUCIÓ	7
PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT	10

INSTAL·LACIÓ

Descripció del producte	11
Instal·lació	13

FUNCIONAMENT

Introducció a la cuina d'inducció	18
Estris de cuina	18
Panell de control	20
Ús de la placa d'inducció	21

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ	32
--------------------------	----

MANTENIMENT

Cura i neteja	35
---------------------	----

SOLUCIONAR PROBLEMES

Abans de trucar al servei de reparacions	37
--	----

APÈNDIX

Fitxa del producte	40
--------------------------	----

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

LLEGIU TOTES LES INSTRUCCIONS ABANS D'UTILITZAR L'APARELL

Les següents directrius de seguretat tenen l'objectiu d'evitar riscos o danys imprevistos deguts a un funcionament insegur o incorrecte de l'aparell. Les directrius es divideixen en 'ADVERTÈNCIA' i 'PRECAUCIÓ', tal com es descriu a continuació.

CATALÀ

Missatges de seguretat



Aquest símbol es mostra per indicar qüestions i operacions que poden suposar un risc. Llegiu atentament la part amb aquest símbol i seguiu les instruccions per evitar riscos.



ADVERTÈNCIA

Indica que no seguir les instruccions pot causar lesions greus o la mort.



PRECAUCIÓ

Indica que no seguir les instruccions pot causar lesions lleus o danys al producte.

ADVERTÈNCIA

ADVERTÈNCIA

- Per reduir el risc d'explosió, incendi, mort, enrampades, lesions o escaldades a les persones utilitzant aquest producte, seguiu les precaucions bàsiques, incloent-hi:

Instal·lació

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de fer qualsevol tasca de manteniment.
- És essencial i obligatori connectar l'aparell a una bona presa de terra.

4 INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

- Les modificacions del sistema de cablejat domèstic només les pot fer un electricista qualificat.
- Per prevenir riscos, aquest aparell s'ha d'instal·lar seguint aquestes instruccions d'instal·lació.
- La instal·lació i la connexió a la presa de terra d'aquest aparell les ha de dur a terme personal qualificat.
- Aquest aparell s'hauria de connectar a un circuit amb un interruptor seccionador que en permeti la desconexió total de l'alimentació elèctrica.
- Els errors en la instal·lació podrien invalidar la garantia o reclamacions de responsabilitat.
- Si el cable d'alimentació està deteriorat, l'ha de substituir el fabricant, un agent de servei o una persona igualment qualificada per evitar riscos.
- No es pot instal·lar l'aparell darrere d'una porta o coberta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No modifiqui o alteri la construcció de l'aparell en cap cas, com ara desmuntar els panells, els protectors del cablejat ni cap altre component permanent del producte.

Funcionament

- No cuineu sobre una placa trencada o esquerdada. Si es trenca o esquerda la superfície de la placa, desconnecteu immediatament l'aparell de la xarxa d'alimentació elèctrica (interruptor de paret) i contacteu un tècnic qualificat.
- Aquest aparell compleix amb els estàndards de seguretat electromagnètica. Tanmateix, les persones amb marcapassos o altres implants elèctrics (per exemple, bombes d'insulina) han de consultar el seu metge o el fabricant de l'implant abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que el camp electromagnètic no afectarà l'implant.
- Mentre s'utilitza, algunes parts accessibles de l'aparell s'escalfaran prou per provocar cremades.

- No permeteu que el vostre cos, roba o altres objectes llevat dels estris de cuina compatibles entrin en contacte amb el vidre fins que la superfície s'hagi refredat.
- No s'han de deixar objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la superfície de la placa perquè es poden escalfar.
- Mantingueu els infants allunyats de la superfície.
- Les nanses de les cassoles poden cremar. Vigileu que les nanses de les cassoles no quedin per sobre d'altres zones de cocció enceses. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels infants.
- No deixeu mai l'aparell sense supervisió mentre està en funcionament. Els vessaments provoquen fum i esquitxos de greix que es poden inflamar.
- No deixeu mai cap objecte o estri sobre l'aparell.
- Cal tenir cura per evitar tocar els elements calefactors.
- No utilitzeu mai l'aparell per escalfar o climatitzar l'habitació.
- Després d'utilitzar-les, apagueu sempre les zones de cocció i la placa com s'indica en aquest manual (és a dir, amb el panell de control). No confieu amb la funció de detecció de la presència de cassoles per a apagar les zones de cocció quan retireu les cassoles.
- Cal vigilar que els infants no juguin amb l'aparell.
- Els infants o persones amb discapacitats que els limitin la capacitat d'utilitzar l'aparell haurien de disposar d'una persona responsable i competent que els instrueixi en com utilitzar-lo. L'instructor ha de comprovar que són capaços d'utilitzar l'aparell sense posar-se en perill a si mateixos o el seu entorn.
- No guardeu objectes que puguin interessar els infants als mobles de sobre l'aparell. Els infants podrien enfilarse a la placa i rebre ferides de gravetat.
- No deixeu els infants sols o sense supervisió a la zona en què s'utilitza l'aparell.
- Aquest aparell no està pensat per a ser utilitzat per persones (inclosos infants) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, tret que rebin

6 INSTRUCCIONS DE SEURETAT

la supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.

- Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats tret que estiguin supervisats contínuament.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast d'infants menors de 8 anys.
- Mantingueu les mascotes allunyades del producte per a evitar incendis o cremades. No permeteu que les mascotes s'enfilin sobre el producte, fins i tot quan no està en funcionament.
- No es poden col·locar materials o productes combustibles sobre aquest aparell en cap cas.
- Si la superfície està esquarterada, apagueu l'aparell per evitar descàrregues elèctriques. No torneu a utilitzar la placa fins que un tècnic especialitzat hagi canviat el vidre.
- L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.
- Perill d'incendi: No guardeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No guardeu mai elements combustibles ni aerosols als calaixos de sota la placa.
- La cocció d'oli o greix sense supervisió pot ser perillosa i pot provocar incendis. No intenteu apagar foc amb aigua MAI, en canvi, apagueu l'aparell i cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- Només utilitzeu protectors de la placa dissenyats pel fabricant de l'aparell de cuina, aquells que el fabricant de l'aparell indiqui que són adequats a les instruccions o els protectors inclosos amb l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.
- No utilitzeu mai la funció potenciadora per preescalfar estris de cuina buits o per escalfar oli, mantega o llard. Els estris de cuina es poden danyar i el greix o es pot incendiar si s'escalfa en excés.

Manteniment

- La neteja i el manteniment de l'usuari no els poden fer infants sense supervisió.

- No repareu o substituiu cap part de l'aparell si no ho recomana específicament el manual. La resta de tasques de manteniment les hauria de dur a terme un tècnic qualificat.
- Si el cable d'alimentació està deteriorat, l'ha de substituir el fabricant, un agent de servei o una persona igualment qualificada per evitar riscos.
- No polvoritzeu aigua sobre producte ni el submergiu en una pica per a netejar-lo.
- Apagueu la placa des de l'interruptor de paret abans de netejar-la o fer-hi tasques de manteniment.
- No repareu o substituiu cap part de l'aparell. La resta de tasques de manteniment les ha de dur a terme un tècnic qualificat per prevenir danys a les persones i l'aparell.

PRECAUCIÓ

PRECAUCIÓ

- Per reduir el risc de lesió a persones, avaries o danys al producte o l'habitatge mentre s'utilitza l'aparell, seguiu les precaucions bàsiques de seguretat, incloent-hi:

Instal·lació

- Vigileu: les vores del panell són esmolades.
- Poseu aquesta informació a disposició de la persona encarregada d'instal·lar l'aparell, ja que us pot reduir els costos d'instal·lació.
- Els errors en la instal·lació podrien invalidar la garantia o reclamacions de responsabilitat.

Funcionament

- Aquest aparell només es pot utilitzar per a cuinar i fregir a la llar de manera habitual. No està dissenyat per a finalitats comercials o industrials.

8 INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

- Utilitzeu recipients de cuina de la mida adequada. Aquest aparell està equipat amb una o més superfícies de mides diferents.
- Seleccioneu estris de cuina amb bases planes d'una mida suficient per cobrir les zones de cocció. Els sensors de detecció de recipients no permetran que les zones de cocció no funcionin sense que hi hagi cap recipient.
- Només alguns tipus concrets de vidre, vidre ceràmic, ceràmica, fang o altres estris vidriats són adequats per a fer-los servir a la placa sense que es trenquin pel canvi sobtat de temperatura. Comproveu les recomanacions del fabricant per a l'ús de la placa.
- No col·loqueu estris de cuina calents sobre el vidre fred de la placa. Això podria causar que el vidre es trenqués.
- No llisqueu els recipients a la superfície de la placa. Podrien ratllar la superfície de la placa.
- No deixeu que els recipients bullin fins assecar-se. Això pot causar danys permanents en forma de trencament, fusió o marcat que pot afectar la placa vitroceràmica. (Aquest tipus de dany no està cobert per la vostra garantia.)
- Cuineu totalment la carn i el pollastre: la carn a una temperatura INTERNA de 71 com a mínim °C i el pollastre a una temperatura INTERNA de 82 com a mínim °C. Cuinar a aquestes temperatures sovint us protegeix de les malalties alimentàries.
- Abans d'utilitzar la placa per primer cop, apliqueu la crema de neteja de la placa recomanada a la superfície ceràmica. Esteneu-la amb un drap o tovallola no abrasius. Això farà la neteja més fàcil quan la placa s'embruti per la cocció. La crema de neteja de la placa especial deixa un acabat protector sobre el vidre per prevenir ratllades i abrasions.
- Tingueu cura amb les vores en manejar paelles i cassoles.
- El vidre ceràmic és molt resistent i és immune als canvis de temperatura forts, però no és irrompible. Es pot malmetre si hi cauen objectes pesats o afilats.
- Tingueu molta cura si utilitzeu recipients de ferro colat o d'altres amb vores dures o afilades. Manejar-les pot causar ratllades al vidre.
- No llisqueu metall o vidre a la superfície de la placa.

- No utilitzeu estris de cuina amb acumulació de brutícia a la base.
- No utilitzeu estris de cuina amb bases que no siguin llises i rectes. Aquests estris poden marcar i ratllar la superfície de la placa.
- No utilitzeu la superfície de la placa de vidre com a taula de tallar.
- Cal vigilar el procés de cocció. Un procés de cocció curt s'ha de vigilar sense interrupció.
- L'aparell no està dissenyat per utilitzar-se a través d'un temporitzador extern o un sistema de control remot a banda.
- És possible que noteu una olor després d'instal·lar el producte. Això és normal per a productes nous i desapareixerà amb el temps.
- Després de l'ús, assegureu-vos d'apagar el cremador i sempre mantingueu el panell de control net i sec.
- Si s'introdueixen objectes estranys com ara aigua o insectes als components elèctrics a l'interior del producte, desconnecteu el producte immediatament i poseu-vos en contacte amb un centre d'informació del client d'LG Electronics.

Manteniment

- No utilitzeu fregalls ni altres agents abrasius per netejar la placa, ja que poden ratllar el vidre.
- No utilitzeu aparells de neteja de vapor.
- No utilitzeu un aparell de vapor per netejar la placa.

10 INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

Eliminació de l'aparell antic



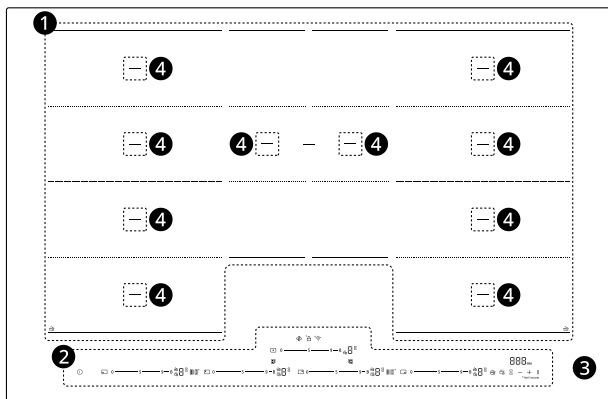
- Aquest símbol d'un contenidor ratllat indica que els residus de productes elèctrics i electrònics (RAEE) s'han d'eliminar per separat de la resta de residus municipals.
- Els productes elèctrics antics poden contenir substàncies perilloses, de manera que l'eliminació correcta del vostre aparell antic ajudarà a prevenir possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana. El vostre aparell antic pot contenir peces reutilitzables que es podrien utilitzar per reparar altres productes, i altres materials valuosos que es poden reciclar per conservar recursos limitats.
- Podeu portar el vostre aparell a la botiga on el vaueu comprar, o bé posar-vos en contacte amb l'oficina de residus de la vostra administració local per tal d'obtenir informació sobre el vostre punt de recollida de RAEE autoritzat més proper. Per obtenir la informació més actualitzada del vostre país, consulteu www.lg.com/global/recycling.

INSTAL·LACIÓ

Descripció del producte

Peces i característiques

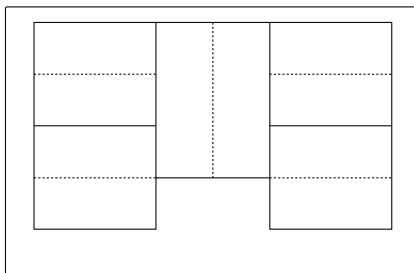
CATALÀ



1	Zona de cocció	3	Placa de vidre
2	Panell de control	4	Sensor de Zona de cocció

12 INSTAL·LACIÓ

Distribució de les zones de cocció



Zona de cocció única	
Zona de cocció flexible	
Zona de cocció flexible ampliada	

Superfície	Potència
	Màx. 2200/3700 W
	Màx. 3300/3700 W
	Màx. 2600/3700 W
	Màx. 3300/3700 W

Especificacions

Model	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Zones de cocció	5 zones

Model	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tensió d'alimentació	230 V~/400 V 2N~ 50 Hz
Màxima càrrega d'energia connectada	7400 W
Mides de l'aparell Amplada X Fondària X Alçada (mm)	800 X 520 X 51
Dimensions del forat del marbre de la cuina (Instal·lació estàndard) Amplada X Fondària X Alçada (mm)	750 X 490 X 60
Dimensions del forat del marbre de la cuina (Instal·lació encastada) Amplada X Fondària X Alçada (mm)	804 X 524 X 67

Les dimensions són aproximades.

Instal·lació

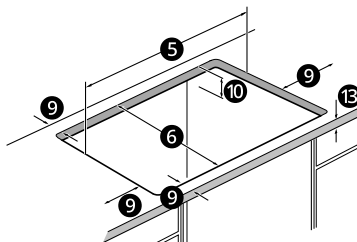
Dimensions i distàncies

Talleu la superfície de treball d'acord amb les mides indicades en el dibuix.

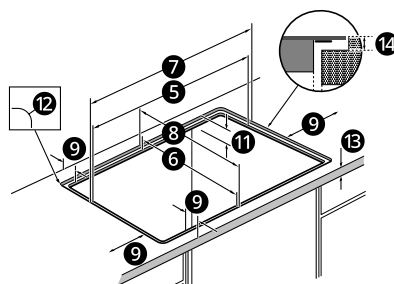
Per a instal·lar l'aparell i utilitzar-lo, cal deixar mínim 5 cm de distància al voltant de la vora tallada.

Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball és d'almenys 16 mm. Trieu un material aïllant i resistent a la calor per la superfície de treball per evitar enrampades i deformacions importants provocades per la radiació tèrmica de la placa. La fusta i altres materials semblants fibrosos o higroscòpics no són materials adequats per la superfície de treball si no estan impregnats.

Retallada per a instal·lació estàndard

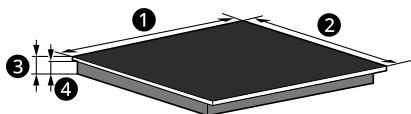


Retallada per a instal·lació encastada



- ❶ 800 mm ❷ 520 mm ❸ 51 mm
- ❹ 47 mm ❺ 750 mm ❻ 490 mm
- ❼ 804 mm ❽ 524 mm ❾ Mín. 50 mm
- ❿ 60 mm ⓫ 67 mm ⓫ Rodó 5 mm
- ⓫ Mín. 16 mm ⓫ Mín. 7 mm

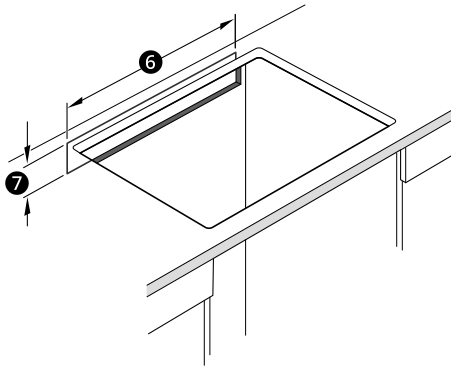
En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades.



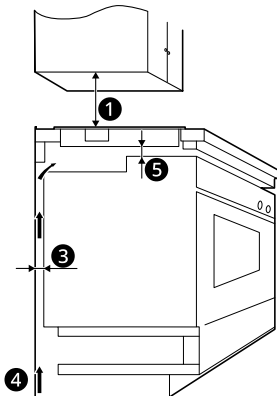
14 INSTAL·LACIÓ

NOTA

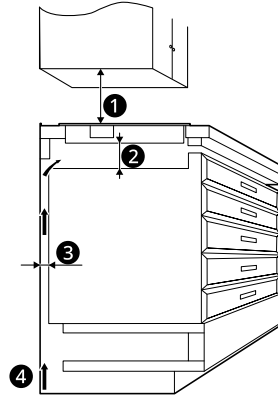
- La distància de seguretat entre la placa i l'armari de sobre la placa ❶ ha de ser d'un mínim de 500 mm quan no hi ha una campana extractora equipada. Si hi ha una campana extractora equipada, cal mantenir la distància de seguretat especificada pel fabricant de la campana extractora entre la placa de la cuina i la campana extractora de sobre.



Forn



Calaix

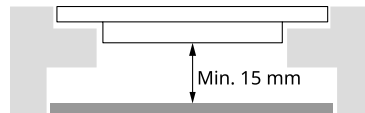


- ❶ Mín. 500 mm ❷ Mín. 15 mm ❸ Mín. 20 mm
- ❹ Entrada d'aire ❺ Mín. 5 mm
- ❻ Min. 550 mm ❼ Min. 45 mm

⚠ ADVERTÈNCIA

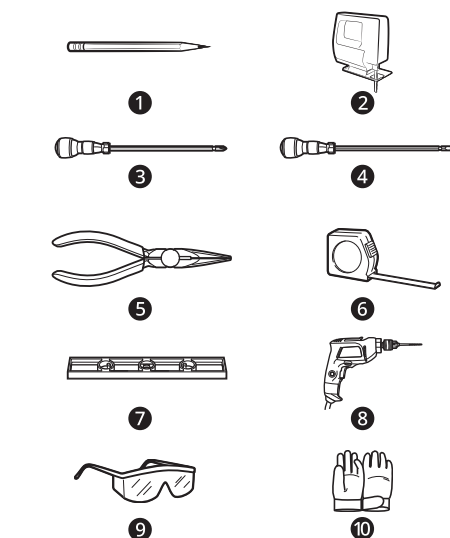
• Garantir una ventilació adequada

Assegureu-vos que la placa està ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estan bloquejades. Per tal d'evitar tocar accidentalment la base calenta de la placa o enrampades inesperades, cal inserir-hi una peça de fusta, fixada amb caragols, a una distància mínima de 15 mm per sota de la base de la placa. Seguiu els criteris següents.



- Hi ha forats de ventilació al voltant de la placa. CAL que vigileu que la superfície de treball no bloquegi els forats quan col·loqueu la placa.
- La paret posterior i les superfícies adjacents i del voltant han de suportar 90 °C de temperatura.

Eines necessàries



- ❶ Llapis
- ❷ Serra de sabre
- ❸ Tornavís Phillips
- ❹ Tornavís de punta plana
- ❺ Alicates
- ❻ Cinta mètrica
- ❼ Nivell
- ❽ Trepant
- ❾ Ulleres de seguretat
- ❿ Guants

Instal·lar l'aparell

Manual d'instal·lació d'harmònics

- Aquest equip està en compliment de la IEC (EN) 61000-3-12 amb límits per a les emissions de corrent harmònica que corresponen a $R_{sc} = 33$.

Manual d'instal·lació del flicker

- Aquest equip està en compliment de la IEC (EN) 61000-3-3.

Abans d'instal·lar la placa

- Assegureu-vos que la superfície de treball és estable i està anivellada i que no hi ha elements estructurals que interfereixin amb les condicions d'espai. Una superfície desanivellada pot provocar que el vidre de la placa s'esquerdi inesperadament per pressions superficials desiguals.
- Assegureu-vos que la superfície de treball està feta d'un material resistent a la calor i aïllant.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un forn, el forn ha de disposar d'un ventilador de refrigeració integrat.
- La instal·lació ha de complir tots els requisits pel que fa a les distàncies i els criteris i normatives aplicables.
- Assegureu-vos que s'incorpora un interruptor seccionador a la xarxa elèctrica que en permeti la desconnexió total, instal·lat en una posició que compleixi amb les normes i reglaments locals sobre cablejat.
- Cal incorporar un dispositiu a la instal·lació elèctrica que permeti desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica a tots els pols amb una separació de mínim 3 mm. Els dispositius d'aïllament poden ser tallacircuits de protecció de la línia de transmissió, fusibles (cal treure els fusibles de caragol del suport), interruptors diferencials i contactors.
- El client ha de poder accedir amb facilitat a l'interruptor seccionador quan la placa estigui instal·lada.
- Consulteu les autoritats urbanístiques locals i ordenances municipals si teniu dubtes sobre la instal·lació.
- Utilitzeu acabats resistent a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles de ceràmica) per a les parets del voltant de la placa.
- La unitat de cuina en la qual s'instal·la l'aparell ha de complir els requisits d'estabilitat de la norma DIN 68930.

Després d'instal·lar la placa

- Assegureu-vos que el cable d'alimentació no és accessible a través de les portes dels armaris i calaixos.

16 INSTAL·LACIÓ

- Assegureu-vos que hi ha un flux d'aire fresc adequat des de l'exterior dels mobles fins a la base de la placa.
- Si s'instal·la la placa a sobre d'un calaix o armari, cal instal·lar un aïllant tèrmic a sota la base de la placa.

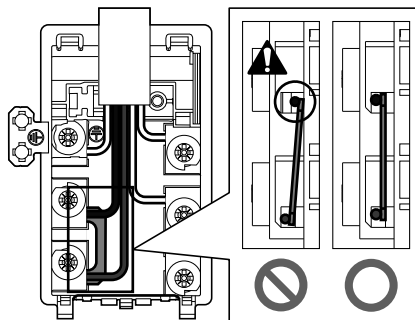
⚠ ADVERTÈNCIA

- La placa l'han d'instal·lar tècnics qualificats. Disposem de tècnics per a aquest servei. No instal·li l'aparell vostè.
- La placa no s'ha d'instal·lar directament a sobre d'un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora, ja que la humitat podria malmetre la placa.
- Cal instal·lar la placa de manera que es pugui garantir una bona radiació tèrmica per augmentar-ne la fiabilitat.
- La paret i la zona d'escalfament per inducció per sobre de la superfície han de ser resistents a la calor.

Les alteracions només les pot fer un electricista qualificat.

⚠ PRECAUCIÓ

- Cal inserir un pont i un cable correctament al forat del terminal en moviment.



230 V/400 V 2L 2N~

Connectar la placa a la xarxa d'alimentació elèctrica

Un electricista qualificat ha de connectar la placa a la xarxa d'alimentació elèctrica.

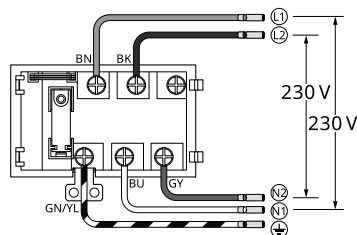
Abans de connectar la placa a la xarxa d'alimentació elèctrica, és responsabilitat de l'electricista comprovar que:

- El sistema de cablejat domèstic sigui apte pel consum de potència de la placa.
- El voltatge correspongui amb el valor indicat a la placa d'identificació.
- Les seccions del cable d'alimentació puguin suportar la càrrega indicada a la placa d'identificació.

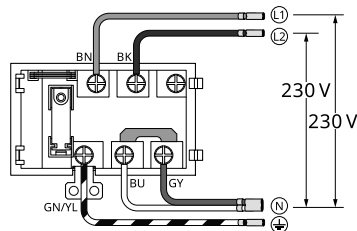
Connectar la placa a la xarxa d'alimentació elèctrica. No utilitzeu adaptadors, reductors o lladres, ja que es poden sobreescalfar i incendiar-se.

El cable d'alimentació elèctrica no pot tocar les parts calentes i s'ha de col·locar de manera que no superi mai una temperatura de 75 °C.

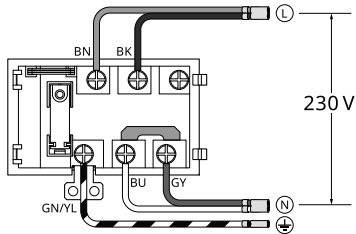
Comproveu amb un electricista que el sistema de cablejat domèstic sigui adequat i no tingui alteracions.



230 V/400 V 2N~



230 V 1N~



- GN/YL: verd/groc
- BU: blau
- GY: gris
- BK: negre
- BN: marró

⚠ PRECAUCIÓ

- Si el cable d'alimentació està deteriorat o cal substituir-lo, poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics.
- L'instal·lador s'ha d'assegurar que s'ha fet una connexió elèctrica adequada i que compleix amb la normativa de seguretat.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa d'alimentació, cal instal·lar un interruptor omnipolar amb una distància de 3 mm entre contactes.
- El cable d'alimentació no pot estar doblegat o comprimit.
- Cal fer un control regular del cable d'alimentació i només el poden substituir tècnics autoritzats.
- Una vegada que la placa estigui connectada a la xarxa elèctrica, comprovi que totes les zones de cocció estan llestes per al seu ús encenent breument cadascuna per torns a la màxima potència amb els utensilis de cuina adequats.

⚠ ADVERTÈNCIA

- Assegureu-vos que la base de la superfície i el cable d'alimentació de la placa no entrin en contacte.

18 FUNCIONAMENT

FUNCIONAMENT

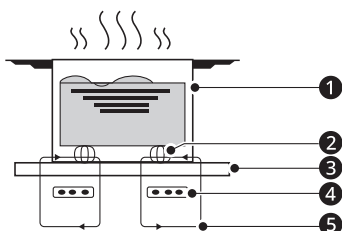
Introducció a la cuina d'inducció

⚠ PRECAUCIÓ

- Les persones amb marcapassos haurien de consultar el seu metge abans d'utilitzar aquest aparell.

Com funciona la cuina d'inducció

La cuina d'inducció és una tecnologia de cocció segura, innovadora, eficient i econòmica. Funciona per mitjà de vibracions electromagnètiques que generen calor directament al recipient de cocció, en lloc de fer-ho indirectament a través d'escalfar una superfície de vidre. El vidre s'escalfa només perquè la cassola li transmet la calor.



- ❶ Olla metàl·lica
- ❷ Circuit magnètic
- ❸ Placa vitroceràmica
- ❹ Bobina d'inducció
- ❺ Corrent induït

Abans d'utilitzar la placa d'inducció

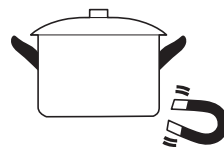
- Llegiu aquesta guia, parant especial atenció al capítol INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.
- Retireu qualsevol làmina protectora que pot haver-hi encara a la placa d'inducció.

Estris de cuina

Triar els estris de cuina adequats

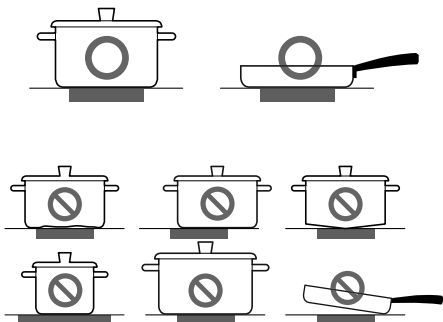
NOTA

- Quan compreu estris de cuina per la placa d'inducció, busqueu recipients que el fabricant indiqui que són "aptos per a inducció" o "compatibles amb inducció", o que tingui una etiqueta del fabricant que indiqui que està dissenyat específicament per a cuina d'inducció.
- El material de la base del recipient ha de ser magnètic perquè s'activin els elements per a la cocció. Utilitzeu un imant per comprovar que la base del recipient sigui adequat. Si l'imat s'enganxa a la base, el recipient es pot utilitzar per a la cuina d'inducció.



- Els recipients de cocció fets dels següents materials no són aptes: acer inoxidable pur, alumini, coure sense una base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i terrissa.
- No utilitzeu estris de cuina amb vores dentades o una base corbada. Assegureu-vos que la base dels estris sigui suau, que es mantingui dreta a sobre del vidre i que sigui de la mateixa mida que la zona de cocció.
- Utilitzeu estris de cuina d'un diàmetre superior al gràfic de la zona seleccionada. Si utilitzeu un recipient una mica més ample, us assegureu que l'energia s'utilitzi amb la màxima eficiència. Si utilitzeu un recipient més petit que la zona de cocció, l'eficiència podria ser menor del que s'espera.
- Col·loqueu sempre els estris de cuina al centre de la zona de cocció.

- El recipient està ben equilibrat resta completament a sobre de a la superfície de la placa.



- Aixequi directament els recipients de la placa d'inducció.

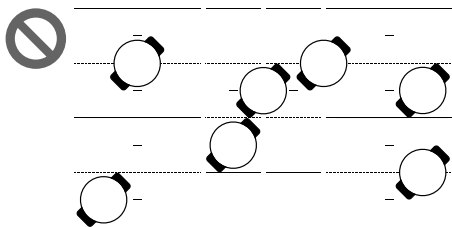
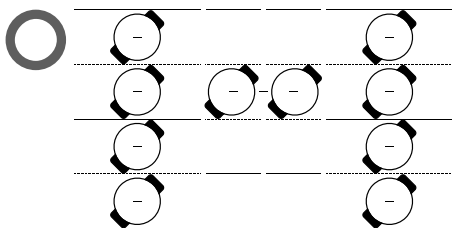


Col·locació del recipient

NOTA

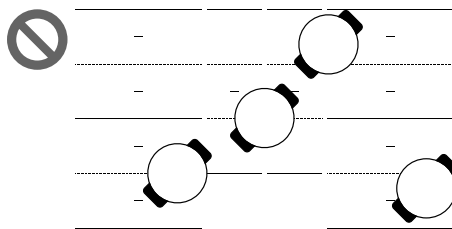
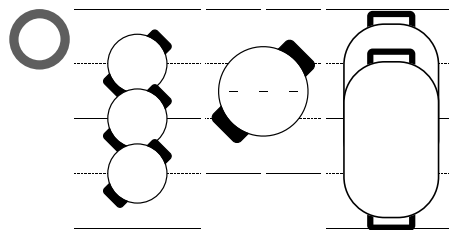
- Els recipients s'han de col·locar sobre almenys un sensor de la zona de cocció seleccionada.

Recipient per a $\varnothing \leq 13$ cm



Recipient per a $\varnothing > 13$ cm

- Quan utilitzeu la zona de cocció central, col·loqueu els recipients al centre de la zona de cocció per assolir un rendiment de cocció òptim.



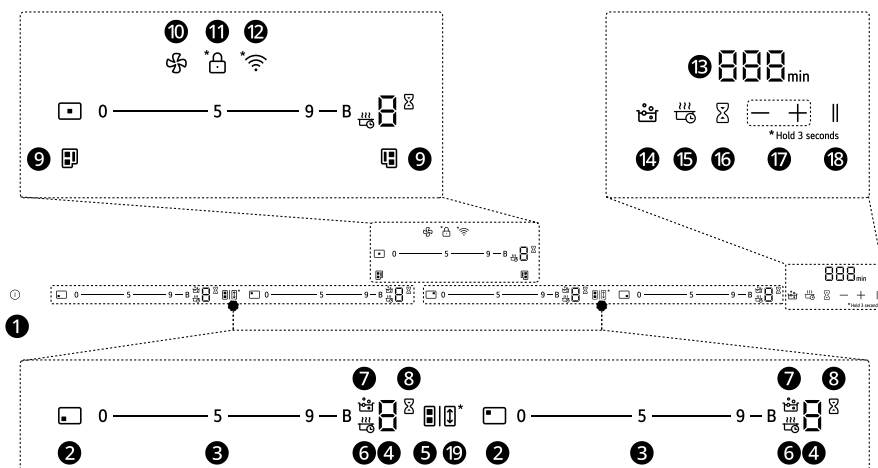
CATALÀ

20 FUNCIONAMENT

Panell de control

Característiques del panell de control

Panell de control



1	Botó ON/OFF	11	Botó Keylock (Tecla de bloqueig)
2	Botó de Zona de cocció	12	Botó de Connexió Wi-Fi
3	Controlador de la potència	13	Pantalla del Temporitzador
4	Pantalla de nivell de potència	14	Botó d' Alarma d'ebullició d'aigua
5	Botó Zona flexible	15	Botó Mantenir calent
6	Indicador de Mantenir calent	16	Botó Temporitzador
7	Indicador d'alarma d'ebullició d'aigua	17	Botons +/-
8	Indicador del Temporitzador	18	Botó de Pausa
9	Botó de Zona flexible ampliada	19	Botó Power Shift Plus
10	Botó de Connexió amb la campana		

- Sentireu un so agut cada cop que el premeu.
- Assegureu-vos que els botons sempre estan nets, secs i que no hi ha objectes (p.e., estris o draps) que els cobreixin. Fins i tot una lleugera capa d'aigua pot dificultar la manipulació dels botons.

Encesa de l'aparell

Per a encendre l'aparell, premeu el botó **ON/OFF** durant un segon. El bronzidor emetrà un xiulet i

totes les pantalles de configuració de potència mostraran  o .

Per a apagar l'aparell, premeu el botó **ON/OFF**.



NOTA

- Si no es tria la configuració de potència de la placa o campana dins d'1 minut, l'aparell s'apagarà automàticament. Haurà d'encendre l'aparell novament.

Tingueu cura amb les superfícies calentes

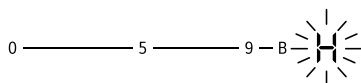
H és un avís que la zona de cocció està calenta al tacte. Desapareixerà quan la zona de cocció s'hagi refredat suficientment i la temperatura sigui segura.

⚠ ADVERTÈNCIA

- Per evitar cremades o lesions, tingueu cura quan es mostri H a la pantalla, ja que la zona de cocció encara està calenta.
- Després d'apagar la zona de cocció, la icona es mostra contínuament fins que la superfície es refredi. Si la temperatura al voltant del producte és alta, pot trigar més a refredar-se.

Primer ús

Quan connecteu per primera vegada la font d'alimentació a la placa de cocció, la H parpellejarà durant 60 segons en totes les pantalles de la configuració de potència. Això és normal i no indica un mal funcionament.



Ús de la placa d'inducció

Utilitzar les zones de cocció

Activació de les zones de cocció

- 1 Premeu el botó **ON/OFF** durant un segon. Després d'encendre's, la pantalla de configuració de potència mostra  i la pantalla del temporitzador mostra ---, cosa que indica que la placa d'inducció ha entrat en mode d'espera.



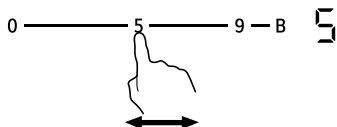
- 2 Col·loqueu el recipient apte sobre la zona de cocció que desitgeu utilitzar.
 - Assegureu-vos que la base del recipient i la superfície per cuinar estiguin netes i seques.
- 3 Premeu el botó de la **Zona de cocció** que voleu encendre.  parpellejarà a la pantalla de nivell de potència.

	Zona de cocció esquerra darrera
	Zona de cocció esquerra frontal
	Zona de cocció central
	Zona de cocció dreta frontal
	Zona de cocció dreta darrera

- 4 Premeu o llisqueu per seleccionar en nivell de potència que voleu. El nivell de potència

22 FUNCIONAMENT

seleccionat s'activarà després que la pantalla parpellegi durant 5 segons.



Selecioneu una configuració de potència prement o lliscant el controlador de potència.

- Si no trieu un nivell de potència en 1 minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de tornar a començar des del pas 1.
- Podeu modificar el nivell de potència en qualsevol moment mentre duri la cocció repetint aquest pas.

NOTA

- Si la pantalla mostra la  amb la configuració de potència, això vol dir que:
 - no heu col·locat l'estri de cuina sobre la zona de cocció correcta, o
 - l'estri que esteu utilitzant no és apte per a cuina d'inducció, o
 - l'estri és massa petit o no està centrat a la zona de cocció.
- No es produirà l'escalfament si no hi ha un estri apte a la zona de cocció.
- L'indicador s'apagarà automàticament al cap d'1 minut si no s'hi posa un estri adequat a sobre.
- És normal que la placa faci un brunzit o remor quan està en mode de cocció.
- També és normal sentir un soroll de ventilador quan els components electrònics de la placa s'escalfen durant la cocció.
- Les zones de cocció tenen una potència màxima disponible. Si aquest rang de potència se supera en activar les zones de cocció, el nivell de potència de la zona de cocció es reduirà automàticament.

que cuineu. Experimenteu amb la placa d'inducció per trobar la configuració més adequada per a vosaltres.

Nivell de potència	Apte per
1-2	• Escalfament delicat de quantitats petites de menjar • Fondre xocolata i aliments que es cremen aviat • Cocció a foc lent • Escalfar lentament
3-4	• Fondre mantega • Reescalfar • Cocció a foc lent ràpida • Coure arròs
5-7	• Creps • Sofregir verdures • Filets/xulles
8	• Coure pasta • Saltat • Patates fregides • Pollastre fregit • Peix arrebossat/marisc • Escaldar verdures • Daurar
9	• Tècnica chǎo o bao • Marcar • Bullir sopa • Bullir aigua
B	• Bullir sopa ràpidament • Bullir aigua ràpidament

Configuració del nivell de potència

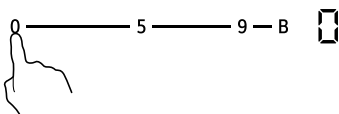
Els nivells de potència següents només són orientatius. El nivell exacte dependrà de factors diversos, com ara els estris de cuina i la quantitat

Finalitzar la cocció

- 1 Premeu el botó de la **Zona de cocció** que voleu apagar. La pantalla de nivell de potència parpellejarà durant 5 segons.



- 2 Activeu la zona de cocció prement o lliscant el control lliscant fins a la posició "0". Assegureu-vos que la pantalla mostri 0.



- 3 Apagueu tota la placa prement el botó **ON/OFF**.



Utilitzar el potenciador

Activar el potenciador

Amb la funció potenciadora, es poden escalfar grans quantitats d'aigua més ràpidament que amb la configuració de potència corresponent 9.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- No utilitzeu mai la funció potenciadora per preescalfar estris de cuina buits o per escalfar oli, mantega o llard. Els estris de cuina es poden danyar i el greix o el greix es poden incendiar si s'escalfa en excés.

NOTA

- Aquesta funció es pot utilitzar en totes les zones de cocció.

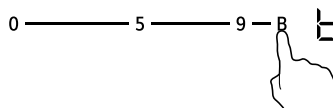
- Si el nivell de configuració anterior era 0, després de desactivar la funció potenciadora automàticament, es configurarà el nivell de potència 9.
- En algunes circumstàncies, la funció potenciadora es podria desactivar automàticament per a protegir els components electrònics de l'interior de la placa. El nivell de potència tornarà al seleccionat anteriorment.
- Les zones de cocció tenen una potència màxima disponible. Si aquest rang de potència se supera amb la funció potenciadora, el nivell de potència de la zona de cocció es reduirà automàticament.

- 1 Premeu el botó de la **Zona de cocció** que voleu encendre. 0 parpellejarà a la pantalla de nivell de potència.



- 2 Premeu el botó "B" de la funció potenciadora. Assegureu-vos que es mostri una b a la pantalla.

- Per seguretat, després de 6 minuts, la funció potenciadora es cancel·larà automàticament.



Cancel·lar la funció de potència

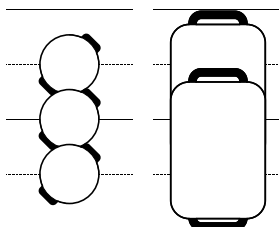
- 1 Premeu el botó de la **Zona de cocció** que voleu apagar. La pantalla de nivell de potència parpellejarà durant 5 segons.
- 2 Premeu o llisqueu el controlador de potència del qual vulgueu cancel·lar la funció potenciadora i establiu el nivell de potència desitjat.

24 FUNCIONAMENT

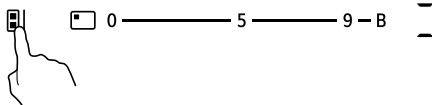
Utilitzar les zones flexibles

NOTA

- Per utilitzar una zona de cocció flexible, apagueu les zones de cocció individuals respectives abans.
- La zona flexible està formada per dos inductors independents que poden controlar-se per separat. Aquesta zona es pot utilitzar com a una única zona gran o com a dues zones independents.
- Per garantir la detecció de l'estri i una distribució de la calor uniforme, cal col·locar correctament l'estri:



- 1 Per activar la zona flexible com a una única zona gran, premeu el botó de **Zona flexible**.
 - El botó de la zona flexible parpellejarà i  es mostrarà a la pantalla de nivell de potència.



- 2 Premeu el nivell de potència a la **Zona de cocció** darrera per utilitzar la **Zona flexible**.

NOTA

- Si seleccioneu el nivell de potència 0, es mostrarà  i la funció de **Zona flexible** continuarà activa.

Cancel·lació de la zona flexible

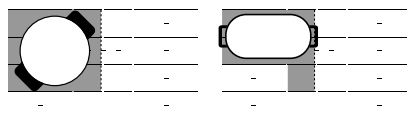
Per utilitzar la zona flexibles com a dues zones separades amb nivells de potència diferents,

premeu el botó de **Zona flexible** per desactivar-la. A cada pantalla de nivell de potència es mostrarà una  intermitent.

Ús de la funció Zona flexible ampliada

NOTA

- La **Zona flexible ampliada** funciona com a una zona de cocció gran combinant la **Zona Flexible** amb la meitat de la **Zona de cocció** central.
- Si la **Zona de cocció** esquerra (o dreta) i central estan en ús, la **Zona flexible ampliada** esquerra (o dreta) no es pot fer servir.
- Per assegurar una detecció correcta dels estris de cuina i una distribució per igual de la calor, col·loqueu el recipient al centre sobre la part darrera de la **Zona flexible** i la seva extensió.



- 1 Per activar la **Zona flexible ampliada** com a una zona única gran, premeu el botó de **Zona flexible ampliada**.
 - El botó de Zona flexible ampliada parpellejarà i es mostrarà  a la pantalla de nivell de potència.
 - Canvieu el nivell de potència a la zona de cocció darrera esquerra (o dreta).



- 2 Premeu el nivell de potència a la **Zona de cocció** darrera per utilitzar la **Zona flexible ampliada**.

NOTA

- Si seleccioneu el nivell de potència 0, s'encendrà i la funció de **Zona flexible ampliada** continuarà activa.

Cancel·lació de la Zona flexible ampliada

Per desactivar la Zona flexible ampliada, premeu el botó de **Zona flexible ampliada**. Cada pantalla de nivell de potència mostrarà una  intermitent.

Ús de la funció de Canvi de potència plus

El nivell de potència canvia segons les diferents posicions. Hi ha tres nivells de potència.

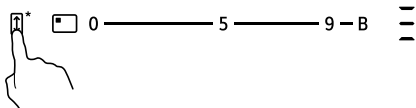
- 9: Posició frontal
- 6: Posició central
- 2: Posició darrera

- Després de l'encesa, premeu el botó **Power Shift Plus** durant 3 segons per a activar la funció.

- El botó de Canvi de potència plus parpellejarà. Apareixeran tres línies horitzontals a la pantalla de nivell de potència.



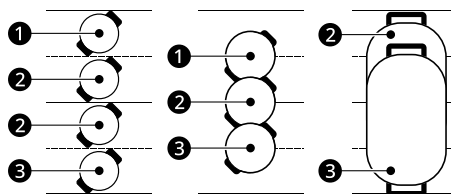
- Comproveu el nivell de potència de la zona de cocció esquerra (o dreta) darrera.



- Després d'activar la funció **Power Shift Plus**, el nivell de potència canvia respectivament a 9-6-

2 (Frontal-Central-Darrer) segons la posició dels estris de cuina.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



CATALÀ

- 1 Posició darrera
- 2 Posició central
- 3 Posició frontal

- Premeu el botó **Power Shift Plus** durant 3 segons per a desactivar la funció.

Quan el Canvi de potència plus estigui en ús i es premi el botó **Power Shift Plus**, la zona de cocció canviarà a "0" i la funció s'apagarà.

NOTA

- Comproveu si la mida i posició dels estris de cuina són adequades. Si el recipient no es reconeix, es mostrarà una  intermitent a la pantalla de nivell de potència frontal i la funció es cancel·larà.
- Utilitzeu només un estri de cuina amb una mida i posició adequades.
- El botó **Power Shift Plus** i la **Zona de cocció** central no es poden utilitzar alhora.

Canviar la configuració de nivell potència

Utilitzeu aquesta funció per canviar els nivells de potència predeterminats de les tres àrees de cocció de la **Zona Flexible**. Es poden configurar les àrees esquerra i dreta, respectivament.

- Premeu el botó **Power Shift Plus** i el botó **Temporitzador** alhora durant 3 segons.

26 FUNCIONAMENT

2 Premeu o llisqueu el controlador de potència per canviar la configuració del nivell de potència de la posició corresponent.

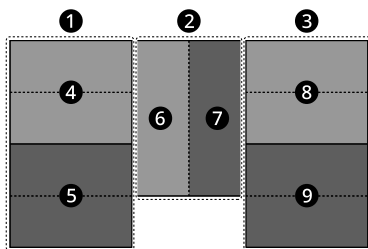
- Posició frontal: zona de cocció frontal esquerra (o dreta)
- Posició central: zona de cocció central
- Posició darrera: zona de cocció darrera esquerra (o dreta)

3 Premeu el botó **Temporitzador** per completar la configuració de potència.

Ús de la funció d'Alarma d'ebullició d'aigua

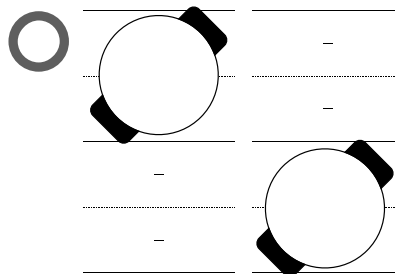
L'Alarma d'ebullició d'aigua ajusta automàticament el nivell de potència i us notifica amb una melodia quan l'aigua bull.

- Si s'introdueix quelcom que no sigui aigua, pot ser que la funció d'Alarma d'ebullició d'aigua no funcioni correctament. Afegiu sal o espècies un cop hagi finalitzat la funció.
- L'Alarma d'ebullició d'aigua està disponible a **1** i **3**, excloent-hi **2**.
- L'Alarma d'ebullició d'aigua i les zones de cocció es poden utilitzar de la manera següent:
 - Si les altres zones de cocció a la mateixa àrea (esquerra o dreta) no estan en ús, la funció es pot utilitzar en 4 zones de cocció excepte en la zona de cocció central.



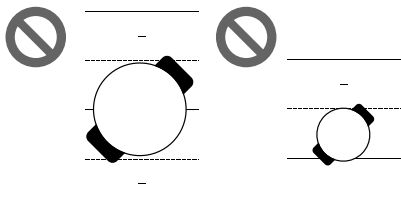
Alarma d'ebullició d'aigua	Zona de cocció disponible	
4 o 5	Zona de cocció única	8, 9
	Zona de cocció flexible	8 + 9
	Zona de cocció flexible ampliada	8 + 9 + 7
8 o 9	Zona de cocció única	4, 5
	Zona de cocció flexible	4 + 5
	Zona de cocció flexible ampliada	4 + 5 + 6
4 o 5 + 8 o 9	-	

- Per a un funcionament correcte, col·loqueu els estris de cuina en la posició central designada de les zones de cocció.



- Per a un funcionament correcte, utilitzeu estris de cuina d'acer inoxidable amb revestiment multicapa (3 o 5 capes) complet de 16-24 cm de mida.
- L'Alarma d'ebullició d'aigua es cancel·larà si els estris de cuina estan col·locats així:
 - Entre 4 i 5 o entre 8 i 9

- Col·locat cobrint només part de 4 (o 5, 8, 9)



- 1 Premeu el botó de la zona de cocció que vulgueu i, a continuació, premeu el botó d'Alarma d'ebullició d'aigua.



- 2 L'indicador d'Alarma d'ebullició d'aigua s'encén i el nivell de potència mostrarà un 9 intermitent durant 5 segons abans que comenci la funció.

- 3 Quan bull l'aigua, sona una melodia i el valor s'ajusta segons calgui. El valor ajustat es mostra a la pantalla de nivell de potència.

Cancel·lació de la funció d'Alarma d'ebullició d'aigua

- 1 Seleccioneu el botó de la zona de cocció que voleu apagar.
- 2 Per apagar la funció, premeu el nivell de potència 0.
 - Si se selecciona un nivell de potència diferent de 0, l'Alarma d'ebullició d'aigua s'apagarà i el cremador funcionarà al nivell de potència seleccionat.

NOTA

- Quan utilitzeu l'Alarma d'ebullició d'aigua, podeu utilitzar el Temporitzador. Si el temporitzador finalitza abans que l'aigua bulli, l'Alarma d'ebullició d'aigua es cancel·larà i el cremador s'apagarà.

- Si el nivell de potència es canvia mentre s'utilitza l'Alarma d'ebullició d'aigua, la funció es cancel·larà i el nivell de potència s'ajustarà.
- Per protegir els components, pot ser que l'Alarma d'ebullició d'aigua es cancel·li en determinades situacions.
- Si se supera la càrrega de potència connectada màxima mentre s'utilitza l'Alarma d'ebullició d'aigua, el nivell de potència canviarà i la funció es cancel·larà.
- Si l'indicador de superfície calenta H es mostra a la pantalla, pot ser que la funció d'Alarma d'ebullició no funcioni correctament. Espereu fins que es refredi abans d'utilitzar-la.
- Per a un funcionament correcte, utilitzeu aigua no salina amb una capacitat de 0,5-3 L i una temperatura per sota dels 40 °C.
- Si s'afegeix o es retira alguna cosa mentre s'utilitza la funció, pot ser que no funcioni correctament.
- Si es mouen els estris de cuina mentre s'utilitza la funció, pot aparèixer una U (cap recipient detectat) i pot ser que es cancel·li la funció. Si els estris es tornen a col·locar a la zona de cocció abans que la U desaparegui, es restablirà el darrer nivell de potència mostrat.
- Quan utilitzeu l'Alarma d'ebullició d'aigua, obriu la tapa i mantingueu la capacitat d'estrís de cuina entre 1/4 i 3/4. Si supera els 3/4, pot desbordar-se, fins i tot si s'ha ajustat la calor.
- Si la funció de pausa està activada mentre s'utilitza l'Alarma d'ebullició d'aigua, l'alarma es cancel·larà. Si cancel·leu la funció de pausa, l'Alarma d'ebullició d'aigua no es tornarà a activar i es restablirà el nivell de potència anterior.
- Si la funció Mantenir calent està activada mentre s'utilitza l'Alarma d'ebullició d'aigua, l'alarma es cancel·larà. Si cancel·leu la funció Mantenir calent, l'Alarma d'ebullició d'aigua no es tornarà a activar i es restablirà el nivell de potència 2.

Ús de la funció Mantenir calent

Podeu mantenir el menjar calent si empreu el botó **Mantenir calent**.

28 FUNCIONAMENT

Podeu definir el botó **Mantenir calent** de la zona de cocció de manera similar a la configuració de potència d'aquesta.

- 1 Premeu el botó de la zona de cocció que voleu utilitzar. A continuació, premeu el botó **Mantenir calent**.



- 2 La pantalla de configuració de potència parpellejarà amb el nivell de potència 2 durant 5 segons.

Cancel·lació de la funció Mantenir calent

- 1 Seleccioneu el botó de la zona de cocció que voleu apagar.
- 2 Per apagar el cremador, premeu el botó de nivell de potència 0 o el botó de **Mantenir calent**.
 - Si seleccioneu un nivell de potència diferent de 0, la funció **Mantenir calent** s'apagarà i el cremador funcionarà al nivell de potència seleccionat.
 - Quan es prem el botó **Mantenir calent**, el nivell de potència es manté al 2 i només s'apaga la funció.

Ús de l'indicador de compatibilitat

L'**Indicador de compatibilitat** és un índex que us permet comprovar si el recipient s'escalfa bé.

- 1 Col·loqueu els estris de cuina a la zona de cocció que voleu utilitzar i establiu el nivell de potència en 9.
- 2 Premeu el botó de la zona de cocció corresponent i el botó **Keylock (Tecla de**

bloqueig). L'indicador de compatibilitat s'encén a la pantalla del temporitzador i s'apaga després de 5 segons.



Indicador	Compatibilitat
0-3	Baixa
4-8	Mitjana
9-10	Alta

NOTA

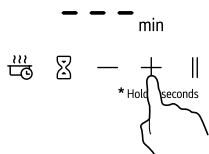
- Com més alt sigui l'indicador, millor s'escalfaran els estris de cuina.
- Si l'indicador és baix, proveu el material, la mida, i la forma de la base de l'estri.
 - Fins i tot si l'estri té una marca IH, si l'indicador és baix pot ser que no s'escalfi adequadament en aquest aparell.
 - Si la mida dels estris de cuina no encaixa correctament amb la mida de la zona de cocció, pot ser que l'indicador sigui baix. Torneu-ho a provar amb una zona de cocció d'una mida diferent.

Ús de la funció Temporitzador

Podeu configurar-lo per apagar una o més zones de cocció quan s'acabi el temps establert.

- 1 Per utilitzar el temporitzador de la zona de cocció en ús, premeu el botó de la zona de cocció.
- 2 Programeu el temps prement els botons **+/-**.
 - Mantingueu premut el botó per canviar el temps ràpidament,
 - Premeu el botó **+/-** per canviar entre 0 i 360 minuts.

- 0 minuts de temps es mostren com a ---.
- Si es premen els botons +/- sense seleccionar una zona de cocció, es configurarà el temporitzador de l'última zona de cocció que es va utilitzar.



NOTA

- Quan es configura el temporitzador, l'indicador del Temporitzador s'encén i comença el compte enrere immediatament.

- 3** Quan s'acabi el temps, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

NOTA

- Les altres zones de cocció seguiran funcionant si s'havien encès anteriorment.
- Si el temps del temporitzador supera el temps màxim de funcionament per a aquest nivell de potència, s'ajustarà automàticament amb el temps màxim de funcionament.
- La funció potenciadora funciona durant un màxim de 6 minuts. Si el temporitzador es configura per a més de 6 minuts, la funció potenciadora funciona 6 minuts i, després, el nivell de potència canvia al nivell 9 mentre el temporitzador continuï actiu.

Nivell de potència	Temps de funcionament predeterminats (minuts)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

Veure el temps restant

L'indicador del Temporitzador s'encén a les zones de cocció amb un temporitzador actiu. La pantalla del temporitzador mostra el temps restant de la zona de cocció central, i el botó de la zona de cocció central s'il·lumina amb més intensitat que els botons de les altres zones de cocció.

- En prémer el botó de **Zona de cocció**, la zona de cocció seleccionada esdevé la zona de cocció principal i el temps restant es mostra a la pantalla del Temporitzador.
- En prémer el botó Temporitzador, la zona de cocció principal es pot canviar entre les zones de cocció amb un temporitzador actiu en l'ordre següent:
 - Esquerra frontal → Dreta frontal → Dreta darrera → Centre → Dreta darrera

Modificar el temporitzador

- 1** Premeu el botó de **Zona de cocció** o el botó **Temporitzador** per canviar a la zona de cocció principal que voleu modificar.
- 2** Programeu el temps prement els botons +/-.

30 FUNCIONAMENT

Cancel·lar el temporitzador

- 1 Configureu el temps restant a 0 prement el botó +/-.
- 2 La pantalla del temporitzador mostrarà --- i el temporitzador es cancel·larà. La cancel·lació del temporitzador no apaga la zona de cocció.

Altres funcions

Connexió Wi-Fi

- Premeu el botó de connexió **Wi-Fi** durant 3 segons, el llum LED **Wi-Fi** i la funció **Wi-Fi** s'encendran. Seguiu les instruccions de l'aplicació **LG ThinQ** del vostre telèfon intel·ligent per utilitzar la funció **Wi-Fi**.



- En mode d'espera de xarxa, l'aparell requereix un màxim de 2 watt.

Connexió amb la campana

- Aquest producte conté un dispositiu Wi-Fi que podeu utilitzar per a connectar la placa a campanes LG. A través de la connexió **Wi-Fi**, podeu utilitzar la funció de connexió a la campana a l'aplicació **LG ThinQ**. Activar la connexió **Wi-Fi**. Premeu el botó de connexió a la campana i s'activaran el llum LED de la campana i la connexió amb la campana.



NOTA

- La connexió amb la campana no funcionarà si hi ha algun problema de connectivitat del Wi-Fi,

problema de connexió o qualsevol fallada, avaria o error causat per la connexió a la xarxa.

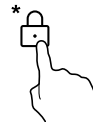
Ús del bloqueig de tecles

Podeu bloquejar els botons per evitar-ne l'ús involuntari (per exemple, que els infants encenguin les zones de cocció accidentalment o la campana). Quan els botons estan bloquejats, tots els botons estan desactivats excepte el botó **ENCÈS/APAGAT** i el botó **Keylock (Tecla de bloqueig)**.

Sempre podeu apagar l'aparell amb el botó **ENCÈS/APAGAT**, però haurà de desbloquejar l'aparell abans de la següent operació.

Bloqueig i desbloqueig dels botons

Premeu el botó de **Keylock (Tecla de bloqueig)** durant 3 segons.



Utilitzar el mode de pausa

Utilitzar el mode de pausa

- La funció de pausa redueix la configuració de potència d'una zona de cocció al nivell 1 i la manté fins que es desactivi. Aquesta funció es pot utilitzar per a interrompre breument i reprendre el procés de cocció.

Per a programar el mode de pausa

- 1 Premeu el botó de **Pausa**
- 2 El nivell de potència de totes les zones de cocció actives ha canviat al nivell 1.

Per a sortir del mode de pausa

- 1 Premeu el botó de **Pausa** per recuperar la configuració de potència anterior de la zona de cocció.

NOTA

- Quan la placa està en mode de pausa, no funciona cap botó excepte el botó **ON/OFF** i el botó de **Pausa**. Sempre podeu apagar la placa d'inducció amb el botó **ON/OFF**.

Comprovació de la limitació de potència

Us permet limitar la potència total de la placa, si cal, tenint en compte les condicions de la vostra instal·lació elèctrica.

⚠ ADVERTÈNCIA

- La placa de cocció ha d'estar adaptada al subministrament d'energia disponible.
- La configuració de l'administració d'energia només ha de ser ajustada pel personal qualificat.

Premeu el botó de la zona de cocció esquerra i el botó **Temporitzador** alhora durant 3 segons. La configuració de potència màxima parpellejarà a la pantalla del temporitzador durant 5 segons.



Pantalla	Potència màxima
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (per defecte)	7400 W (32 A)

32 FUNCIONS INTEL·LIGENTS

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ

Aquesta funció només està disponible per als models amb Wi-Fi.

L'aplicació **LG ThinQ** us permet comunicar-vos amb l'aparell mitjançant un telèfon intel·ligent.

Funcions de l'aplicació LG ThinQ

Comuniqueu-vos amb l'aparell des d'un telèfon intel·ligent utilitzant les còmodes funcions intel·ligents.

Vinculació amb la campana

Us permet triar quina campana extractora funciona amb la inducció.

Seguiment

Aquesta funció us permet comprovar l'estat de funcionament del producte, l'estat de bloqueig, la resistència a calor de cada zona de cocció i el temporitzador.

Seguiment del període d'ús

Aquesta funció us ajuda a comprovar la quantitat total de temps que utilitzeu cada zona de cocció diàriament, setmanalment i mensualment.

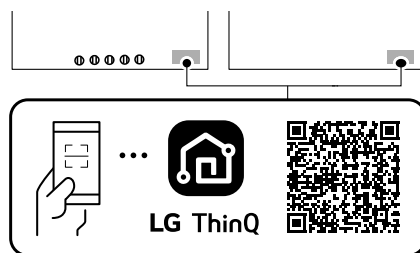
NOTA

- En els següents casos, ha d'actualitzar la informació de xarxa de cada aparell en l'aplicació **LG ThinQ**, en **targeta de l'aparell → Ajustos → Canviar xarxa**.
 - es canvia l'encaminador sense fil
 - es canvia la contrasenya de l'encaminador sense fil
 - es canvia el proveïdor de serveis d'Internet
- Per desconnectar l'aparell de la xarxa **Wi-Fi**, suprimiu l'aparell de la llista de productes connectats a l'aplicació **LG ThinQ**.
- L'aplicació està subjecta a canvis per a la millora de l'aparell sense previ avís als usuaris.
- Les funcions poden variar segons el model.

Instal·lar l'aplicació LG ThinQ i connectar un aparell LG

Models amb codi QR

Escanegeu el codi QR adjunt al producte amb la càmera o una aplicació de lectura de codis QR del vostre telèfon intel·ligent.



Models sense codi QR

- Busqueu l'aplicació **LG ThinQ** a Google Play Store o Apple App Store i instal·leu-la en un telèfon intel·ligent.
- Executeu l'aplicació **LG ThinQ** i inicieu la sessió amb el vostre compte, o bé creeu un compte LG per a iniciar la sessió.
- Toqueu el botó d'afegir (+) de l'aplicació **LG ThinQ** per a connectar el vostre aparell LG. Seguiu les instruccions de l'aplicació per a completar el procés.

NOTA

- Per verificar la connexió Wi-Fi, comproveu que la icona Wi-Fi del panell de control estigui il·luminada.
- L'aparell només funciona amb xarxes Wi-Fi de 2,4 GHz. Per comprovar la freqüència de la vostra xarxa, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet o consulteu el manual de l'encaminador sense fil.

- **LG ThinQ** no es fa responsable de cap problema de connexió a la xarxa ni de qualsevol fallada, funcionament incorrecte o error causat per la connexió de xarxa.
- L'entorn sense fil circumdant pot fer que el servei de xarxa sense fil funcioni lentament.
- Si la distància entre l'aparell i l'encaminador sense fil és massa gran, la intensitat del senyal es redueix. La connexió pot trigar molt de temps o la instal·lació pot fallar.
- Si l'aparell té problemes per connectar-se a la xarxa Wi-Fi, és possible que estigui massa lluny de l'encaminador. Compru un repetidor Wi-Fi (amplificador d'abast) per millorar la intensitat del senyal Wi-Fi.
- És possible que la connexió de xarxa no funcioni correctament segons el proveïdor de serveis d'Internet.
- És possible que la connexió Wi-Fi no s'estableixi o s'interrompi a causa de l'entorn de la xarxa domèstica.
- L'aparell no es pot connectar a causa de problemes amb la transmissió del senyal sense fil. Desendolieu l'aparell i espereu aproximadament un minut abans de tornar-ho a provar.
- El nom de la xarxa sense fil (SSID) hauria de ser una combinació de números i lletres de l'alfabet anglès. (No utilitzeu caràcters especials).
- La interfície d'usuari (IU) del telèfon intel·ligent pot variar segons el sistema operatiu (SO) mòbil i el fabricant.
- Si el protocol de seguretat de l'encaminador està configurat a **WEP**, és possible que no pugueu configurar la xarxa. Seleccioneu un altre protocol de seguretat (es recomana **WPA2**) i torneu a connectar el producte.
- Per a desactivar la funció Wi-Fi, premeu el botó de connexió **Wi-Fi** durant 3 segons. L'indicador Wi-Fi s'apagarà.
- Per a reconnectar l'aparell o afegir un nou usuari, premeu el botó de connexió **Wi-Fi** durant 3 segons per apagar-lo temporalment. Executeu l'aplicació **LG ThinQ** i seguïu les instruccions de l'aplicació per connectar l'aparell.

ThinQ UP d'LG

Experimenteu característiques noves actualitzant el producte a l'aplicació **LG ThinQ**.

Si una característica té una actualització disponible, apareix una notificació d'actualització al tauler de control del producte quan aquest s'encén i se selecciona una zona de cocció.

Per exemple, pot ser que els llums de la pantalla s'il·luminin en seqüència fins que es mostri **UP**.



- 1 Les notificacions d'actualització s'envien al telèfon intel·ligent quan hi ha característiques amb actualitzacions disponibles.
- 2 Premeu la notificació d'actualització al telèfon intel·ligent per accedir a les **Actualitzacions de funcions** de l'aplicació **LG ThinQ**.
- 3 A les **Actualitzacions de funcions**, seleccioneu una funció nova i premeu el botó **actualització**.
- 4 Després de completar l'actualització, consulteu la configuració detallada de la característica al manual de l'aplicació **LG ThinQ**.

NOTA

- Aquesta característica només està disponible en alguns models.
- Després de completar l'actualització, les característiques reals del producte poden diferir d'aquelles descrites al manual del propietari.

34 FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Especificacions de l'equip de ràdio

Tipus	Rang de freqüència de funcionament	Potència de sortida (màx.)
LAN sense fil	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth ^{*1}		

*1 Aquesta característica només està disponible en alguns models.

Perquè l'usuari ho tingui en compte: aquest dispositiu s'ha d'instal·lar i utilitzar amb una distància mínima de 4 cm entre el dispositiu i el cos.

Declaració de conformitat



Per la present, LG Electronics declara que l'equip de ràdio tipus Placa d'inducció compleix la Directiva 2014/53/UE. El text complet de la declaració de conformitat de la UE està disponible a la següent adreça d'Internet:

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

Informació del avís de software de codi obert

Per obtenir el codi font que conté aquest producte sota GPL, LGPL, MPL i altres llicències de codi obert que tinguin l'obligació de revelar el codi font i per accedir a tots els termes de llicència a què es fa referència i els avisos de propietat intel·lectual, visiteu <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics també us proporcionarà codi obert per un import que cobreix les despeses de la seva distribució prèvia sol·licitud per correu electrònic a opensource@lge.com.

Aquesta oferta és vàlida per a qualsevol persona en possessió de la informació durant un període de tres anys després del darrer enviament d'aquest producte.

MANTENIMENT

Cura i neteja

Netejar l'aparell

PRECAUCIÓ

- No utilitzeu aparells de neteja de vapor.

Brutícia quotidiana del vidre (ditades, marques, taques de menjar o vessaments sense sucre sobre el vidre)

- 1 Apagueu la placa.
- 2 Apliqueu-hi un producte de neteja per a plaques mentre la placa encara conservi escalfor (però que no cremi!).
- 3 Esbandiu i eixugueu-la amb un drap net o paper absorbent.

NOTA

- Quan es talla l'alimentació a la placa, no hi haurà cap indicador de "superfície calenta", però la zona d'escalfament encara pot cremar! Aneu amb molt de compte.
- Els fregalls metàl·lics, alguns fregalls de niló i els productes de neteja abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu-ne sempre l'etiqueta per comprovar que el producte o fregall sigui adequat.
- No deixeu residus de neteja sobre la placa: el vidre es podria tenyir.

Vessaments de líquids, substàncies foses i sucre calent sobre el vidre

Elimineu-los immediatament amb una espàtula de cuina o de pintor o una rasqueta apta per a plaques, però aneu amb compte amb les zones de cocció que poden cremar:

- 1 Apagueu la placa des de l'interruptor d'aïllament mecànic.
- 2 Subjecteu la fulla o estri a un angle de 30° i rasqueu lentament la brutícia o esquitxada perquè es desplaci fins a una zona freda de la placa. Utilitzar la fulla incorrectament o inadequadament pot ratllar la superfície de la placa.
- 3 Netegeu-ho amb un drap de cuina o paper absorbent.
- 4 Seguiu els passos 2 i 3 "Brutícia quotidiana del vidre" de més amunt.

NOTA

- Elimineu les taques dels vessaments com més aviat millor. Si es deixa refredar sobre el vidre, pot ser més difícil d'eliminar o pot danyar permanentment la superfície de vidre.

ADVERTÈNCIA

- Risc de talls: quan es retira la protecció de la rasqueta, ja que la fulla està molt esmolada. Utilitzeu-la amb molta precaució i guardeu-la de manera segura i fora de l'abast dels infants.

Vessaments sobre el panell de control

- 1 Apagueu la placa.
- 2 Absorbiu el vessament.
- 3 Passeu un drap o esponja net i humit pel panell de control.

36 MANTENIMENT

- 4** Eixugueu la zona completament amb paper absorbent.

NOTA

- La placa pot emetre senyals acústics i apagar-se i el panell de control pot no funcionar si hi ha líquid a sobre. Assegureu-vos que heu eixugat bé el panell de control abans de tornar a encendre la placa.

SOLUCIONAR PROBLEMES

Abans de trucar al servei de reparacions

Les tasques de reparació només pot fer un tècnic certificat. Una reparació inadequada pot provocar perills considerables a vostè i a tercers. Tanmateix, alguns problemes lleus es poden solucionar com indica la taula següent:

Si algun dels problemes no se soluciona, poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics.

CATALÀ

Peces i característiques

Síntomes	Possible causa i solució
No es pot encendre la placa d'inducció.	No hi ha corrent Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui connectada a l'alimentació elèctrica i que l'heu posat en marxa. Comproveu que no hi hagi un tall de llum al vostre domicili o zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
El panell de control no respon.	Els botons estan bloquejats. Desbloquegeu els botons. Vegeu la secció "Bloquejar els botons" per a més instruccions.
El panell de control és difícil de manejar.	Pot haver-hi una lleugera capa d'aigua sobre els botons o pot ser que estigueu utilitzant la punta dels dits per tocar els botons. Assegureu-vos que la zona del panell de control estigui seca i utilitzeu el tou del dit per tocar els botons.
El vidre cada cop té més ratllades i marques.	Estris de cuina aspres Utilitzeu recipients amb la base llisa i suau. Vegeu "Triar els estris de cuina adequats".
	S'utilitzen fregalls o productes de neteja abrasius i inadequats. Vegeu "MANTENIMENT".
Alguns estris de cuina fan espetecs i esclafits.	Pot deure's a l'estructura dels recipients (capes de diferents metalls que vibren diferent). És normal i no és indicatiu de problemes.
La placa d'inducció fa un brunzit fluix quan s'utilitza una potència elevada.	Ho provoca la tecnologia de la cuina d'inducció. És normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer completament quan en reduïu la potència.
Soroll de ventilador provinent de la placa d'inducció.	La placa d'inducció duu integrat un ventilador de refrigeració per evitar que els dispositius electrònics se sobreescalfin. Pot ser que segueixi funcionant després d'apagar la placa d'inducció. És normal i no cal actuar. No tal·leu l'alimentació de la placa d'inducció des de la paret mentre funciona el ventilador.

38 SOLUCIONAR PROBLEMES

Síntomes	Possible causa i solució
Els estris de cuina no s'escalfen i la pantalla mostra codis d'error.	La placa d'inducció no pot detectar els recipients de cocció perquè no són adequats per a la cuina d'inducció. Utilitzeu estris de cuina adequats per a la cuina d'inducció. Vegeu la secció "Triar els estris de cuina adequats".
Els recipients de cocció no s'escalfen i el visualitzador mostra una "u".	La placa d'inducció no pot detectar els recipients de cocció perquè són massa petits per a la zona d'escalfament o perquè no hi estan centrats correctament. Centreu el recipient i assegureu-vos que la mida de la base correspon amb la de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una de les zones de cocció s'ha apagat inesperadament, sona un senyal i el visualitzador mostra un codi d'error (normalment alternant un o dos dígit al visualitzador del temporitzador).	Problema tècnic Si us plau, anoteu les lletres i els números del codi d'error, apagueu la placa d'inducció des de la paret i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
El llum LED de la pantalla no s'encén quan s'endolla la unitat.	No hi ha corrent elèctric. Comproveu que l'endoll està ben encaixat a la presa i que la presa funcioni.
El llum LED de la pantalla s'encén, però l'escalfament no s'inicia.	Temperatura elevada de la placa. Pot ser que la temperatura ambient sigui massa alta. Pot ser que l'entrada d'aire o l'orifici de ventilació estiguin bloquejats.
	Hi ha un problema amb el ventilador. Comproveu si el ventilador funciona correctament.
L'escalfament s'atura de sobte mentre funciona i la pantalla mostra una "u".	El tipus de recipient és inadequat. El diàmetre del recipient és massa petit. Utilitzeu estris de cuina adequats. (Consulteu el manual d'instruccions.)
	La placa s'ha sobreescalfat. L'aparell està sobreescalfat. Espereu que la temperatura torni a la normalitat. Premeu el botó ON/OFF per reiniciar l'aparell.
El LED de la pantalla parpelleja i no funciona. El botó tàctil PCB no funciona.	Es tracta d'un tall de corrent temporal. Talleu el corrent a través del disjuntor. Després d'una estona, torneu a connectar el corrent. Si el problema persisteix, truqueu al servei tècnic.

Síntomes	Possible causa i solució
El LED de la pantalla parpelleja i no funciona. El botó tàctil PCB no funciona.	El codi d'error F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FE o E1 es mostra a la pantalla. - El control electrònic ha detectat una condició amb error. Apagueu i torneu a encendre l'aparell per apagar el codi d'error. - Si el problema continua, sol·liciteu assistència tècnica.

Wi-Fi

Síntomes	Possible causa i solució
El vostre aparell i el vostre telèfon intel·ligent no estan connectats a la xarxa Wi-Fi.	La contrasenya del Wi-Fi al qual esteu intentant connectar-vos és incorrecta. Cerqueu la xarxa Wi-Fi connectada al vostre telèfon intel·ligent, elimineu-la i, a continuació, registreu el vostre aparell a LG ThinQ.
	Les dades mòbils del vostre telèfon intel·ligent estan activades. Desactiveu les Dades mòbils del vostre telèfon intel·ligent i registreu l'aparell mitjançant la xarxa Wi-Fi.
	El nom de la xarxa sense fil (SSID) està configurat incorrectament. El nom de la xarxa sense fil (SSID) hauria de ser una combinació de números i lletres de l'alfabet anglès. (No utilitzeu caràcters especials).
	La freqüència de l'encaminador no és de 2,4 GHz. Només s'admet una freqüència de l'encaminador de 2,4 GHz. Configureu l'encaminador sense fil a 2,4 GHz i connecteu-hi l'aparell. Per comprovar la freqüència de l'encaminador, consulteu-ho amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet o amb el fabricant de l'encaminador.
	La distància entre l'aparell i l'encaminador és massa gran. Si la distància entre l'aparell i l'encaminador és massa gran, és possible que el senyal sigui feble i que la connexió no estigui configurada correctament. Situeu l'encaminador més a prop de l'aparell.

40 APÈNDIX

APÈNDIX

Fitxa del producte

Fitxa del producte

Fitxa del producte_REGLAMENT DELEGAT (UE) 66/2014 DE LA COMISSIÓ, Norma europea EN 60350-2

Marca	LG
Identificador del model	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tipus de placa	Placa d'inducció
Tecnologia d'escalfament	àrea de cocció d'inducció
Nombre de zones de cocció	1 àrea de cocció
Per a les zones de cocció no circulars: llargada i amplada de la superfície útil de cada zona de cocció elèctrica, arrodonit a 5 mm	69,0 x 40,0 cm
Consum energètic de cada zona de cocció per cada kg (EC _{electric cooking})	185,0 Wh/kg
Consum d'energia de la placa per cada kg (EC _{electric hob})	185,0 Wh/kg

REGLAMENT (UE) 2023/826 Norma europea EN 50564

Consum d'energia mesurat en mode d'espera de xarxa	2,00 W
Consum d'energia mesurat en mode d'espera	0,50 W
Consum d'energia mesurat en mode apagat	0,50 W
Temps que triga la funció de control d'energia, o una funció semblant, a posar automàticament l'aparell en mode d'espera i/o apagar-lo i/o un estat de pausa en xarxa	10 min.



Scannez le QR code
pour voir le manuel.



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

TABLE DE CUISSON À INDUCTION



Avant de commencer l'installation, lire attentivement ces instructions. Cela simplifiera l'installation et assurera que le produit soit installé correctement et en toute sécurité. Conservez ces instructions à proximité du produit après installation pour référence ultérieure.

FRANÇAIS

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

Ce manuel peut contenir des images ou un contenu différent du modèle que vous avez acheté.

Ce manuel est sujet à révision par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION	3
AVERTISSEMENT	3
ATTENTION	7
PRENEZ SOIN DE L'ENVIRONNEMENT	11

INSTALLATION

Présentation du produit	12
Installation	14

UTILISATION

Introduction à la cuisson par induction	19
Ustensiles de cuisson	19
Panneau de commande	21
Utilisation de la table de cuisson à induction	22

FONCTIONS SMART

Application LG ThinQ	34
----------------------------	----

MAINTENANCE

Entretien et nettoyage	37
------------------------------	----

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service	39
----------------------------------	----

ANNEXE

Fiche du produit	42
------------------------	----

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à éviter les risques ou dommages imprévus issus d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Les consignes sont séparées en '**AVERTISSEMENT**' et '**ATTENTION**' comme décrit ci-dessous.

Messages de sécurité



Ce symbole est affiché pour indiquer des questions et des opérations qui peuvent présenter des risques. Lisez attentivement la partie portant ce symbole et suivez les instructions afin d'éviter tout risque.



AVERTISSEMENT

Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou de brûlure de personnes lors de l'utilisation de cet appareil, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

Installation

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le raccordement à un bon système de câblage de terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui comprend un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez de perdre toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte ou un couvercle décoratif afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction d'un appareil, par exemple en retirant les panneaux, les cache-fils ou toute autre partie permanente du produit.

Utilisation

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine adapté entrer en contact avec le verre jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire, en utilisant le panneau de commande). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour leur apprendre à s'en servir. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson risquent de se blesser gravement.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez les animaux domestiques à l'écart du produit pour éviter tout risque d'incendie ou de brûlure. Ne laissez pas les animaux domestiques grimper sur l'appareil, même lorsqu'il n'est pas en marche.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Ne réutilisez pas votre table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée par un technicien spécialisé.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne jamais laisser d'objets combustibles ou de bombes aérosol dans un tiroir situé sous la surface de cuisson.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- N'utilisez que des protecteurs de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des

protecteurs de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.

- N'utilisez jamais la fonction Boost pour préchauffer des ustensiles de cuisson vides ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. L'ustensile de cuisson pourrait être endommagé et la graisse pourrait s'enflammer en cas de surchauffe.

Maintenance

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pulvérisez pas d'eau sur le produit et ne l'immergez pas dans un évier pour le laver.
- Éteignez la table de cuisson au niveau du mur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié afin d'éviter les risques de blessures et de dommages à l'appareil.

ATTENTION

ATTENTION

- Pour réduire les risques de blessures, de dysfonctionnement ou de dommages au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de sécurité de base, dont les suivantes :

Installation

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Mettez ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait contribuer à réduire vos coûts d'installation.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez de perdre toute garantie ou toute responsabilité.

Utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson et la friture normales à domicile. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.
- Sélectionnez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour recouvrir les zones de cuisson. Les capteurs de détection de casserole empêchent qu'une zone de cuisson puisse être utilisée si rien n'est détecté dessus.
- Seuls certains types de verres, verres/céramiques, céramiques, faïences ou autres ustensiles de cuisson émaillés peuvent être utilisés sur une table de cuisson sans se briser en raison du changement brusque de température. Vérifiez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation d'une plaque de cuisson.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur une plaque de cuisson en verre froide, car cette dernière pourrait se rompre.
- Ne faites pas glisser de casserole sur la surface de cuisson pour ne pas la rayer.
- Ne laissez pas de casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. Cela pourrait causer des dommages permanents comme un bris, une fusion ou des marques pouvant affecter la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- Cuisez bien la viande et la volaille, elle doit atteindre une température INTERNE d'au moins 71 °C pour la viande et d'au moins 82 °C pour la volaille. Une cuisson à ces températures permet généralement d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

- Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, appliquez la crème nettoyante recommandée sur la surface en céramique. Polissez avec un chiffon ou un tampon non abrasif. Cela facilitera le nettoyage lorsque la table de cuisson sera sale en raison de la cuisson. La crème nettoyante spéciale pour tables de cuisson laisse un film protecteur sur le verre afin d'éviter les rayures et les abrasions.
- Faites attention aux bords lorsque vous déplacez des casseroles et des poêles.
- Le verre en céramique est très résistant, y compris aux changements de température soudains, mais peut tout de même se briser. Il peut être endommagé si des objets durs ou tranchants tombent dessus.
- Faites très attention en utilisant des casseroles en fonte, ou d'autres casseroles présentant des bords rugueux ou des bavures. Le fait de les déplacer peut rayer le verre.
- Ne faites pas glisser de métal ou de verre sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec de la saleté accumulée sur le fond.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux ou irrégulier. Ces ustensiles peuvent rayer et abîmer la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas la surface de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Une odeur peut être perceptible après l'installation du produit. Ceci est normal pour les nouveaux produits et disparaîtra avec le temps.
- Après utilisation, assurez-vous de mettre la plaque de cuisson hors tension, et maintenez toujours le panneau de commande propre et sec.
- Si des corps étrangers tels que de l'eau ou des insectes pénètrent dans les composants électriques à l'intérieur du produit, débranchez

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

immédiatement le produit et contactez le centre d'information aux clients de LG Electronics.

Maintenance

- N'utilisez pas d'éponges ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

PRENEZ SOIN DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclage de votre ancien appareil



- Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.



- Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
- Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaître les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays, en allant sur www.quefairedemesdechets.fr

**FR**

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

REPRISE
À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

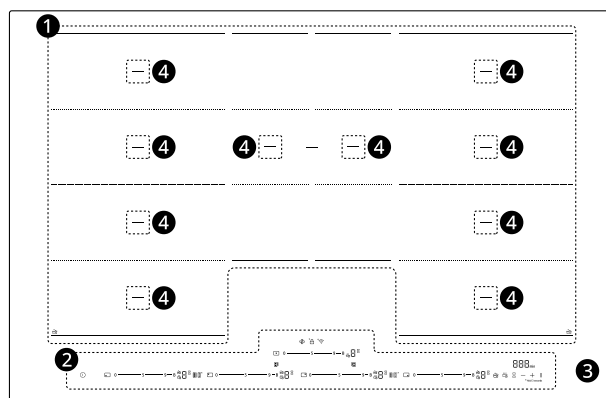
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

12 INSTALLATION

INSTALLATION

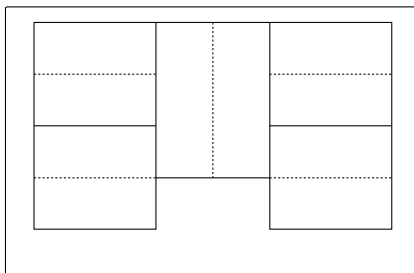
Présentation du produit

Pièces et caractéristiques



①	Zone de cuisson	③	Plaque en verre
②	Panneau de commande	④	Capteur de la zone de cuisson

Répartition des zones de cuisson



Zone de cuisson unique	
Zone de cuisson flexible	
Zone de cuisson flexible étendue	

Zone	Puissance
	Max. 2 200/3 700 W
	Max. 3300/3 700 W
	Max. 2600/3 700 W
	Max. 3300/3 700 W

Spécifications

Modèle	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Zones de cuisson	5 zones

14 INSTALLATION

Modèle	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tension d'alimentation	230 V~/400 V 2N~50 Hz
Puissance maximale de la charge connectée	7400 W
Dimensions de l'appareil Largeur X Profondeur X Hauteur (mm)	800 X 520 X 51
Dimensions de la découpe du comptoir (Installation standard) Largeur X Profondeur X Hauteur (mm)	750 X 490 X 60
Dimensions de la découpe du comptoir (Installation encastrée) Largeur X Profondeur X Hauteur (mm)	804 X 524 X 67

Les dimensions sont approximatives.

Installation

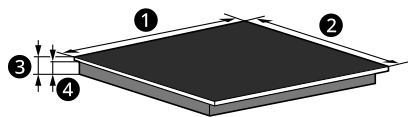
Dimensions et espaces

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

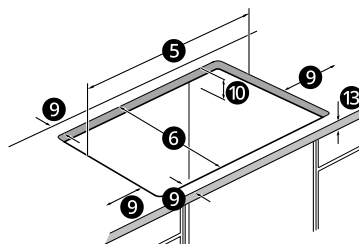
Pour les besoins d'installation et d'utilisation, une distance minimale de 5 cm doit être préservée autour de la découpe.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 16 mm. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolé pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la table de cuisson. Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne

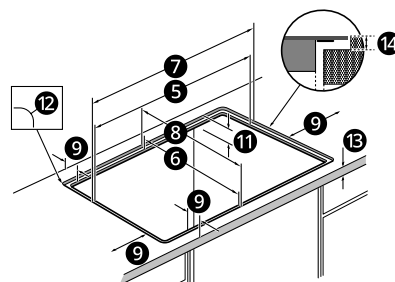
doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés.



Découpe pour une installation standard



Découpe pour une installation encastrée



- ① 800 mm ② 520 mm ③ 51 mm
- ④ 47 mm ⑤ 750 mm ⑥ 490 mm
- ⑦ 804 mm ⑧ 524 mm ⑨ Min. 50 mm
- ⑩ 60 mm ⑪ 67 mm ⑫ Diam. 5 mm
- ⑬ Min. 16 mm ⑭ 7 mm

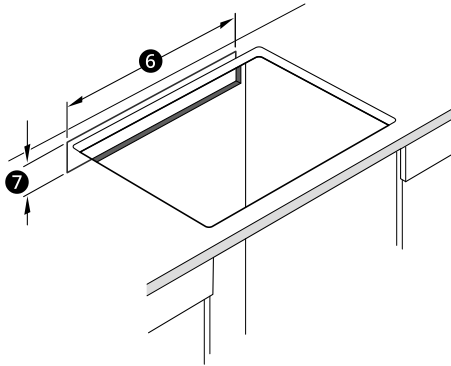
En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées.

REMARQUE

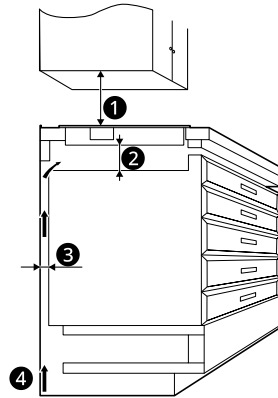
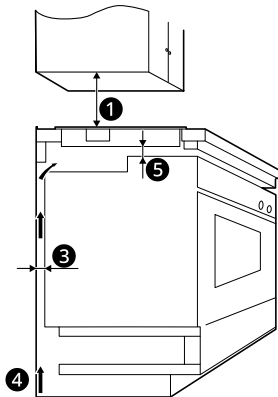
- La distance de sécurité entre la table de cuisson et l'armoire située au-dessus de la table de cuisson ① doit être d'au moins 500 mm lorsqu'il n'y a pas de hotte installée. Si une hotte est installée, la distance de sécurité spécifiée par le fabricant de la hotte doit être maintenue entre la

partie supérieure de la table de cuisson et la hotte située au-dessus.

Tiroir



Four

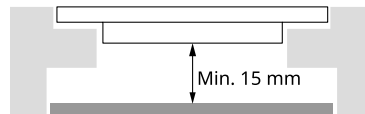


- ① Min. 500 mm ② Min. 15 mm ③ Min. 20 mm
- ④ Entrée d'air ⑤ Min. 5 mm
- ⑥ Min. 550 mm ⑦ Min. 45 mm

⚠ AVERTISSEMENT

• Assurer une ventilation adéquate

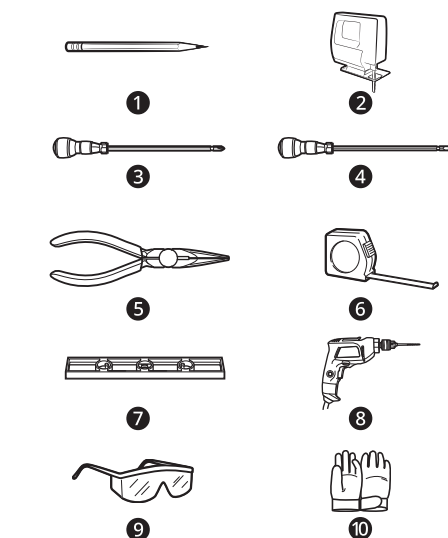
Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter de toucher accidentellement le fond chaud de la table de cuisson ou de recevoir un choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire d'installer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 15 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



- Des orifices de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ assurer que ces orifices ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

16 INSTALLATION

Outils nécessaires



- ❶ Crayon
- ❷ Scie sabre
- ❸ Tournevis cruciforme
- ❹ Tournevis plat
- ❺ Pince
- ❻ Ruban à mesurer
- ❼ Niveau
- ❽ Perceuse
- ❾ Lunettes de sécurité
- ❿ Gants

Installation de l'appareil

Guide d'installation des harmoniques

- Cet équipement est conforme à la norme CEI (EN) 61000-3-12 dans les limites d'émission de courants harmoniques correspondant au $R_{sc} = 33$.

Guide d'installation de Flicker

- Cet équipement est conforme à la norme CEI (EN) 61000-3-3.

Avant d'installer la table de cuisson

- Assurez-vous que le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucune partie n'interfère avec l'espace requis. Une surface irrégulière peut entraîner la fissuration inattendue du verre de la table de cuisson en raison des pressions inégales exercées par la surface.
- Assurez-vous que le plan de travail est fait d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Assurez-vous qu'un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale de l'alimentation secteur soit incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif permettant de déconnecter l'appareil du secteur sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolation appropriés comprennent les coupe-circuits de protection de ligne, les fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible au client lorsque la table de cuisson est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière d'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- L'unité de cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit satisfaire aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Après l'installation de la table de cuisson

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Veillez à ce que l'air frais circule suffisamment de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

- La table de cuisson doit être installée par des techniciens qualifiés. Nous disposons de techniciens pour ce type de service. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface d'installation doivent résister à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par un électricien qualifié. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, la responsabilité revient à l'électricien de vérifier cela :

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordez la table de cuisson sur le réseau électrique. N'utilisez pas d'adaptateurs, de

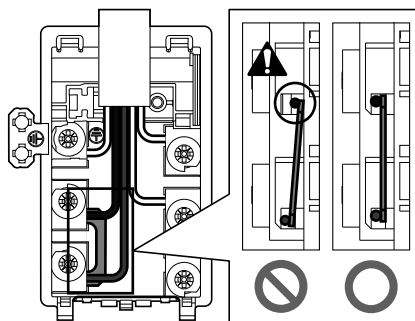
réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

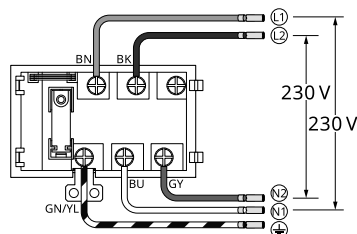
Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION

- Insérez correctement le pont et le câble dans les trous de la borne mobile.

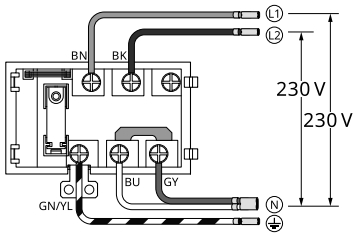


230 V/400 V 2L 2N~



18 INSTALLATION

230 V/400 V 2N~

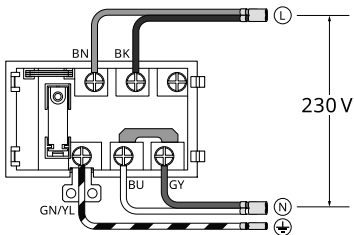


brèvement l'une après l'autre au réglage maximum avec des ustensiles de cuisine appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson n'entrent pas en contact.

230 V 1N~



- GN/YL : vert/jaune
- BU : bleu
- GY : gris
- BK : noir
- BN : marron

⚠ ATTENTION

- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, contactez un centre d'information client LG Electronics.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le cordon d'alimentation ne doit être contrôlé régulièrement et remplacé que par des techniciens agréés.
- Une fois la table de cuisson raccordée au réseau électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant.

UTILISATION

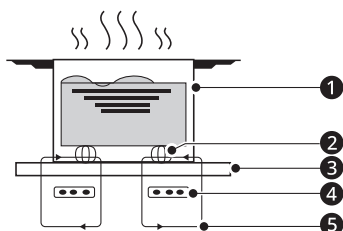
Introduction à la cuisson par induction

⚠ ATTENTION

- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Comment fonctionne la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que lorsqu'il rentre en contact avec une casserole.



- 1 Casserole en fer
- 2 Circuit magnétique
- 3 Plaque de verre céramique
- 4 Bobine d'induction
- 5 Courants induits

Avant d'utiliser votre table de cuisson à induction

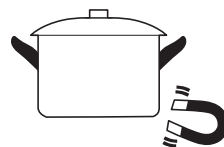
- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière au chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
- Retirez tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Ustensiles de cuisson

Choisir les bons ustensiles de cuisson

REMARQUE

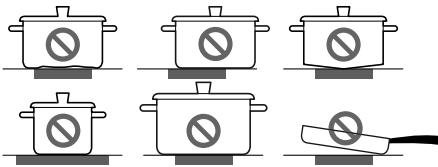
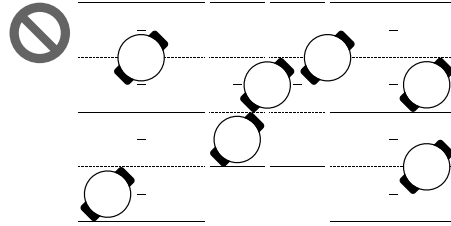
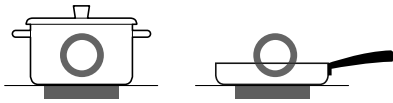
- Lorsque vous achetez des ustensiles de cuisson à utiliser sur une table de cuisson à induction, recherchez des ustensiles de cuisson identifiés par le fabricant comme étant compatibles avec l'induction ou qui sont marqués par le fabricant comme étant spécifiquement conçus pour la cuisson à induction.
- Le matériau de base de l'ustensile de cuisson doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si le matériau de base de l'ustensile de cuisson est adapté. Si l'aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson, celui-ci peut être utilisé pour la cuisson par induction.



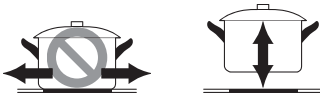
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée. Assurez-vous que la base de vos ustensiles de cuisson est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une casserole légèrement plus large permettra d'utiliser l'énergie avec une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone de cuisson, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.

20 UTILISATION

- Centrez toujours vos ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson.
- La poêle est correctement équilibrée et repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.



- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson directement de la table de cuisson à induction.

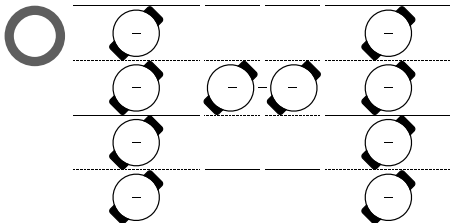


Placement des casseroles

REMARQUE

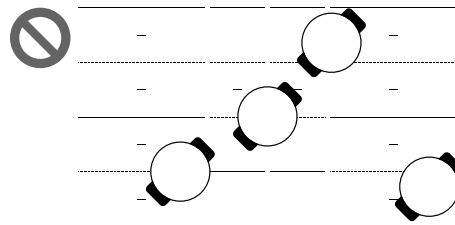
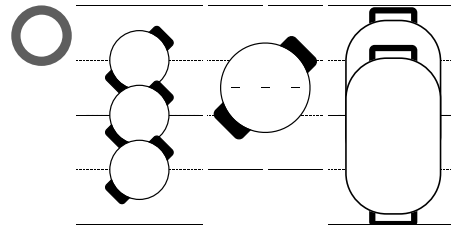
- L'ustensile de cuisson doit être placé sur au moins un capteur de la zone de cuisson sélectionnée.

Casserole pour $\varnothing \leq 13$ cm



Casserole pour $\varnothing > 13$ cm

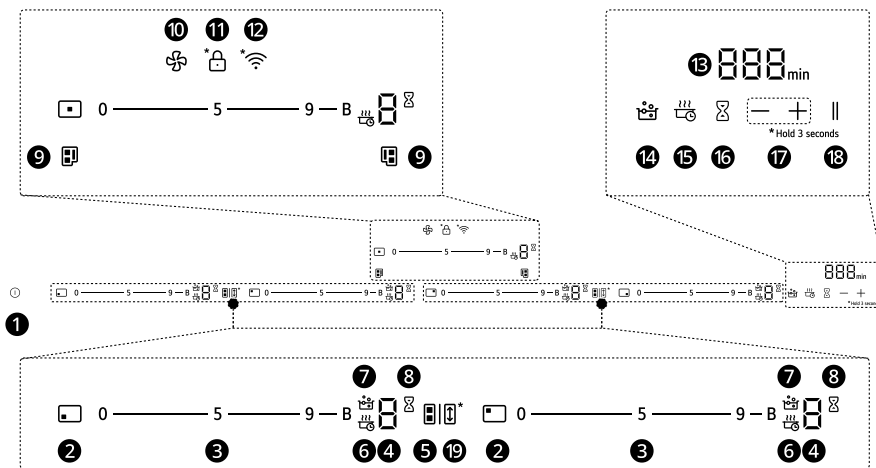
- Lorsque vous utilisez la zone de cuisson centrale, placez la batterie de cuisine au centre de la zone de cuisson pour une performance de cuisson optimale.



Panneau de commande

Caractéristiques de panneau de commande

Panneau de commande



1	Bouton ON/OFF	11	Bouton Keylock (Verrouillage des commandes)
2	Bouton Zone de cuisson	12	Bouton de Connexion Wi-Fi
3	Commande de la puissance	13	Affichage de la Minuterie
4	Affichage du niveau de puissance	14	Bouton Alarme d'eau bouillante
5	Bouton Zone flexible	15	Bouton Garder chaud
6	Indicateur Garder chaud	16	Bouton Minuterie
7	Indicateur d'alarme d'eau bouillante	17	Boutons +/-
8	Indicateur de Minuterie	18	Bouton Pause
9	Bouton Zone flexible étendue	19	Bouton Power Shift Plus
10	Bouton de Connexion à la hotte		

- Vous entendrez un bip chaque fois que vous appuyerez sur une commande.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les boutons difficiles à utiliser.

22 UTILISATION

Mise en marche de l'appareil

Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton **ON/OFF** pendant une seconde.

L'avertisseur sonore émet un bip et tous les affichages de réglage de la puissance affichent 0 ou 00.

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF**.



REMARQUE

- Si vous ne choisissez pas de réglage de la puissance de la table de cuisson ou de la hotte au bout de 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devrez alors rallumer l'appareil.

Attention aux surfaces chaudes

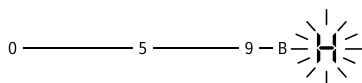
H avertit que la zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la zone de cuisson aura refroidi à une température sans danger.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter les brûlures ou les blessures, soyez prudent lorsque H s'affiche à l'écran, car la zone de cuisson est encore chaude.
 - Après avoir éteint la zone de cuisson, l'icône reste affichée jusqu'à ce que la surface refroidisse. Si la température à proximité du produit est élevée, le refroidissement de la surface peut demander plus de temps.

Première utilisation

Lorsque vous branchez d'abord la table de cuisson pour la première fois, H clignote pendant 60 secondes sur tous les affichages de réglage de la puissance. Ce phénomène est normal et n'indique aucun dysfonctionnement.



Utilisation de la table de cuisson à induction

Utilisation des zones de cuisson

Activation des zones de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pendant une seconde. Après la mise sous tension, l'affichage du niveau de puissance indique 0 et la minuterie affiche ---, ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



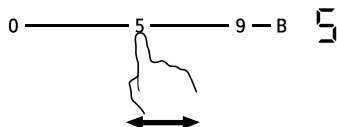
- 2 Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

- 3 Appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** que vous souhaitez allumer. 0 clignotera sur l'affichage du niveau de puissance.

	Zone de cuisson arrière gauche
	Zone de cuisson avant gauche
	Zone de cuisson centrale
	Zone de cuisson avant droite
	Zone de cuisson arrière droite

- 4 Appuyez ou faites glisser pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Le niveau de

puissance sélectionné s'activera après 5 secondes de clignotement de l'affichage.



Sélectionnez un réglage de puissance en appuyant ou en faisant glisser la commande d'alimentation.

- Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance au bout de 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson en répétant cette étape.

REMARQUE

- Si l'afficheur fait clignoter u avec le réglage de la puissance, cela signifie que :
 - vous n'avez pas placé un ustensile de cuisson sur la bonne zone de cuisson ou,
 - l'ustensile de cuisson que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
 - l'ustensile de cuisson est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.
- Aucun chauffage n'a lieu si un ustensile de cuisson approprié n'est pas placé sur la zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisson approprié n'est placé sur la zone de cuisson.
- Il est normal que la table de cuisson émette un léger bourdonnement ou un ronronnement lorsqu'elle est en mode de cuisson.
- Il est également normal d'entendre un bruit de ventilateur lorsque les composants électroniques de la table de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson.
- Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale. Si cette plage de puissance est dépassée en activant les zones de cuisson, le

niveau de puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduit.

Réglages du niveau de puissance

Le niveau de puissance ci-dessous est donné à titre indicatif. Le niveau de puissance exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de vos ustensiles de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Adéquation
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat et les aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Réchauffer lentement
3 - 4	• Faire fondre du beurre • Réchauffer • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 7	• Crêpes • Légumes à forte teneur en eau • Steaks/cotes
8	• Cuisson des pâtes • Faire sauter • Frites • Poulet frit • Poissons/ruits de mer panés • Blanchir des légumes • Faire dorer
9	• Poêler • Saisir • Porter une soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

24 UTILISATION

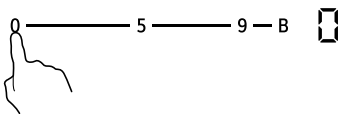
Niveau de puissance	Adéquation
B	- Porter une soupe à ébullition rapidement - Faire bouillir de l'eau rapidement

Fin de la cuisson

- Appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** que vous souhaitez éteindre. L'affichage du niveau de puissance clignotera pendant 5 secondes.



- Éteignez la zone de cuisson en appuyant ou en faisant glisser le curseur sur « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche 0.



- Mettez toute la table de cuisson hors tension en appuyant sur le bouton **ON/OFF**.



Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction Boost

La fonction Boost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9 correspondant.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais la fonction Boost pour préchauffer des ustensiles de cuisson vides ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. L'ustensile de cuisson pourrait être endommagé et la graisse pourrait s'enflammer en cas de surchauffe.

REMARQUE

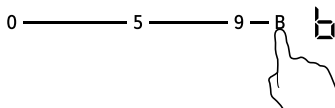
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- Si le réglage sélectionné précédemment était le niveau 0, après la désactivation automatique de la fonction Boost, le niveau de puissance 9 sera réglé.
- La fonction Boost peut se désactiver automatiquement dans certaines conditions pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson. Le niveau de puissance revient à sa valeur précédente.
- Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale. Si cette plage de puissance est dépassée en activant la fonction Boost, le niveau de puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduit.

- Appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** que vous souhaitez allumer. 0 clignotera sur l'affichage du niveau de puissance.



- Appuyez sur le bouton de fonction d'accélération « B ». Assurez-vous que l'écran indique B.

- Le réglage Boost sera automatiquement annulé après 6 minutes pour des raisons de sécurité.

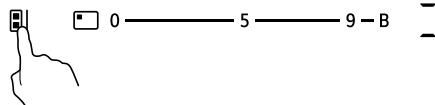


Annulation de la fonction Boost

- Appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** que vous souhaitez éteindre. L'affichage du niveau de puissance clignotera pendant 5 secondes.
- Appuyez sur la commande de la puissance pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost faites-la glisser et réglez le niveau de puissance souhaité.

- Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur le bouton **Zone flexible**.

- Le bouton Zone flexible clignotera et  s'affichera sur l'affichage du niveau de puissance.



- Appuyez sur le niveau de puissance de la **Zone de cuisson** arrière pour utiliser la **Zone flexible**.

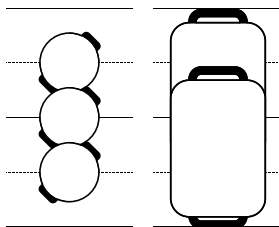
REMARQUE

- Le fait de sélectionner le niveau de puissance 0 allumera le  et la fonction **Zone flexible** restera activée.

Utilisation de la zone flexible

REMARQUE

- Pour utiliser une zone de cuisson flexible, éteignez les zones de cuisson individuelles respectives au préalable.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Cette zone peut être utilisée comme une grande zone unique ou comme deux zones indépendantes.
- Pour garantir une détection correcte des ustensiles de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être placés correctement :



Annulation de la zone flexible

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec un niveau de puissance différent, appuyez sur le bouton **Zone flexible** pour la désactiver. Chaque affichage du niveau de puissance fera clignoter .

Utilisation de la fonction Zone flexible étendue

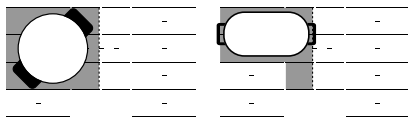
REMARQUE

- La **Zone flexible étendue** fonctionne sous la forme d'une grande zone de cuisson en combinant la **Zone flexible** avec la moitié de la **Zone de cuisson centrale**.
- Si la **Zone de cuisson centrale** et celle de gauche (ou de droite) sont utilisées, alors la **Zone flexible étendue** de gauche (ou de droite) ne peut pas être utilisée.

26 UTILISATION

REMARQUE

- Pour garantir une détection correcte des ustensiles de cuisine et une répartition uniforme de la chaleur, placez les ustensiles au milieu, sur la partie arrière de la **Zone flexible** et son extension.



- Pour activer la **Zone flexible étendue** comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur le bouton **Zone flexible étendue**.

- Le bouton de la zone flexible étendue clignotera et s'affichera sur l'affichage du niveau de puissance.
- Modifiez le niveau de puissance dans la zone de cuisson arrière gauche (ou droite).



- Appuyez sur le niveau de puissance de la **Zone de cuisson** arrière pour utiliser la **Zone flexible étendue**.

REMARQUE

- Le fait de sélectionner le niveau de puissance 0 allumera le et la fonction **Zone flexible étendue** restera active.

Annulation de la Zone flexible étendue

Pour désactiver la zone flexible étendue, appuyez sur le bouton de la **Zone flexible étendue**. Chaque affichage du niveau de puissance fera clignoter .

Utilisation de la fonction Power Shift Plus

Selon les différentes positions, le niveau de puissance du courant est automatiquement modifié. Il existe trois niveaux de puissance.

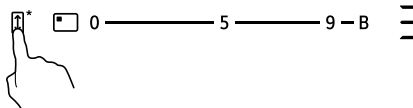
- 9: Position frontale
- 6: Position centrale
- 2: Position arrière

- Après la mise sous tension, appuyez sur le bouton **Power Shift Plus** pendant 3 secondes pour activer la fonction.

- Le bouton Power Shift Plus clignote. Trois lignes horizontales apparaissent à l'écran du niveau de puissance.

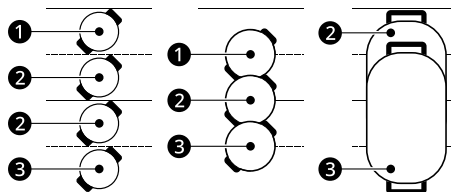


- Vérifiez le niveau de puissance dans la zone de cuisson arrière gauche (ou droite).



- Après avoir activé la fonction **Power Shift Plus**, le niveau de puissance change respectivement à 9-6-2 (avant-centre-arrière) en fonction de la position des ustensiles de cuisson.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- ① Position arrière
- ② Position centrale
- ③ Position frontale

- 3** Appuyez sur le bouton **Power Shift Plus** pendant 3 secondes pour désactiver la fonction.

Lorsque le bouton Power Shift Plus est utilisé et que l'on appuie sur **Power Shift Plus**, la zone de cuisson passe à « 0 » et la fonction s'éteint.

REMARQUE

- Veuillez vérifier si la taille et la position de la casserole sont appropriées. Si la casserole n'est pas reconnue,  clignotera sur l'affichage du niveau de puissance à l'avant et la fonction sera annulée.
- N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisson, en tenant compte de sa taille et de son emplacement.
- Vous ne pouvez pas utiliser la **Power Shift Plus** et la **zone de cuisson centrale** à la fois.

Modification du réglage du niveau de puissance

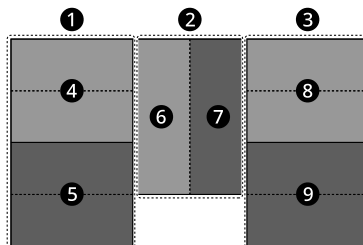
Utilisez cette fonction pour modifier les niveaux de puissance préréglés des trois zones de cuisson de la **Zone flexible**. Les zones gauche et droite peuvent être réglées séparément.

- 1** Appuyez simultanément sur le bouton **Power Shift Plus** et le bouton **Minuterie** pendant 3 secondes.
- 2** Appuyez sur ou faites glisser le niveau de puissance pour en modifier la valeur pour l'emplacement correspondant.
- Position avant : zone de cuisson avant gauche (ou droite)
 - Position centrale : zone de cuisson centrale
 - Position arrière : zone de cuisson arrière gauche (ou droite)
- 3** Appuyez sur le bouton **Minuterie** pour confirmer le niveau de puissance.

Utilisation de la fonction Alarme d'eau bouillante

L'alarme d'eau bouillante règle automatiquement le niveau de puissance et vous avertit par une mélodie lorsque l'eau bout.

- Si un liquide autre que de l'eau pénètre dans l'appareil, l'alarme d'eau bouillante risque de ne pas fonctionner correctement. Ajoutez le sel ou les épices une fois la fonction terminée.
- L'alarme d'eau bouillante est disponible en **1** et **3**, à l'exception de **2**.
- L'alarme d'eau bouillante et les Zones de cuisson peuvent être utilisées de la manière suivante :
 - Si les autres zones de cuisson de la même zone (gauche ou droite) ne sont pas utilisées, la fonction peut être activée sur 4 zones de cuisson, à l'exception de la zone centrale.

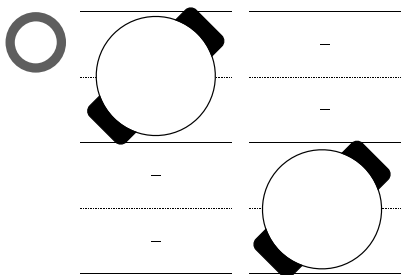


Alarme d'eau bouillante	Zone de cuisson disponible	
4 ou 5	Zone de cuisson unique	8, 9
	Zone de cuisson flexible	8 + 9
	Zone de cuisson flexible étendue	8 + 9 + 7

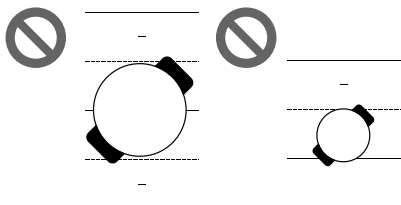
28 UTILISATION

Alarme d'eau bouillante	Zone de cuisson disponible	
8 ou 9	Zone de cuisson unique	4, 5
	Zone de cuisson flexible	4 + 5
	Zone de cuisson flexible étendue	4 + 5 + 6
4 ou 5 + 8 ou 9	-	

- Pour un fonctionnement correct, placez les ustensiles de cuisson au centre des zones de cuisson désignées.



- Pour un fonctionnement correct, utilisez des ustensiles de cuisson en acier inoxydable multicouches (3 ou 5 couches) d'une taille comprise entre 16 et 24 cm.
- L'alarme d'eau bouillante sera annulée si l'ustensile de cuisson est positionné de la manière suivante :
 - Entre 4 et 5 ou entre 8 et 9
 - Position couvrant uniquement une partie de 4 (ou 5, 8, 9)



- 1 Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson souhaitée, puis sur le bouton **Alarme d'eau bouillante**.



- 2 L'indicateur d'alarme d'eau bouillante s'allume et le niveau de puissance 9 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes avant le démarrage de la fonction.

- 3 Lorsque l'eau bout, une mélodie retentit et la puissance est réglée de manière appropriée. La puissance réglée s'affiche sur l'affichage du niveau de puissance.

Annulation de la fonction Alarme d'eau bouillante

- 1 Sélectionnez le bouton de la zone de cuisson à éteindre.
- 2 Pour désactiver cette fonction, appuyez sur le niveau de puissance 0.
 - Si un niveau de puissance autre que 0 est sélectionné, l'alarme d'eau bouillante s'éteindra et le brûleur fonctionnera au niveau de puissance sélectionné.

REMARQUE

- Vous pouvez utiliser la minuterie lorsque vous utilisez l'alarme d'eau bouillante. Si le temps de la minuterie s'écoule avant que l'eau ne bout, l'alarme d'eau bouillante sera annulée et le brûleur s'éteindra.
- Si le niveau de puissance est modifié manuellement pendant l'utilisation de l'alarme d'eau bouillante, la fonction sera annulée et le niveau de puissance sera réglé.
- Pour protéger les composants de l'appareil, l'alarme d'eau bouillante peut être annulée dans certaines situations.

- Si la charge électrique maximale connectée est dépassée pendant l'utilisation de l'alarme d'eau bouillante, le niveau de puissance changera et la fonction sera annulée.
- Si l'indicateur de surface chaude H s'affiche à l'écran, l'alarme d'eau bouillante peut ne pas fonctionner correctement. Utilisez-la après que la chaleur a baissé.
- Pour un bon fonctionnement, utilisez de l'eau non salée avec une capacité comprise entre 0,5 et 3 L et une température initiale inférieure à 40 °C.
- Si des ingrédients sont ajoutés ou retirés pendant l'utilisation de la fonction, celle-ci peut ne pas fonctionner correctement.
- Si l'ustensile est déplacé pendant l'utilisation de la fonction, le symbole U (aucun récipient détecté) peut apparaître et la fonction peut être annulée. Si l'ustensile de cuisson est replacé avant que le symbole U ne disparaisse, le niveau de puissance reviendra au dernier niveau affiché.
- Lorsque vous utilisez l'alarme d'eau bouillante, ouvrez le couvercle et maintenez la capacité de l'ustensile de cuisson entre 1/4 et 3/4. Si elle dépasse 3/4, un débordement peut se produire même si la chaleur est réglée.
- Si la fonction Pause est activée pendant l'utilisation de l'alarme d'eau bouillante, cette dernière sera annulée. Si vous annulez la fonction Pause, l'alarme ne se réactivera pas et reviendra au niveau de puissance précédent.
- Si la fonction Garder chaud est activée pendant l'utilisation de l'alarme d'eau bouillante, celle-ci sera annulée. Si vous désactivez la fonction Garder chaud, l'alarme ne se réactivera pas et reviendra au niveau de puissance 2.

Utilisation de la fonction Garder chaud

Vous pouvez conserver votre plat au chaud en utilisant le bouton **Garder chaud**.

Vous pouvez régler la fonction **Garder chaud** de la zone de cuisson d'une façon similaire au réglage de la puissance des zones de cuisson.

- 1 Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson correspondante, puis sur le bouton **Garder chaud**.



- 2 L'affichage du niveau de puissance clignotera en indiquant le niveau de puissance 2 pendant 5 secondes.

Annulation de la fonction Garder chaud

- 1 Sélectionnez le bouton de la zone de cuisson à éteindre.
- 2 Pour éteindre le brûleur, appuyez sur le bouton du niveau de puissance 0 ou sur le bouton **Garder chaud**.
 - Si un niveau de puissance autre que 0 est sélectionné, la fonction **Garder chaud** sera désactivée et le brûleur fonctionnera au niveau de puissance défini.
 - Lorsque vous appuyez sur le bouton **Garder chaud**, le niveau de puissance reste à 2, et seule la fonction est désactivée.

Utilisation de l'indicateur de compatibilité

L'**Indicateur de compatibilité** est un indice qui vous permet de vérifier si les ustensiles de cuisson chauffent bien.

- 1 Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser et réglez la puissance de sortie sur 9.
- 2 Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson correspondante et sur le bouton **Keylock (Verrouillage des commandes)**. L'indicateur

30 UTILISATION

de compatibilité active l'affichage de la minuterie et s'éteint après 5 secondes.



Indicateur	Compatibilité
0 - 3	Faible
4 - 8	Moyenne
9 - 10	Élevée

REMARQUE

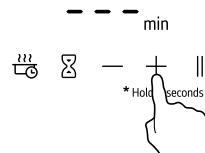
- Plus la valeur de l'indicateur est élevée, meilleure est la capacité de chauffe de l'ustensile de cuisson.
- Si la valeur est faible, vérifiez la matière, la taille et la forme de la base de l'ustensile de cuisson.
 - Même si les ustensiles de cuisson portent la marque IH (cuisson par induction), si la valeur de l'indicateur est faible, ils risquent de ne pas chauffer correctement sur cet appareil.
 - Si la taille de la casserole ne correspond pas à celle de la zone de cuisson, l'indicateur peut afficher une valeur faible. Réessayez avec une zone de cuisson de taille différente.

Utilisation de la fonction Minuterie

Vous pouvez la régler pour qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à la fin de la durée programmée.

- 1 Pour se servir de la minuterie avec la zone de cuisson utilisée, appuyez sur le bouton de la zone de cuisson.
- 2 Réglez le minuteur en appuyant sur les boutons +/-.

- Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement l'heure.
- Appuyez sur le bouton +/- pour basculer entre 0 et 360 minutes.
- Une durée de 0 minute est affichée sous la forme ---.
- Si vous appuyez sur le bouton +/- sans avoir sélectionné une zone de cuisson, la minuterie sera réglée sur la dernière zone de cuisson utilisée.



REMARQUE

- Une fois la minuterie réglée, son indicateur s'allume et le compte à rebours commence immédiatement.

- 3 À l'expiration de la minuterie, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.
- Si le temps réglé sur la minuterie dépasse la durée maximale de fonctionnement pour ce niveau de puissance, il sera automatiquement ajusté à la durée maximale de fonctionnement.
 - La fonction Boost fonctionne pendant un maximum de 6 minutes. Si la minuterie est réglée à plus de 6 minutes, la fonction Boost s'activera pendant 6 minutes, puis le niveau de puissance passera au niveau 9 tandis que la minuterie restera active.

Niveau de puissance	Temps de fonctionnement par défaut (minutes)
1	360
2 - 3	300
4	240
5	180
6 - 7	90
8 - 9	60
B	60

Pour voir le temps restant

L'indicateur de la minuterie s'allume pour toutes les zones de cuisson pour lesquelles une minuterie est active. L'écran de la minuterie indique le temps restant pour la zone de cuisson principale, et le bouton correspondant s'allume plus intensément que les autres.

- Lorsque vous appuyez sur le bouton **Zone de cuisson**, la zone de cuisson sélectionnée devient la zone principale et son temps restant s'affiche sur l'écran de la minuterie.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton Minuterie, la zone de cuisson principale peut être permutée parmi les zones pour lesquelles une minuterie est active dans l'ordre suivant :
 - Avant gauche → Avant droit → Arrière droit → Centre → Arrière gauche

Modification de la minuterie

- 1 Appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** ou sur le bouton **Minuterie** pour changer la zone principale que vous souhaitez modifier.
- 2 Réglez le minuteur en appuyant sur les boutons +/-.

Annulation de la minuterie

- 1 Réglez le temps restant sur 0 en appuyant sur le bouton +/-.
- 2 L'écran de la minuterie indiquera --- et la minuterie sera annulée. L'annulation de la minuterie n'éteint pas la zone de cuisson.

Autres fonctions

Connexion Wi-Fi

- Appuyez sur le bouton de connexion **Wi-Fi** pendant 3 secondes, le voyant LED **Wi-Fi** s'ALLUME. La fonction **Wi-Fi** est ACTIVÉE. Suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** sur votre smartphone pour utiliser la fonction **Wi-Fi**.



- Lorsque l'appareil est en mode En attente de réseau, il consomme au maximum 2 watts.

Connexion de la hotte

- Ce produit est doté d'un dispositif Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux hottes LG. Grâce à la connexion **Wi-Fi**, vous pouvez utiliser la connexion de la hotte sur l'application **LG ThinQ**. Activez la connexion **Wi-Fi**. Appuyez sur le bouton de connexion de la hotte, le voyant LED de la hotte est ALLUMÉ. La connexion de la hotte est ACTIVÉE.



32 UTILISATION

REMARQUE

- La connexion de la hotte ne fonctionnera pas s'il y a des problèmes de connectivité Wi-Fi ou de défaillance, ainsi que des problèmes de connexion ou des défauts, des dysfonctionnements ou des erreurs provoqués par la connexion réseau.

Utilisation de la fonction de verrouillage

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson ou la hotte).

Lorsque les boutons sont verrouillés, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton **MARCHE/ARRÊT** et du bouton **Keylock (Verrouillage des commandes)**.

Vous pouvez toujours éteindre l'appareil à l'aide du bouton **MARCHE/ARRÊT**, mais vous devrez déverrouiller l'appareil avant la prochaine opération.

Verrouillage/déverrouillage des boutons

Appuyez sur le bouton **Keylock (Verrouillage des commandes)** pendant 3 secondes.



Utilisation du mode Pause

Utilisation du mode Pause

- La fonction pause réduit la puissance d'une zone de cuisson au niveau 1 et la maintient à ce niveau jusqu'à ce qu'elle soit désactivée. Cette fonction permet d'interrompre brièvement le processus de cuisson et de le poursuivre.

Pour accéder au mode pause

- Appuyez sur le bouton **Pause**.
- Le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives passe à 1.

Pour quitter le mode pause

- Appuyez sur le bouton **Pause** pour ramener la zone de cuisson au réglage de puissance précédent.

REMARQUE

- Lorsque la table de cuisson est en mode pause, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton **ON/OFF** et du bouton **Pause**. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide du bouton **ON/OFF**.

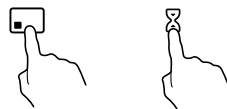
Vérification de la limitation de puissance

Permet de limiter la puissance totale de la table de cuisson, si nécessaire, en fonction des conditions de votre installation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

- La table de cuisson doit être adaptée à l'alimentation électrique disponible.
- Les paramètres de gestion de l'alimentation ne doivent être réglés que par un personnel qualifié.

Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson à l'avant droit et le bouton de la **Minuterie** pendant 3 secondes. Le réglage de puissance maximale clignotera sur l'écran de la minuterie pendant 5 secondes.



Affichage	Puissance maximale
P37	3 700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (par défaut)	7400 W (32 A)

34 FONCTIONS SMART

FONCTIONS SMART

Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur les modèles avec le Wi-Fi.

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un smartphone.

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Communiquez avec le dispositif depuis un Smartphone au moyen de fonctions intelligentes.

Appariement de hottes

Permet de choisir la hotte qui fonctionnera avec votre induction.

Surveillance

Cette fonction vous permet de vérifier l'état de fonctionnement du produit, l'état de verrouillage, l'intensité de la chaleur pour chaque brûleur et la minuterie.

Contrôle de la durée d'utilisation

Cette fonction vous permet de vérifier le temps total utilisé par chaque brûleur aujourd'hui, chaque semaine et chaque mois.

REMARQUE

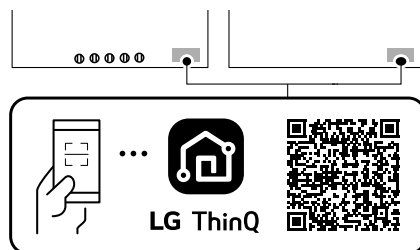
- Dans les cas suivants, vous devez mettre à jour les informations réseau pour chaque appareil dans l'application **LG ThinQ** sous **Cartes de dispositif** → **Paramètres** → **Changer de réseau**.
 - le routeur sans fil est modifié
 - le mot de passe du routeur sans fil a été modifié
 - le fournisseur de services Internet a été modifié.
- Pour déconnecter l'appareil du réseau **Wi-Fi**, supprimez l'appareil de la liste des produits connectés dans l'application **LG ThinQ**.
- L'application peut changer, dans le but d'améliorer le produit, sans que les utilisateurs n'en soient informés.

- Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG

Modèles avec code QR

Scannez le code QR joint au produit à l'aide de l'appareil photo ou d'une application de lecture de code QR sur votre smartphone.



Modèles sans code QR

- 1 Cherchez et installez l'application **LG ThinQ** depuis Google Play Store ou Apple App Store sur un smartphone.
- 2 Ouvrez l'application **LG ThinQ** et connectez-vous avec votre compte existant ou créez un compte LG pour vous connecter.
- 3 Touchez le bouton d'ajout (+) de l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour vérifier la connexion Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi s'allume sur le panneau de commande.

- L'appareil ne prend en charge que les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou consultez le manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** ne saurait être tenu responsable en cas de problèmes de connexion au réseau, ou de problèmes/dysfonctionnements/erreurs provoqués par la connexion réseau.
- L'environnement sans fil peut entraîner un ralentissement du réseau.
- Si la distance entre l'appareil et le routeur sans fil est trop éloignée, la puissance du signal devient faible. La connexion peut prendre beaucoup de temps ou l'installation peut échouer.
- Si l'appareil a du mal à se connecter à la Wi-Fi, il se peut qu'il soit trop éloigné du routeur. Achetez un répéteur Wi-Fi pour améliorer la force du signal.
- La connexion réseau peut avoir du mal à fonctionner, en fonction du fournisseur d'accès choisi.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou peut être interrompue en raison de l'environnement du réseau domestique.
- L'appareil ne peut pas être connecté en raison de problèmes de transmission du signal sans fil. Débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être composé d'une combinaison de chiffres et de lettres anglais. (Les caractères spéciaux ne sont pas autorisés)
- L'interface d'utilisateur du Smartphone (IU) peut varier en fonction du système d'exploitation du téléphone (SE) et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est réglé sur **WEP**, vous risquez de ne pas pouvoir configurer le réseau. Veuillez le changer pour un autre protocole de sécurité (**WPA2** est recommandé) et connectez à nouveau le produit.
- Pour désactiver la fonction Wi-Fi, appuyez sur le bouton de connexion **Wi-Fi** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le voyant Wi-Fi s'éteint.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur le bouton de connexion

Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour le désactiver temporairement. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les instructions de l'application pour connecter l'appareil.

FRANÇAIS

LG ThinQ UP

Découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant à niveau le produit via l'application **LG ThinQ**.

Si une fonctionnalité pouvant être mise à niveau est disponible, une notification de mise à niveau apparaît sur le panneau de commande du produit lorsque celui-ci est allumé et qu'une zone de cuisson est sélectionnée.

Par exemple, les voyants de l'affichage peuvent s'allumer successivement jusqu'à ce que **UP** apparaisse.



- 1 Des notifications de mise à niveau sont envoyées sur votre smartphone lorsque des fonctionnalités pouvant être mises à niveau sont disponibles.
- 2 Appuyez sur la notification de mise à niveau sur votre smartphone pour accéder aux **Mises à jour des fonctionnalités** dans l'application **LG ThinQ**.
- 3 Dans les **Mises à jour des fonctionnalités**, sélectionnez une nouvelle fonction et appuyez sur le bouton **mise à jour**.
- 4 Une fois la mise à niveau terminée, consultez le guide dans l'application **LG ThinQ** pour obtenir des paramètres détaillés des fonctionnalités.

REMARQUE

- Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur certains modèles.

36 FONCTIONS SMART

REMARQUE

- Une fois la mise à niveau terminée, les fonctionnalités réelles du produit peuvent différer de celles décrites dans le manuel d'utilisation.

les conditions de licence mentionnées et aux avis de droits d'auteur, veuillez visiter le site <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics peut aussi vous fournir le code source moyennant le paiement des frais de distribution sur simple demande adressée par e-mail à opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour toute personne recevant ces informations pendant une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit.

Spécifications de l'équipement radio

Type	Plage de fréquences de fonctionnement	Puissance de sortie (Max.)
Réseau local sans fil	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur certains modèles.

À l'attention de l'utilisateur, ce dispositif doit être installé et utilisé à une distance minimale de 4 cm entre l'appareil et le corps.

Déclaration de conformité



Par la présente, LG Electronics déclare que l'équipement radio de type Table de cuisson est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante :

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

Informations sur les logiciels libres

Pour obtenir le code source sous les licences GPL, LGPL, MPL et autres licences de source ouverte qui ont l'obligation de divulguer le code source, qui est contenu dans ce produit, et pour accéder à toutes

MAINTENANCE

Entretien et nettoyage

Nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou débordements non salissants sur le verre)

- 1 Coupez l'alimentation de la table de cuisson.
- 2 Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !).
- 3 Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

REMARQUE

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Soyez très prudent.
- Les récurveurs à usage intensif, certains récurveurs en nylon et les produits de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurveur est adapté.
- Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.

Cuisson, fonte et déversements de produits sucrés chauds sur le verre

Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, une raclette adaptées aux tables de cuisson, mais

attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :

- 1 Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau de l'interrupteur de coupure mécanique.
- 2 Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez lentement la saleté ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson. Une utilisation non conforme ou incorrecte de la lame peut rayer la surface de la table de cuisson.
- 3 Nettoyez la saleté ou le déversement avec un chiffon à vaisselle ou une serviette en papier.
- 4 Suivez les étapes 2 et 3 de la rubrique « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.

REMARQUE

- Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité d'une lame de nettoyage est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec un soin extrême et rangez-le toujours en sécurité et hors de la portée des enfants.

38 MAINTENANCE

Débordements sur le panneau de contrôle

- 1 Coupez l'alimentation de la table de cuisson.
- 2 Absorberez le produit renversé.
- 3 Essuyez la zone du panneau de contrôle avec une éponge ou un chiffon propre et humide.
- 4 Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier.

REMARQUE

- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre et le panneau de commande peut ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veuillez à bien essuyer le panneau de commande avant de le remettre en marche.
-

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Une réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres. Toutefois, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Si un problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre d'information à la clientèle de LG Electronics.

FRANÇAIS

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Cause possible et solution
Il est impossible d'allumer la table de cuisson à induction.	Pas de courant Assurez-vous que la table de cuisson à induction est raccordée au réseau électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Le panneau de contrôle ne répond pas.	Les boutons sont verrouillés. Déverrouillez les boutons. Voir la section « Verrouillage des commandes » pour les instructions.
Le panneau de contrôle est difficile à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons. Assurez-vous que la zone du panneau de contrôle est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher les boutons.
Le verre se raye et se marque.	Ustensiles de cuisson à bords rugueux Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Voir « Choisir le bon ustensile de cuisson ».
	Utilisation d'une éponge ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs. Voir « ENTRETIEN ».
Certains ustensiles de cuisson font des bruits de craquement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents vibrant différemment). Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de puissance élevée.	Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction. C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la puissance.

40 DÉPANNAGE

Symptômes	Cause possible et solution
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la table de cuisson à induction. Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne deviennent pas chauds et des codes d'erreur s'affichent à l'écran.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il n'est pas adapté à la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ».
Les ustensiles de cuisson ne deviennent pas chauds et « u » apparaît sur l'écran.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il est trop petit pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centré sur celle-ci. Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique Veuillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
Le voyant LED à l'écran ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique. Vérifiez que la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.
Le voyant LED de l'écran s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson. La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou le conduit d'air peut être bloqué.
	Il y a un problème avec le ventilateur. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement.
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	Le type d'ustensile de cuisson est incorrect. Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit. Utilisez un ustensile de cuisson approprié (voir le manuel d'instructions).

Symptômes	Cause possible et solution
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	La table de cuisson a surchauffé. L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour redémarrer l'appareil.
La LED de l'écran clignote et ne fonctionne pas. Le bouton tactile de la CCI ne fonctionne pas.	Il s'agit d'une panne de courant temporaire. - Coupez l'alimentation par le disjoncteur, puis rétablissez-la. Au bout d'un certain temps, reconnectez l'alimentation. Si le problème persiste, appelez le service après-vente. Le code d'erreur F0, F 1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fh, FE, E 1 s'affiche à l'écran. - La commande électronique a détecté une condition de défaillance. Veuillez mettre le système hors tension puis à nouveau sous tension pour désactiver le code d'erreur. - Si le problème persiste, appelez le service de maintenance.

Wi-Fi

Symptômes	Cause possible et solution
Votre appareil ménager et votre smartphone ne sont pas connectés au réseau Wi-Fi.	Le mot de passe du Wi-Fi auquel vous essayez de vous connecter est incorrect. - Trouvez le réseau Wi-Fi connecté à votre smartphone et supprimez-le, puis enregistrez votre appareil sur LG ThinQ. Les Données mobiles sont activées sur votre smartphone. - Désactivez les Mobile data de votre smartphone et enregistrez l'appareil à l'aide du réseau Wi-Fi. Le nom du réseau sans fil (SSID) est défini de manière incorrecte. - Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être composé d'une combinaison de chiffres et de lettres anglais. (Les caractères spéciaux ne sont pas autorisés) La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. - Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil sur 2,4 GHz et connectez l'appareil au routeur sans fil. Pour vérifier la fréquence du routeur, consultez votre fournisseur de services Internet ou le fabricant du routeur. La distance entre l'appareil et le routeur est trop éloignée. - Si la distance entre l'appareil et le routeur est trop éloignée, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Déplacez le routeur de manière qu'il soit plus proche de l'appareil.

42 ANNEXE

ANNEXE

Fiche du produit

Fiche du produit

Fiche produit_RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ PAR LA COMMISSION (EU) N° 66/2014, Norme applicable EN 60350-2

Marque déposée	LG
Référence du modèle	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Technologie de chauffage	espace de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	1 espace de cuisson
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches	69,0 x 40,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique E _{electric cooking})	185,0 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (table de cuisson électrique E _{electric hob})	185,0 Wh/kg

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (EU) 2023/826 Norme applicable EN 50564

Consommation d'énergie mesurée en mode Veille réseau	2,00 W
Consommation d'énergie mesurée en mode Veille	0,50 W
Consommation d'énergie mesurée en mode Arrêt	0,50 W
Le laps de temps à l'issue duquel la fonction de gestion de la consommation, ou une fonction similaire, font passer automatiquement l'appareil en mode veille et/ou arrêt et/ou dans l'état assurant la veille en réseau	10 min.



Scannen Sie den QR-Code, um
die online-Anleitung zu öffnen.



BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD



Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Montage aufmerksam durch. Auf diese Weise wird die Montage erleichtert und der korrekte und sichere Anschluss des Haushaltsgeräts wird gewährleistet. Bewahren Sie diese Anleitung zum schnellen Nachschlagen in der Nähe des Haushaltsgeräts auf.

DEUTSCH

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Alle Rechte vorbehalten

INHALT

Diese Bedienungsanleitung kann Abbildungen oder Inhalte enthalten, die sich von Ihrem Modell unterscheiden.

Änderungen an dieser Bedienungsanleitung durch den Hersteller bleiben vorbehalten.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.....	3
WARNUNG	3
VORSICHT	8
FÜRSORGE FÜR DIE UMWELT	11

AUFSTELLEN

Produktübersicht	13
Aufstellen	15

BETRIEB

Einführung in das Induktionskochen	20
Kochgeschirr	20
Bedienfeld	22
Verwendung des Induktionskochfelds.....	23

INTELLIGENTE FUNKTIONEN

LG ThinQ-App	34
--------------------	----

WARTUNG

Pflege und Reinigung	37
----------------------------	----

FEHLERBEHEBUNG

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden	39
---	----

ANHANG

Produktdatenblatt.....	42
------------------------	----

SICHERHEITSANWEISUNGEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien dienen dazu, unvorhergesehene Risiken oder Beschädigungen durch unsicheren oder nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu vermeiden. Die Richtlinien sind unterteilt in die Hinweise '**WARNUNG**' und '**VORSICHT**', wie nachfolgend beschrieben.

Sicherheitshinweise



Dieses Symbol wird angezeigt, um auf Punkte und Bedienvorgänge hinzuweisen, die ein Risiko bergen können. Lesen Sie den mit diesem Symbol gekennzeichneten Teil sorgfältig und befolgen Sie die Anweisungen, um Risiken zu vermeiden.



WARNUNG

Damit wird angezeigt, dass die Nichtbeachtung der Anweisung zu ernsthaften Verletzungen oder zum Tod führen kann.



VORSICHT

Damit wird angezeigt, dass die Nichtbeachtung der Anweisungen zu leichten Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts führen kann.

WARNUNG



WARNUNG

- Befolgen Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, um Explosionen, Brandgefahren, Stromschläge, Verbrühungen oder sonstige Personenschäden zu vermeiden. Dazu gehört Folgendes:

4 SICHERHEITSANWEISUNGEN

Aufstellen

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungen an ihm durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungsnetz ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss das Gerät gemäß dieser Installationsanweisung installiert werden.
- Das Gerät darf nur von einer angemessen qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Das Gerät sollte mit einem Stromkreis verbunden werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Sollte das Gerät nicht korrekt installiert werden, können beliebige Garantie- oder Haftungsansprüche erlöschen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür oder Abdeckung installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nehmen Sie keine Änderungen an der Konstruktion des Geräts vor, wie z. B. das Entfernen von Verkleidungen, Kabelabdeckungen oder sonstigen dauerhaften Teilen des Geräts.

Betrieb

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder zersprungenen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfeldes brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Haushaltsgerät sofort an der Stromversorgung (Wandsteckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor

der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder beliebige Gegenstände (außer geeignetem Kochgeschirr) nicht mit der Glasplatte in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe des Kochgeschirrs können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über andere eingeschaltete Kochfelder hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Rauch und fetthaltige Spritzer, die sich entzünden können.
- Lassen Sie keine beliebigen Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Berühren Sie vor allem nicht die Kochzonen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochplatte nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über das Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochflächen auszuschalten, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Haushaltsgerät spielen.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und sachkundigen Person in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen

6 SICHERHEITSANWEISUNGEN

werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen zur Verwendung des Geräts.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne durchgehende Aufsicht ferngehalten werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, um die Gefahr von Feuer oder Verbrennungen zu vermeiden. Erlauben Sie Haustieren nicht, auf das Gerät zu klettern, auch wenn es nicht in Betrieb ist.
- Auf das Gerät dürfen keine brennbaren Materialien oder Produkte gestellt werden.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Haushaltsgerät aus, um die Gefahr eines Elektroschocks zu vermeiden. Benutzen Sie Ihr Kochfeld erst wieder, wenn die Glasoberfläche von einem Fachmann ausgetauscht wurde.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß.
- Es besteht Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände oder Sprühdosen in einer Schublade unterhalb des Kochfelds auf.

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zum Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Haushaltsgerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Haushaltsgeräts zum Kochen ausgelegt oder vom Hersteller des Haushaltsgeräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in dem Kochfeld eingebaute Schutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Verwenden Sie die Boost-Funktion niemals zum Vorwärmen von leerem Kochgeschirr oder zum Erhitzen von Öl, Butter oder Schmalz. Das Kochgeschirr kann beschädigt werden und das Fett oder Öl kann sich bei Überhitzung entzünden.

Wartung

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reparieren oder tauschen Sie keine Bestandteile des Geräts aus, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Sprühen Sie kein Wasser auf das Produkt und tauchen Sie es zur Reinigung niemals in Wasser ein.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung den Gerätestecker aus der Steckdose.
- Reparieren oder tauschen Sie keine Bestandteile des Geräts aus. Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, um das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

8 SICHERHEITSANWEISUNGEN

VORSICHT

VORSICHT

- Um das Risiko von Verletzungen von Personen, Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät oder an Gegenständen bei der Verwendung des Geräts zu verringern, beachten Sie folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachten, einschließlich der folgenden:

Aufstellen

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten des Gehäuses können scharfkantig sein.
- Stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für den Einbau des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten verringern könnte.
- Sollte das Gerät nicht korrekt installiert werden, können beliebige Garantie- oder Haftungsansprüche erlöschen.

Betrieb

- Dieses Gerät darf nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt verwendet werden. Es wurde nicht zu gewerblichen oder industriellen Zwecken entworfen.
- Verwenden Sie die korrekte Topfgröße. Dieses Gerät ist mit einer oder mehreren Kochfeldern unterschiedlicher Größe ausgestattet.
- Wählen Sie Kochgeschirr mit flachen Böden und von ausreichender Größe aus, um die Kochzonen zu bedecken. Die Erkennungssensoren für Kochgeschirr erlauben es den Kochzonen nicht betrieben zu werden, wenn sich darauf kein Kochgeschirr befindet.
- Nur bestimmte Sorten von Glas/Keramik, Tonwaren oder anderem beschichteten Kochgeschirr sind für Kochfelder geeignet, ohne dass sie aufgrund der plötzlichen Temperaturveränderung zerbrechen. Überprüfen Sie zur Verwendung des Kochfeldes die Herstellerempfehlungen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das kalte Kochfeldglas; dies kann zum Zerbrechen des Glases führen.

- Schieben Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld; dies kann die Kochfeldoberfläche zerkratzen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht trocken kochen; dies kann zu dauerhaften Schäden in Form von Brüchen, Verschmelzungen oder Flecken führen und Auswirkungen auf das Kochfeld aus Glaskeramik haben.
- Kochen Sie Fleisch und Geflügel gründlich bei einer internen Temperatur von mindestens 71 °C und Geflügel bei einer internen Temperatur von mindestens 82 °C. Kochen bei diesen Temperaturen schützt im allgemeinen gegen durch Lebensmittel verursachte Krankheiten.
- Reinigen Sie die keramische Oberfläche des Kochfelds mit dem empfohlenen Reinigungsmittel, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden. Reinigen Sie die keramische Oberfläche mit einer nicht scheuernden Reinigungscreme; dies gestaltet das Reinigen einfacher, wenn das Kochfeld beim Kochen verschmutzt wird. Die spezielle Reinigungscreme für Kochfelder hinterlässt einen Schutzfilm auf dem Glas, um dabei zu helfen, Kratzer und Abrieb zu verhindern.
- Bitte seien Sie an den Kanten beim Versetzen von Pfannen und Töpfen achtsam.
- Keramisches Glas ist sehr widerstandsfähig und unempfindlich gegenüber starken Temperaturveränderungen, jedoch nicht unzerbrechlich. Beim Aufprall von harten oder scharfkantigen Gegenständen kann es beschädigt werden.
- Seien Sie während der Verwendung von Kochgeschirr aus Gusseisen oder anderem Kochgeschirr mit rauen Kanten oder Graten vorsichtig; das Bewegen dieser kann zu Kratzern auf dem Glas führen.
- Verschieben Sie kein Metall oder Glas auf dem Kochfeld.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Verschmutzungen am Boden.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit rauen oder unebenen Böden; dieses Kochgeschirr kann Spuren auf der Kochfeldoberfläche hinterlassen oder sie zerkratzen.

10 SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Verwenden Sie die Glasoberfläche des Kochfelds nicht als Schneidbrett.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach dem Aufbau des Geräts kann ein Geruch feststellbar sein; dies ist normal bei neuen Produkten und verschwindet mit der Zeit.
- Stellen Sie nach der Verwendung sicher, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet wurde und halten Sie stets jegliche Verunreinigung und Feuchtigkeit vom Kochfeld fern.
- Wenn Fremdkörper wie Wasser oder Insekten in die elektrischen Bauteile des Geräts eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts und kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum von LG.

Wartung

- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Topfreiniger oder andere scharfe Scheuermittel, da diese das Glas zerkratzen können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.

FÜRSORGE FÜR DIE UMWELT

Entsorgung Ihrer Altgeräte



- Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte getrennt von anderem Abfall und bringen Sie diese zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Falls die Geräte Batterien oder Lampen enthalten, die vom Endverbraucher ohne Beschädigung leicht entnommen werden können, trennen Sie diese bitte vor der Entsorgung von den Hauptgeräten, es sei denn, Sie möchten, dass die alten Geräte wiederverwendet werden (alte Batterien und Lampen werden getrennt gesammelt). Bitte beachten Sie auch, dass Sie persönlich dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten auf dem Gerät zu löschen, bevor Sie Ihre Geräte entsorgen.
- Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
- Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Bitte beachten Sie, dass einige^{*1}Vertreiber verpflichtet sind:
 - bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, und

12 SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen;

Wenn Offline oder Online Händler Neugeräte an Privathaushalte liefern, sind sie verpflichtet, Altgeräte direkt bei diesen abzuholen oder Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung anzubieten. Daher empfehlen wir Ihnen sich für weitere Informationen an Ihren Händler zu wenden.

- LG Electronic Deutschland GmbH ist ordnungsgemäß als Hersteller in Deutschland registriert. Damit trägt LG deutschlandweit zur Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bei, die Sie in kommunalen Getrenntsammelstellen abgeben. Die aktuellsten Informationen finden Sie unter: www.lg.com/global/recycling oder <https://www.lg.com/de/support/altgeraete-rueckgabe>.

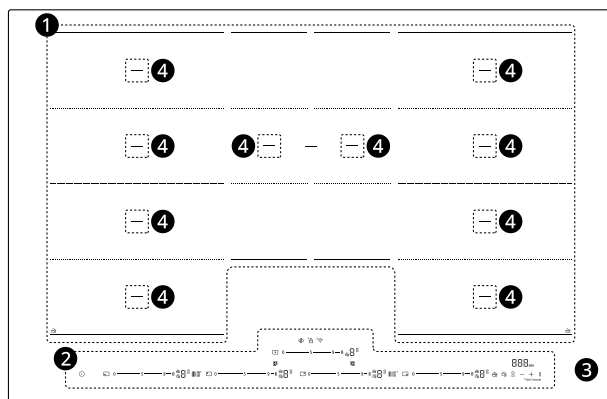
- *1 Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die Elektro- und Elektronikgeräte anbieten

AUFSTELLEN

Produktübersicht

Teile und Funktionen

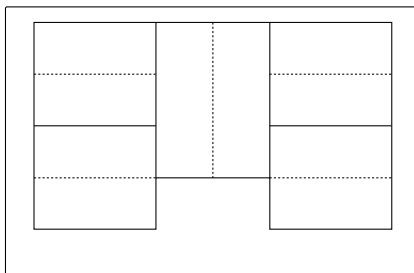
DEUTSCH



1	Kochfeld	3	Glasplatte
2	Bedienfeld	4	Kochfeldsensor

14 AUFSTELLEN

Übersicht der Kochzonen



Einzel-Kochzone	
Flex-Kochzone	
Erweiterte-Flex-Kochzone	

Bereich	Leistung
	Maximal 2200/3700 W
	Maximal 3300/3700 W
	Maximal 2600/3700 W
	Maximal 3300/3700 W

Spezifikationen

Modell	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Kochzonen	5 Zonen

Modell	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Versorgungsspannung	230 V~/400 V 2N~ 50 Hz
Maximale Leistung der angeschlossenen Last	7400 W
Abmessungen des Geräts Breite X Tiefe X Höhe (mm)	800 X 520 X 51
Ausschnittmaße der Arbeitsplatte (Standardeinbau) Breite X Tiefe X Höhe (mm)	750 X 490 X 60
Ausschnittmaße der Arbeitsplatte (Bündiger Einbau) Breite X Tiefe X Höhe (mm)	804 X 524 X 67

Die Abmessungen sind ungefähre Angaben.

Aufstellen

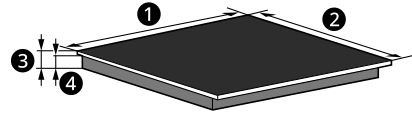
Abmessungen und Abstände

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

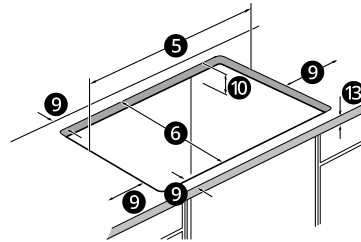
Für den Einbau und die Nutzung muss rund um den Ausschnitt mindestens 5 cm Arbeitsplatte vorhanden sein.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 16 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche aus, um Elektroschocks und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden. Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen

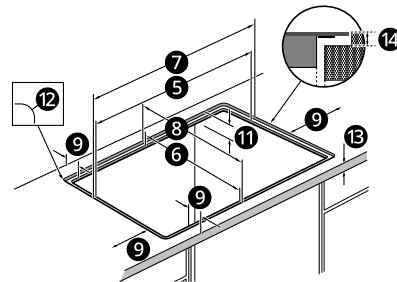
nicht als Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert.



Ausschnitt für Standardeinbau



Ausschnitt für bündigen Einbau



- 1 800 mm 2 520 mm 3 51 mm
- 4 47 mm 5 750 mm 6 490 mm
- 7 804 mm 8 524 mm 9 mindestens 50 mm
- 10 60 mm 11 67 mm 12 rund 5 mm
- 13 mindestens 16 mm 14 7 mm

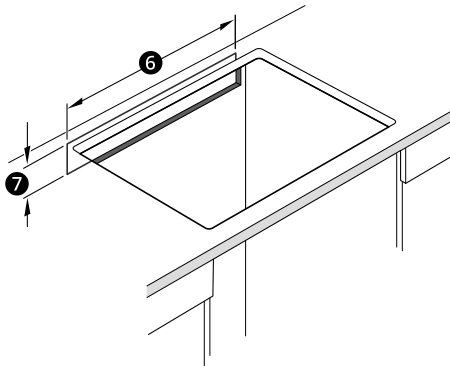
Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind.

16 AUFSTELLEN

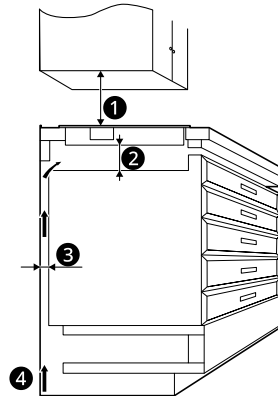
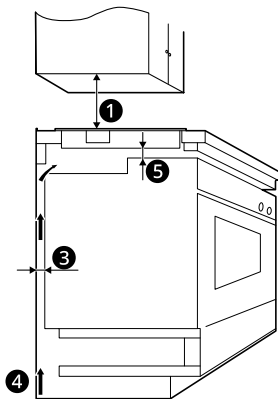
Schublade

HINWEIS

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld **1** muss mindestens 500 mm betragen, wenn keine Dunstabzugshaube vorhanden ist. Wenn eine Dunstabzugshaube vorhanden ist, muss der vom Hersteller der Dunstabzugshaube angegebene Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube darüber eingehalten werden.



Ofen

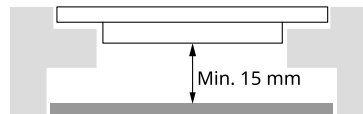


- 1** Min. 500 mm **2** Min. 15 mm **3** Min. 20 mm
- 4** Lufteintritt **5** mindestens 5 mm
- 6** Min. 550 mm **7** Min. 45 mm

⚠ WARNUNG

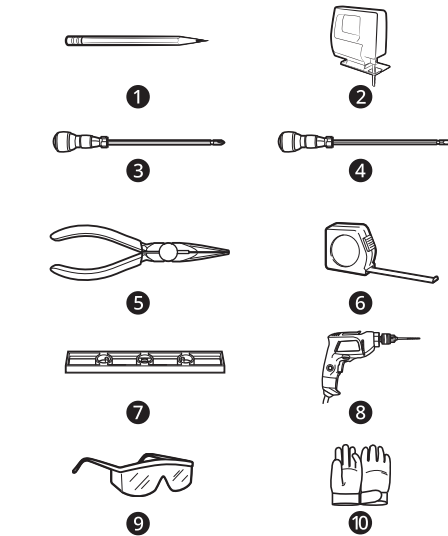
• Angemessene Belüftung sicherstellen

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um ein versehentliches Berühren des heißen Bodens des Kochfelds oder einen unerwarteten Elektroschock während des Betriebs zu vermeiden, muss ein mit Schrauben fixiertes Einsatzteil aus Holz in einem Mindestabstand von 15 mm zum Boden des Kochfelds eingesetzt werden. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen.



- An der Außenseite des Kochfelds sind Lüftungsöffnungen vorhanden. Sie **MÜSSEN** sicherstellen, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, während Sie das Kochfeld in Position bringen.
- Die Rückwand sowie die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Benötigte Werkzeuge



- ❶ Bleistift
- ❷ Sticksäge
- ❸ Kreuzschlitzschraubendreher
- ❹ Schlitzschraubendreher
- ❺ Zange
- ❻ Bandmaß
- ❼ Wasserwaage
- ❽ Bohrer
- ❾ Schutzbrille
- ❿ Handschuhe

Geräteinstallation

Installationsanleitung für Oberschwingungsströme

- Das Gerät entspricht der IEC (EN) 61000-3-12 hinsichtlich der Grenzwerte für Oberschwingungsströme, die einem Rsce-Wert von 33 entsprechen.

Installationsanleitung für Flicker

- Das Gerät entspricht der IEC (EN) 61000-3-3.

Vor der Kochfeldinstallation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte rechtwinklig und eben ist und keine Bauelemente die Anforderungen an den benötigten Raum beeinträchtigen. Eine unebene Oberfläche kann dazu führen, dass das Kochfeldglas aufgrund des ungleichen Drucks auf die Oberfläche unerwartet bricht.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierten Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen montiert wird, muss der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Der Einbau muss allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet, in die dauerhafte Verkabelung integriert ist und so angebracht und positioniert wurde, dass er den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften entspricht.
- In der Elektroinstallation muss eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Geeignete Isolierungsvorrichtungen sind Leitungsschutzschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter zu entfernen), Erdschlussauslöser und Schütze.
- Der Trennschalter muss für den Kunden bei eingebautem Kochfeld leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die örtliche Baubehörde und an die örtlichen Vorschriften für den Einbau.
- Verwenden Sie hitzefeste und leicht zu reinigende Oberflächen an den Wänden um das Kochfeld herum (z. B. Keramikfliesen).
- Das Küchenmöbel, in das das Gerät eingebaut wird, muss den Anforderungen an die Standsicherheit nach DIN 68930 entsprechen.

18 AUFSTELLEN

Nach der Kochfeldinstallation

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Frischluft von der Außenseite des Schanks zum Sockel des Kochfelds vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über Schubladen oder Schränken installiert wird, muss unter dem Sockel des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.

⚠ WARNUNG

- Das Kochfeld muss von qualifizierten Technikern installiert werden. Wir verfügen über Techniker, die diesen Service anbieten. Führen Sie den Einbau niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit dem Kochfeld schaden kann.
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizfläche oberhalb der Installationsfläche müssen hitzebeständig sein.

Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.

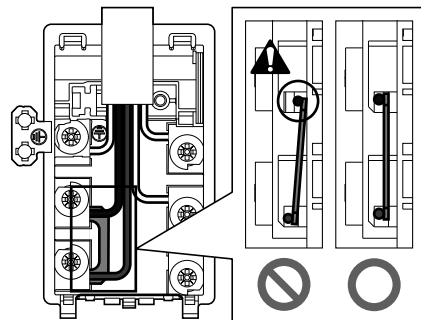
Das Kabel der Stromversorgung darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob das Stromnetz im Haus ohne Änderungen geeignet ist.

Jegliche Änderung darf nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

⚠ VORSICHT

- Brücke und Kabel müssen korrekt in die Öffnungen des Anschlusses eingesetzt werden.



230 V/400 V 2L 2N~

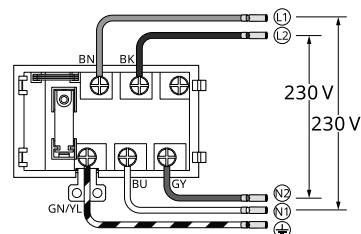
Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen

Dieses Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an die Stromversorgung angeschlossen werden.

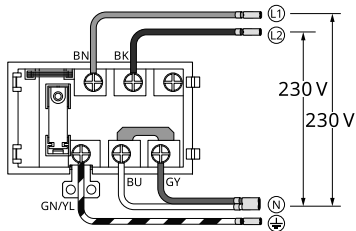
Bevor das Kochfeld mit der Stromversorgung verbunden wird, muss die Elektrofachkraft prüfen, ob das Kochfeld in Ordnung ist:

- Das Stromnetz im Haus für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
- Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
- Die Kabelabschnitte der Stromversorgung für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet sind.

Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an. Verwenden Sie keine



230 V/400 V 2N~



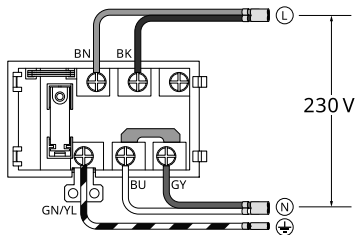
betriebsbereit sind, indem Sie nacheinander alle Kochzonen mit geeignetem Kochgeschirr kurz auf die höchste Stufe einschalten.

⚠ WARNUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochfelds und das Netzkabel nicht miteinander in Berührung kommen.

DEUTSCH

230 V 1N~



- GN/YE: Grün/Gelb
- BU: Blau
- GY: Grau
- BK: Schwarz
- BN: Braun

⚠ VORSICHT

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum von LG Electronics.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig geprüft und darf nur von zugelassenen Technikern ausgetauscht werden.
- Sobald das Kochfeld mit dem Stromnetz verbunden ist, prüfen Sie, ob alle Kochzonen

BETRIEB

BETRIEB

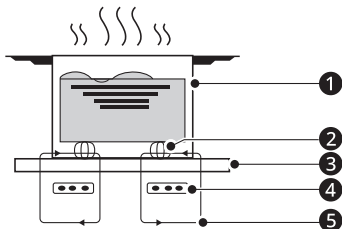
Einführung in das Induktionskochen

⚠ VORSICHT

- Personen mit einem Herzschrittmacher müssen vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Wie Induktionskochen funktioniert

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und sparsame Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es schließlich erwärmt.



- ① Eisentopf
- ② Magnetischer Schaltkreis
- ③ Keramische Glasplatte
- ④ Induktionsspule
- ⑤ Induzierte Ströme

Vor dem Gebrauch Ihres Induktionskochfeldes

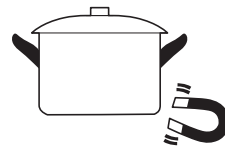
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders das Kapitel SICHERHEITSANWEISUNGEN.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden könnten.

Kochgeschirr

Auswahl des korrekten Kochgeschirrs

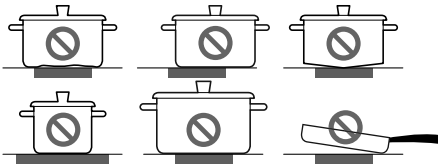
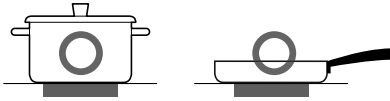
HINWEIS

- Suchen Sie beim Einkauf von Kochgeschirr für die Verwendung auf dem Induktionskochfeld nach Kochgeschirr, das vom Hersteller als „induktionsgeeignet“ oder „induktionsfähig“ gekennzeichnet ist, oder das vom Hersteller als speziell für das Kochen auf Induktionskochfeldern ausgelegt ist.
- Das Bodenmaterial des Kochgeschirrs muss magnetisch sein, damit die Kochelemente aktiviert werden können. Prüfen Sie mit einem Magneten, ob das Bodenmaterial des Kochgeschirrs geeignet ist. Bleibt der Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften, kann das Kochgeschirr für das Induktionskochen verwendet werden.

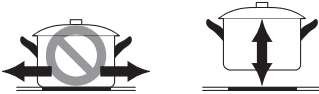


- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischem Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit rauen Kanten oder einem gewölbten Boden. Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und über dieselbe Größe verfügt, wie die Kochzone.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr, dessen Durchmesser genauso groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Die Verwendung eines etwas breiteren Topfes gewährleistet, dass die Energie mit maximaler Effizienz genutzt wird. Wenn Sie einen Topf verwenden, der kleiner ist als die Kochfläche, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet.

- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone.
- Eine Pfanne muss korrekt ausbalanciert sein und vollständig auf der Kochfeldoberfläche stehen.



- Heben Sie das Kochgeschirr immer direkt vom Induktionskochfeld ab.

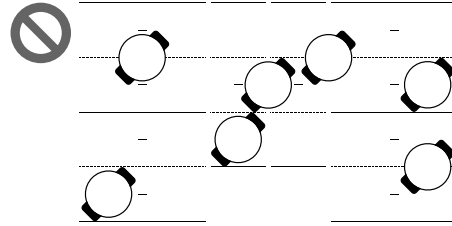
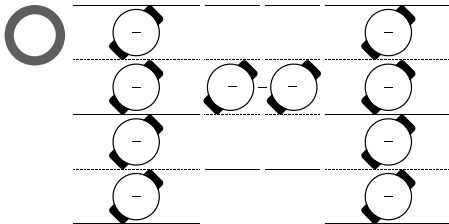


Kochgeschirrposition

HINWEIS

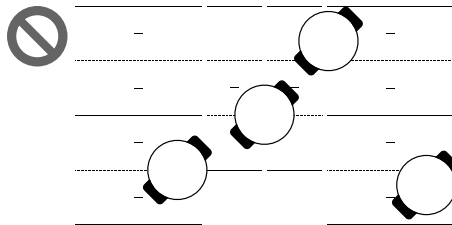
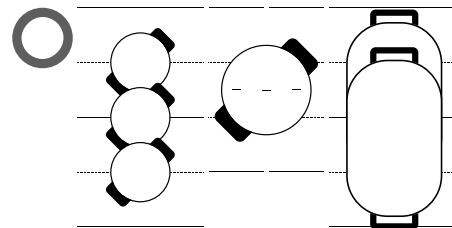
- Das Kochgeschirr muss mindestens auf einem Sensor der ausgewählten Kochzone stehen.

Kochgeschirr für $\varnothing \leq 13$ cm



Kochgeschirr für $\varnothing > 13$ cm

- Bei Verwendung der mittleren Kochzone, stellen Sie für eine optimale Kochleistung das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.



- Bei jeder Tastenbetätigung ertönt ein Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten stets sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z.B. ein Geschirr oder ein Tuch) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Einschalten des Geräts

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie für eine Sekunde die Taste **ON/OFF (EIN/AUS)**. Der Summer ertönt einmal und alle Anzeigen der Leistungseinstellung zeigen $\square$ oder $\square\square$ an.

Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die **ON/OFF (EIN/AUS)**-Taste.



HINWEIS

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute die Leistungsstufe für eine Kochzone oder die Dunstabzugshaube wählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen das Gerät dann wieder einschalten.

Vorsicht vor heißen Oberflächen

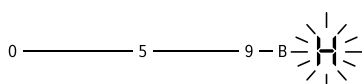
H warnt davor, dass die Kochzone heiß ist. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

⚠ WARNUNG

- Seien Sie vorsichtig, wenn auf der Anzeige der Leistungsstufe H angezeigt wird, da die Kochzone noch heiß ist.
 - Nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, wird das Symbol bis zur Abkühlung der Oberfläche durchgehend angezeigt. Sollte die Temperatur in Gerätenähe hoch sein, kann es länger dauern, bis die Oberfläche abkühlt.

Inbetriebnahme

Wenn Sie das Kochfeld erstmals mit Strom versorgen, blinkt H 60 Sekunden lang auf allen Leistungsstufenanzeigen. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.



Verwendung des Induktionskochfelds

Verwendung der Kochzonen

Aktivierung einer Kochzone

- 1 Drücken Sie für eine Sekunde auf die Taste **ON/OFF (EIN/AUS)**. Nach dem Einschalten zeigt das Display die Leistungsstufe $\square$ an und das Display der Zeitschaltuhr zeigt --- an, was angibt, dass das Kochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.



- 2 Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

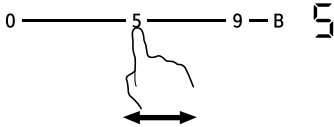
- 3 Drücken Sie die Taste der **Kochzone**, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten. $\square$ blinkt auf der Anzeige der Leistungsstufe.

	Einzel-Kochzone hinten links
	Einzel-Kochzone vorne links
	Mittlere Einzel-Kochzone
	Einzel-Kochzone vorne rechts
	Einzel-Kochzone hinten rechts

- 4 Drücken oder schieben Sie auf die gewünschte Leistungsstufe, Die ausgewählte

24 BETRIEB

Leistungsstufe wird nach dem Blinken der Anzeige für 5 Sekunden aktiviert.



Wählen Sie eine Leistungsstufe, indem Sie den Leistungsregler drücken.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern, indem Sie diesen Schritt wiederholen.

HINWEIS

- Wenn auf der Anzeige ein u mit der Leistungsstufe blinkt, bedeutet dies, dass:
 - Sie das Kochgeschirr nicht auf das korrekte Kochfläche gestellt haben oder
 - das Kochgeschirr, das Sie verwenden, nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
 - das Kochgeschirr zu klein ist oder nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert ist.
- Es wird nicht geheizt, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone vorhanden ist.
- Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird.
- Es ist normal, dass das Kochfeld im Kochbetrieb ein leichtes Summ- oder Schwirrgeräusch von sich gibt.
- Ein Geräusch des Lüfters ist auch normal, wenn die Elektronik der Kochzone während des Kochens heiß wird.
- Die Kochzonen verfügen über eine maximale Leistung, die ihnen zur Verfügung steht. Wenn dieser Leistungsbereich durch Einschalten der Kochzonen überschritten wird, wird die Leistungsstufe des Kochzonen automatisch reduziert.

Leistungsstufen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Leistungsstufe hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten dienen.

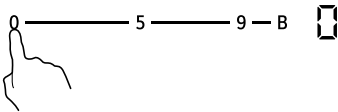
Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• Behutsames Erwärmen von kleinen Speisemengen • Schmelzen von Schokolade und schnell anbrennenden Lebensmitteln • Sanftes Sieden • Langsames Erwärmen
3-4	• Butter schmelzen • Aufwärmen • Schnelles Sieden • Reis kochen
5-7	• Pfannkuchen • Gemüse schwitzen • Steaks/Kotelets
8	• Nudeln kochen • Sautieren • Pommes Frites • Brathähnchen • Panierte(r) Fisch/Meeresfrüchte • Gemüse blanchieren • Bräunen
9	• Braten unter Rühren • Ansengen • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen
B	• Suppe schnell zum Kochen bringen • Wasser schnell zum Kochen bringen

Den Kochvorgang abschließen

- 1 Drücken Sie die Taste der **Kochzone**, die Sie ausschalten möchten und die Anzeige der Leistungsstufe blinkt für 5 Sekunden.



- 2 Schalten Sie die Kochzone durch Drücken oder Verschieben des Schiebereglers auf „0“ aus. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige 0 anzeigt.



- 3 Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die **ON/OFF (EIN/AUS)**-Taste drücken.



Verwendung der Boost-Funktion

Boost-Funktion einschalten

Mit der Boost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der entsprechenden Leistungsstufe 9.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie die Boost-Funktion niemals zum Vorwärmen von leerem Kochgeschirr oder zum Erhitzen von Öl, Butter oder Schmalz. Das Kochgeschirr kann beschädigt werden und das Fett oder Öl kann sich bei Überhitzung entzünden.

HINWEIS

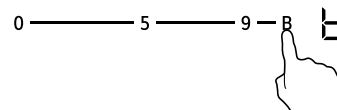
- Die Funktion kann auf jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Wenn sie vorher die Stufe 0 gewählt hatten, wird nach dem automatischen Ausschalten der Boost-Funktion die Leistungsstufe 9 eingestellt.
- Unter bestimmten Bedingungen kann sich die Boost-Funktion automatisch ausschalten, um die elektronischen Bauteile im Inneren des Kochfeldes zu schützen. Die Leistungsstufe kehrt zur vorherigen Einstellung zurück.
- Die Kochzonen verfügen über eine maximale Leistung. Wenn dieser Leistungsbereich durch Einschalten der Boost-Funktion überschritten wird, wird die Leistungsstufe des Kochzonen automatisch reduziert.

- 1 Drücken Sie die Taste der **Kochzone**, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten. 0 blinkt auf der Anzeige der Leistungsstufe.



- 2 Drücken Sie die Funktionstaste „B“ und stellen Sie sicher, dass auf dem Display b angezeigt wird.

- Aus Sicherheitsgründen wird die Boost-Funktion nach 6 Minuten automatisch ausgeschaltet.



Boost-Funktion stornieren

- 1 Drücken Sie die Taste der **Kochzone**, die Sie ausschalten möchten und die Anzeige der Leistungsstufe blinkt für 5 Sekunden.

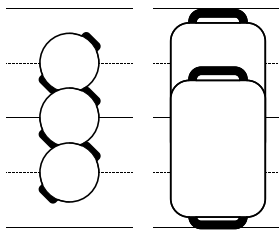
26 BETRIEB

- 2 Drücken oder schieben Sie den Leistungsregler des Kochfelds, dessen Boost-Funktion Sie ausschalten möchten und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

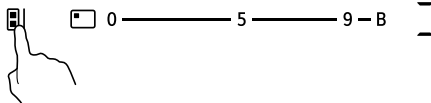
Verwendung der Flex-Kochzonen

HINWEIS

- Schalten Sie die entsprechenden Einzel-Kochzonen Kochfelder aus, bevor Sie sie als Flex-Kochzone verwenden.
- Die Flex-Kochzone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Diese Kochzone kann als eine einzige große Kochzone oder als zwei unabhängige Einzel-Kochzonen verwendet werden.
- Um eine korrekte Erkennung des Kochgeschirrs und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr korrekt platziert werden:



- 1 Um das flexible Kochfeld als ein einziges großes Kochzone zu aktivieren, drücken Sie einfach die Taste **Flex-Kochzone**.
 - Die Taste der Flex-Kochzone blinkt und $\square$ wird auf der Anzeige der Leistungsstufe angezeigt.



- 2 Drücken Sie an der Rückseite auf die Leistungsstufe **Kochzone**, um die **Flex-Kochzone** zu verwenden.

HINWEIS

- Bei der Auswahl der Leistungsstufe 0 leuchtet $\square$ auf und die **Flex-Kochzone** bleibt aktiv.

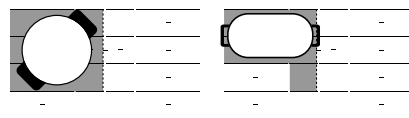
Deaktivieren der Flex-Kochzone

Um die Flex-Kochzone wieder als zwei Einzel-Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen zu verwenden, drücken Sie die Taste **Flex-Kochzone**, um es auszuschalten. Auf jeder Anzeige der Leistungsstufe blinkt $\square$.

Verwendung der Erweiterten-Flex-Kochzone

HINWEIS

- Die Funktion **Erweiterten-Flex-Kochzone** arbeitet durch Verbindung vom **Flexible-Kochzone** mit der Hälfte des mittleren **Einzel-Kochzone** zusammen als großes Kochfeld.
- Während der Verwendung der Funktion **Einzel-Kochzone** für das linke (oder rechte) sowie das mittlere Kochfeld kann die Funktion **Erweiterte-Flex-Kochzone** für das linke (oder rechte) Kochfeld nicht verwendet werden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte über dem rechten Teil des **Flex-Kochzone** und seiner Erweiterung, um die korrekte Erkennung des Kochgeschirrs und eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.



- 1 Um das **Erweiterte-Flex-Kochzone** als ein einziges großes Feld zu aktivieren, drücken Sie einfach auf die Taste **Erweiterte-Flex-Kochzone**.

- Die Taste „Erweiterte-Flex-Kochzone“ blinkt und  wird auf der Anzeige der Leistungsstufe angezeigt.
- Verändern der Leistungsstufe des linken (oder rechten) hinteren Kochfelds.



- 2** Drücken Sie am hinteren **Einzel-Kochzone** auf die Leistungsstufe, um das **Erweiterte-Flex-Kochzone** zu verwenden.

HINWEIS

- Durch die Auswahl der Leistungsstufe 0 leuchtet  auf und die Funktion **Erweiterte-Flex-Kochzone** bleibt eingeschaltet.

„Erweiterte-Flex-Kochzone“ ausschalten

Um die Erweiterte-Flex-Kochzone auszuschalten, drücken Sie die Taste **Erweiterte-Flex-Kochzone** und auf jeder Anzeige der Leistungsstufe blinkt .

Verwendung der Funktion Power Shift Plus

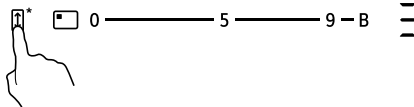
Die Leistungsstufe wird entsprechend der unterschiedlichen Positionen automatisch verändert. Es gibt drei Stufen der Leistungsstufe.

- 9: Vordere Position
- 6: Mittlere Position
- 2: Hintere Position

- 1** Drücken Sie nach dem Einschalten die Taste **Power Shift Plus** für 3 Sekunden, um die Funktion zu aktivieren.
- Die Taste „Power Shift Plus“ blinkt und drei horizontale Linien erscheinen auf der Anzeige der Leistungsstufe.

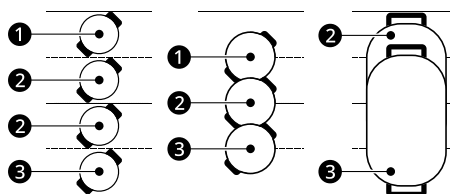


- Überprüfen Sie die Leistungsstufe des linken (oder rechten) hinteren Kochfelds.



- 2** Nach der Aktivierung der Funktion **Power Shift Plus** verändert sich je nach Position des Kochgeschirrs dementsprechend die Leistungsstufe auf 9-6-2 (vorne, Mitte, hinten).

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- 1** Hintere Position
- 2** Mittlere Position
- 3** Vordere Position

- 3** Drücken Sie die Taste **Power Shift Plus** für 3 Sekunden, um die Funktion zu deaktivieren. Während Power Shift Plus verwendet wird, drücken Sie die Taste **Power Shift Plus**. Das Kochfeld schaltet auf „0“ und die Funktion wird ausgeschaltet.

HINWEIS

- Bitte überprüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs angebracht ist. Sollte das Kochgeschirr nicht erkannt werden, blinkt auf dem Display der vorderen Leistungseinstellung  und die Funktion wird ausgeschaltet.
- Verwenden Sie nur ein Kochgeschirr und achten Sie auf seine Größe und Position.
- **Power Shift Plus** und die mittlere **Kochzone** können nicht zusammen verwendet werden.

28 BETRIEB

Leistungsstufen anpassen

Verwenden Sie diese Funktion, um die gegenwärtigen Leistungsstufen der drei Kochbereiche des **Flex-Kochzone** zu verändern. Der linke und rechte Bereich kann dementsprechend eingestellt werden.

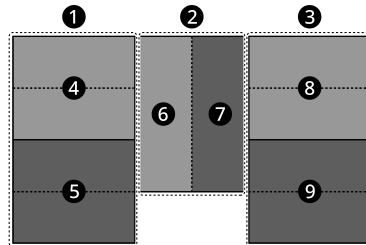
- 1 Drücken Sie für 3 Sekunden gleichzeitig auf die Tasten **Power Shift Plus** sowie auf die Taste **Zeitschaltuhr**.
- 2 Drücken oder schieben Sie den entsprechenden Leistungsregler, um die der Leistungsstufe auf die dementsprechende Position zu verändern.
 - Vordere Position: linke (oder rechte) vordere Einzel-Kochzone
 - Mittlere Position: mittlere Einzel-Kochzone
 - Hintere Position: linke (oder rechte) hintere Einzel-Kochzone
- 3 Drücken Sie die Taste **Zeitschaltuhr**, um die Einstellung der Leistungsstufe zu beenden.

Verwendung der Funktion des Wasserkochalarms

Der Wasserkochalarm passt die Leistungsstufe automatisch an und informiert Sie mit einer Melodie, dass das Wasser kocht.

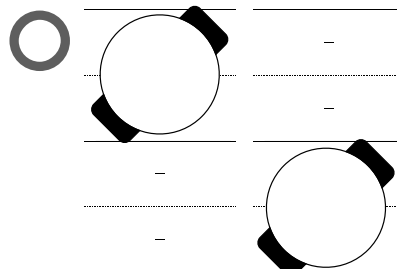
- Sollte etwas anderes als Wasser eindringen kann die Funktion des Wasserkochalarms eventuell nicht korrekt funktionieren. Fügen Sie beim Erreichen des Siedepunkts Salz und Gewürze hinzu.
- Der Wasserkochalarm ist verfügbar für 1 und 3 mit Ausnahme von 2.
- Der Wasserkochalarm und die Kochzonen können wie folgt verwendet werden:
 - Bei Nichtverwendung anderer Kochfelder in demselben Bereich (links oder rechts), kann

die Funktion für 4 Kochfelder außer dem mittleren Kochfeld benutzt werden

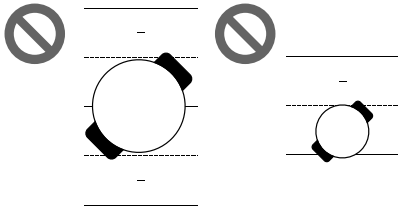


Wasserkochalarm	Verfügbare Kochzone	
4 oder 5	Einzel-Kochzone	8, 9
	Flex-Kochzone	8 + 9
	Erweiterte-Flex-Kochzone	8 + 9 + 7
8 oder 9	Einzel-Kochzone	4, 5
	Flex-Kochzone	4 + 5
	Erweiterte-Flex-Kochzone	4 + 5 + 6
4 oder 5 + 8 oder 9	-	

- Für den korrekten Betrieb, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der ausgewählten Kochzone.



- Verwenden Sie zum korrekten Betrieb vollständig beschichtetes, mehrschichtiges (3- oder 5-lagiges) Edelstahlkochgeschirr mit einem Durchmesser von 16 bis 24 cm.
- Der Wasserkochalarm wird storniert, wenn das Kochgeschirr wie folgt platziert wird:
 - Zwischen **4** und **5** oder zwischen **8** und **9**
 - Bei einer Position, die nur einen Teil von **4** (oder **5**, **8**, **9**) abdeckt



- 1 Drücken Sie die Taste der gewünschten Kochzone und drücken Sie danach auf die Taste **Wasserkochalarm**.



- 2 Die Anzeige des Wasserkochalarms leuchtet auf und in der Anzeige der Leistungsstufe blinkt 9 für 5 Sekunden auf, bevor die Funktion die Arbeit aufnimmt.
- 3 Wenn das Wasser kocht, ertönt eine Melodie und die Leistungsstufe wird dementsprechend angepasst. Die angepasste Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt.

Stornierung der Wasserkochalarmfunktion

- 1 Wählen Sie die Kochzonen Taste des auszuschaltenden Kochfeldes aus.
- 2 Wählen Sie die Leistungsstufe „0“, um die Funktion auszuschalten.
 - Wird eine andere Leistungsstufe als 0 ausgewählt, so schaltet der

Wasserkochalarm aus und die Kochzone arbeitet auf der ausgewählten Stufe.

HINWEIS

- Die Zeitschaltuhr kann während der Verwendung des Wasserkochalarms verwendet werden. Wenn die Zeit abläuft, bevor das Wasser kocht, wird der Wasserkochalarm storniert und das Kochfeld schaltet aus.
- Wenn während des Wasserkochalarms die Leistungsstufe verändert wird, wird die Funktion abgebrochen und die Leistungsstufe wird angepasst.
- Der Wasserkochalarm kann in bestimmten Situationen zum Bauteilschutz abgebrochen werden.
- Wenn die maximal zulässige Stromlast während der Verwendung des Wasserkochalarms überschritten wird, ändert sich die Leistungsstufe und die Funktion wird abgebrochen.
- Wenn am Kochfeld die Anzeige der Resthitze H angezeigt wird, kann die Funktion „Wasserkochalarm“ eventuell nicht korrekt funktionieren. Bitte warten Sie vor der Verwendung bis die Hitze abgeklungen ist.
- Verwenden Sie zum korrekten Betrieb salzloses Wasser mit einem Volumen von 0,5-3 l bei einer Temperatur unter 40 °C.
- Wenn während der Verwendung der Funktion etwas hinzugefügt oder entfernt wird, funktioniert diese evtl. nicht korrekt.
- Wenn während der Verwendung dieser Funktion das Kochgeschirr bewegt wird, kann U (kein erkanntes Gefäß) angezeigt werden und die Funktion wird ggf. abgebrochen. Wenn das Kochgeschirr zurückgestellt wird, bevor die Anzeige U erlischt, kehrt die Leistungsstufe zur zuletzt angezeigten Stufe zurück.
- Öffnen Sie während der Verwendung des Wasserkochalarms den Deckel und halten Sie das Volumen des Kochgeschirrs bei 1/4 bis 3/4. Wenn 3/4 überschritten wird, kann dies zum Überkochen führen, auch wenn die Hitzezufuhr angepasst wird.

30 BETRIEB

HINWEIS

- Wenn während der Verwendung des Wasserkochalarms „Pause“ aktiviert wird, wird der Wasserkochalarm abgebrochen. Wenn Sie die Funktion „Pause“ abbrechen, wird der Wasserkochalarm nicht erneut aktiviert und es kehrt auf die vorherige Leistungsstufe betrieben.
- Wenn während der Verwendung des Wasserkochalarms „Warmhalten“ aktiviert wird, wird der Wasserkochalarm abgebrochen. Wenn Sie die Funktion „Warmhalten“ abbrechen, wird der Wasserkochalarm nicht erneut aktiviert und es kehrt auf die vorherige Leistungsstufe 2 betrieben.

- Wenn eine andere Leistungsstufe als 0 ausgewählt wird, wird die Funktion **Warmhalten** ausgeschaltet und die Kochzone arbeitet auf der ausgewählten Leistungsstufe weiter.
- Wenn die Taste **Warmhalten** gedrückt wird, verbleibt die Leistungsstufe auf 2 und nur die Funktion wird ausgeschaltet.

Verwendung der Eignungsanzeige

Die **Eignungsanzeige** ist ein Index, der es Ihnen erlaubt zu überprüfen, ob das Kochgeschirr sich gut erwärmt.

- 1 Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Leistungsstufe auf 9.

- 2 Drücken Sie gleichzeitig die entsprechende Taste des Kochfeldes und die Taste **Keylock (Tastensperre)**. Die Eignungsanzeige schaltet das Display der Zeitschaltuhr ein und schaltet sie nach 5 Sekunden wieder aus.

Verwendung der Warmhaltefunktion

Halten Sie unter Verwendung der Taste **Warmhalten** Ihre Speisen warm.

Sie können das **Warmhalten** der Kochzone ähnlich der Leistungseinstellungen der Kochzone einstellen.

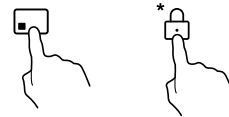
- 1 Drücken Sie die Taste der gewünschten Kochzone und drücken Sie danach die Taste **Warmhalten**.



- 2 Die Anzeige der Leistungsstufe blinkt bei Leistungsstufe 2 für 5 Sekunden.

Stornieren der Warmhaltefunktion

- 1 Wählen Sie die Kochzonen Taste des auszuschaltenden Kochfeldes aus.
- 2 Drücken Sie zum Ausschalten der Kochzone entweder die Taste für Leistungsstufe 0 oder die Taste **Warmhalten**.



Wert	Eignung
0-3	Niedrig
4-8	Mittelmäßig
9-10	Hoch

HINWEIS

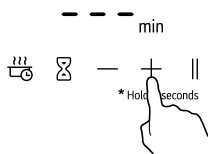
- Je höher der angezeigte Wert, desto besser erwärmt sich das Kochgeschirr.
- Wenn der Wert niedrig ist, überprüfen Sie Material, Größe und Form der Grundplatte des Kochgeschirrs.

- Auch wenn das Kochgeschirr eine IH-Markierung aufweist, kann es auf diesem Gerät bei niedrigem Wert eventuell nicht korrekt erhitzt werden.
- Wenn die Größe des Kochgeschirrs nicht korrekt zur Größe der Kochzone passt, kann die Anzeige niedrig sein. Überprüfen Sie die Eignung bei einer anderen Kochzone erneut.

Verwendung der Zeitschaltuhrfunktion

Sie können mit der Zeitschaltuhr einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.

- 1 Um für die verwendete Kochzone die Zeitschaltuhr zu verwenden, drücken Sie die Taste „Kochzonen“.
- 2 Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten +/- ein.
 - Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu verändern.
 - Drücken Sie die Taste +/-, um zwischen 360 Minuten auf 0 Minuten einzustellen.
 - Die Zeit 0 Minuten wird angezeigt als ---.
 - Wenn die Taste +/- ohne Auswahl einer Kochzone gedrückt wird, wird die Zeitschaltuhr der letzten betriebenen Kochzone eingestellt.



HINWEIS

- Nach dem Einstellen der Zeitschaltuhr leuchtet die Zeitschaltuhranzeige auf und der Countdown beginnt sofort.

- 3 Wenn die Zeitschaltuhr für das Kochen abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

HINWEIS

- Andere Kochzonen werden in Betrieb gehalten, wenn sie vorher eingeschaltet waren.
- Wenn der Zeitbereich der Zeitschaltuhr die maximale Betriebszeit der eingestellten Leistungsstufe überschreitet, so wird die Zeit automatisch auf die maximale Betriebszeit reduziert.
- Die Boost-Funktion arbeitet für maximal 6 Minuten. Wenn die Zeitschaltuhr auf mehr als 6 Minuten eingestellt ist, arbeitet die Boost-Funktion für 6 Minuten und danach wechselt die Leistungsstufe auf Stufe 9, während die Zeitschaltuhr weiterhin aktiviert ist.

Leistungsstufe	Standardmäßige Betriebszeit (Minuten)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

Um die verbleibende Zeit zu sehen

Die Zeitschaltuhr zeigt die verbleibende Zeit der Hauptkochzone an, und die Taste der Hauptkochzone leuchtet heller als die anderen Kochzonentasten.

- Wenn die **Kochzonen**-Taste gedrückt wird, wird das ausgewählte Kochfeld zur Hauptkochzone und auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint die verbleibende Zeit.
- Wenn die Taste „Zeitschaltuhr“ gedrückt wird, kann die Hauptkochzone in der folgenden

32 BETRIEB

Reihenfolge zwischen den Kochzonen mit aktivierter Zeitschaltuhr umgeschaltet werden:

- Vorne links → Vorne rechts → Hinten rechts
→ Mitte → Hinten links

Zeitschaltuhr ändern

- 1 Drücken Sie die **Kochzonen**-Taste oder **Zeitschaltuhr**, um auf die zu ändernde Hauptkochzone zu wechseln.
- 2 Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten **+/-** ein.

Abbrechen der Zeitschaltuhr

- 1 Stellen Sie die verbleibende Zeit durch Drücken der Taste **+/-** auf 0 ein.
- 2 Die Anzeige der Zeitschaltuhr zeigt --- an und die Zeitschaltuhr wird storniert. Durch Stornierung der Zeitschaltuhr wird die Kochzone nicht ausgeschaltet.

Anschluss der Dunstabzugshaube

- Dieses Produkt verfügt über ein Wi-Fi-Gerät, mit dem Sie das Kochfeld mit LG-Dunstabzugshauben verbinden können. Über den **Wi-Fi (WLAN)**-Anschluss können Sie die Dunstabzugshaube mit der **LG ThinQ**-Anwendung verbinden. Aktivieren Sie den **Wi-Fi (WLAN)**-Anschluss. Drücken Sie die Taste für den Anschluss der Dunstabzugshaube, die Dunstabzugshauben-LED LEUCHTET. Der Anschluss der Dunstabzugshaube ist EINGESCHALTET.



HINWEIS

- Der Anschluss der Dunstabzugshaube funktioniert nicht, wenn Probleme oder Störungen bei der Wi-Fi Konnektivität, Verbindungsprobleme oder Störungen, Fehlfunktionen oder Fehler bei der Netzwerkverbindung vorliegen.

Andere Funktionen

Wi-Fi (WLAN)-Anschluss

- Drücken Sie die Taste für den **Wi-Fi (WLAN)**-Anschluss 3 Sekunden lang, die **Wi-Fi (WLAN)**-LED LEUCHTET AUF. Die **Wi-Fi (WLAN)**-Funktion ist EINGESCHALTET. Befolgen Sie die Anweisungen in der **LG ThinQ**-Anwendung auf Ihrem Smartphone zur Verwendung der **Wi-Fi (WLAN)**-Funktion.



- Im netzwerkbetriebenen Bereitschaftsmodus benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

Verwendung der Tastensperre

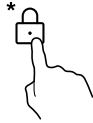
Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube einschalten).

Wenn die Tasten gesperrt sind, sind alle Tasten außer der **EIN/AUS**-Taste und der Taste **Keylock (Tastensperre)** deaktiviert.

Sie können das Gerät jederzeit mit der **EIN/AUS**-Taste ausschalten, müssen aber vor der nächsten Bedienung die Sperre des Geräts aufheben.

Sperren/Entsperren der Tasten

Drücken Sie die **Keylock (Tastensperre)**-Taste 3 Sekunden lang.



⚠ WARNUNG

- Das Kochfeld muss der verfügbaren Stromversorgung angepasst werden.
- Die Einstellungen der Stromversorgung dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal eingestellt werden

Halten Sie gleichzeitig die Taste des vorderen Kochfelds und die Taste **Zeitschaltuhr** für 3 Sekunden gedrückt. Die Einstellung der maximalen Leistungsstufe blinkt für 5 Sekunden auf dem Display der Zeitschaltuhr.

Verwendung des Pausenmodus

Verwendung des Pausenmodus

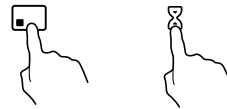
- Die Pause-Funktion reduziert die Leistungsstufe einer Kochzone auf die Leistungsstufe 1 und hält sie auf dieser Stufe, bis sie deaktiviert wird. Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang kurz unterbrechen und dann fortsetzen.

So schalten Sie den Pausenmodus ein

- 1 Drücken Sie die **Pause**-Taste.
- 2 Die Leistungsstufe aller aktiven Kochzonen wird auf Stufe 1 verändert.

So beenden Sie den Pausenmodus

- 1 Drücken Sie die **Pause**-Taste, um die Kochzone wieder auf die vorherige Leistungsstufe einzustellen.



Display	Maximale Leistung
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (Werkseinstellung)	7400 W (32 A)

HINWEIS

- Wenn sich die Kochzone im Pausenmodus befindet, sind alle Tasten außer der Taste **ON/OFF (EIN/AUS)** und der Taste **Pause** deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld jederzeit mit der Taste **ON/OFF (EIN/AUS)** ausschalten.

Einstellung der Leistungsbegrenzung

Ermöglicht ggf. die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds auf der Grundlage der Bedingungen Ihrer Elektroinstallation.

34 INTELLIGENTE FUNKTIONEN

INTELLIGENTE FUNKTIONEN

LG ThinQ-App

Diese Funktion steht nur bei Modellen mit WLAN zur Verfügung.

Mithilfe der **LG ThinQ**-App können Sie über ein Smartphone mit dem Gerät kommunizieren.

Die Funktionen der LG ThinQ-App

Verbinden Sie sich mit dem Gerät von einem Smartphone aus, über das Sie die komfortablen, intelligenten Funktionen verwenden können.

Paarung der Dunstabzugshaube

Ermöglicht Ihnen die Auswahl der Dunstabzugshaube, die mit Ihrer Induktion arbeiten soll.

Überwachung

Mit dieser Funktion können Sie den Betriebsstatus des Geräts, den Status der Sperre, die Wärmestärke der einzelnen Brenner und die Zeitschaltuhr prüfen.

Überwachung der Nutzungszeit

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtzeit prüfen, die jeder Brenner heute, wöchentlich und monatlich verbraucht.

HINWEIS

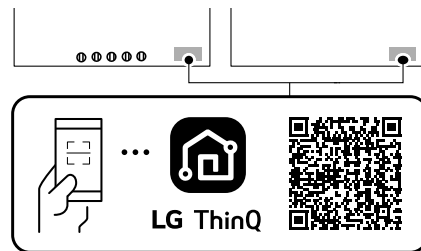
- In den folgenden Fällen müssen Sie die Netzwerkinformationen für jedes Gerät in der **LG ThinQ**-Anwendung unter **Gerätekarten** → **Einstellungen** → **Netzwerk ändern** aktualisieren.
 - der drahtlose Router wird geändert
 - das Passwort des drahtlosen Routers wird geändert
 - Internetdienstanbieter wird geändert
- Um das Gerät vom **Wi-Fi (WLAN)**-Netzwerk zu trennen, löschen Sie dieses Gerät in der Liste der verbundenen Produkte der **LG ThinQ**-Anwendung.
- Um die Gerätefunktionalität zu verbessern, kann die App ohne Benachrichtigung des Nutzers geändert werden.

- Funktionen können sich je nach Modell unterscheiden.

Installieren der LG ThinQ-App und Verbinden eines LG Geräts

Modelle mit QR-Code

Scannen Sie den am Produkt angebrachten QR-Code mit der Kamera oder einer QR-Code-Leseanwendung auf Ihrem Smartphone.



Modelle ohne QR-Code

- 1 Suchen Sie nach der **LG ThinQ**-App im Google Play Store oder Apple App Store und installieren Sie sie auf Ihrem Smartphone.
- 2 Führen Sie die **LG ThinQ**-App aus und melden Sie sich mit Ihrem bestehenden Konto an oder erstellen Sie ein LG-Konto, um sich anzumelden.
- 3 Berühren Sie die Taste „Hinzufügen“ (+) in der **LG ThinQ**-App, um Ihr LG Gerät zu verbinden. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um den Vorgang abzuschließen.

HINWEIS

- Um die WLAN-Verbindung zu überprüfen, stellen Sie sicher, ob die Wi-Fi-Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet.

- Das Gerät unterstützt nur 2,4-GHz-WLAN-Netzwerke. Informationen zur Überprüfung der Netzwerkfrequenz erhalten Sie von Ihrem Internetdienstanbieter oder im Handbuch Ihres WLAN-Routers.
- **LG ThinQ** ist für keine Netzwerkbedingungen, Störungen bzw. Fehler, die durch Netzwerkverbindung verursacht wurden, verantwortlich.
- Die Umgebung der Drahtlosverbindung kann dazu führen, dass der drahtlose Netzwerkdienst langsam ausgeführt wird.
- Wenn der Abstand zwischen dem Gerät und dem drahtlosen Router zu groß ist, wird das Signal schwach. Es kann lange dauern, bis der Anschluss verbunden ist, oder die Installation kann fehlschlagen.
- Wenn das Gerät Schwierigkeiten hat, sich mit dem WLAN-Netzwerk zu verbinden, kann es sein, dass es zu weit vom Router entfernt ist. Kaufen Sie einen WLAN-Repeater (Reichweitenerweiterung), um die WLAN-Signalstärke zu verbessern.
- Die Netzwerkverbindung funktioniert je nach Internetdienstanbieter möglicherweise nicht richtig.
- Die WLAN-Verbindung könnte wegen der Heimnetzwerkumgebung nicht aufgenommen oder könnte unterbrochen werden.
- Das Gerät kann aufgrund von Problemen mit der drahtlosen Signalübertragung nicht verbunden werden. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und warten Sie etwa eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
- Der Name des WLAN-Netzwerks (SSID) sollte aus einer Kombination aus lateinischen Buchstaben und Zahlen bestehen (Verwenden Sie keine Sonderzeichen).
- Die Smartphone-Nutzerschnittstelle (UI) kann je nach Betriebssystem (OS) und Hersteller unterschiedlich ausfallen.
- Wenn das Sicherheitsprotokoll des Routers auf **WEP** steht, kann es sein, dass Sie kein Netzwerk einrichten können. Bitte ändern Sie es auf ein anderes Sicherheitsprotokoll (wir empfehlen **WPA2**) und verbinden Sie das Produkt erneut.
- Um die Wi-Fi-Funktion zu deaktivieren, halten Sie die Taste für den **Wi-Fi (WLAN)**-Anschluss für 3

Sekunden gedrückt. Das Wi-Fi Anzeichen wird ausgeschaltet.

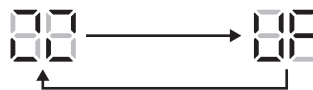
- Um das Gerät erneut zu verbinden oder einen weiteren Benutzer hinzuzufügen, halten Sie die Taste für den **Wi-Fi (WLAN)**-Anschluss 3 Sekunden lang gedrückt, um sie vorübergehend auszuschalten. Führen Sie die **LG ThinQ**-Anwendung aus und folgen Sie den Anweisungen in der Anwendung, um das Gerät zu verbinden.

LG ThinQ UP

Erleben Sie durch Produktaktualisierung der App **LG ThinQ** die neuen Funktionen.

Wenn eine aktualisierbare Funktion verfügbar ist, erscheint beim Hochfahren des Produkts eine Aktualisierungsbenachrichtigung auf dem Bedienfeld des Produkts und ein Kochfeld wird ausgewählt.

Zum Beispiel können die Leuchtsegmente des Displays in Reihenfolge aufleuchten, bis **UP** erscheint.



- 1 Aktualisierungsbenachrichtigungen werden an Ihr Smartphone geschickt, sobald eine aktualisierbare Funktion verfügbar ist.
- 2 Wählen Sie auf Ihrem Smartphone auf die Aktualisierungsbenachrichtigung, um in der App auf die **Aktualisierung der Funktionen** von **LG ThinQ** zuzugreifen.
- 3 Wählen Sie unter Punkt **Aktualisierung der Funktionen** eine neue Funktion aus und drücken Sie auf die Taste **Aktualisieren**.
- 4 Nach Fertigstellung überprüfen Sie die Anleitung der App **LG ThinQ** für die detaillierten Funktionseinstellungen.

36 INTELLIGENTE FUNKTIONEN

HINWEIS

- Diese Funktion ist nur bei einigen Modellen verfügbar.
- Nach dem Beenden können die tatsächlichen Produktfunktionen von denen in der Bedienungsanleitung beschriebenen abweichen.

Quellcodes verpflichtet sind, zu erhalten und um Zugang zu allen genannten Lizenzbedingungen, Kopierschutzhinweisen und anderen diesbezüglichen Dokumenten zu erhalten, besuchen Sie bitte <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics bietet gegen eine kostendeckende Gebühr den Quellcode an. Senden Sie dazu eine Anfrage per E-Mail an opensource@lge.com.

Dieses Angebot gilt für jeden, der diese Informationen erhält, für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Lieferung dieses Produkts.

Spezifikationen der Funkanlage

Typ	Betriebsfrequenz bereich	Ausgangs leistung (Max.)
Wireless LAN	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Diese Funktion ist nur bei einigen Modellen verfügbar.

Kabellose Funktion S/W-Version: V 1.0

Aus Rücksicht auf den Benutzer sollte dieses Gerät mit einem Mindestabstand von 3 cm zwischen Gerät und Gehäuse installiert und betrieben werden.

Konformitätserklärung



Hiermit erklärt LG Electronics, dass die Funkanlage des Typs Kochfeld mit der Richtlinie 2014/53/EU übereinstimmt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

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

Information: Hinweis bezüglich Open-Source-Software

Um den in diesem Produkt enthaltenen Quellcode unter der GPL, LGPL, MPL und anderen Open-Source-Lizenzen, die zur Offenlegung des

WARTUNG

Pflege und Reinigung

Reinigung des Geräts

⚠ VORSICHT

- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder nicht-zuckerhaltige Reste auf dem Glas)

- 1 Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.
- 2 Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.
- 3 Spülen Sie das Kochfeld ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken.

HINWEIS

- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, liegt kein Anzeichen für eine „heiße Oberfläche“ vor, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig.
- Grobe Topfreiniger, und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist.
- Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann dadurch fleckig werden.

Überkochende und geschmolzene Lebensmittel und heiße Zuckerreste auf dem Glas

Entfernen Sie diese sofort mit einem für das Kochfeld geeigneten Pfannenwender, Palettenmesser oder Rasierklingenschaber, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzonen:

- 1 Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds über den mechanischen Trennschalter aus.
- 2 Halten Sie das Messer oder Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die verschmutzte oder verschüttete Flüssigkeit langsam an einer kühlen Stelle des Kochfeldes ab. Eine unsachgemäße Verwendung des Messers kann zu Kratzern auf der Oberfläche des Kochfeldes führen.
- 3 Wischen Sie die verschmutzte Stelle mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf.
- 4 Führen Sie die Schritte 2 bis 3 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ aus.

HINWEIS

- Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.

38 WARTUNG

WARNUNG

- **Schnittgefahr:** Wenn die Sicherheitsabdeckung einer Reinigungsklinge zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber messerscharf. Verwenden Sie das Gerät mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-

Verschüttete Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld

- 1** Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.
- 2** Saugen Sie die verschüttete Flüssigkeit auf.
- 3** Wischen Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.
- 4** Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken.

HINWEIS

- Es kann sein, dass das Kochfeld einen Signalton abgibt und sich selbst ausschaltet und dass das Bedienfeld nicht funktioniert, solange Flüssigkeit darauf vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich des Bedienfelds trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
-

FEHLERBEHEBUNG

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Reparaturen dürfen nur von einem lizenzierten Techniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für Sie und andere führen. Einige kleinere Probleme können jedoch wie in der folgenden Tabelle beschrieben behoben werden:

Wenn ein Problem nicht gelöst wird, wenden Sie sich bitte an ein LG Electronics-Kundendienstzentrum.

Teile und Funktionen

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Das Bedienfeld reagiert nicht.	Die Tasten sind gesperrt. Entsperren Sie die Tasten. Siehe Abschnitt „Tastensperre“ für weitere Informationen.
Das Bedienfeld ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten oder Sie berühren die Tasten nur mit der Fingerspitze. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Bedienfelds trocken ist, und berühren Sie die Tasten mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt und fleckig.	Grobkantiges Kochgeschirr Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“.
	Ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet. Siehe „WARTUNG“.
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich). Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Anzeichen einer Störung.
Das Induktionskochfeld gibt ein leises Brummgeräusch von sich, wenn es auf hoher Leistungsstufe betrieben wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht. Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.

40 FEHLERBEHEBUNG

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Gebläsegeräusche, die vom Induktionskochfeld ausgehen.	Das in Ihrem Induktionskochfeld eingebaute Gebläse hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Es kann sein, dass es weiterläuft, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben. Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht aus, während das Gebläse in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und auf der Anzeige erscheinen Fehlercodes.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr wählen“.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und auf der Anzeige erscheint „u“.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht ordnungsgemäß darauf zentriert ist. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und stellen Sie sicher, dass sein Boden zur Größe der Kochzone passt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern im Zeitschaltuhr-Display).	Technische Störung Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingesteckt wird.	Keine Stromversorgung. Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
Die LED der Anzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Die Temperatur des Kochfelds ist zu hoch. Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Lüftungsöffnung ist möglicherweise blockiert.
	Es liegt ein Problem mit dem Gebläse vor. Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft.
Die Heizung bricht während des Betriebs plötzlich ab und auf der Anzeige blinkt „u“.	Der Typ des Kochgeschirrs ist falsch. Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein. Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr (beziehen Sie sich auf die Bedienungsanleitung).
	Das Kochfeld ist überhitzt. Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS), um das Gerät neu zu starten.

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Die LED auf dem Display blinkt und funktioniert nicht. Die Berührungstaste der Platine funktioniert nicht.	Es liegt ein vorübergehender Stromausfall vor. Schalten Sie den Strom über den Schutzschanter ab. Stellen Sie die Stromzufuhr nach einer Weile wieder her. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Fehlercode F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FE, E1 erscheint auf dem Display. - Die elektronische Steuerung hat einen Fehlerzustand erkannt. Schalten Sie die Stromzufuhr aus und erneut ein, um den Fehlercode zu löschen. - Wenn das Problem weiterhin auftritt, kontaktieren Sie den Kundendienst.

WLAN

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Ihr Hausgerät und das Smartphone sind nicht mit dem WLAN-Netzwerk verbunden.	Das Passwort für das WLAN, mit dem Sie sich verbinden wollen, ist falsch. Suchen Sie das WLAN-Netzwerk, das mit Ihrem Smartphone verbunden ist, und entfernen Sie es. Registrieren Sie dann Ihr Gerät auf LG ThinQ.
	Mobile Daten sind für Ihr Smartphone aktiviert. Schalten Sie die Mobilen Daten Ihres Smartphones aus und registrieren Sie das Gerät über das WLAN-Netzwerk.
	Der Name des kabellosen Netzwerks (SSID) ist falsch eingerichtet. Der Name des WLAN-Netzwerks (SSID) sollte aus einer Kombination aus lateinischen Buchstaben und Zahlen bestehen (Verwenden Sie keine Sonderzeichen).
	Die Frequenz des Routers ist nicht 2,4 GHz. Nur Router mit 2,4 GHz-Frequenz werden unterstützt. Bitte richten Sie den kabellosen Router auf 2,4 GHz ein und verbinden Sie das Gerät mit dem kabellosen Router. Sie können Ihren Internetanbieter oder den Hersteller des Routers um Informationen über die Routerfrequenz bitten.
	Der Abstand zwischen dem Gerät und dem Router ist zu groß. Wenn der Abstand zwischen dem Gerät und dem Router zu groß ist, kann es sein, dass das Signal zu schwach ist und die Verbindung nicht richtig konfiguriert ist. Stellen Sie den Router an einem anderen Ort auf, damit er näher am Gerät ist.

42 ANHANG

ANHANG

Produktdatenblatt

Produktdatenblatt

Produktdatenblatt_KOMMISSION DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014, Anwendbare Norm EN 60350-2

Markenzeichen	LG
Modellkennung	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Art des Kochfelds	Induktionskochplatte
Heiztechnik	Induktionskochbereich
Anzahl der Kochfelder und/oder Bereiche	1 Kochfeld
Für nicht kreisförmige Kochflächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochfläche, auf 5 mm aufgerundet	69,0-40,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld bzw. Bereich berechnet pro kg (EC _{electric cooking})	185,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{electric hob})	185,0 Wh/kg

VERORDNUNG DER KOMMISSION (EU) 2023/826 Anwendbare Norm EN 50564

Gemessener Stromverbrauch in der Netzwerk-Bereitschaftszustand	2,00 W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,50 W
Gemessene Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0,50 W
Die Zeitdauer, nach der das Gerät mithilfe der Verbrauchsminimierungsfunktion oder einer ähnlichen Funktion automatisch in den Bereitschafts- und/oder ausgeschalteten Zustand und/oder einen Zustand des vernetzten Bereitschaftsbetriebs versetzt wird	10 min.



Σαρώστε τον κωδικό QR
για να δείτε το εγχειρίδιο χρήστη.



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ



Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση, διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Έτσι θα απλοποιηθεί η εγκατάσταση και θα διασφαλιστεί ότι το προϊόν είναι σωστά και ασφαλώς εγκατεστημένο. Αφήστε τις οδηγίες αυτές κοντά στο προϊόν μετά την εγκατάσταση για μελλοντική αναφορά.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Με την επιφύλαξη παντός νομίμου δικαιώματος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Το εγχειρίδιο αυτό μπορεί να περιέχει εικόνες ή περιεχόμενο διαφορετικό από το μοντέλο που αγοράσατε.

Το εγχειρίδιο υπόκειται σε αναθεώρηση από τον κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	3
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.....	3
ΠΡΟΣΟΧΗ	8
ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	11

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επισκόπηση προϊόντος	12
Εγκατάσταση	14

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Εισαγωγή στο μαγείρεμα σε επαγωγική εστία	19
Μαγειρικά σκεύη	19
Πίνακας ελέγχου	21
Χρήση της επαγωγικής εστίας.....	22

ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εφαρμογή LG ThinQ	34
-------------------------	----

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Φροντίδα και καθαρισμός	37
-------------------------------	----

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πριν ζητήσετε σέρβις	39
----------------------------	----

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Δελτίο προϊόντος	42
------------------------	----

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Οι παρακάτω οδηγίες ασφαλείας έχουν σκοπό να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή βλάβες από μη ασφαλή ή λανθασμένη λειτουργία της συσκευής. Οι οδηγίες διαχωρίζονται με τις ενδείξεις **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ**, όπως περιγράφεται παρακάτω.

ΕΜΗΝΙΚΑ

Μηνύματα ασφαλείας



Το σύμβολο αυτό εμφανίζεται για να υποδείξει ζητήματα και λειτουργίες που μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο. Διαβάστε το τμήμα με αυτό το σύμβολο προσεκτικά και ακολουθήστε τις οδηγίες ούτως ώστε να αποτραπεί κίνδυνος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό υποδεικνύει ότι η αδυναμία να τηρηθούν οι οδηγίες μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Αυτό υποδεικνύει ότι η αδυναμία να τηρηθούν οι οδηγίες μπορεί να προκαλέσει μικροτραυματισμό ή βλάβη στο προϊόν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να μειωθεί ο κίνδυνος έκρηξης, πυρκαγιάς, θανάτου, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή εγκαύματος σε άτομα όταν χρησιμοποιείται το προϊόν, τηρείτε τα βασικά προληπτικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

4 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Εγκατάσταση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος πριν να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Μετατροπές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να επιφέρονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο, η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται κατάλληλα μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η παρούσα συσκευή πρέπει να συνδέεται με κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης, ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την τροφοδοσία ισχύος.
- Η αποτυχία κατάλληλης εγκατάστασης της συσκευής ενδέχεται να ακυρώσει οποιαδήποτε εγγύηση ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή ομοίως εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητικές πόρτες ή καλύμματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Ποτέ μην τροποποιείτε ή αλλάζετε τη δομή μιας συσκευής, αφαιρώντας, για παράδειγμα, πίνακες, καλύμματα καλωδίων ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμο εξάρτημα του προϊόντος.

Λειτουργία

- Μη μαγειρεύετε πάνω σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (την πρίζα στον τοίχο) και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας. Ωστόσο, άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να

συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος προτού χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή, ώστε να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα εξαρτήματα αυτής της συσκευής θα αναπτύξουν θερμότητα αρκετή ώστε να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο, άλλο από τα κατάλληλα σκεύη μαγειρικής, να έρθει σε επαφή με το γυαλί μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να θερμανθούν.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Οι λαβές από τις κατσαρόλες μπορεί να έχουν θερμανθεί υπερβολικά για να τις αγγίξετε. Φροντίστε οι λαβές από τις κατσαρόλες να μην βρίσκονται πάνω από ζώνες μαγειρικής που είναι αναμμένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όσο χρησιμοποιείται. Ο βρασμός προκαλεί καπνό και λιπαρές υπερχειλίσσεις που ενδέχεται να πάρουν φωτιά.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή εργαλεία πάνω στη συσκευή.
- Θα πρέπει να προσέχετε, ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών (χρησιμοποιώντας τον πίνακα ελέγχου). Μην βασίζεστε στη δυνατότητα ανίχνευσης σκεύους για απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα σκεύη.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζεται η ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να τους καθοδηγεί κατά τη χρήση. Ο

6 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

εκπαιδευτής θα πρέπει να φροντίζει να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που προσελκύουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Αν ένα παιδί σκαρφαλώσει πάνω στην εστία, μπορεί να τραυματιστεί σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επιτήρηση στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Κρατήστε τα κατοικίδια μακριά από το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς ή εγκαυμάτων. Μην επιτρέπετε στα κατοικίδια να σκαρφαλώνουν πάνω στο προϊόν ακόμα και όταν δεν λειτουργεί.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω στη συσκευή.
- Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Μην επαναχρησιμοποιείτε την εστία μέχρι να αλλάχτεί η γυάλινη επιφάνεια από τεχνικό.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην φυλάττε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή δοχεία με αεροζόλ σε συρτάρι που βρίσκεται κάτω από την εστία.
- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστία με μαγειρικό λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην

επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και έπειτα καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή πυρίμαχο κάλυμμα.

- Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή τα προστατευτικά εστίας που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία Boost για να προθερμάνετε άδεια μαγειρικά σκεύη ή για να ζεστάνετε λάδι, βούτυρο ή λαρδί. Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να καταστραφούν και το λίπος μπορεί να πάρει φωτιά εάν υπερθερμανθεί.

Συντήρηση

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Μην επιδιορθώσετε ή αντικαταστήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο οδηγιών. Όλες οι άλλες επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή ομοίως εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Μην ψεκάζετε νερό στο προϊόν ή μην το βυθίζετε σε νεροχύτη για καθαρισμό.
- Αποσυνδέστε την εστία από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής. Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατομικού τραυματισμού και φθοράς της συσκευής.

8 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ατόμων, δυσλειτουργίας ή βλάβης στο προϊόν ή στην περιουσία κατά τη χρήση της συσκευής, τηρείτε τα βασικά προληπτικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Εγκατάσταση

- Προσοχή - τα άκρα του πίνακα είναι αιχμηρά.
- Διαθέστε αυτές τις πληροφορίες στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, ενδέχεται να περιοριστεί το κόστος εγκατάστασης.
- Η αποτυχία κατάλληλης εγκατάστασης της συσκευής ενδέχεται να ακυρώσει οποιαδήποτε εγγύηση ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.

Λειτουργία

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για απλό μαγείρεμα και τηγάνισμα στο σπίτι. Δεν έχει σχεδιαστεί για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλων διαστάσεων. Η συσκευή διαθέτει μία ή περισσότερες μονάδες επιφάνειας διαφορετικών διαστάσεων.
- Επιλέξτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη βάση, αρκετά μεγάλη να καλύψει τις ζώνες μαγειρέματος. Οι αισθητήρες ανίχνευσης σκεύους δεν επιτρέπουν τη λειτουργία των σχετικών ζωνών μαγειρέματος χωρίς την παρουσία σκεύους.
- Μόνο συγκεκριμένοι τύποι μαγειρικών σκευών από γυαλί, γυαλί/κεραμικό υλικό, κεραμικό υλικό, πηλό ή άλλους είδους επισμαλτωμένα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση στην εστία χωρίς κίνδυνο θραύσης λόγω της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας. Ελέγξτε τις συστάσεις του κατασκευαστή σχετικά με τη χρήση σε μαγειρική εστία.
- Μην τοποθετείτε καυτά μαγειρικά σκεύη σε κρύα γυάλινη εστία. Διαφορετικά μπορεί το γυαλί να σπάσει.

- Μην σέρνεται τα σκεύη στην επιφάνεια της μαγειρικής εστίας. Διαφορετικά μπορεί η επιφάνεια της μαγειρικής εστίας να γρατσουνιστεί.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη στη φωτιά, αν έχουν εξατμιστεί όλα τα υγρά. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά με τη μορφή θραύσης, τήξης ή σημαδιών που μπορεί να επηρεάσει την κεραμική-γυάλινη εστία. (Αυτός ο τύπος ζημιάς δεν καλύπτεται από την εγγύηση.)
- Μαγειρέψτε σωστά το κρέας και τα πουλερικά - το κρέας πρέπει μνα έχει ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ θερμοκρασία τουλάχιστον 71 °C και τα πουλερικά ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C. Το μαγείρεμα σε αυτές τις θερμοκρασίες προστατεύει συνήθως από τροφιμογενείς ασθένειες.
- Πριν από τη χρήση της εστίας για πρώτη φορά, εφαρμόστε τη συνιστώμενη κρέμα καθαρισμού στην κεραμική επιφάνεια. Τρίψτε την με ένα απαλό πανί ή σφουγγάρι. Με τον τρόπο αυτόν διευκολύνεται ο καθαρισμός όταν η εστία λερώνεται κατά το μαγείρεμα. Η ειδική κρέμα καθαρισμού της εστίας λειτουργεί σαν προστατευτικό φινίρισμα της γυάλινης επιφάνειας για την προστασία από γρατσουνιές και τριβή.
- Δώστε προσοχή στις γωνίες όταν μετακινείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια.
- Το κεραμικό γυαλί είναι πολύ ανθεκτικό και δεν επηρεάζεται από τις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, αλλά δεν είναι άθραυστο. Μπορεί να υποστεί ζημιά αν πέσουν πάνω του σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε μαντεμένα σκεύη ή άλλα σκεύη με τραχιά άκρα ή γρέζια.
- Μην σέρνεται μεταλλικά ή γυάλινα αντικείμενα στην επιφάνεια της εστίας.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λερωμένη βάση.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με τραχιά ή μη επίπεδη βάση. Τέτοια μαγειρικά σκεύη μπορεί να αφήσουν σημάδια ή να γρατσουνίσουν την επιφάνεια της εστίας.

10 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μην χρησιμοποιείτε τη γυάλινη επιφάνεια της εστίας ως επιφάνεια κοπής.
- Η διαδικασία μαγειρέματος χρειάζεται επιτήρηση. Διαδικασίες μαγειρέματος που ολοκληρώνονται σύντομα πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό ρολόι ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μετά την εγκατάσταση του προϊόντος μπορεί να διαπιστώσετε την παρουσία οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό για τα νέα προϊόντα και εξαφανίζεται με την πάροδο του χρόνου.
- Μετά τη χρήση απενεργοποιείτε οπωσδήποτε το μάτι της εστίας και διατηρείτε πάντα τον πίνακα ελέγχου καθαρό και στεγνό.
- Σε περίπτωση που εισχωρήσουν ξένα αντικείμενα, όπως νερό ή έντομα, στα ηλεκτρικά εξαρτήματα στο εσωτερικό του προϊόντος, αποσυνδέστε αμέσως το προϊόν από την πρίζα και επικοινωνήστε με το Κέντρο πληροφοριών πελατών της LG Electronics.

Συντήρηση

- Μην χρησιμοποιείτε σύρματα ή άλλους σκληρούς διαβρωτικούς καθαριστικούς παράγοντες για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία σας.

ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



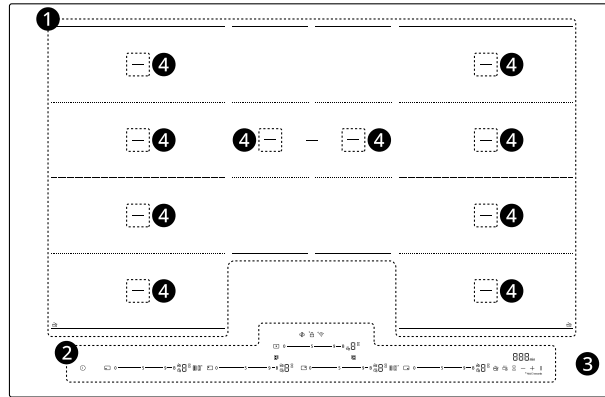
- Αυτό το διαγραμμένο σύμβολο του τροχοφόρου κάδου υποδεικνύει ότι τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα γενικά οικιακά απορρίμματα.
- Τα παλιά ηλεκτρικά προϊόντα μπορεί να περιέχουν επικίνδυνες ουσίες και ως εκ τούτου η σωστή απόρριψη της παλιάς σας συσκευής αποτρέπει ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η παλιά σας συσκευή μπορεί να περιέχει επαναχρησιμοποιήσιμα ανταλλακτικά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή άλλων προϊόντων, καθώς και άλλα υλικά αξίας που μπορούν να ανακυκλωθούν για εξοικονόμηση των περιορισμένων φυσικών πόρων.
- Μπορείτε να πάτε τη συσκευή σας, είτε στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν, ή να επικοινωνήσετε με το τοπικό γραφείο απορριμμάτων για λεπτομέρειες σχετικά με το πλησιέστερο εγκεκριμένο σημείο συλλογής ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Για τις πιο πρόσφατες πληροφορίες για τη χώρα σας επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.lg.com/global/recycling

12 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

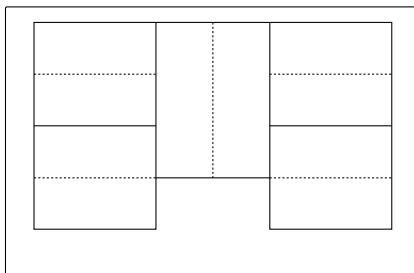
Επισκόπηση προϊόντος

Εξαρτήματα και λειτουργίες



1	Ζώνη μαγειρέματος	3	Γυάλινη πλάκα
2	Πίνακας ελέγχου	4	Αισθητήρας ζώνης μαγειρέματος

Κατανομή ζωνών μαγειρέματος



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Μονή ζώνη μαγειρέματος	
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	
Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	

Περιοχή	Ισχύς
	Μέγ. 2200/3700 W
	Μέγ. 3300/3700 W
	Μέγ. 2600/3700 W
	Μέγ. 3300/3700 W

Προδιαγραφές

Μοντέλο	CI9D3059BN, KC19D3059MN
Ζώνες μαγειρέματος	5 ζώνες

14 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μοντέλο	CI9D3059BN, KC19D3059MN
Τάση παροχής	230 V~/400 V 2N~ 50 Hz
Μέγιστη ισχύς συνδεδεμένου φορτίου	7400 W
Διαστάσεις συσκευής Πλάτος Χ Βάθος Χ Ύψος (mm)	800 X 520 X 51
Διαστάσεις υποδοχής πάγκου (Τυπική εγκατάσταση) Πλάτος Χ Βάθος Χ Ύψος (mm)	750 X 490 X 60
Διαστάσεις υποδοχής πάγκου (Χωνευτή εγκατάσταση) Πλάτος Χ Βάθος Χ Ύψος (mm)	804 X 524 X 67

Οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση.

Εγκατάσταση

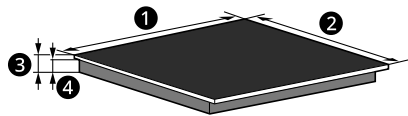
Διαστάσεις και αποστάσεις

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

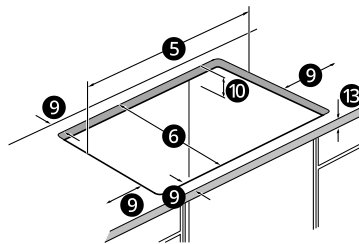
Για τον σκοπό της εγκατάστασης και της χρήσης, μια ελάχιστη απόσταση 5 cm πρέπει να διατηρείται γύρω από το κομμένο τμήμα.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 16 mm. Επιλέξτε πυρίμαχο και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και μεγαλύτερη παραμόρφωση από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία. Το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να

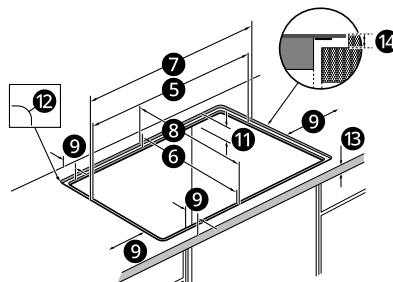
χρησιμοποιούνται ως υλικά επιφάνειας εργασίας, εκτός εάν εμποτιστούν.



Υποδοχή για τυπική εγκατάσταση



Υποδοχή για χωνευτή εγκατάσταση



1 800 mm 2 520 mm 3 51 mm

4 47 mm 5 750 mm 6 490 mm

7 804 mm 8 524 mm 9 Ελάχ. 50 mm

10 60 mm 11 67 mm 12 Στρογγυλό 5 mm

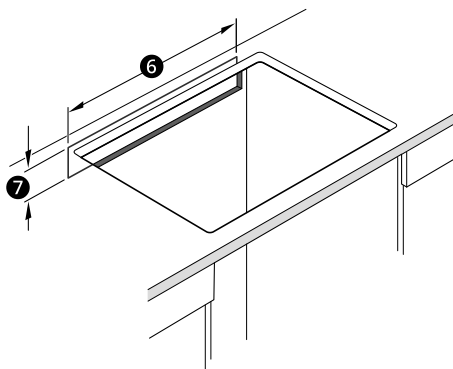
13 Ελάχ. 16 mm 14 7 mm

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει επαρκή εξαερισμό και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν εμποδίζονται.

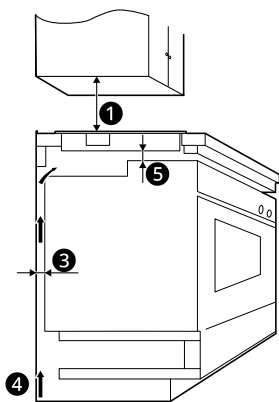
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία 1 θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 500 mm εφόσον δεν υπάρχει εντοιχιζόμενος απορροφητήρας. Εάν υπάρχει εντοιχιζόμενος απορροφητήρας, τότε θα πρέπει να τηρείται η απόσταση

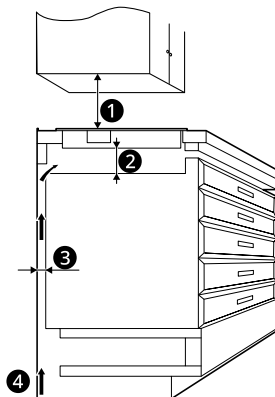
ασφαλείας που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του απορροφητήρα μεταξύ της επιφάνειας της εστίας και του απορροφητήρα που βρίσκεται από πάνω της.



Φούρνος



Συρτάρι

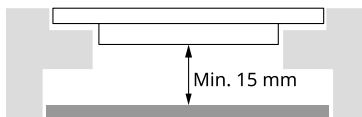


- ❶ Ελάχ. 500 mm
- ❷ Ελάχ. 15 mm
- ❸ Ελάχ. 20 mm
- ❹ Είσοδος αέρα
- ❺ Ελάχ. 5 mm
- ❻ ελάχ. 550 mm
- ❼ ελάχ. 45 mm

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

• Διασφάλιση επαρκούς αερισμού

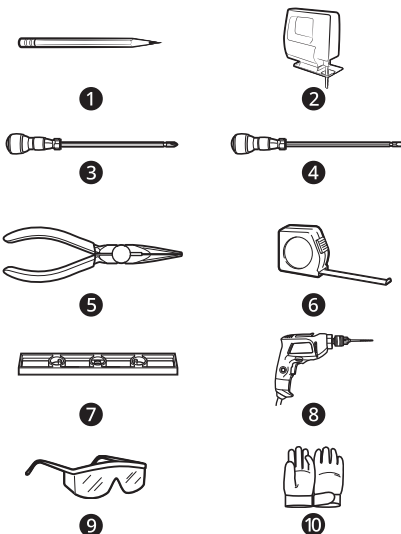
Βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν φράσσονται. Προκειμένου να αποφύγετε να αγγίξετε κατά λάθος την καυτή βάση της εστίας ή αιφνίδια ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε απόσταση τουλάχιστον 15 mm από τη βάση της εστίας. Ακολουθήστε τις απαιτήσεις πιο κάτω.



- Υπάρχουν οπές αερισμού γύρω από την εξωτερική πλευρά της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν φράσσονται από τον πάγκο όταν τοποθετήσετε την εστία στη θέση της.
- Ο πίσω τοίχος, οι πλαϊνές και γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.

16 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Απαραίτητα εργαλεία



- ❶ Μολύβι
- ❷ Σέγα
- ❸ Κατσαβίδι Phillips
- ❹ Επίπεδο κατσαβίδι
- ❺ Πένσα
- ❻ Μεζούρα
- ❼ Αλφάδι
- ❽ Τρυπάνι
- ❾ Προστατευτικά γυαλιά
- ❿ Γάντια

Εγκατάσταση της συσκευής

Οδηγός εγκατάστασης για αρμονικές

- Αυτός ο εξοπλισμός συμμορφώνεται με το πρότυπο IEC (EN) 61000-3-12 όσον αφορά τα όρια αρμονικών εκπομπών, επίπεδο $R_{sc} = 33$.

Οδηγός εγκατάστασης για το τρεμόπαιγμα

- Αυτός ο εξοπλισμός συμμορφώνεται με το πρότυπο IEC (EN) 61000-3-3.

Πριν να εγκαταστήσετε την εστία

- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και ότι δεν παρεμβαίνουν δομικά μέλη στις απαιτήσεις χώρου. Μια ανομοιογενής επιφάνεια μπορεί να οδηγήσει σε αναπάντεχο ράγισμα της γυάλινης εστίας λόγω άνισης επιφανειακής πίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από πυρίμαχο και μονωμένο υλικό.
- Αν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να έχει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ελέγχων ασφαλείας και τα εφαρμοζόμενα πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Βεβαιωθείτε ότι κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης, που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την τροφοδοσία με ηλεκτρικό ρεύμα, είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς για την καλωδίωση.
- Συσκευή πρέπει να παρέχεται στην ηλεκτρική εγκατάσταση που να επιτρέπει να αποσυνδέεται η συσκευή από την πρίζα σε όλους τους πόλους με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm. Οι κατάλληλες συσκευές απομόνωσης πρέπει να περιλαμβάνουν μονάδες διακοπής προστασίας γραμμής, ασφάλειες (οι βιδωτές ασφάλειες πρέπει να αφαιρούνται από τον κάτω άξονα), αποζεύκτες και επαφείς διαρροής γείωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία εγκατεστημένη.
- Συμβουλευθείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς αν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε πυρίμαχο και εύκολο στο καθάρισμα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακάκια) για τις επιφάνειες των τοίχων γύρω από την εστία.

- Η μονάδα κουζίνας στην οποία τοποθετείται η συσκευή πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Αφότου εγκαταστήσετε την εστία

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσα από πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ικανοποιητική ροή φρέσκου αέρα από έξω από τα ντουλάπια προς τη βάση της εστίας.
- Αν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, φράγμα θερμικής προστασίας πρέπει να εγκατασταθεί κάτω από τη βάση της εστίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Η εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένους τεχνικούς. Έχουμε τεχνικούς διαθέσιμους για αυτή την υπηρεσία. Ποτέ μην πραγματοποιείτε μόνοι σας την εγκατάσταση.
- Η εστία δεν πρέπει να εγκαθίσταται απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Η εστία θα πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να μπορεί να εξασφαλιστεί καλύτερη θερμική ακτινοβολία για βελτίωση της αξιοπιστίας της.
- Ο τοίχος και η ζώνη επαγόμενης θερμότητας πάνω από την επιφάνεια εγκατάστασης πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.

Σύνδεση της εστίας με την τροφοδοσία ηλεκτρικού ρεύματος

Αυτή η εστία πρέπει να συνδέεται με την τροφοδοσία ρεύματος μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Πριν από τη σύνδεση της εστίας με την τροφοδοσία ηλεκτρικού ρεύματος, αποτελεί ευθύνη του ηλεκτρολόγου να ελέγξει ότι:

- Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
- Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που δίνεται στην πινακίδα στοιχείων του κατασκευαστή.

- Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το βάρος που ορίζεται στην πινακίδα στοιχείων του κατασκευαστή.

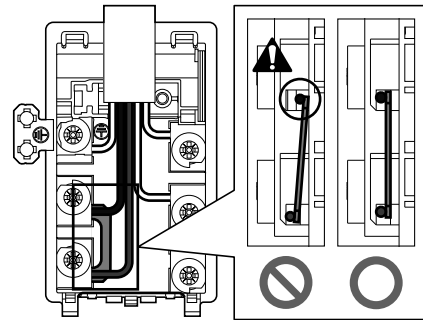
Συνδέστε την εστία με το ρεύμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, μειωτές ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό εξάρτημα και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 °C σε οποιοδήποτε σημείο.

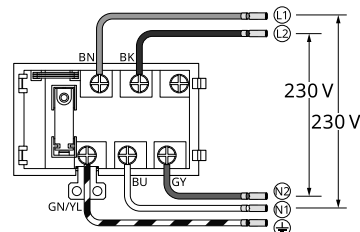
Ελέγξτε με ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς μετατροπές. Τυχόν μετατροπές πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Τοποθετήστε σωστά τη γέφυρα και το καλώδιο στις οπές του κινούμενου ακροδέκτη.

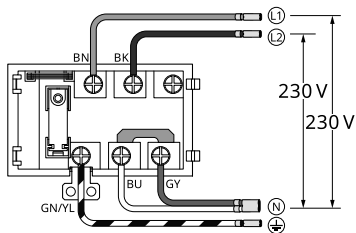


230 V/400 V 2L 2N~

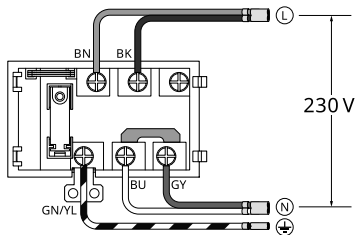


18 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

230 V/400 V 2N~



230 V 1N~



- GN/YL: Πράσινο / Κίτρινο
- BU: Μπλε
- GY: Γκρι
- BK: Μαύρο
- BN: Καφέ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί ή χρειάζεται αντικατάσταση, επικοινωνήστε με το Κέντρο πληροφοριών καταναλωτή της LG Electronics.
- Ο υπεύθυνος εγκατάστασης πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι είναι συμβατή με τους κανόνες ασφαλείας.
- Αν η συσκευή συνδεθεί απευθείας στο ρεύμα, πρέπει να εγκατασταθεί πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μόνο.

- Μόλις η εστία συνδεθεί στην κεντρική παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι έτοιμες για χρήση, ενεργοποιώντας κάθε μία με τη σειρά για λίγο στη μέγιστη ρύθμιση με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της βάσης και το καλώδιο τροφοδοσίας στην εστία δεν έρχονται σε επαφή.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

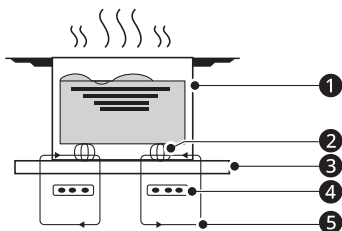
Εισαγωγή στο μαγείρεμα σε επαγωγική εστία

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Άτομα με βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν να χρησιμοποιήσουν αυτή τη μονάδα.

Πώς λειτουργεί το μαγείρεμα με επαγωγική εστία

Το μαγείρεμα με επαγωγική εστία είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο μαγειρικό σκεύος, αντί εμμέσως με θέρμανση της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή τελικά το σκεύος το ζεσταίνει.



- 1 Σιδερένιο σκεύος
- 2 Μαγνητικό κύκλωμα
- 3 Κεραμική γυάλινη πλάκα
- 4 Επαγωγικό πηνίο
- 5 Επαγόμενα ρεύματα

Πριν να χρησιμοποιήσετε την επαγωγική εστία σας

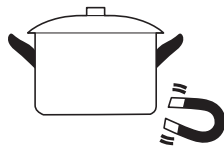
- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στο κεφάλαιο ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.
- Αφαιρέστε κάθε προστατευτικό φιλμ που μπορεί να υπάρχει ακόμα πάνω στην επαγωγική εστία σας.

Μαγειρικά σκεύη

Επιλογή του κατάλληλου μαγειρικού σκεύους

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

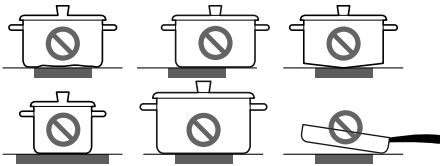
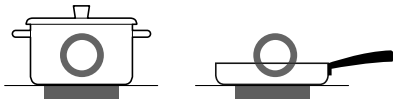
- Όταν αγοράζετε μαγειρικά σκεύη για χρήση στην επαγωγική εστία, αναζητήστε μαγειρικά σκεύη που φέρουν ένδειξη από τον κατασκευαστή "έτοιμα για επαγωγική εστία" ή "κατάλληλα για επαγωγική εστία" ή που έχουν επισημανθεί από τον κατασκευαστή ως ειδικά σχεδιασμένα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία.
- Το βασικό υλικό των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι μαγνητικό, προκειμένου να ενεργοποιηθούν τα στοιχεία μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη για να ελέγξετε αν το υλικό βάσης των σκευών είναι κατάλληλο. Αν ο μαγνήτης κολλήσει στη βάση του σκεύους, τότε αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία.



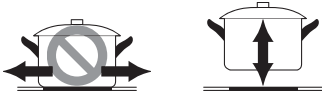
- Σκεύη κατασκευασμένα από τα παρακάτω υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά σκεύη.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτή βάση. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους σας είναι λεία, εφαρμόζει στην επίπεδη επιφάνεια του γυαλιού και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο αντίστοιχη του γραφικού στην επιλεγμένη ζώνη. Η χρήση ελαφρώς φαρδύτερου σκεύους διασφαλίζει την αξιοποίηση της ενέργειας με μέγιστη απόδοση. Αν χρησιμοποιείτε σκεύος μικρότερο από τη ζώνη μαγειρέματος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη.

20 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Τοποθετείτε πάντα το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Το σκεύος είναι σωστά ισορροπημένο και εφάπτεται στην επιφάνεια της εστίας.



- Σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη απευθείας από την επαγωγική εστία.

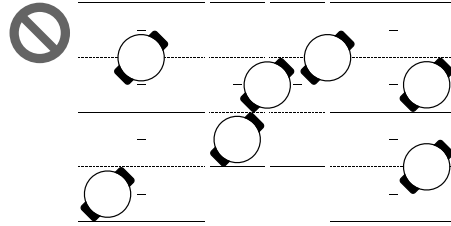
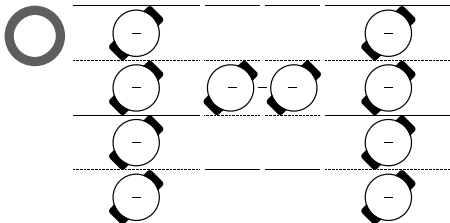


Τοποθέτηση μαγειρικών σκευών

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

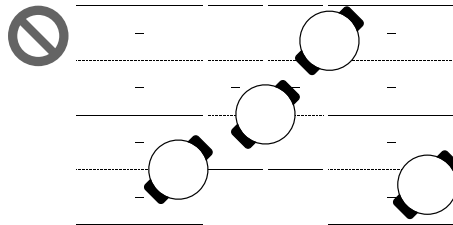
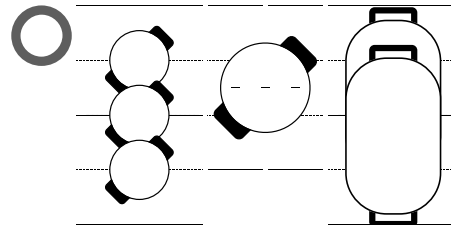
- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε έναν τουλάχιστον αισθητήρα της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.

Μαγειρικά σκεύη για $\varnothing \leq 13$ cm



Μαγειρικά σκεύη για $\varnothing > 13$ cm

- Όταν χρησιμοποιείτε την κεντρική ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε τα σκεύη μαγειρέματος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος για βέλτιστη απόδοση.

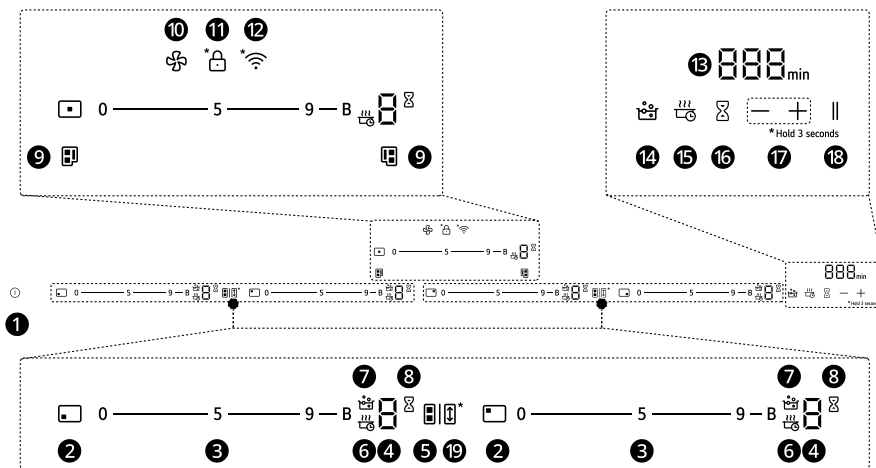


Πίνακας ελέγχου

Χαρακτηριστικά Πίνακα Ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



1	Κουμπι ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)	11	Κουμπι Keylock (Κλειδωμα)
2	Κουμπι Ζώνη μαγειρέματος	12	Κουμπι Σύνδεση Wi-Fi
3	Χειριστήριο ισχύος	13	Οθόνη Ρολόι
4	Οθόνη επιπέδου ισχύος	14	Κουμπι Ειδοποίηση βρασμού νερού
5	Κουμπι Ευέλικτη ζώνη	15	Κουμπι Διατήρηση ζεστών
6	Ένδειξη Διατήρηση ζεστών	16	Κουμπι Ρολόι
7	Ένδειξη Ειδοποίηση βρασμού νερού	17	Κουμπιά +/-
8	Ένδειξη Ρολόι	18	Κουμπι Pause (Παύσης)
9	Κουμπι Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη	19	Κουμπι Power Shift Plus
10	Κουμπι Σύνδεση απορροφητήρα		

- Θα ακούτε μια ηχητική ένδειξη κάθε φορά που πατάτε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτει κανένα αντικείμενο (π.χ. κάποιο εργαλείο ή πανί). Ακόμα και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τον χειρισμό.

22 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

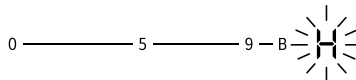
Ενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)** για ένα δευτερόλεπτο. Η ηχητική ειδοποίηση ακούγεται μία φορά και όλες οι οθόνες ρύθμισης ισχύος εμφανίζουν την ένδειξη  ή .

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)**.



ισχύος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία.



Χρήση της επαγωγικής εστίας

Χρήση ζωνών μαγειρέματος

Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

- 1 Πατήστε το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)** για ένα δευτερόλεπτο. Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, στις οθόνες ρύθμισης ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη  και στην οθόνη Ρολόι εμφανίζεται η ένδειξη ---, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν δεν επιλέξετε ρύθμιση ισχύος εστίας ή απορροφητήρα μέσα σε 1 λεπτό, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Προσοχή στις ζεστές επιφάνειες

Το Η προειδοποιεί ότι η ζώνη μαγειρέματος καίει. Σβήνει όταν η ζώνη μαγειρέματος κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Για την αποφυγή εγκαυμάτων ή τραυματισμού, δώστε προσοχή όταν το Η εμφανίζεται στην οθόνη, επειδή η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη θερμή.
 - Αφού απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, το εικονίδιο εμφανίζεται σταθερά, μέχρι η επιφάνεια να κρυώσει. Αν η θερμοκρασία κοντά στο προϊόν είναι υψηλή, μπορεί να χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να κρυώσει η επιφάνεια.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

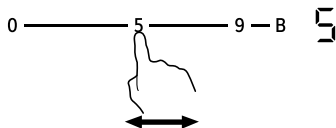
Όταν συνδέσετε για πρώτη φορά την εστία στο ηλεκτρικό δίκτυο, η ένδειξη Η θα αναβοσβήνει για 60 δευτερόλεπτα σε όλες τις οθόνες ρύθμισης

- 2 Τοποθετήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρή και στεγνή.
- 3 Πατήστε το κουμπί της **Ζώνης μαγειρέματος** που θέλετε να ενεργοποιήσετε. Η ένδειξη  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη επιπέδου ισχύος.

	Αριστερή πίσω ζώνη μαγειρέματος
	Αριστερή μπροστά ζώνη μαγειρέματος

	Κεντρική ζώνη μαγειρέματος
	Δεξιά μπροστά ζώνη μαγειρέματος
	Δεξιά πίσω ζώνη μαγειρέματος

- 4** Πιέστε ή σύρετε για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος. Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος θα ενεργοποιηθεί αφού η οθόνη αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα.



Επιλέξτε μια ρύθμιση ισχύος πατώντας ή σύροντας το χειριστήριο ισχύος.

- Αν δεν επιλέξετε κάποιο επίπεδο ισχύος μέσα σε 1 λεπτό, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα επαναλαμβάνοντας αυτό το βήμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη $\cup$ με τη ρύθμιση ισχύος, αυτό σημαίνει ότι:
 - δεν έχετε τοποθετήσει μαγειρικό σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή
 - το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή
 - το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Δεν παράγεται θερμότητα αν δεν υπάρχει κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
- Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό αν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

- Είναι φυσιολογικό να ακούγεται απαλό βουητό ή ήχος στροβιλισμού από την εστία όταν βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος.
- Είναι επίσης φυσιολογικό να ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα όταν τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της εστίας θερμαίνονται κατά το μαγείρεμα.
- Οι ζώνες μαγειρέματος διαθέτουν μια μέγιστη ισχύ. Εάν ξεπεραστεί αυτό το εύρος ισχύος με την ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος, το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος μειώνεται αυτόματα.

Ρυθμίσεις επιπέδου ισχύος

Τα παρακάτω επίπεδα ισχύος είναι μόνο ενδεικτικά. Το ακριβές επίπεδο ισχύος εξαρτάται από αρκετούς παράγοντες, όπως τα μαγειρικά σκεύη και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας εξυπηρετούν.

Επίπεδο ισχύος	Καταλληλότητα
1-2	• Ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • Λιώσιμο σοκολάτας και τροφίμων που καίγονται εύκολα • Σιγοβράσιμο • Αργό ζέσταμα
3-4	• Λιώσιμο βουτύρου • Ξαναζέσταμα • Γρήγορο βράσιμο • Μαγείρεμα ρυζιού
5-7	• Τηγανίτες • Σοτάρισμα λαχανικών • Μπριζόλες/Παϊδάκια

24 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

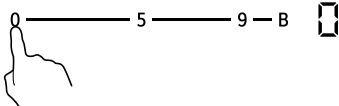
Επίπεδο ισχύος	Καταλληλότητα
8	• Μαγείρεμα ζυμαρικών • Σοτάρισμα • Τηγανητές πατάτες • Τηγανητό κοτόπουλο • Παναρισμένο ψάρι/ Οστρακοειδή • Ζεμάτισμα λαχανικών • Ρόδισμα
9	• Τηγάνισμα • Ψήσιμο σε δυνατή φωτιά • Βράσιμο σούπας • Βράσιμο νερού
B	• Γρήγορο βράσιμο σούπας • Γρήγορο βράσιμο νερού

Ολοκλήρωση μαγειρέματος

- 1 Πατήστε το κουμπί της **Ζώνης μαγειρέματος** που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Η οθόνη επιπέδου ισχύος αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



- 2 Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος πατώντας ή σύροντας το ρυθμιστικό στην ένδειξη «0». Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0.



- 3 Απενεργοποιήστε όλη την εστία πατώντας το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)**.



Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

Με τη λειτουργία Boost μπορείτε να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες νερού πιο γρήγορα από ό,τι με το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος 9.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία Boost για να προθερμάνετε άδεια μαγειρικά σκεύη ή για να ζεστάνετε λάδι, βούτυρο ή λαρδί. Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να καταστραφούν και το λίπος μπορεί να πάρει φωτιά εάν υπερθερμανθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η λειτουργία αφορά όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Εάν η ρύθμιση που είχε επιλεγεί προηγουμένως ήταν στο επίπεδο 0, μετά την αυτόματη απενεργοποίηση της λειτουργίας Boost θα ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος 9.
- Υπό ορισμένες συνθήκες, η λειτουργία Boost ενδέχεται να απενεργοποιείται αυτόματα για προστασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων εντός της εστίας. Το επίπεδο ισχύος επιστρέφει σε αυτό που είχε επιλεγεί προηγουμένως.
- Οι ζώνες μαγειρέματος διαθέτουν μέγιστη ισχύ. Εάν ξεπεραστεί αυτό το εύρος ισχύος με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost, το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος μειώνεται αυτόματα.

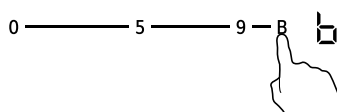
- 1 Πατήστε το κουμπί της **Ζώνης μαγειρέματος** που θέλετε να ενεργοποιήσετε. Η ένδειξη 0 θα

αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη επιπέδου ισχύος.



- 2** Πατήστε το κουμπί λειτουργίας Boost «B». Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη B.

- Για λόγους ασφαλείας, η ρύθμιση Boost ακυρώνεται αυτόματα μετά από 6 λεπτά.



Ακύρωση της λειτουργίας Boost

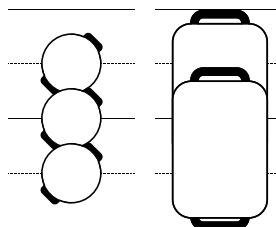
- 1** Πατήστε το κουμπί της **Ζώνης μαγειρέματος** που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Η οθόνη επιπέδου ισχύος αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
- 2** Πατήστε ή σύρετε το χειριστήριο ισχύος που θέλετε για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost και ορίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Χρήση της ευέλικτης ζώνης

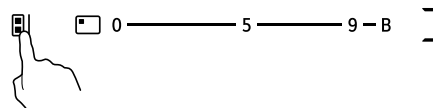
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να χρησιμοποιήσετε μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, απενεργοποιήστε προηγουμένως τις αντίστοιχες μεμονωμένες ζώνες μαγειρέματος.
- Η ευέλικτη ζώνη αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Αυτή η ζώνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία μεγάλη ζώνη ή δύο ανεξάρτητες ζώνες.
- Προκειμένου να διασφαλίσετε σωστή ανίχνευση μαγειρικού σκεύους και ομοιόμορφη κατανομή

θερμότητας, τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετηθούν σωστά:



- 1** Για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη ως μια μεγάλη μονή ζώνη, απλώς πιάστε το κουμπί **Ευέλικτη ζώνη**.
 - Το κουμπί της ευέλικτης ζώνης αναβοσβήνει και η ένδειξη — εμφανίζεται στην οθόνη επιπέδου ισχύος.



- 2** Πατήστε το επίπεδο ισχύος στην πίσω **Ζώνη μαγειρέματος** για να χρησιμοποιήσετε την **Ευέλικτη ζώνη**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν επιλέξετε το επίπεδο ισχύος 0, θα ανάψει η ένδειξη — και η λειτουργία **Ευέλικτη ζώνη** θα παραμείνει ενεργή.

Ακύρωση της Ευέλικτης ζώνης

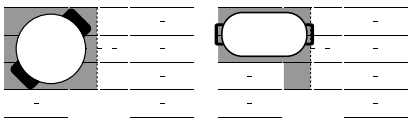
Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη ως δύο ξεχωριστές ζώνες με διαφορετικό επίπεδο ισχύος, πατήστε το κουμπί **Ευέλικτη ζώνη** για να την απενεργοποιήσετε. Στις αντίστοιχες οθόνες επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήσει η ένδειξη B.

26 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρήση της λειτουργίας Διευρυμένης ευέλικτης ζώνης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη** λειτουργεί ως μία μεγάλη ζώνη μαγειρέματος συνδυάζοντας την **Ευέλικτη ζώνη** με τη μισή κεντρική **Ζώνη μαγειρέματος**.
- Αν η αριστερή (ή η δεξιά) και η κεντρική **Ζώνη μαγειρέματος** χρησιμοποιούνται, δεν είναι δυνατή η χρήση της αριστερής (ή της δεξιάς) **Διευρυμένης ευέλικτης ζώνης**.
- Για να διασφαλίσετε σωστή ανίχνευση μαγειρικού σκεύους και την ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο, στο πίσω μέρος της **Ευέλικτης ζώνης** και τη διευρυμένη περιοχή της.



- 1 Για να ενεργοποιήσετε τη **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη** ως μία μεγάλη ζώνη, απλώς πατήστε το κουμπί **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη**.

- Το κουμπί **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη** θα αναβοσβήσει και στην οθόνη επιπέδου ισχύος θα εμφανιστεί η ένδειξη $\bar{\bar{}}$.
- Αλλάξτε το επίπεδο ισχύος στην αριστερή (ή τη δεξιά) πίσω ζώνη μαγειρέματος.



- 2 Πατήστε το επίπεδο ισχύος στο πίσω μέρος της **Ζώνης μαγειρέματος** για να χρησιμοποιήσετε τη **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν επιλέξετε το επίπεδο ισχύος 0, θα ανάψει η ένδειξη $\bar{\bar{}}$ και η λειτουργία **Διευρυμένης ευέλικτης ζώνης** θα παραμείνει ενεργή.

Ακύρωση της Διευρυμένης ευέλικτης ζώνης

Για να απενεργοποιήσετε τη Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη, πατήστε το κουμπί **Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη**. Στις αντίστοιχες οθόνες επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήσει η ένδειξη $\bar{\bar{}}$.

Χρήση της λειτουργίας Power Shift Plus

Ανάλογα με την εκάστοτε θέση, το τρέχον επίπεδο ισχύος αλλάζει αυτόματα. Διατίθενται τρία διαφορετικά επίπεδα ισχύος.

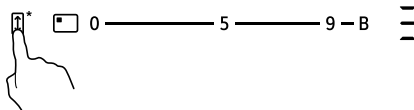
- 9: Μπροστινή θέση
- 6: Κεντρική θέση
- 2: Πίσω θέση

- 1 Μετά την ενεργοποίηση, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Power Shift Plus** για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

- Το κουμπί **Power Shift Plus** αναβοσβήνει. Τρεις οριζόντιες γραμμές εμφανίζονται στην οθόνη επιπέδου ισχύος.



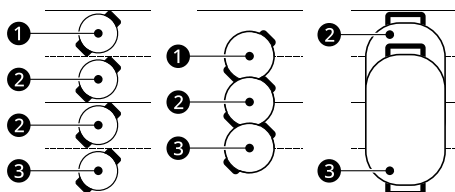
- Ελέγξτε το επίπεδο ισχύος στην αριστερή (ή δεξιά) πίσω ζώνη μαγειρέματος.



- 2 Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας **Power Shift Plus**, το επίπεδο ισχύος αλλάζει με την αντίστοιχη σειρά 9-6-2 (Μπροστά-

Κέντρο-Πίσω) ανάλογα με τη θέση του μαγειρικού σκεύους.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- ❶ Πίσω θέση
- ❷ Κεντρική θέση
- ❸ Μπροστινή θέση

- 3 Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Power Shift Plus** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Όταν η λειτουργία Power Shift Plus χρησιμοποιείται και πατηθεί το κουμπί **Power Shift Plus**, η ζώνη μαγειρέματος αλλάζει σε «0» και η λειτουργία απενεργοποιείται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ελέγξτε αν το μέγεθος και η θέση του μαγειρικού σκεύους είναι κατάλληλα. Αν το μαγειρικό σκεύος δεν αναγνωρίζεται, η ένδειξη ω αναβοσβήνει στην μπροστινή οθόνη επιπέδου ισχύος και η λειτουργία ακυρώνεται.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλων διαστάσεων και σωστά τοποθετημένο.
- Το **Power Shift Plus** και η κεντρική **Ζώνη μαγειρέματος** δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα.

Αλλαγή της ρύθμισης επιπέδου ισχύος

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να αλλάξετε τα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για τις τρεις περιοχές μαγειρέματος της **Ευέλικτης ζώνης**. Η αριστερή και η δεξιά περιοχή μπορούν να ρυθμιστούν αντιστοίχως.

- 1 Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί **Power Shift Plus** και το κουμπί **Ρολόι** για 3 δευτερόλεπτα.

- 2 Πατήστε ή σύρετε το χειριστήριο ισχύος για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις επιπέδου ισχύος για την αντίστοιχη θέση.

- Μπροστινή θέση: αριστερή (ή δεξιά) μπροστινή ζώνη μαγειρέματος
- Κεντρική θέση: κεντρική ζώνη μαγειρέματος
- Πίσω θέση: αριστερή (ή δεξιά) πίσω ζώνη μαγειρέματος

- 3 Πατήστε το κουμπί **Ρολόι** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση επιπέδου ισχύος.

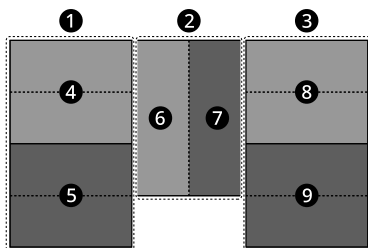
Χρήση της λειτουργίας Ειδοποίησης βρασμού νερού

Η Ειδοποίηση βρασμού νερού προσαρμόζει αυτόματα το επίπεδο ισχύος και σας ειδοποιεί με μια μελωδία όταν το νερό βράζει.

- Αν προσθέσετε κάτι άλλο εκτός από νερό, η λειτουργία ειδοποίησης βρασμού νερού μπορεί να μην λειτουργεί κανονικά. Προσθέστε αλάτι ή μπαχαρικά αφού τερματιστεί η λειτουργία.
- Η Ειδοποίηση βρασμού νερού είναι διαθέσιμη για ❶ και ❸, εκτός από ❷.
- Η Ειδοποίηση βρασμού νερού και οι Ζώνες μαγειρέματος μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εξής:
 - Αν δεν χρησιμοποιούνται άλλες ζώνες μαγειρέματος στην ίδια περιοχή (αριστερά ή δεξιά), η λειτουργία μπορεί να

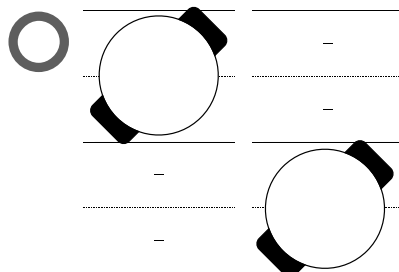
28 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

χρησιμοποιηθεί σε 4 ζώνες μαγειρέματος, εκτός από την κεντρική ζώνη μαγειρέματος.

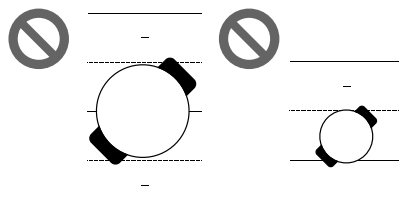


Ειδοποίηση βρασμού νερού	Διαθέσιμη ζώνη μαγειρέματος	
4 ή 5	Μονή ζώνη μαγειρέματος	8, 9
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	8 + 9
	Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	8 + 9 + 7
8 ή 9	Μονή ζώνη μαγειρέματος	4, 5
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	4 + 5
	Διευρυμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	4 + 5 + 6
4 ή 5 + 8 ή 9	-	

- Για σωστή λειτουργία, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην αντίστοιχη κεντρική θέση των ζωνών μαγειρέματος.



- Για σωστή λειτουργία, χρησιμοποιήστε πολυστρωματικά (3 ή 5 στρωμάτων) σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι με ενσωματωμένο πυρήνα μεγέθους 16-24 cm.
- Η Ειδοποίηση βρασμού νερού ακυρώνεται αν το μαγειρικό σκεύος τοποθετηθεί ως εξής:
 - Μεταξύ 4 και 5 ή μεταξύ 8 και 9
 - Τοποθετήστε κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να καλύπτεται μόνο ένα μέρος από τη 4 (ή 5, 8, 9)



- 1 Πατήστε το κουμπί της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **Ειδοποίηση βρασμού νερού**.



- 2 Η ένδειξη ειδοποίησης βρασμού νερού ανάβει και στην οθόνη επιπέδου ισχύος αναβοσβήνει η ένδειξη 9 για 5 δευτερόλεπτα, προτού ξεκινήσει η λειτουργία.

- 3** Όταν το νερό βράζει, αναπαράγεται μια μελωδία και η ισχύς εξόδου προσαρμόζεται αντιστοίχως. Η ρυθμισμένη ισχύς εξόδου εμφανίζεται στην οθόνη επιπέδου ισχύος.

Ακύρωση της λειτουργίας Ειδοποίησης βρασμού

- 1** Επιλέξτε το κουμπί της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
- 2** Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε το επίπεδο ισχύος 0.
- Αν επιλεγεί επίπεδο ισχύος διαφορετικό του 0, η ειδοποίηση βρασμού απενεργοποιείται και το μάτι λειτουργεί με το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Κατά τη χρήση της ειδοποίησης βρασμού νερού είναι δυνατή και η χρήση του Ρολογιού. Αν ο χρονοδιακόπτης του ρολογιού ενεργοποιηθεί πριν βράσει το νερό, η ειδοποίηση βρασμού νερού ακυρώνεται και το μάτι σβήνει.
- Αν το επίπεδο ισχύος αλλάξει κατά τη χρήση της ειδοποίησης βρασμού νερού, η λειτουργία ακυρώνεται και το επίπεδο ισχύος προσαρμόζεται αντιστοίχως.
- Για την προστασία των εξαρτημάτων, η ειδοποίηση βρασμού νερού μπορεί να ακυρωθεί σε ορισμένες περιπτώσεις.
- Σε περίπτωση υπέρβασης του μέγιστου φορτίου συνδεδεμένης ισχύος κατά τη χρήση της ειδοποίησης βρασμού νερού, το επίπεδο ισχύος αλλάζει και η λειτουργία ακυρώνεται.
- Αν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ζεστής επιφάνειας H, η ειδοποίηση βρασμού μπορεί να μην λειτουργεί κανονικά. Περιμένετε να κρυώσει το μάτι πριν από τη χρήση.
- Για σωστή λειτουργία, χρησιμοποιείτε γλυκό νερό όγκου 0,5-3 L σε θερμοκρασία κάτω των 40 °C.
- Αν προσθέσετε ή αφαιρέσετε κάτι όσο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία, μπορεί η λειτουργία να μην εκτελεστεί σωστά.
- Αν μετακινήσετε το μαγειρικό σκεύος όσο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία, μπορεί να

εμφανιστεί η ένδειξη U (δεν εντοπίστηκε σκεύος) και η λειτουργία να ακυρωθεί. Αν τοποθετήσετε ξανά το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος προτού εξαφανιστεί η ένδειξη U, το επίπεδο ισχύος θα επιστρέψει στη ρύθμιση που χρησιμοποιήθηκε τελευταία.

- Κατά τη χρήση της Ειδοποίησης βρασμού νερού, ανοίξτε το καπάκι και γεμίστε το μαγειρικό σκεύος, ώστε να καλύπτεται το 1/4 έως τα 3/4 της χωρητικότητάς του. Αν το νερό υπερβαίνει τα 3/4, μπορεί να υπερχειλίσει ακόμη και σε περίπτωση προσαρμογής της θερμότητας.
- Αν ενεργοποιηθεί η Παύση κατά τη χρήση της Ειδοποίησης βρασμού νερού, η Ειδοποίηση βρασμού νερού θα ακυρωθεί. Αν ακυρώσετε τη λειτουργία Παύσης, η Ειδοποίηση βρασμού νερού δεν θα επανενεργοποιηθεί και το επίπεδο ισχύος θα επιστρέψει στη ρύθμιση που χρησιμοποιήθηκε τελευταία.
- Αν ενεργοποιηθεί η λειτουργία Διατήρησης ζεστών όσο χρησιμοποιείται η Ειδοποίηση βρασμού νερού, η Ειδοποίηση βρασμού νερού θα ακυρωθεί. Αν ακυρώσετε τη λειτουργία Διατήρησης ζεστών, η Ειδοποίηση βρασμού νερού δεν θα επανενεργοποιηθεί και το επίπεδο ισχύος θα επιστρέψει στη ρύθμιση 2.

Χρήση της λειτουργίας Διατήρησης ζεστών

Μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό χρησιμοποιώντας το κουμπί **Διατήρησης ζεστών**. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία **Διατήρησης ζεστών** της ζώνης μαγειρέματος κατά τρόπο παρόμοιο με τη ρύθμιση ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

- 1** Πατήστε το κουμπί της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **Διατήρησης ζεστών**.



30 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 2** Η οθόνη ρύθμισης ισχύος αναβοσβήνει στο επίπεδο ισχύος 2 για 5 δευτερόλεπτα.

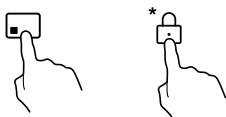
Ακύρωση της λειτουργίας Διατήρηση ζεστών

- 1** Επιλέξτε το κουμπί της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
- 2** Για να απενεργοποιήσετε το μάτι, πατήστε το κουμπί Επίπεδο ισχύος 0 ή το κουμπί **Διατήρηση ζεστών**.
- Αν επιλεγεί επίπεδο ισχύος διαφορετικό του 0, η λειτουργία **Διατήρηση ζεστών** απενεργοποιείται και το μάτι λειτουργεί με το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
 - Όταν πιέζεται το κουμπί **Διατήρηση ζεστών**, το επίπεδο ισχύος παραμένει στη ρύθμιση 2 και απενεργοποιείται μόνο η λειτουργία.

Χρήση της Ένδειξης συμβατότητας

Η **Ένδειξη συμβατότητας** είναι μια ένδειξη που σας επιτρέπει να ελέγχετε αν το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται καλά.

- 1** Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος 9.
- 2** Πατήστε το κουμπί της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος και το κουμπί **Keylock (Κλειδωμα)**. Η ένδειξη συμβατότητας ενεργοποιείται στην οθόνη ρολογιού και απενεργοποιείται μετά από 5 δευτερόλεπτα.



Ένδειξη	Συμβατότητα
0-3	Χαμηλή

Ένδειξη	Συμβατότητα
4-8	Μεσαία
9-10	Υψηλή

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

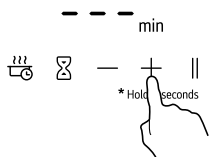
- Όσο υψηλότερη είναι η ένδειξη, τόσο καλύτερα θερμαίνεται το μαγειρικό σκεύος.
- Εάν η ένδειξη είναι χαμηλή, ελέγξτε το υλικό, το μέγεθος και το σχήμα της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
 - Ακόμα κι αν το μαγειρικό σκεύος έχει σήμα IH, σε περίπτωση που η ένδειξη είναι χαμηλή, ενδέχεται να μην θερμαίνεται σωστά σε αυτήν τη συσκευή.
 - Αν οι διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους δεν αντιστοιχούν ιδανικά στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος, η ένδειξη μπορεί να είναι χαμηλή. Δοκιμάστε ξανά σε μια ζώνη μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους.

Χρήση της λειτουργίας Ρολόι

Μπορείτε να το ρυθμίσετε να ενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη ορισμένου χρόνου.

- 1** Για να χρησιμοποιήσετε το ρολόι της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί της ζώνης μαγειρέματος.
- 2** Ρυθμίστε την ώρα πατώντας τα κουμπιά **+/-**.
- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για γρήγορη αλλαγή του χρόνου.
 - Πατήστε το κουμπί **+/-** για εναλλαγή από 0 έως 360 λεπτά.
 - Η επιλογή 0 λεπτά εμφανίζεται ως ---.
 - Αν πατήσετε το κουμπί **+/-** χωρίς να επιλέξετε ζώνη μαγειρέματος, το ρολόι

ρυθμίζεται για τη ζώνη μαγειρέματος που χρησιμοποιήθηκε τελευταία.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις ρυθμιστεί το ρολόι, η ένδειξη ρολογιού ανάβει και ξεκινά αμέσως η αντίστροφη μέτρηση.

- Όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν αν είχαν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.
- Αν ο ρυθμισμένος χρόνος του ρολογιού υπερβαίνει τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας για το συγκεκριμένο επίπεδο ισχύος, θα προσαρμοστεί αυτόματα στον μέγιστο χρόνο λειτουργίας.
 - Η λειτουργία Boost λειτουργεί για 6 λεπτά το μέγιστο. Αν το ρολόι ρυθμιστεί για περισσότερα από 6 λεπτά, η λειτουργία Boost λειτουργεί για 6 λεπτά και, στη συνέχεια, το επίπεδο ισχύος αλλάζει στη ρύθμιση 9 για όσο το ρολόι παραμένει ενεργό.

Επίπεδο ισχύος	Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας (λεπτά)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Για να δείτε τον χρόνο που απομένει

Η ένδειξη ρολογιού ανάβει για τις ζώνες μαγειρέματος με ενεργό ρολόι. Στην οθόνη του ρολογιού εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος για την κύρια ζώνη μαγειρέματος και το κουμπί της κύριας ζώνης μαγειρέματος ανάβει με πιο έντονο χρώμα σε σχέση με τα κουμπιά των υπόλοιπων ζωνών μαγειρέματος.

- Όταν πιέζεται το κουμπί **Ζώνη μαγειρέματος**, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος μετατρέπεται σε κύρια ζώνη μαγειρέματος και ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη ρολογιού.
- Όταν πιέζεται το κουμπί **Ρολόι**, η κύρια ζώνη μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει όσο το ρολόι είναι ενεργό με την εξής σειρά:
 - Αριστερά μπροστά → Δεξιά μπροστά → Δεξιά πίσω → Κέντρο → Αριστερά πίσω

Τροποποίηση του ρολογιού

- Πατήστε το κουμπί **Ζώνη μαγειρέματος** ή το κουμπί **Ρολόι** για να αλλάξετε την κύρια ζώνη μαγειρέματος της επιλογής σας.

- Ρυθμίστε την ώρα πατώντας τα κουμπιά **+/-**.

Ακύρωση του ρολογιού

- Ρυθμίστε τον υπόλοιπο χρόνο στην τιμή 0 πατώντας το κουμπί **+/-**.

32 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 2** Στην οθόνη ρολογιού εμφανίζεται η ένδειξη -- και το ρολόι ακυρώνεται. Ακυρώνοντας το ρολόι δεν απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος.

ή σφαλμάτων που προκαλούνται από τη σύνδεση δικτύου.

Άλλες λειτουργίες

Σύνδεση Wi-Fi

- Πατήστε το κουμπί σύνδεσης **Wi-Fi** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ανάψει η ένδειξη LED του **Wi-Fi**. Η λειτουργία **Wi-Fi** είναι ενεργοποιημένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή **LG ThinQ** στο smartphone σας σχετικά με τη χρήση της λειτουργίας **Wi-Fi**.



- Σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής η συσκευή χρειάζεται έως 2 Watt το μέγιστο.

Σύνδεση απορροφητήρα

- Αυτό το προϊόν διαθέτει συσκευή Wi-Fi που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη σύνδεση της εστίας με τους απορροφητήρες της LG. Μέσω της σύνδεσης **Wi-Fi** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σύνδεση απορροφητήρα στην εφαρμογή **LG ThinQ**. Ενεργοποιήστε τη σύνδεση **Wi-Fi**. Πατήστε το κουμπί σύνδεσης απορροφητήρα. Θα ανάψει η ένδειξη LED του απορροφητήρα. Η σύνδεση απορροφητήρα είναι ενεργοποιημένη.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η σύνδεση Hood (Απορροφητήρα) δεν λειτουργεί σε περίπτωση προβλημάτων συνδεσιμότητας Wi-Fi, προβλημάτων σύνδεσης στο δίκτυο ή τυχόν αστοχιών, δυσλειτουργιών,

Χρήση του Keylock

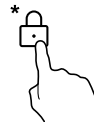
Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να εμποδίσετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, να ενεργοποιηθούν ζώνες μαγειρέματος ή ο απορροφητήρας κατά λάθος από παιδιά).

Όταν είναι κλειδωμένα τα κουμπιά, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το **ON/OFF** και το **Keylock (Κλείδωμα)**.

Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με το κουμπί **ON/OFF**, αλλά θα χρειαστεί να την ξεκλειδώσετε πριν από την επόμενη ενέργεια.

Κλείδωμα/Ξεκλείδωμα των κουμπιών

Πατήστε το κουμπί **Keylock (Κλείδωμα)** για 3 δευτερόλεπτα.



Χρήση της λειτουργίας Pause (Παύσης)

Χρήση της λειτουργίας Pause (Παύσης)

- Η λειτουργία παύσης μειώνει τη ρύθμιση ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος στο επίπεδο 1 και τη διατηρεί σε αυτό το επίπεδο μέχρι να απενεργοποιηθεί. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διακόψετε για λίγο και στη συνέχεια να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Για είσοδο στη λειτουργία Pause (Παύσης)

- 1** Πατήστε το κουμπί **Pause (Παύση)**.
- 2** Το επίπεδο ισχύος όλων των ενεργών ζωνών μαγειρέματος αλλάζει στο επίπεδο 1.

Για έξοδο από τη λειτουργία Pause

- 1 Πατήστε το κουμπί **Παύση** για να επαναφέρετε τη ζώνη μαγειρέματος στην προηγούμενη ρύθμιση ισχύος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν η εστία βρίσκεται στη λειτουργία παύσης, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)** και το κουμπί **Παύση**. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το κουμπί **ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)**.

Οθόνη	Μέγιστη ισχύς
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (Προεπιλογή)	7400 W (32 A)

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Έλεγχος του περιορισμού ισχύος

Επιτρέπει τον περιορισμό της συνολικής ισχύος της εστίας, εάν χρειάζεται, με βάση τις συνθήκες της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Η εστία πρέπει να προσαρμόζεται στη διαθέσιμη τροφοδοσία ρεύματος.
- Οι ρυθμίσεις διαχείρισης ισχύος πρέπει να προσαρμόζονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί της αριστερής μπροστινής ζώνης μαγειρέματος και το κουμπί **Ρολόι** για 3 δευτερόλεπτα. Η μέγιστη ρύθμιση ισχύος αναβοσβήνει στην οθόνη ρολογιού για 5 δευτερόλεπτα.



Οθόνη	Μέγιστη ισχύς
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)

34 ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εφαρμογή LG ThinQ

Αυτό το χαρακτηριστικό είναι διαθέσιμο μόνο σε μοντέλα με Wi-Fi.

Η εφαρμογή **LG ThinQ** σας επιτρέπει να επικοινωνείτε με τη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα smartphone.

Λειτουργίες εφαρμογής LG ThinQ

Συνδεθείτε με τη συσκευή από smartphone, χρησιμοποιώντας τις έξυπνες λειτουργίες.

Ζεύξη απορροφητήρα

Σας επιτρέπει να επιλέξετε ποιος απορροφητήρας θα λειτουργεί με την επαγωγική εστία σας.

Παρακολούθηση

Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να ελέγχετε την κατάσταση λειτουργίας του προϊόντος, την κατάσταση κλειδώματος, τη θερμική ισχύ κάθε ματιού και το ρολόι.

Παρακολούθηση χρόνου χρήσης

Αυτή η λειτουργία σας βοηθάει να ελέγχετε τον συνολικό χρόνο χρήσης κάθε ματιού την ίδια ημέρα, εβδομαδιαία και μηνιαία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

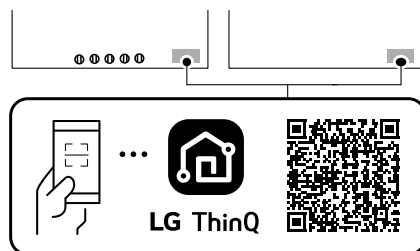
- Στις παρακάτω περιπτώσεις απαιτείται η ενημέρωση των πληροφοριών δικτύου για κάθε συσκευή στην εφαρμογή **LG ThinQ**, στην ενότητα **Κάρτες συσκευής → Ρυθμίσεις → Αλλαγή δικτύου**.
 - αλλαγή ασύρματου δρομολογητή
 - αλλαγή κωδικού πρόσβασης ασύρματου δρομολογητή
 - αλλαγή παρόχου υπηρεσιών διαδικτύου
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο **Wi-Fi**, διαγράψτε την από τη λίστα των συνδεδεμένων προϊόντων στην εφαρμογή **LG ThinQ**.
- Η συσκευή μπορεί να υποστεί αλλαγές για λόγους βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση προς τους χρήστες.

- Οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο.

Εγκατάσταση της εφαρμογής LG ThinQ και σύνδεση συσκευής LG

Μοντέλα με κωδικό QR

Σαρώστε τον κωδικό QR που αναγράφεται στο προϊόν χρησιμοποιώντας την κάμερα ή μια εφαρμογή σάρωσης κωδικών QR στο smartphone σας.



Μοντέλα χωρίς κωδικό QR

- 1 Αναζητήστε και εγκαταστήστε την εφαρμογή **LG ThinQ** από το Google Play Store ή το Apple App Store σε ένα smartphone.
- 2 Εκτελέστε την εφαρμογή **LG ThinQ** και συνδεθείτε με τον λογαριασμό που διαθέτετε ή δημιουργήστε έναν λογαριασμό LG για να συνδεθείτε.
- 3 Αγγίξτε το κουμπί προσθήκης (+) στην εφαρμογή **LG ThinQ** για να συνδέσετε τη συσκευή LG. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να επαληθεύσετε τη σύνδεση Wi-Fi, ελέγξτε αν είναι φωτισμένη η ένδειξη Wi-Fi στον πίνακα ελέγχου.
- Η συσκευή υποστηρίζει μόνο ασύρματα δίκτυα 2,4 GHz. Για να ελέγξετε τη συχνότητα του δικτύου σας, επικοινωνήστε με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου ή ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του ασύρματου δρομολογητή σας.
- Η εφαρμογή **LG ThinQ** δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε προβλήματα σύνδεσης στο δίκτυο ή τυχόν ασοχίες, δυσλειτουργίες, ή σφάλματα που προκαλούνται από τη σύνδεση δικτύου.
- Το ευρύτερο ασύρματο περιβάλλον μπορεί να επιβραδύνει την ασύρματη λειτουργία.
- Εάν η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του ασύρματου δρομολογητή είναι μεγάλη, η δύναμη του σήματος είναι ασθενής. Μπορεί να χρειαστεί πολύς χρόνος για τη σύνδεση ή να αποτύχει η εγκατάσταση.
- Εάν η συσκευή έχει πρόβλημα σύνδεσης με το δίκτυο ασύρματης σύνδεσης, ενδέχεται να βρίσκεται σε πολύ μακρινή απόσταση από το δρομολογητή. Αγοράστε έναν αναμεταδότη ασύρματης σύνδεσης (εξοπλισμός επέκτασης εμβέλειας) για να βελτιωθεί η ισχύς του σήματος ασύρματης σύνδεσης.
- Η σύνδεση με το δίκτυο μπορεί να μην λειτουργεί σωστά, ανάλογα με τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου.
- Το δίκτυο ασύρματης σύνδεσης ίσως δεν μπορεί να συνδεθεί ή μπορεί να διακοπεί λόγω του περιβάλλοντος οικιακού δικτύου.
- Η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί εξαιτίας προβλημάτων με τη μετάδοση του ασύρματου σήματος. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε για περίπου ένα λεπτό προτού προσπαθήσετε ξανά.
- Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) θα πρέπει να είναι ένας συνδυασμός αγγλικών γραμμάτων και αριθμών. (Μη χρησιμοποιείτε ειδικούς χαρακτήρες.)
- Η σύνδεση χρήστη του smartphone σας μπορεί να διαφέρει αναλόγως με το λειτουργικό σύστημα του κινητού σας και τον κατασκευαστή.
- Εάν το πρωτόκολλο ασφαλείας του δρομολογητή είναι ρυθμισμένο στο **WEP**, μπορεί να μην καταφέρετε να ρυθμίσετε το δίκτυο. Παρακαλούμε αλλάξτε το πρωτόκολλο ασφαλείας (προτείνουμε το **WPA2**) και πραγματοποιήστε ξανά τη σύνδεση του προϊόντος.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Wi-Fi, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί σύνδεσης **Wi-Fi** για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη Wi-Fi θα απενεργοποιηθεί.
- Για να επανασυνδέσετε τη συσκευή ή να προσθέσετε άλλον χρήστη, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί σύνδεσης **Wi-Fi** για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιηθεί προσωρινά. Εκτελέστε την εφαρμογή **LG ThinQ** και ακολουθήστε τις οδηγίες στη σύνδεση για να εγγράψετε τη συσκευή.

Προδιαγραφές ραδιοεξοπλισμού

Τύπος	Εύρος συχνότητας λειτουργίας	Ισχύς εξόδου (Μεγ.)
Ασύρματο LAN	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Αυτό το χαρακτηριστικό είναι διαθέσιμο μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Έκδοση λογισμικού ασύρματης λειτουργίας: V 1.0
Πληροφορικά για το χρήστη, αυτή η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί να λειτουργήσει με μια ελάχιστη απόσταση 3 cm μεταξύ της συσκευής και του σώματος.

Δήλωση συμμόρφωσης



Με την παρούσα, η LG Electronics δηλώνει ότι ο τύπος εστίας με ραδιοεξοπλισμό συμμορφώνεται

36 ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση:

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

Πληροφορίες σημείωσης για το λογισμικό ανοικτού κώδικα

Για τη λήψη του πηγαίου κώδικα που διέπεται από τις άδειες χρήσης GPL, LGPL, MPL και άλλες άδειες χρήσης ανοικτού κώδικα που έχουν την υποχρέωση να αποκαλύπτουν τον πηγαίο κώδικα ο οποίος περιλαμβάνεται στο προϊόν και για την πρόσβαση σε όλους τους αναφερόμενους όρους αδειών χρήσης και τις σημειώσεις πνευματικών δικαιωμάτων, επισκεφτείτε τη διεύθυνση <https://opensource.lge.com>.

Η LG Electronics θα σας παρέχει, επίσης, τον ανοιχτό κώδικα έναντι χρέωσης που θα καλύπτει τα έξοδα της διανομής κατόπιν αιτήματος μέσω email στη διεύθυνση opensource@lge.com.

Η προσφορά ισχύει για όλους τους παραλήπτες αυτής της πληροφορίας και για περίοδο τριών ετών από την τελευταία μας αποστολή αυτού του προϊόντος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Φροντίδα και καθαρισμός

Καθαρισμός της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.

Καθημερινοί λεκέδες (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από φαγητό ή υπερχειλίσσεις παρασκευών χωρίς ζάχαρη πάνω στο γυαλί)

- 1 Αποσυνδέστε την εστία από το ρεύμα.
- 2 Εφαρμόστε καθαριστικό εστίας όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!).
- 3 Καθαρίστε με νωπό πανί και στεγνώστε με καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν αποσυνδέσετε την εστία από το ρεύμα, δεν θα υπάρχει ένδειξη "ζεστής επιφάνειας", αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί ακόμα να καίει! Φανείτε πολύ προσεκτικοί.
- Σύρματα για βαριές δουλειές, σύρματα από νάilon και σκληροί/διαβρωτικοί καθαριστικοί παράγοντες ενδέχεται να γρατζουνίσουν το γυαλί. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το σύρμα σας είναι κατάλληλα.
- Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα από τον καθαρισμό στην εστία: το γυαλί μπορεί να κάνει στάμπες.

Υπερχειλίσσεις, λιωμένες παρασκευές και ζεστές παρασκευές με ζάχαρη πάνω στο γυαλί

Αφαιρέστε τα παραπάνω αμέσως με σπάτουλα ή ξέστρο λεπίδας κατάλληλο για εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στις ζώνες μαγειρέματος:

- 1 Αποσυνδέστε την εστία από το ρεύμα μέσω του μηχανικού διακόπτη απομόνωσης.
- 2 Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε αργά τη βρομιά ή τον λεκέ προς μια κρύα περιοχή της εστίας. Η εσφαλμένη ή ακατάλληλη χρήση της λεπίδας μπορεί να προκαλέσει γρατζουνιές στην εστία.
- 3 Καθαρίστε τη βρομιά ή τον λεκέ με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
- 4 Ακολουθήστε τα βήματα 2-3 της ενότητας "Καθημερινοί λεκέδες" πιο πάνω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αφαιρέστε λεκέδες από λιωμένες παρασκευές και παρασκευές με ζάχαρη ή υπερχειλίσσεις το συντομότερο δυνατό. Αν κρυώσουν πάνω στο γυαλί, ίσως είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορεί ακόμα και να φθείρουν μόνιμα τη γυάλινη επιφάνεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Κίνδυνος κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας της λεπίδας καθαρισμού είναι αναδιπλωμένο, η λεπίδα του ξέστρου είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε τη με πολλή προσοχή και πάντα φυλάσσετε τη με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

38 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Υπερχειλίσσεις στον πίνακα ελέγχου

- 1 Αποσυνδέστε την εστία από το ρεύμα.
- 2 Μουλιάστε τον λεκέ.
- 3 Σκουπίστε την περιοχή του πίνακα ελέγχου με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί.
- 4 Στεγνώστε εντελώς την περιοχή με χαρτί κουζίνας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί και ο πίνακας ελέγχου μπορεί να μην λειτουργεί όσο έχει πάνω υγρά. Φροντίστε να στεγνώσετε την περιοχή του πίνακα ελέγχου προτού ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.
-

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πριν ζητήσετε σέρβις

Οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό. Ακατάλληλες επιδιορθώσεις ενδέχεται να θέσουν εσάς και τους γύρω σας σε σοβαρό κίνδυνο. Ωστόσο, κάποια ήσσονα προβλήματα μπορούν να επιλυθούν όπως δείχνει ο παρακάτω πίνακας:

Αν κάποιο πρόβλημα δεν λυθεί, επικοινωνήστε με το Κέντρο πληροφοριών πελατών της LG Electronics.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Εξαρτήματα και λειτουργίες

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Η επαγωγική εστία δεν είναι δυνατόν να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στην οικία ή στην περιοχή σας. Αν τα έχετε ελέγξει όλα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε εξειδικευμένο τεχνικό.
Ο πίνακας ελέγχου δεν αποκρίνεται.	Τα κουμπιά είναι κλειδωμένα. Ξεκλειδώστε τα κουμπιά. Ανατρέξτε στην ενότητα "Κλειδώμα των κουμπιών" για οδηγίες.
Είναι δύσκολη η λειτουργία του πίνακα ελέγχου.	Ενδέχεται να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω από τα κουμπιά ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δαχτύλου σας όταν αγγίζετε τα κουμπιά. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του πίνακα ελέγχου είναι στεγνή και χρησιμοποιείτε ολόκληρο το δάχτυλό σας όταν αγγίζετε τα κουμπιά.
Το γυαλί έχει γρατζουνιές και σημάδια.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιά άκρα - Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή του κατάλληλου μαγειρικού σκεύους". Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, διαβρωτικά σύρματα ή προϊόντα καθαρισμού. - Ανατρέξτε στην ενότητα "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
Ορισμένα μαγειρικά σκεύη κάνουν θορύβους σαν να ραγίζουν.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται ποικιλοτρόπως). Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδεικνύει ελάττωμα.
Η επαγωγική εστία κάνει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε ρύθμιση υψηλής ισχύος.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία επαγωγικού μαγειρέματος. Είναι κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται όταν χαμηλώνετε τη ρύθμιση της ισχύος.

40 ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Θόρυβος του ανεμιστήρα από την επαγωγική εστία.	Ενσωματωμένος ανεμιστήρας ψύξης στην επαγωγική εστία σας εμποδίζει τα ηλεκτρονικά μέρη να υπερθερμανθούν. Ενδέχεται να συνεχίζει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας. Είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται κάποια ενέργεια. Μην αποσυνδέσετε την επαγωγική εστία από την πρίζα όσο λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα μαγειρικά σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζονται κωδικοί σφάλματος στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος, καθώς δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγική εστία. Ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή του κατάλληλου μαγειρικού σκεύους".
Τα μαγειρικά σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται η ένδειξη "u" στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος, καθώς είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν έχει τοποθετηθεί στο κέντρο της. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε αναπάντεχα, ακούγεται ηχητική ένδειξη και εμφανίζεται κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλαγή μεταξύ ενός ή δύο ψηφίων στην οθόνη του ρολογιού).	Τεχνικό σφάλμα Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, αποσυνδέστε την επαγωγική εστία από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
Η ένδειξη LED στην οθόνη δεν ανάβει όταν είναι συνδεδεμένη η μονάδα.	Δεν παρέχεται ρεύμα. Ελέγξτε αν το βύσμα έχει στερεωθεί καλά μέσα στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.
Η ένδειξη LED στην οθόνη ανάβει, αλλά δεν ξεκινά η θέρμανση.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας. Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η είσοδος αέρα ή ο αεραγωγός ενδέχεται να είναι φραγμένα.
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τον ανεμιστήρα. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά.
Η θέρμανση σταματάει αναπάντεχα κατά τη λειτουργία και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "u".	Ο τύπος του μαγειρικού σκεύους είναι εσφαλμένος. Η διάμετρος του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. (Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.)

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Η θέρμανση σταματάει αναπάντεχα κατά τη λειτουργία και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "u".	Η κουζίνα υπερθερμάνθηκε. Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία σε κανονικά επίπεδα. Πατήστε το κουμπί ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) για επανεκκίνηση της μονάδας.
Το LED στην οθόνη αναβοσβήνει και δεν λειτουργεί. Το κουμπί αφής PCB δεν λειτουργεί.	Πρόκειται για προσωρινή διακοπή ρεύματος. - Αποσυνδέστε από το ρεύμα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη κυκλώματος. Επανασυνδέστε το ρεύμα μετά από λίγο. Εάν το πρόβλημα επιμένει καλέστε για σέρβις. Ο κωδικός σφάλματος F0, F 1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fη, FE, E 1 εμφανίζεται στην οθόνη. - Ο ηλεκτρονικός έλεγχος ανίχνευσε μια κατάσταση σφάλματος. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή για να απενεργοποιήσετε τον κωδικό σφάλματος. - Αν το πρόβλημα εμφανίζεται ξανά, καλέστε για σέρβις.

Wi-Fi

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Η οικιακή σας συσκευή και το smartphone δεν είναι συνδεδεμένα με το δίκτυο Wi-Fi.	Ο κωδικός για το ασύρματο δίκτυο στο οποίο προσπαθείτε να συνδεθείτε δεν είναι σωστός. Βρείτε το δίκτυο Wi-Fi στο οποίο είναι συνδεδεμένο το smartphone σας και αφαιρέστε το. Κατόπιν, εγγράψτε τη συσκευή σας στο LG ThinQ.
	Η χρήση δεδομένων για το κινητό σας είναι ενεργοποιημένη. Απενεργοποιήστε τη χρήση Δεδομένων του κινητού στο smartphone σας και εγγράψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το δίκτυο Wi-Fi.
	Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) ρυθμίστηκε εσφαλμένα. Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) θα πρέπει να είναι ένας συνδυασμός αγγλικών γραμμάτων και αριθμών. (Μη χρησιμοποιείτε ειδικούς χαρακτήρες.)
	Η συχνότητα του δρομολογητή δεν είναι 2,4 GHz. Υποστηρίζεται μόνο η συχνότητα 2,4 GHz. Ρυθμίστε το δρομολογητή στα 2,4 GHz και συνδέστε τη συσκευή στον ασύρματο δρομολογητή. Για να ελέγξετε τη συχνότητα του δρομολογητή, ελέγξτε με τον πάροχο του διαδικτύου σας ή τον κατασκευαστή του δρομολογητή.
	Η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του δρομολογητή είναι πολύ μεγάλη. Εάν η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του δρομολογητή είναι πολύ μεγάλη, το σήμα μπορεί να είναι ασθενές και η σύνδεση να μην πραγματοποιηθεί με τη σωστή ρύθμιση. Μετακινήστε τη θέση του δρομολογητή ώστε να είναι πιο κοντά στη συσκευή.

42 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ****Δελτίο προϊόντος****Δελτίο προϊόντος**

Δελτίο προϊόντος ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, Ισχύουν πρότυπο EN 60350-2

Σήμα κατατεθέν	LG
Αναγνωριστικό μοντέλου	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Τύπος εστίας	Επαγωγική εστία
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγική περιοχή μαγειρέματος
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	1 περιοχή μαγειρέματος
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος στρογγυλοποιημένα στα 5 mm	69,0 x 40,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	185,0 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία υπολογισμένη ανά kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	185,0 Wh/kg

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ (ΕΕ) 2023/826 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ Ισχύουν πρότυπο EN 50564

Κατανάλωση ρεύματος που μετρήθηκε στη λειτουργία αναμονής δικτύου	2,00 W
Κατανάλωση ρεύματος που μετρήθηκε στη λειτουργία αναμονής	0,50 W
Κατανάλωση ρεύματος που μετρήθηκε με τη συσκευή απενεργοποιημένη	0,50 W
Το χρονικό διάστημα μετά την παρέλευση του οποίου η λειτουργία διαχείρισης ισχύος, ή παρεμφερής λειτουργία, μετάγει αυτομάτως τον εξοπλισμό στη λειτουργία αναμονής και/ή εκτός λειτουργίας και/ή σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	10 ελάχ.



Digitalize o código QR
para ler o manual.



MANUAL DO UTILIZADOR

PLACA DE INDUÇÃO



Antes de iniciar a instalação, leia cuidadosamente as instruções. Esta ação simplificará a instalação e garantirá que o produto é instalado de forma correta e segura. Após a instalação, guarde estas instruções num local próximo ao produto para consulta futura.

PORTUGUÊS

*CI9D3059**

www.lg.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

Este manual pode incluir imagens ou conteúdos que não correspondem ao modelo comprado.

Este manual está sujeito a revisão por parte do fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR.....	3
AVISO	3
CUIDADO.....	7
PROTEGER O AMBIENTE.....	10

INSTALAÇÃO

Resumo do produto.....	11
INSTALAÇÃO	13

FUNCIONAMENTO

Introdução à Cozedura por Indução	18
Utensílio de cozinha.....	18
Painel de controlo	20
Utilização da placa de indução.....	21

FUNÇÕES INTELIGENTES

Aplicação LG ThinQ.....	32
-------------------------	----

MANUTENÇÃO

Cuidados e Limpeza.....	34
-------------------------	----

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de entrar em contacto com a assistência	36
---	----

APÊNDICE

Ficha de informação do produto	39
--------------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

As seguintes diretrizes de segurança destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos resultantes de utilização incorreta ou perigosa do equipamento. As diretrizes encontram-se divididas em “**AVISO**” e “**CAUIDADO**”, conforme descrito abaixo.

Mensagens de segurança



Este símbolo é apresentado para assinalar assuntos e utilizações que podem representar perigo. Leia cuidadosamente a secção com este símbolo e siga as instruções de forma a evitar riscos.



AVISO

Isto indica que a não observância das instruções pode provocar ferimentos graves ou morte.



CAUIDADO

Isto indica que a não observância das instruções pode provocar ferimentos menores ou danos no produto.

AVISO

AVISO

- Para reduzir o risco de explosão, incêndio, morte, choque elétrico, ferimentos ou queimaduras causadas pela água em pessoas aquando da utilização deste produto, siga as precauções básicas, incluindo o que se segue:

INSTALAÇÃO

- Desligue o equipamento da corrente elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- A conexão a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Quaisquer alterações ao sistema de cablagem doméstico apenas podem ser realizadas por um electricista qualificado.
- De forma a evitar riscos, este equipamento deverá ser instalado conforme estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este equipamento deverá ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento, providenciando uma desconexão total do abastecimento de energia.
- A instalação incorreta do equipamento pode invalidar quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- O equipamento não deverá ser instalado por detrás de uma cobertura ou porta decorativa, de forma a evitar o sobreaquecimento.
- Nunca modifique ou altere a construção de um equipamento removendo painéis, coberturas de cablagem ou qualquer outra parte permanente do produto.

Funcionamento

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa ficar partida ou rachada, desligue o equipamento imediatamente através do quadro elétrico (interruptor de parede), e contacte um técnico qualificado.
- Este equipamento cumpre padrões de segurança eletromagnética. No entanto, pessoas com pacemaker ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) deverão consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de usarem este equipamento, para assegurarem que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste equipamento ficarão suficientemente quentes para poderem causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, as suas roupas ou qualquer outro item para além de utensílios de cozinha contactem o vidro antes que a superfície arrefeça.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não deverão ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegadas das panelas podem estar quentes ao toque. Preste atenção para não deixar as pegadas das panelas sobre zonas de cozedura.
- Nunca deixe o equipamento sem supervisão quando estiver a ser utilizado. As ferveduras podem provocar a ignição de restos gordurosos.
- Nunca deixe objetos ou utensílios no equipamento.
- Tenha cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Nunca utilize o equipamento para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa conforme descrito neste manual (por ex. através do painel de controlo). não considere apenas a funcionalidade de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retira as panelas.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento.
- Crianças ou pessoas com deficiências que limitem a sua capacidade de utilizar o equipamento deverão ter uma pessoa responsável e competente que as instrua sobre a utilização do equipamento. O instrutor deverá assegurar-se de que conseguem utilizar o equipamento sem se porem em perigo a si próprias ou ao ambiente circundante.
- Não armazene itens nos quais as crianças possam ter interesse em armários por cima do equipamento. As crianças podem ficar gravemente feridas ao tentarem subir para cima da placa.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão no local onde o equipamento estiver a ser utilizado.

6 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este equipamento não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, exceto se acompanhadas ou instruídas relativamente à utilização do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças com menos de 8 anos de idade deverão ser mantidas afastadas a menos que estejam sob supervisão contínua.
- Mantenha o equipamento e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Mantenha os animais de estimação longe do produto, para evitar o risco de incêndio ou queimaduras. Não permita que os animais de estimação subam para cima do produto, mesmo quando não estiver em operação.
- Nunca deverão ser deixados quaisquer materiais ou produtos combustíveis sobre o equipamento.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o equipamento para evitar a possibilidade de choque elétrico. Não reutilize a placa até que a superfície de vidro tenha sido substituída por um especialista técnico.
- O eletrodoméstico e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozedura.
- Nunca guarde objetos combustíveis ou latas de aerossóis na gaveta situada debaixo da placa.
- Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso, e pode resultar num incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o equipamento e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo por exemplo.
- Utilize apenas os protetores da placa concebidos pelo fabricante do equipamento ou indicados pelo fabricante do equipamento nas instruções de utilização como sendo adequados, ou protetores da placa incorporados no equipamento. A utilização de protetores inadequados pode causar acidentes.
- Nunca utilize a função Boost para pré-aquecer utensílios de cozinha vazios ou para aquecer óleo, manteiga ou banha. Os utensílios de

cozinha podem ser danificados e a gordura pode incendiar-se se sobreaquecer.

Manutenção

- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Não repare ou substitua qualquer componente do equipamento, a não ser que tal seja especificamente recomendado no manual. Qualquer outra manutenção deverá ser realizada por um técnico qualificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- Não pulverize água sobre o produto nem o mergulhe na pia para limpeza.
- Desligue a placa no quadro elétrico antes de realizar a limpeza ou manutenção.
- Não repare ou substitua qualquer componente do equipamento. Toda a manutenção deverá ser feita apenas por um técnico qualificado, de forma a evitar o risco de lesões pessoais ou danos no equipamento.

CUIDADO

CUIDADO

- Para reduzir o risco de ferimentos em pessoas, avarias ou danos no produto ou na propriedade aquando da utilização deste equipamento, siga as precauções básicas, incluindo o seguinte:

INSTALAÇÃO

- Tenha cuidado - as arestas dos painéis são afiadas.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento, pois isso poderá reduzir os custos da instalação.

8 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- A instalação incorreta do equipamento pode invalidar quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade.

Funcionamento

- Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para cozinhar e fritar em casa. Não foi concebido para fins comerciais ou industriais.
- Utilize panelas de tamanhos adequados. Este aparelho está equipado com uma ou mais unidades de superfície de diferentes tamanhos.
- Selecione utensílios de cozinha com fundo plano e suficientemente grandes para cobrir as zonas de cozedura. Os sensores de deteção de panelas não permitirão que as zonas de cozedura afetadas funcionem sem a presença de uma panela.
- Apenas determinados tipos de vidro, vidro/cerâmica, cerâmica, barro ou outros utensílios de cozinha esmaltados são adequados para utilização na placa sem se partirem devido à mudança repentina de temperatura. Verifique as recomendações do fabricante para a utilização na placa.
- Evite colocar utensílios de cozinha quentes sobre o vidro frio da placa. Isso pode causar a quebra do vidro.
- Evite deslizar as panelas sobre a superfície da placa, pois isso pode riscar a superfície.
- Evite deixar as panelas a ferver em seco. Isso pode causar danos permanentes, como quebra, fusão ou marcas que podem afetar a placa vitrocerâmica. (Este tipo de dano não está coberto pela garantia.)
- Cozinhe bem a carne e as aves - a carne deve atingir uma temperatura interna mínima de 71 °C e as aves uma temperatura interna mínima de 82 °C. Cozinhar a estas temperaturas geralmente protege contra doenças transmitidas por alimentos.
- Antes de utilizar a placa pela primeira vez, aplique o creme de limpeza recomendado para placas na superfície cerâmica. Esfregue com um pano ou esponja não abrasiva. Isto facilitará a limpeza quando a placa ficar suja devido à cozinha. O creme de limpeza especial para placas deixa um acabamento protetor no vidro para ajudar a prevenir riscos e abrasões.

- Tenha cuidado nas bordas ao mover painéis e frigideiras.
- O vidro cerâmico é muito resistente e imune a mudanças bruscas de temperatura, mas não é inquebrável. Pode ser danificado se objetos duros ou pontiagudos caírem sobre ele.
- Tenha muito cuidado ao utilizar painéis de ferro fundido ou outras painéis com bordas irregulares ou rebarbas. Movê-las pode causar riscos no vidro.
- Evite deslizar objetos de metal ou vidro sobre a superfície da placa.
- Evite utilizar utensílios de cozinha com acúmulo de sujeira no fundo.
- Evite utilizar painéis com fundos irregulares ou ásperos, pois podem riscar e danificar a superfície da placa de cozedura.
- Evite utilizar a superfície da placa de vidro como tábua de cortar.
- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser vigiado continuamente.
- O equipamento não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou controlo remoto externo.
- Poderá sentir um odor após a instalação do produto. Isso é normal em produtos novos e desaparecerá com o tempo.
- Após a utilização, certifique-se de desligar a energia do queimador e mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco.
- Caso objetos estranhos, como água ou insetos, entrem nos componentes elétricos dentro do produto, desconecte-o imediatamente e entre em contato com o Centro de Informações ao Cliente da LG Electronics.

Manutenção

- Não utilize esfregões ou qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a placa, pois podem riscar o vidro.
- Não deverão ser utilizados dispositivos de limpeza de vapor.
- Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar a placa.

10 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PROTEGER O AMBIENTE

Eliminação do seu aparelho usado



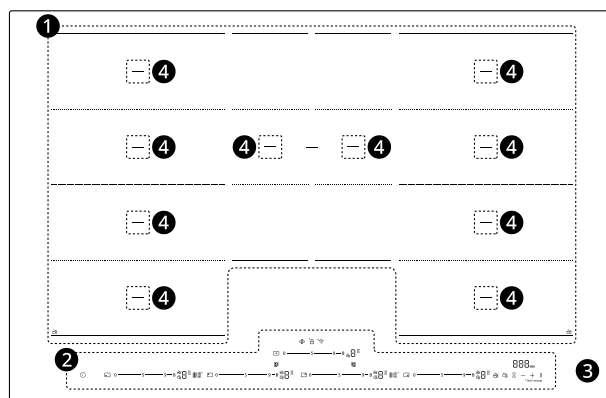
- Este símbolo de um caixote do lixo com rodas e linhas cruzadas sobrepostas indica que os resíduos de produtos elétricos e eletrónicos (REEE) devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico.
- Os produtos elétricos usados podem conter substâncias perigosas, pelo que, a eliminação correta do seu aparelho usado pode contribuir para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde humana. O seu aparelho usado pode conter peças reutilizáveis que podem ser usadas para reparar outros produtos e outros materiais úteis que podem ser reciclados para preservar os recursos limitados.
- Pode levar o seu aparelho à loja onde o adquiriu, ou contactar a sua entidade local de recolha e tratamento de resíduos para obter mais informações relativas ao ponto de recolha de REEE autorizado mais próximo. Para obter informações mais atualizadas relativas ao seu país, visite www.lg.com/global/recycling

INSTALAÇÃO

Resumo do produto

Peças e funcionalidades

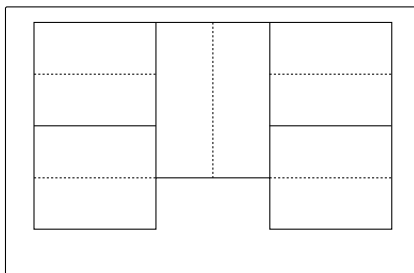
PORTUGUÊS

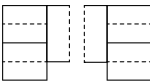


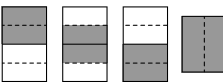
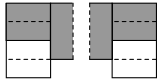
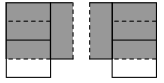
1	Zona de cozedura	3	Placa de Vidro
2	Painel de controlo	4	Sensor da zona de cozedura

12 INSTALAÇÃO

Distribuição a zona de cozedura



Zona de cozedura única	
Zona de cozedura flexível	
Zona de cozedura flexível ampliada	

Área	Potência
	Máx 2200/3700 W
	Máx 3300/3700 W
	Máx 2600/3700 W
	Máx 3300/3700 W

Especificações

Modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Zonas de Cozedura	5 zonas

Modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Voltagem de Abastecimento	230 V~/400 V 2N~ 50 Hz
Potência Máxima da Carga Conectada	7400 W
Dimensões do Equipamento Largura X Comprimento X Altura (mm)	800 X 520 X 51
Dimensões do Recorte da Bancada (Instalação padrão) Largura X Comprimento X Altura (mm)	750 X 490 X 60
Dimensões do Recorte da Bancada (Instalação embutida) Largura X Comprimento X Altura (mm)	804 X 524 X 67

As dimensões são aproximadas.

INSTALAÇÃO

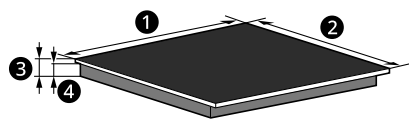
Dimensões e Distâncias

Faça o recorte na superfície de trabalho conforme as medidas mostradas no desenho.

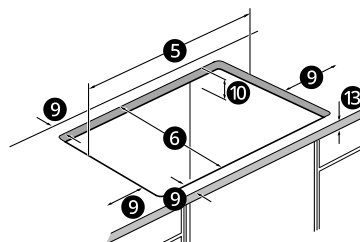
Para a instalação e uso, deverá ser deixada uma distância mínima de 5 cm em redor do recorte.

Assegure-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 16 mm. Selecione um material com isolamento e resistente ao calor para a superfície de trabalho, de forma a evitar choques elétricos e deformações provocadas pela radiação de calor da placa. Madeira ou materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não deverão ser

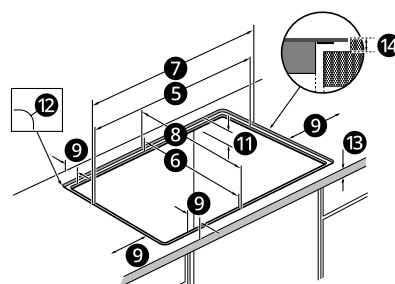
usados como superfície de trabalho se não forem impregnados.



Corte para a instalação padrão



Corte para a instalação embutida



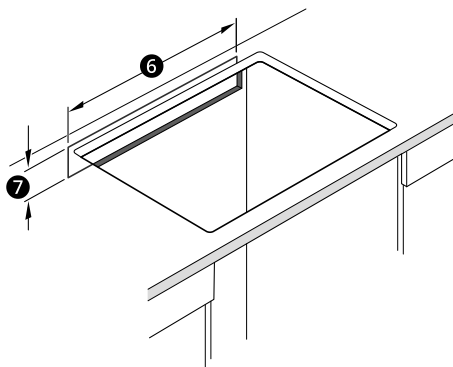
- ① 800 mm ② 520 mm ③ 51 mm
- ④ 47 mm ⑤ 750 mm ⑥ 490 mm
- ⑦ 804 mm ⑧ 524 mm ⑨ Mín. 50 mm
- ⑩ 60 mm ⑪ 67 mm ⑫ Redondo 5 mm
- ⑬ Mín. 16 mm ⑭ 7 mm

Em toda a circunstância, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.

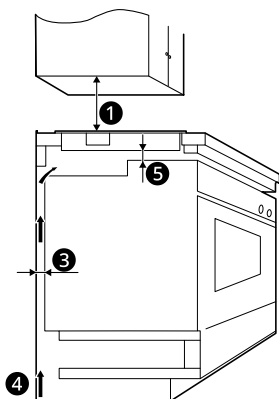
14 INSTALAÇÃO

OBSERVAÇÃO

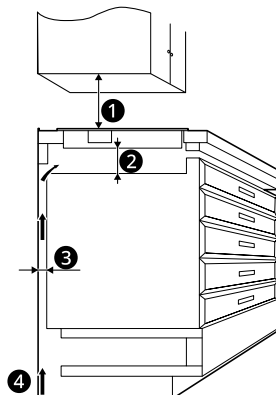
- A distância de segurança entre a cozinha e o armário por cima da cozinha ❶ deve ser no mínimo de 500 mm quando não estiver instalado um exaustor. Se estiver equipado com um exaustor, deve manter a distância de segurança especificada pelo fabricante do exaustor entre a placa de cozedura da cozinha e o exaustor por cima.



Forno



Gaveta

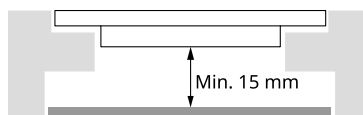


- ❶ Mín. 500 mm ❷ Mín. 15 mm ❸ Mín. 20 mm
- ❹ Entrada de ar ❺ Mín. 5 mm
- ❻ Mín. 550 mm ❼ Mín. 45 mm

⚠ AVISO

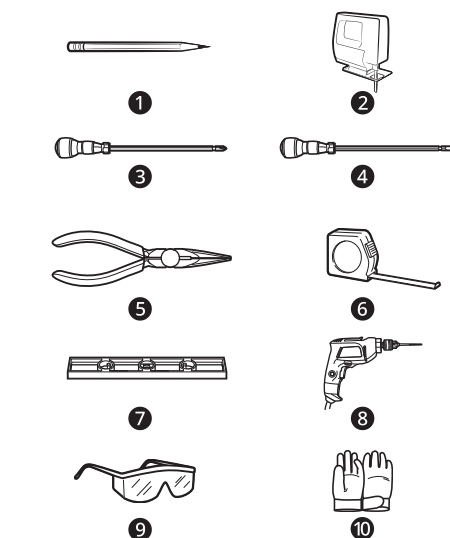
• Assegurar uma Ventilação Adequada

Assegure-se de que a placa está bem ventilada e de que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa, ou receber um choque elétrico inesperado durante a operação, é necessário afixar com parafusos uma peça de madeira, a uma distância mínima de 15 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



- Existem aberturas de ventilação em redor da placa. **PRECISA** de assegurar que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando monta a placa no sítio.
- A parede traseira e as superfícies em volta precisam por isso de resistir a uma temperatura de 90 °C.

Ferramentas necessárias



- 1 Lápis
- 2 Serra de sabre
- 3 Chave de estrela (Phillips)
- 4 Chave de fendas plana
- 5 Alicates
- 6 Fita métrica
- 7 Nível
- 8 Berbequim
- 9 Óculos de proteção
- 10 Luvas

Instalação do Aparelho

Guia de instalação para Harmonics

- Este equipamento está em conformidade com a norma IEC (EN) 61000-3-12 no que diz respeito aos limites de emissão de correntes harmónicas correspondentes a $R_{sc} = 33$.

Guia de instalação de Flicker

- Este equipamento está em conformidade com a norma IEC (EN) 61000-3-3.

Antes de Instalar a Placa

- Assegure-se de que a superfície de trabalho está nivelada e em esquadria, e de que não existem membros estruturais a interferir com o espaço necessário. Uma superfície irregular pode fazer com que o vidro da placa rache inesperadamente devido a pressões desiguais na superfície.
- Assegure-se de que a superfície de trabalho é constituída por um material isolado e resistente ao calor.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno precisa de ter uma ventoinha de ventilação incorporada.
- A instalação precisa de estar em conformidade com todos os requisitos de distâncias e todos os regulamentos e normas aplicáveis.
- Assegure-se de que a cablagem permanente tem incorporado um interruptor de isolamento adequado que crie uma desconexão total da rede elétrica, e que esteja montado e posicionado de forma a cumprir as regras e regulamentos de cablagem locais.
- A instalação elétrica deverá incluir um dispositivo que permita que o equipamento fique desconectado da rede elétrica em todos os pólos, e que tenha uma abertura de contacto com pelo menos 3 mm de largura. Dispositivos de isolamento adequados incluem recortes de proteção de linha, fusíveis (os fusíveis do tipo rosca deverão ser removidos do suporte), contadores e relés diferenciais.
- O interruptor de isolamento deverá ficar facilmente acessível ao cliente após a instalação da placa.
- Consulte os estatutos e as autoridades de construção locais se tiver dúvidas acerca da instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para a superfície das paredes em torno da placa.
- O móvel de cozinha em que o equipamento será instalado tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

16 INSTALAÇÃO

Após a Instalação da Placa

- Assegure-se de que o cabo de alimentação não fica acessível através das gavetas ou portas dos armários.
- Assegure-se de que existe um fluxo adequado de ar fresco proveniente do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa estiver instalada por cima de uma gaveta ou de um compartimento do armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica por debaixo da base da placa.

⚠ AVISO

- A placa precisa de ser instalada por técnicos qualificados. Temos técnicos disponíveis para a realização desse serviço. Nunca realize a instalação por si próprio.
- A placa não pode ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico ou congelador, ou de uma máquina de lavar ou secar roupa, pois a humidade poderá danificar a placa.
- A placa deverá ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do calor possível, e assim aumentar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento por indução sobre a superfície de instalação deverão ter a capacidade de suportar calor.

Conexão da placa à rede elétrica

Esta placa apenas deve ser conectada à rede elétrica por um eletricitista qualificado.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, é da responsabilidade do eletricitista verificar se:

- O sistema de cablagem doméstico é adequado para o consumo de energia da placa.
- A voltagem corresponde ao valor indicado na placa sinalética.
- As secções do cabo de alimentação aguentam a carga especificada na placa sinalética.

Conecte a placa à rede elétrica. Não use adaptadores, redutores ou tomadas múltiplas, pois podem causar sobreaquecimento e um incêndio.

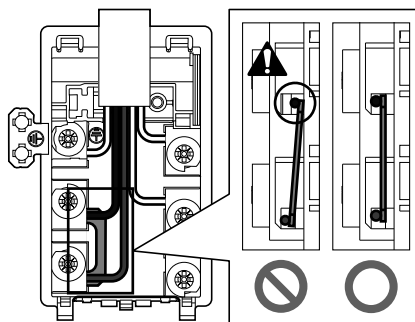
O cabo de alimentação não pode estar em contacto com quaisquer componentes quentes, e deverá ser posicionado de forma a que a sua temperatura não exceda 75 °C em qualquer ponto.

Consulte um eletricitista para saber se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem precisar de alterações.

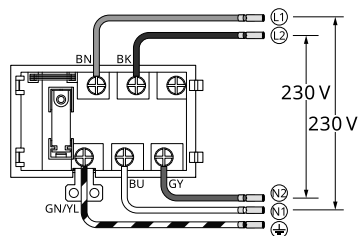
Quaisquer alterações apenas podem ser realizadas por um eletricitista qualificado.

⚠ CUIDADO

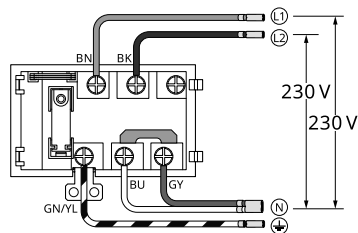
- Insira corretamente a ponte e o fio nos orifícios do terminal móvel.



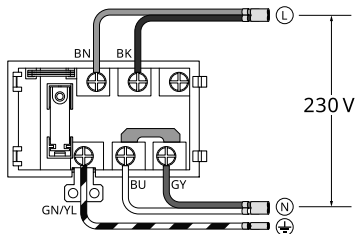
230V/400V 2L 2N~



230V/400V 2N~



230V 1N~



- GN/YE : Verde / Amarelo
- BU : Azul
- GY : Cinzento
- BK : Preto
- BN : Castanho

⚠ CUIDADO

- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou precisar de ser substituído, contacte um Centro de Informação ao Cliente da LG Electronics.
- O instalador precisa de assegurar que a conexão elétrica foi realizada corretamente, e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- Se o equipamento estiver a ser conectado diretamente à rede elétrica, será necessário instalar um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado ou comprimido.
- O cabo de alimentação deverá ser verificado regularmente, e substituído apenas por técnicos qualificados.
- Quando a placa estiver ligada à rede elétrica, verifique se todas as zonas de cozedura estão prontas para serem utilizadas, ligando-as por breves instantes, uma de cada vez, na posição máxima, com utensílios de cozinha adequados.

⚠ AVISO

- Assegure-se de que a superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não entram em contacto.

18 FUNCIONAMENTO

FUNCIONAMENTO

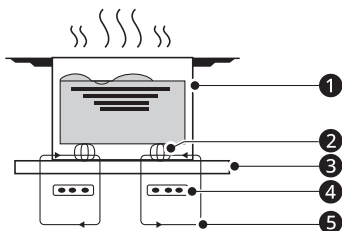
Introdução à Cozedura por Indução

⚠ CUIDADO

- Pessoas que usem um pacemaker deverão consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

Como a Cozedura por Indução Funciona

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na base do utensílio de cozinha, em vez de indiretamente através da superfície de vidro. O vidro apenas fica quente ao ser aquecido pela frigideira ou panela.



- 1 Panela de Ferro
- 2 Circuito Magnético
- 3 Placa de Vitrocerâmica
- 4 Bobina de Indução
- 5 Correntes Induzidas

Antes de Usar a sua Placa de Indução

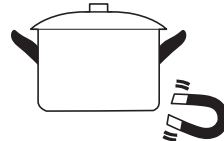
- Leia este guia, prestando especial atenção ao capítulo INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.
- Remova qualquer filme de proteção que esteja ainda na sua de indução.

Utensílio de cozinha

Escolha dos Utensílios de Cozinha Corretos

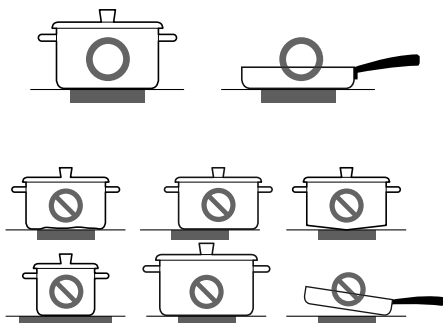
OBSERVAÇÃO

- Ao comprar utensílios de cozinha para utilização com a placa de indução, procure utensílios de cozinha "pronto para a indução" ou "utilizável para a indução", ou que tenham sido identificados pelo fabricante como sendo especificamente concebidos para a cozedura por indução.
- O material da base do utensílio de cozinha precisa de ser magnético para que os elementos de cozedura sejam ativados. Use um íman para ver se o material da base da frigideira ou panela é adequado. Se o íman for atraído pelo fundo do utensílio de cozinha, o mesmo é adequado para a cozinha por indução.



- Utensílios de cozinha feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Não utilize painéis com bordas irregulares ou base curva. Certifique-se de que a base da panela é lisa, assenta bem contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura.
- Utilize painéis cujo diâmetro seja igual ao da zona selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente mais larga garantirá que a energia seja utilizada com a máxima eficiência. Se utilizar uma panela menor do que a zona de cozedura, a eficiência poderá ser inferior à esperada.
- Certifique-se de que as painéis estejam sempre centralizadas na zona de cozedura.

- A panela está devidamente equilibrada e assenta completamente na superfície da placa.



- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução sem os arrastar.

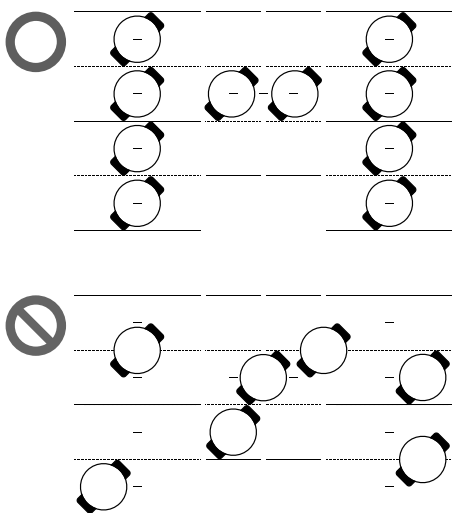


Posicionamento das panelas

OBSERVAÇÃO

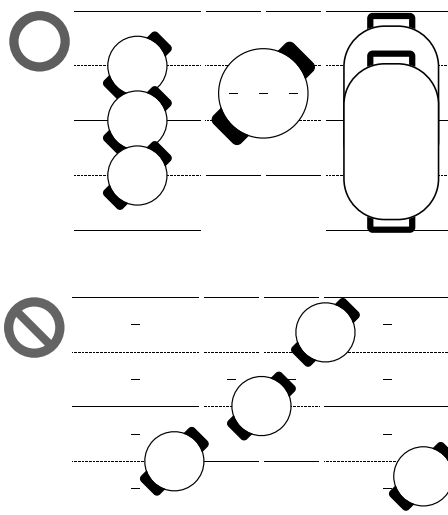
- O utensílio de cozinha deve ser colocado sobre, pelo menos, um sensor da zona de cozedura selecionada.

Panelas para $\varnothing \leq 13$ cm



Panelas para $\varnothing > 13$ cm

- Ao utilizar a zona de cozedura central, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura para obter um desempenho ideal.

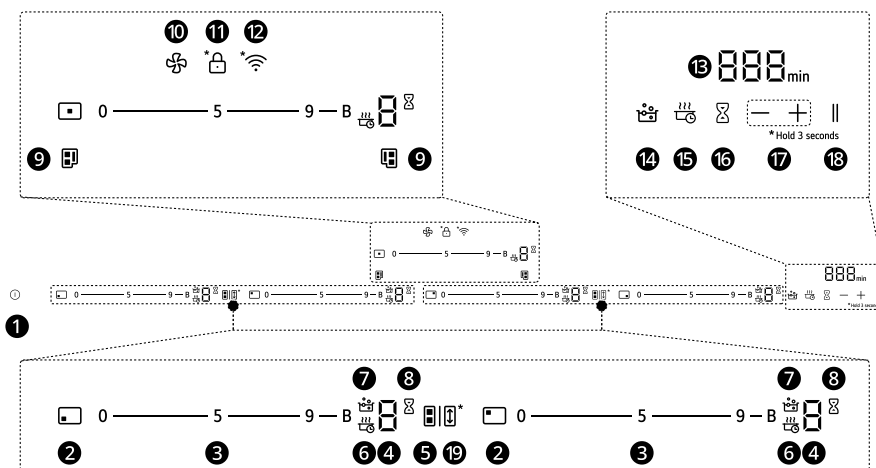


20 FUNCIONAMENTO

Painel de controlo

Funcionalidades do painel de controlo

Painel de controlo



1	Botão ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)	11	Botão Keylock (Bloqueio das teclas)
2	Botão da Zona de cozedura	12	Botão de Conexão do Wi-Fi
3	Controlo da Potência	13	Ecrã do Temporizador
4	Visor de nível de potência	14	Botão de Alerta de fervura de água
5	Botão da Zona Flexível	15	Botão Manter quente
6	Indicador Manter quente	16	Botão Temporizador
7	Indicador de Alerta de fervura de água	17	Botões +/-
8	Indicador do Temporizador	18	Botão Pausa
9	Botão da Zona de flexibilidade alargada	19	Botão Power Shift Plus
10	Botão de Conexão do Exaustor		

- Ouvirá um bipe de cada vez que premir.
- Certifique-se que os botões estão sempre limpos e secos, e de que não existe nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma película fina de água pode tornar os botões difíceis de operar.

Ligar o equipamento

Para ligar o equipamento, prima o botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)** durante um segundo. O alarme apita uma vez e todos os ecrãs de definição de potência apresentam □ ou □□.

Para desligar o equipamento, prima o botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)**.



OBSERVAÇÃO

- Se não seleccionar o ajuste da potência da placa ou do exaustor no espaço de 1 minuto, o equipamento irá desligar-se automaticamente. Terá de voltar a ligar o equipamento.

Tenha cuidado com as superfícies quentes

H indica que a zona de cozedura está quente ao toque. Desaparecerá quando a zona de cozedura arrefecer até uma temperatura segura.

AVISO

- Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha cuidado quando o H for exibido no ecrã, pois a zona de cozedura ainda está quente.
- Após desligar a zona de cozedura, o ícone é exibido continuamente até que a superfície arrefeça. Se a temperatura próxima do produto estiver elevada, poderá demorar mais tempo para que a superfície arrefeça.

Primeira utilização

Quando liga a placa de cozedura à corrente pela primeira vez, H pisca durante 60 segundos em todos os mostradores de ajuste da potência. Isto é normal e não é sinal de avaria.

0 — 5 — 9 — B



Utilização da placa de indução

Utilização das Zonas de Cozedura

Ativação das zonas de cozedura

- Prima o botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)** durante um segundo. Após a ativação do equipamento, os visores de configuração de potência exibem □ e o visor do temporizador exibe ---, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



- Coloque utensílios de cozinha adequados na zona de cozedura que pretende utilizar.
 - Assegure-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

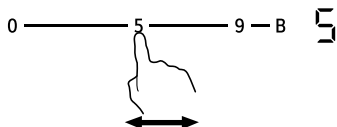
- Pressione o botão da **Zona de cozedura** que deseja ativar. □ piscará no visor do nível de potência.

	Zona de cozedura traseira esquerda
	Zona de cozedura frontal esquerda
	Zona central de cozinha
	Zona de cozedura frontal direita
	Zona de cozedura traseira direita

- Pressione ou deslize para seleccionar o nível de potência desejado. O nível de potência

22 FUNCIONAMENTO

selecionado será ativado após o visor piscar por 5 segundos.



Selecione um ajuste de potência premindo ou deslizando o controlo de potência.

- Se não ajustar o nível de potência dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Terá de começar novamente no passo 1.
- Pode modificar o nível de potência a qualquer altura durante a cozedura.

OBSERVAÇÃO

- Se o visor piscar no ecrã de ajuste de potência, isto significa que:
 - não pôs um utensílio de cozinha sobre a zona de cozedura correta ou,
 - o utensílio de cozinha que está a utilizar não é adequado para a cozedura por indução ou,
 - o utensílio de cozinha é demasiado pequeno, ou não está devidamente centrado sobre a zona de cozedura.
- Nenhum aquecimento ocorrerá se um utensílio de cozinha adequado não estiver na zona de cozedura.
- O ecrã desligar-se-á automaticamente ao fim de 1 minuto, se nenhum utensílio de cozinha adequado for posto na zona de cozedura.
- É normal que a placa faça um ligeiro som sibilante ou zumbido quando está no modo de cozedura.
- É também normal ouvir um ruído de ventoinha quando os componentes eletrónicos da placa aquecem durante a cozedura.
- As zonas de cozedura têm uma potência máxima disponível. Caso esta potência seja excedida ao ativar as zonas de cozedura, o nível de potência da zona de cozedura será automaticamente reduzida.

Configurações do nível de potência

As definições do nível de potência abaixo são apenas diretrizes. O nível de potência exato dependerá de vários fatores, incluindo as suas painéis e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

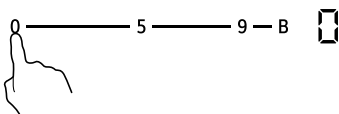
Nível de potência	Adequado para
1-2	• Aquecimento leve de pequenas quantidades de comida • Derreter chocolate e alimentos que queimam rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3-4	• Derreter manteiga • Reaquecer • Fervadura rápida • Cozer arroz
5-7	• Panquecas • Saltear vegetais • Bifes/Costeletas
8	• Cozer massa • Saltear • Batatas fritas • Frango frito • Peixe/marisco panado • Escaldar legumes • Dourar
9	• Refogar • Dourar • Pôr sopa a ferver • Ferver água
B	• Pôr sopa a ferver rapidamente • Ferver água rapidamente

Concluir a cozedura

- 1 Pressione o botão da **Zona de cozedura** que deseja desligar. O indicador do nível de potência piscará durante 5 segundos.



- 2 Desligue a zona de cozedura pressionando ou deslizando o botão para «0». Certifique-se de que o visor exibe 0.



- 3 Desligue a placa inteira premindo o botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)**.



Utilização da função Boost

Ativar a função boost

Com a função boost, uma grande quantidade de água pode ser aquecida mais rapidamente do que com o nível de potência correspondente 9.

AVISO

- Nunca utilize a função boost para pré-aquecer utensílios de cozinha vazios ou para aquecer óleo, manteiga ou banha. Os utensílios de cozinha podem ser danificados e a gordura pode incendiar-se se sobreaquecer.

OBSERVAÇÃO

- A função pode ser executada em qualquer zona de cozedura.

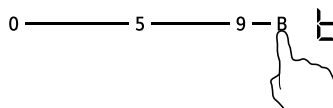
- Se a definição selecionada anteriormente era nível 0, depois da função boost ser desligada automaticamente, o nível de potência 9 será selecionada.
- Sob certas condições, a função boost pode ser desativada automaticamente para proteger os componentes eletrónicos no interior da placa. O nível de potência regressará ao ajuste anterior.
- A potência disponível para a totalidade das zonas de cozedura é limitada. Se este limite de potência for excedido ligando a função Boost numa zona de cozedura, o nível de potência das outras zonas de cozedura é automaticamente reduzida.

- 1 Pressione o botão da **Zona de cozedura** que deseja ativar. 0 piscará no visor do nível de potência.



- 2 Prima o botão da função de reforço «B». Certifique-se de que o visor apresenta b.

- Por motivos de segurança, após 6 minutos, a configuração Boost será automaticamente cancelada.



Cancelar a função Boost

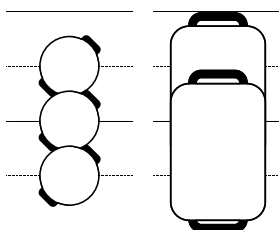
- 1 Prima o botão da **Zona de cozedura** que deseja desligar. O indicador do nível de potência piscará durante 5 segundos.
- 2 Prima o controlo de potência da zona de cozedura onde pretende cancelar a função Boost e ajuste a potência para o nível desejado.

24 FUNCIONAMENTO

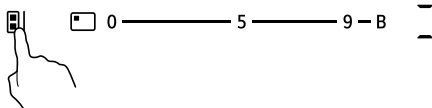
Utilização da Zona Flexível

OBSERVAÇÃO

- Para utilizar uma zona de cozedura flexível, desligue previamente as respetivas zonas de cozedura individuais.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Esta zona pode ser utilizada como uma única zona alargada ou como duas zonas independentes.
- Para assegurar a deteção correta dos utensílios de cozinha e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem ser dispostos corretamente:



- Para ativar a zona flexível como uma única zona alargada, simplesmente prima o botão da **Zona Flexível**.
 - O botão da zona de flexibilidade piscará e será exibido no visor do nível de potência.



- Pressione o botão de energia na **Zona de cozedura** traseira para usar a **Zona flexível**.

OBSERVAÇÃO

- Ao selecionar o nível de potência 0, o símbolo acenderá e a função **Zona flexível** permanecerá ativa.

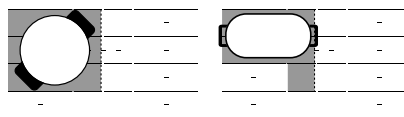
Cancelamento da Zona Flexível

Para usar a zona flexível como duas zonas separadas com níveis de potência diferentes, prima o botão da **Zona de flexibilidade** para desativar. Cada indicador de nível de potência exibirá .

Utilizando a função de Zona de flexibilidade alargada

OBSERVAÇÃO

- A **Zona de flexibilidade alargada** funciona como uma grande zona de cozedura, combinando a **Zona flexível** com metade da **Zona de cozedura** central.
- Se a **Zona de cozedura** esquerda (ou direita) e central estiver em uso, a **Zona de flexibilidade alargada** esquerda (ou direita) não poderá ser utilizada.
- Para garantir a deteção correta das painéis e uma distribuição uniforme do calor, coloque as painéis no meio, sobre a parte traseira da **Zona flexível** e sua extensão.



- Para ativar a **Zona de flexibilidade alargada** como uma única zona ampla, basta pressionar o botão **Zona de flexibilidade alargada**.
 - O botão da Zona de flexibilidade alargada piscará e será exibido no visor do nível de potência.
 - Altere o nível de potência na zona de cozedura traseira esquerda (ou direita).



- 2** Pressione o nível de potência na **Zona de cozedura** traseira para utilizar a zona **Zona de flexibilidade alargada**.

OBSERVAÇÃO

- Ao selecionar o nível de potência 0, o símbolo  acenderá e a função **Zona de flexibilidade alargada** permanecerá ativa.

Cancelamento da Zona de flexibilidade alargada

Para desativar a Zona de flexibilidade alargada, pressione o botão **Zona de flexibilidade alargada**. Cada indicador de nível de potência exibirá .

Utilização da função Power Shift Plus

Dependendo da posição selecionada, o nível de potência atual é alterado automaticamente. Existem três níveis de potência.

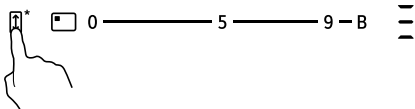
- 9 : Posição frontal
- 6 : Posição central
- 2 : Posição traseira

- 1** Depois de ligar a alimentação, prima o botão **Power Shift Plus** durante 3 segundos para ativar a função.

- O botão Power Shift Plus irá piscar. Aparecem três linhas horizontais no visor do nível de potência.



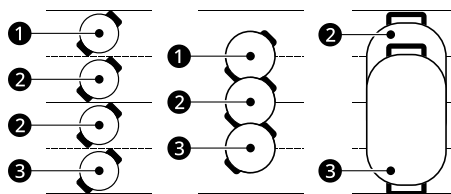
- Verifique o nível de potência na zona de cozedura traseira esquerda (ou direita).



- 2** Após ativar a função **Power Shift Plus** o nível de potência altera-se respetivamente para 9-6-

2 (frontal- central-traseira), dependendo da posição das painéis.

$\Phi \leq 13 \text{ cm}$ $\Phi > 13 \text{ cm}$



- ① Posição traseira
- ② Posição central
- ③ Posição frontal

- 3** Prima o botão **Power Shift Plus** durante 3 segundos para desativar a função. Quando o Power Shift Plus está em uso e o botão **Power Shift Plus** é pressionado, a zona de cozedura muda para "0" e a função é desativada.

OBSERVAÇÃO

- Verifique se o tamanho e a posição da panela estão adequados. Caso a panela não seja reconhecida, o símbolo  piscará no visor frontal de nível de potência e a função será cancelada.
- Utilize apenas um item de cozinha, considerando o seu tamanho e posicionamento.
- O **Power Shift Plus** e o centro **Cooking Zone** não podem ser utilizados ao mesmo tempo.

Alterar a configuração do nível de potência

Utilize esta função para alterar os níveis de potência predefinidos das três áreas de cozedura da **Zona flexível**. As áreas esquerda e direita podem ser configuradas separadamente.

- 1** Prima o botão **Power Shift Plus** e o botão **Temporizador** ao mesmo tempo por 3 segundos.

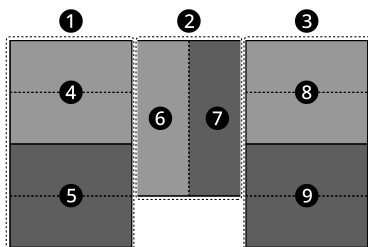
26 FUNCIONAMENTO

- 2** Pressione ou deslize o controle de potência para alterar as configurações do nível de potência para a posição correspondente.
- Posição frontal: zona de cozedura frontal esquerda (ou direita)
 - Posição central: zona de cozedura central
 - Posição traseira: zona de cozedura traseira esquerda (ou direita)
- 3** Pressione o botão **Temporizador** para concluir o nível de potência.

Utilização da função de Alerta de fervura de água

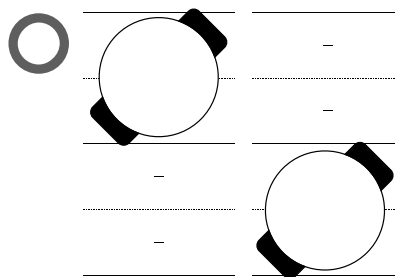
O Alerta de fervura da água ajusta automaticamente o nível de potência e notifica-o com uma melodia quando a água ferver.

- Caso algum outro líquido que não seja água seja adicionado, o alerta de fervura da água poderá não funcionar corretamente. Adicione sal ou temperos após o término da função.
- O alerta de fervura de água está disponível em **1** e **3**, excluindo **2**.
- O Alerta de fervura da água e as Zonas de cozedura podem ser utilizados da seguinte forma:
 - Se outras zonas de cozedura na mesma área (esquerda ou direita) não estiverem em uso, a função pode ser utilizada em 4 zonas de cozedura, exceto na zona de cozedura central.



Alerta de fervura de água	Zona de cozedura disponível	
4 ou 5	Zona de cozedura única	8, 9
	Zona de cozedura flexível	8 + 9
	Zona de cozedura flexível ampliada	8 + 9 + 7
8 ou 9	Zona de cozedura única	4, 5
	Zona de cozedura flexível	4 + 5
	Zona de cozedura flexível ampliada	4 + 5 + 6
4 ou 5 + 8 ou 9	-	

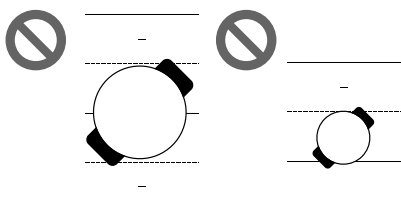
- Para um funcionamento adequado, coloque os utensílios de cozinha na posição central designada das zonas de cozedura.



- Para um funcionamento adequado, utilize panelas de aço inoxidável totalmente revestidas, com várias camadas (3 ou 5 camadas) e com um tamanho de 16 a 24 cm.

- O Alerta de fervura de água será cancelado se o recipiente estiver posicionado da seguinte forma:

- Entre ④ e ⑤ ou entre ⑧ e ⑨
- Posição que cobre apenas uma parte de ④ (ou ⑤, ⑧, ⑨)



- 1 Pressione o botão da zona de cozedura desejada e, em seguida, pressione o botão **Alerta de fervura de água**.



- 2 O indicador de alerta de fervura de água acende e o visor do nível de potência piscará 9 vezes durante 5 segundos antes do início da função.

- 3 Quando a água ferve, uma melodia é reproduzida e a potência é ajustada adequadamente. A potência ajustada é exibida no visor do nível de potência.

Cancelar a função de Alerta de fervura

- 1 Selecione o botão da zona de cozedura que deseja desligar.
- 2 Para desligar a função, pressione o nível de potência 0.
 - Se for selecionado um nível de potência diferente de 0, o alerta de fervura será desligado e o bico funcionará no nível de potência selecionado.

OBSERVAÇÃO

- Ao utilizar o alerta de fervura de água, o temporizador pode ser utilizado. Se o temporizador terminar antes de a água ferver, o alerta de fervura de água será cancelado e o bico desligar-se-á.
- Se o nível de potência for alterado enquanto estiver a utilizar o alerta de fervura de água, a função será cancelada e o nível de potência será ajustado.
- Para proteção dos componentes, o alerta de fervura de água pode ser cancelado em determinadas situações.
- Caso a carga máxima de energia conectada seja excedida durante a utilização do alerta de fervura de água, o nível de energia será alterado e a função será cancelada.
- Se o indicador de superfície quente H for exibido no visor, a função de alerta de fervura de água poderá não funcionar corretamente. Utilize-o após ter arrefecido.
- Para um funcionamento adequado, utilize água não salina com uma capacidade de 0,5-3 L e uma temperatura inferior a 40 °C.
- Se algo for adicionado ou removido durante a utilização da função, esta poderá não funcionar corretamente.
- Se o recipiente for movido durante a utilização da função, poderá aparecer o símbolo U (nenhum recipiente detetado) e a função poderá ser cancelada. Se o recipiente for colocado novamente na zona de cozedura antes de o símbolo U desaparecer, o nível de potência voltará ao último exibido.
- Ao utilizar o Alerta de fervura de água, abra a tampa e mantenha a capacidade do recipiente entre 1/4 e 3/4. Se exceder 3/4, poderá transbordar, mesmo que o calor seja ajustado.
- Se a função Pausa for ativada enquanto estiver a utilizar o Alerta de fervura da água, o Alerta de fervura da água será cancelado. Se cancelar a função Pausa, o Alerta de fervura da água não será reativado e retornará ao nível de potência anterior.

28 FUNCIONAMENTO

OBSERVAÇÃO

- Se a função Manter quente for ativada enquanto estiver a utilizar o Alerta de fervura de água, o Alerta de fervura de água será cancelado. Se cancelar a função Manter quente, o Alerta de fervura da água não será reativado e retornará ao nível de potência 2.

Utilização da função Manter quente

Pode manter a sua comida quente utilizando o botão **Manter quente** (Manter quente).

Pode definir a função **Manter quente** da zona de cozedura de forma semelhante ao ajuste de potência da zona de cozedura.

- Pressione o botão da zona de cozedura desejada e, em seguida, pressione o botão **Manter quente**.



- O visor de configuração de potência piscará com o nível de potência 2 durante 5 segundos.

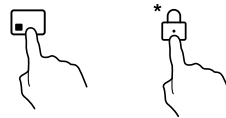
Cancelamento da função Manter Quente

- Selecione o botão da zona de cozedura que deseja desligar.
- Para desligar o bico, pressione o botão Nível de potência 0 ou o botão **Manter quente**.
 - Se for selecionado um nível de potência diferente de 0, a função **Manter quente** será desativada e o bico funcionará no nível de potência selecionado.
 - Quando o botão **Manter quente** é pressionado, o nível de potência permanece em 2 e apenas a função é desativada.

Utilização do Indicador de compatibilidade

O **Indicador de compatibilidade** é um índice que permite verificar se o recipiente de cozedura aquece adequadamente.

- Coloque o recipiente de cozedura na zona de cozedura que pretende utilizar e defina o nível de potência para 9.
- Pressione o botão da zona de cozedura correspondente e o botão **Keylock (Bloqueio das teclas)**. O indicador de compatibilidade acende o visor do temporizador e apaga-se após 5 segundos.



Indicador	Compatibilidade
0-3	Baixa
4-8	Média
9-10	Alta

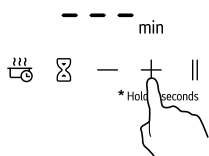
OBSERVAÇÃO

- Quanto mais alto o indicador, melhor o aquecimento do recipiente de cozedura.
- Se o indicador estiver baixo, verifique o material, o tamanho e o formato da base do utensílio de cozinha.
 - Mesmo que o utensílio de cozinha tenha a marca IH, se o indicador estiver baixo, ele pode não aquecer adequadamente neste aparelho.
 - Se o tamanho do recipiente não corresponder adequadamente ao tamanho da zona de cozedura, o indicador poderá estar baixo. Tente novamente com um tamanho diferente de zona de cozedura.

Utilização da Função do Temporizador

Pode ajustá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura ao fim do período especificado.

- 1 Para utilizar o temporizador da zona de cozedura em uso, pressione o botão da zona de cozedura.
- 2 Ajuste o tempo premindo os botões +/- .
 - Mantenha o botão pressionado para alterar a hora rapidamente.
 - Pressione o botão +/- para definir 0 minutos aos 360 minutos.
 - O tempo 0 minuto é apresentado como ---.
 - Se os botões +/- forem pressionados sem seleccionar uma zona de cozedura, o temporizador será definido para a última zona de cozedura que foi operada.



OBSERVAÇÃO

- Quando o temporizador estiver definido, o indicador do temporizador acenderá e a contagem regressiva começará imediatamente.

- 3 Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

OBSERVAÇÃO

- Outras zonas de cozedura continuarão a operar, se tiverem sido ligadas previamente.
- Caso o tempo definido no temporizador exceda o tempo máximo de funcionamento para esse nível de potência, ele será automaticamente

ajustado para o tempo máximo de funcionamento.

- A função Boost funciona durante um máximo de 6 minutos. Se o temporizador estiver definido para mais de 6 minutos, a função Boost funciona durante 6 minutos e, em seguida, o nível de potência muda para o nível 9, enquanto o temporizador permanece ativo.

Nível de potência	Tempos de funcionamento predefinidos (minutos)
1	360
2-3	300
4	240
5	180
6-7	90
8-9	60
B	60

Para ver o tempo restante

O indicador do temporizador acende-se para as zonas de cozedura com um temporizador ativo. O ecrã do temporizador mostra o tempo restante para a zona de cozedura principal, e o botão da zona de cozedura principal acende-se com mais intensidade do que os outros botões das zonas de cozedura.

- Quando o botão **Zona de cozedura** é pressionado, a zona de cozedura selecionada torna-se a zona de cozedura principal e o tempo restante é exibido no ecrã do temporizador.
- Quando o botão Temporizador é pressionado, a zona de cozedura principal pode ser alternada entre as zonas de cozedura com um temporizador ativo na seguinte ordem:
 - Esquerda frente → Direita frente → Direita trás → Centro → Esquerda trás

30 FUNCIONAMENTO

Modificar o Temporizador

- 1 Pressione o botão **Zona de cozedura** ou o botão **Temporizador** para alterar a zona de cozedura principal que pretende modificar.
- 2 Ajuste o tempo premindo os botões **+/-**.

Cancelamento do Temporizador

- 1 Defina o tempo restante para 0 pressionando o botão **+/-**.
- 2 O ecrã do temporizador exibirá --- e o temporizador será cancelado. O cancelamento do temporizador não desliga a zona de cozedura.

exaustor fica **LIGADO**. A conexão com o exaustor está **ATIVADA**.



OBSERVAÇÃO

- A conexão com o exaustor não funcionará se houverem quaisquer problemas ou falhas na ligação do Wi-Fi, problemas de ligação ou quaisquer falhas, avarias ou erros causados pela ligação de rede.

Outras funções

Conexão Wi-Fi

- Prima o botão da conexão **Wi-Fi** durante 3 segundos, e o LED **Wi-Fi** ficará **LIGADO**. A função de **Wi-Fi** está **LIGADA**. Siga as instruções na aplicação **LG ThinQ** no seu smartphone para usar a função **Wi-Fi**.



- No modo de espera em rede, o aparelho requer um máximo de 2 watts.

Conexão do Exaustor

- Este produto possui um dispositivo de Wi-Fi que pode ser utilizado para conectar a placa a um exaustor LG. Através da conexão **Wi-Fi**, pode utilizar a conexão com o exaustor na aplicação **LG ThinQ**. Ative a conexão **Wi-Fi**. Pressione o botão da conexão com o exaustor, o LED do

Utilização do bloqueio das teclas

Pode bloquear os botões para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, quando crianças liguem as zonas de cozedura ou o exaustor acidentalmente).

Quando os botões estão bloqueados, todos os botões são desativados, com a exceção dos botões **ON/OFF** e **Keylock (Bloqueio das teclas)**.

Pode sempre desligar o equipamento com o botão **ON/OFF**, mas terá de desbloquear o equipamento antes da próxima operação.

Bloquear/Desbloquear os botões

Pressione o botão **Keylock (Bloqueio das teclas)** durante 3 segundos.



Utilização do Modo de Pausa

Utilização do Modo de Pausa

- A função de pausa reduz o ajuste da potência de uma zona de cozedura para o nível 1 e mantém-na a esse nível até ser desativada. Esta função

pode ser utilizada para interromper brevemente e depois continuar o processo de cozedura.

Para entrar no modo de pausa

- 1 Prima o botão **Pausa**.
- 2 O nível de potência de todas as zonas de cozedura ativas é alterado para o nível 1.

Para sair do modo de pausa

- 1 Prima o botão **Pausa** para repor o ajuste de potência anterior da zona de cozedura.

Visor	Potência máxima
P37	3700 W (16 A)
P46	4600 W (20 A)
P58	5800 W (25 A)
P69	6900 W (30 A)
P74 (Predefinição)	7400 W (32 A)

OBSERVAÇÃO

- Quando a placa está no modo de pausa, todos os botões são desativados com a exceção do botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)** e do botão **Pausa**. Pode sempre desligar a placa de indução com o botão **ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)**.

A verificar a limitação de potência

Permite que a potência total da placa seja limitada, se necessário, com base nas condições da sua instalação elétrica.

⚠ AVISO

- A placa deve ser compatível com a alimentação elétrica disponível.
- As definições de gestão de energia só devem ser ajustadas por pessoal qualificado.

Pressione o botão da zona de cozedura frontal esquerda e o botão do **Temporizador** simultaneamente durante 3 segundos. A potência máxima definida irá piscar no visor do temporizador durante 5 segundos.



32 FUNÇÕES INTELIGENTES

FUNÇÕES INTELIGENTES

Aplicação LG ThinQ

Esta função apenas se encontra disponível nos modelos com Wi-Fi.

A aplicação **LG ThinQ** permite-lhe comunicar com o equipamento utilizando um smartphone.

Funcionalidades do Equipamento LG ThinQ

Comunique com o aparelho a partir de um smartphone utilizando as funcionalidades inteligentes adequadas.

Emparelhamento com o exaustor

Permite-lhe escolher que exaustor utilizar com a sua placa de indução.

Monitorização

Esta função ajuda-o a verificar o estado de operação do produto, o estado de bloqueio, o nível de calor de cada zona de aquecimento, e o temporizador.

Monitorização do tempo de utilização

Esta função permite-lhe verificar durante quanto tempo cada zona de aquecimento foi utilizada diariamente, semanalmente e mensalmente.

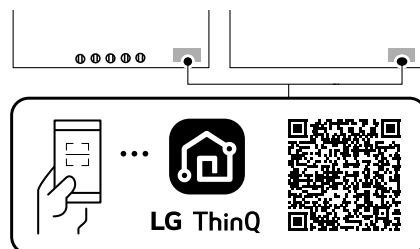
OBSERVAÇÃO

- Nos casos seguintes, deve atualizar as informações de rede para cada aparelho na aplicação **LG ThinQ** em **Cartões do Dispositivo** → **Configurações** → **Alterar a rede**.
 - roteador sem fio é alterado
 - a senha do roteador sem fio é alterada
 - provedor de serviços de Internet é alterado
- Para desligar o equipamento da rede de **Wi-Fi**, apague o equipamento da lista de produtos conectados na aplicação **LG ThinQ**.
- A aplicação está sujeita a alterações para fins de melhoria do aparelho sem aviso prévio.
- As funcionalidades podem variar consoante o modelo.

Instalação da Aplicação LG ThinQ e Conexão de um Equipamento LG

Modelos com Código QR

Leia o código QR que está colado ao produto utilizando a câmara do seu telemóvel ou uma aplicação específica para a leitura de códigos QR.



Modelos sem Código QR

- Procure a aplicação **LG ThinQ** na Google Play Store ou Apple App Store e instale-a num smartphone.
- Execute a aplicação **LG ThinQ** e inicie sessão com a sua conta existente, ou crie uma conta LG para iniciar sessão.
- Toque no botão adicionar (+) na aplicação **LG ThinQ** e conecte a sua aplicação LG. Siga as instruções na aplicação para concluir o processo.

OBSERVAÇÃO

- Para verificar a ligação de Wi-Fi, certifique-se de que o indicador Wi-Fi no painel de controlo está aceso.
- O dispositivo suporta apenas redes Wi-Fi de 2,4 GHz. Para verificar a frequência da sua rede, entre em contato com o seu provedor de serviços de Internet ou consulte o manual do roteador sem fio.

- **LG ThinQ** não é responsável por quaisquer problemas de ligação de rede ou quaisquer avarias ou erros causados pela ligação de rede.
- O ambiente sem fios envolvente pode fazer com que o serviço de rede sem fios funcione de forma lenta.
- Se a distância entre o equipamento e o router sem fios for demasiado grande, a força do sinal fica fraca. Pode demorar muito tempo a conectar-se ou a instalação pode falhar.
- Se o dispositivo estiver com problemas para conectar-se à rede Wi-Fi, pode estar muito longe do roteador. Compre um repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para melhorar a força do sinal Wi-Fi.
- A conexão de rede pode não funcionar corretamente, dependendo do provedor de serviços da Internet.
- A conexão Wi-Fi pode não se conectar ou pode ser interrompida devido ao ambiente da rede doméstica.
- O equipamento não pode ser conectado devido a problemas com a transmissão do sinal sem fios. Desligue o equipamento e aguarde um minuto antes de tentar novamente.
- O nome da rede sem fio (SSID) deve ser uma combinação de letras e números em inglês. (Não use caracteres especiais.)
- A interface de utilizador (UI) do smartphone pode variar consoante o sistema operativo (OS) e o fabricante.
- Se o protocolo de segurança do router for definido para **WEP**, pode não conseguir configurar a rede. Altere para outros protocolos de segurança (**WPA2** é recomendado) e ligue o produto de novo.
- Para desativar a função Wi-Fi, mantenha premido o botão da conexão **Wi-Fi** durante 3 segundos. O indicador Wi-Fi será desligado.
- Para reconectar o equipamento ou adicionar outro utilizador, mantenha premido o botão da conexão **Wi-Fi** durante 3 segundos para desligar temporariamente a ligação. Execute a aplicação **LG ThinQ** e siga as instruções na aplicação para conectar o equipamento.

Especificações do Equipamento de Rádio

Tipo	Gama de frequência de funcionamento	Potência (Máx.)
LAN sem fios	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth *1		

PORTUGUÊS

*1 Esta função está disponível apenas em alguns modelos.

Versão do software da função sem fios : V 1.0

Para consideração do utilizador, este dispositivo deve ser instalado e operado com uma distância mínima de 3 cm entre o dispositivo e o corpo.

Declaração de conformidade



Pelo presente, a LG Electronics declara que o equipamento de rádio do tipo Placa está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração da UE de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: <http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Nota de informação sobre software de código aberto

Para obter o código fonte sob GPL, LGPL, MPL, e outras licenças de código aberto que têm a obrigação de divulgar o código fonte, que está contido neste produto, e para aceder a todos os termos de licença referidos, avisos de direitos de autor, visite <https://opensource.lge.com>.

A LG Electronics também pode fornecer-lhe o código fonte aberto mediante o pagamento de uma taxa que cobre o custo de realização de tal distribuição, a pedido por e-mail para opensource@lge.com.

Esta oferta é válida para qualquer pessoa que receba esta informação durante um período de três anos após o nosso último envio deste produto.

34 MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO

Cuidados e Limpeza

Limpeza do Equipamento

CUIDADO

- Não deverão ser utilizados dispositivos de limpeza de vapor.

Sujidade quotidiana no Vidro (Dedadas, Marcas, Manchas Deixadas por Alimentos ou Derrames Não Açucarados no Vidro)

- 1 Desligue a placa.
- 2 Aplique um produto próprio para placas de indução enquanto o vidro estiver morno (mas não quente!).
- 3 Enxugue e seque com uma toalha de papel ou um pano limpo.

OBSERVAÇÃO

- Quando a placa é desligada, não existirá uma indicação “superfície quente”, mas a zona de cozedura poderá ainda estar quente! Tenha muito cuidado.
- Esfregões abrasivos, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos ou abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para se assegurar de que o seu agente de limpeza ou esfregão é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

Transbordamentos de fervuras, Derretimentos e Derrames de Fluidos Açucarados no Vidro

Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador de lâmina adequado para as placas, mas tenha cuidado com as superfícies quentes das zonas de cozedura:

- 1 Desligue a alimentação da placa no interruptor de isolamento mecânico.
- 2 Segure a lâmina ou utensílio com um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame, deslocando-o para uma zona fria da placa. Se utilizar a lâmina de forma incorreta ou inadequada, pode riscar a superfície da placa.
- 3 Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou toalha de papel.
- 4 Siga os passos 2 a 3 para “Sujidade Quotidiana do Vidro” acima.

OBSERVAÇÃO

- Remova as manchas deixadas por derretimentos e fluidos açucarados logo que possível. Se forem deixados a arrefecer no vidro, poderá ser difícil removê-los, ou poderão danificar permanentemente a superfície do vidro.

AVISO

- Perigo de corte: quando a cobertura de segurança de uma lâmina de limpeza é removida, a lâmina do raspador é muito afiada. Utilize com muito cuidado, e armazene sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Transbordamentos no Painel de Controlo

- 1 Desligue a placa.
- 2 Absorva o derrame.
- 3 Passe a área do painel de controlo com um pano ou esponja limpa e húmida.
- 4 Seque a área completamente com uma toalha de papel.

OBSERVAÇÃO

- A placa pode apitar e desligar-se, e o painel de controlo pode não funcionar enquanto tiver líquido por cima. Certifique-se de que limpa a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa.

36 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de entrar em contacto com a assistência

As reparações deverão apenas ser realizadas por um técnico autorizado. Reparações inadequadas poderão resultar num perigo considerável para si e para os outros. No entanto, alguns problemas básicos podem ser resolvidos de acordo com a tabela abaixo:

Se um problema não for resolvido, contacte um Centro de Informação ao Cliente da LG Electronics.

Peças e funcionalidades

Sintomas	Possível causa e solução
A placa de indução não liga.	Não existe corrente • Assegure-se de que a placa de indução está conectada à fonte de alimentação, e de que está ligada. Verifique se ocorreu um corte de energia na sua casa ou zona. Se verificou tudo e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
O painel de controlo não responde.	Os botões estão bloqueados. • Desbloqueie os botões. Veja a secção “Bloqueio dos Botões” para instruções.
O painel de controlo é difícil de operar.	Pode existir uma pequena camada de água sobre os botões, ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar nos botões. • Assegure-se de que a área do painel de controlo está seca, e use a ponta do dedo para tocar nos botões.
O vidro está a ficar riscado e marcado.	Utensílios de cozinha com arestas vivas • Use utensílios de cozinha com bases lisas e suaves. Veja “Escolha dos Utensílios de Cozinha Adequados”.
	Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregões abrasivos e inadequados. • Veja “MANUTENÇÃO”.
Alguns utensílios de cozinha podem emitir estalidos ou cliques.	Isso pode dever-se à sua construção (camadas de metais diferentes a vibrarem de forma diferente). • Isso é normal nos utensílios de cozinha, e não é indicação de falha.
A placa de indução emite um zumbido quando é utilizada com num ajuste de alta potência.	Isso é provocado pela tecnologia de cozedura por indução. • Isso é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir o ajuste de potência.
A placa de indução emite um ruído de ventoinha.	Uma ventoinha de arrefecimento foi instalada na sua placa de indução para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. A ventoinha poderá continuar em funcionamento mesmo após desligar a placa de indução. • Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução da tomada enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.

Sintomas	Possível causa e solução
Os utensílios de cozinha não aquecem, e aparecem códigos de erro no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar os utensílios de cozinha, por não serem adequados para a cozedura por indução. Use utensílios de cozinha apropriados para a cozedura por indução. Veja a secção "Escolher Utensílios de Cozinha Apropriados".
Os utensílios de cozinha não aquecem e aparece um "u" no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha pois é demasiado pequeno para a zona de cozedura, ou não está bem centrado. Posicione o utensílio de cozinha no centro, e assegure-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligam-se inesperadamente, soa um toque e um código de erro é exibido (tipicamente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).	Falha técnica Anote por favor as letras e os números do erro, desligue a placa de indução da tomada e contacte um técnico qualificado.
O LED no visor não acende quando a unidade é ligada à corrente.	Não existe corrente. Verifique se a ficha está bem encaixada na tomada, e se a tomada está a funcionar.
O LED no visor acende-se, mas o aquecimento não é iniciado.	Alta temperatura da placa. A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada ou saída de ar podem estar bloqueadas.
	Há um problema com a ventoinha. Verifique se a ventoinha está a rodar bem.
O aquecimento para subitamente durante a operação, e "u" pisca no ecrã.	O utensílio de cozinha é do tipo errado. O diâmetro do utensílio de cozinha é demasiado pequeno. Use utensílios de cozinha adequados. (consulte o manual de instruções).
	A placa de indução sobreaqueceu. A unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura regresse ao normal. Prima o botão ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR) para reiniciar a unidade.
O LED do ecrã está a piscar e não funciona. O botão tátil do PCB não está a funcionar.	Trata-se de uma falha de energia temporária. Desligue a alimentação através do disjuntor. Depois de um tempo, volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte a assistência técnica.

38 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintomas	Possível causa e solução
O LED do ecrã está a piscar e não funciona. O botão tátil do PCB não está a funcionar.	Aparece no visor o erro com código F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FE, E1. - O sistema de controlo eletrónico detetou uma avaria. Desligue e volte a ligar o aparelho para eliminar o código de erro. - Se o problema voltar a ocorrer, contacte o serviço de assistência.

Wi-Fi

Sintomas	Possível causa e solução
O seu eletrodoméstico e smartphone não estão ligados à rede Wi-Fi.	A palavra-passe do Wi-Fi que está a tentar ligar está incorreta. Encontre a rede Wi-Fi ligada ao seu smartphone e elimine-a, depois, registe o aparelho em LG ThinQ.
	Os Dados móveis para o seu smartphone estão ativados. Desligue os Dados móveis no seu smartphone e registe o equipamento utilizando a rede Wi-Fi.
	O nome da rede sem fios (SSID) está definida incorretamente. O nome da rede sem fio (SSID) deve ser uma combinação de letras e números em inglês. (Não use caracteres especiais.)
	A frequência do router não é 2,4 GHz. Apenas é suportada uma frequência de router a 2,4 GHz. Defina o router sem fios para 2,4 GHz e ligue o aparelho ao router sem fios. Para verificar a frequência do router, consulte o seu fornecedor de serviço de Internet ou o fabricante do router.
	A distância entre o aparelho e o router é demasiado grande. Se a distância entre o aparelho e o router for demasiado grande, o sinal pode ficar fraco e a ligação pode não ser configurada corretamente. Mude a localização do router para que fique mais próximo do aparelho.

APÊNDICE

Ficha de informação do produto

Ficha de informação do produto

Ficha de Informação do Produto_REGULAMENTO DELEGADO PELA COMISSÃO (EU) N° 66/2014, Norma Aplicável EN 60350-2

PORTUGUÊS

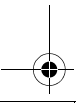
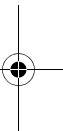
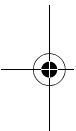
Marca Registrada	LG
Identificação do modelo	CI9D3059BN, KCI9D3059MN
Tipo de placa	Placa de indução
Tecnologia de aquecimento	área de cozedura por indução
Número de áreas e/ou zonas de cozedura	1 área de cozedura
Para áreas ou zonas de cozedura não circulares: o comprimento e a largura da área de superfície útil por área ou zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para intervalos de 5 mm	69,0 x 40,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (electric cooking EC)	185,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (electric hob EC)	185,0 Wh/kg

REGULAMENTO DA COMISSÃO (EU) 2023/826 Norma Aplicável EN 50564

Consumo de energia medido no modo de espera da rede	2,00 W
Consumo de energia medido no modo de pausa	0,50 W
Consumo de energia medido no modo desligado	0,50 W
O período de tempo após o qual a função de gestão de energia ou função semelhante comuta automaticamente o equipamento para o modo de espera e/ou desativação, e/ou para o estado que permite a espera em rede	10 min.

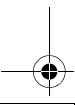
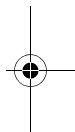
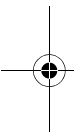


Circular



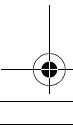
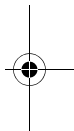
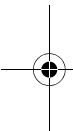


Circular



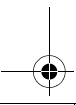
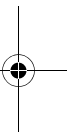
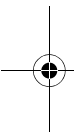


Circular



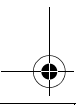
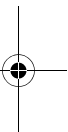
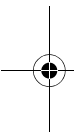


Circular





Circular





Circular

