

**IT** Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

**LIL61443C**



**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online. È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Ricevi consigli per l'uso, scarica i nostri opuscoli, elimina eventuali anomalie, ottieni informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione su [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

## 1. **INFORMAZIONI DI SICUREZZA**

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

- Quest'elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, se sorvegliati o sono stati istruiti sull'uso sicuro del prodotto e hanno compreso i rischi derivanti dallo stesso. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **ATTENZIONE!** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili diventano bollenti. Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.

- ATTENZIONE! L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi perché possono arroventarsi.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Non utilizzare vapore né nebulizzare acqua per pulire l'apparecchiatura.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione e collegamenti elettrici

#### AVVERTENZA!

L'installazione e i collegamenti di questa apparecchiatura.

#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scosse elettriche, incendi, ustioni o danni all'apparecchiatura.

Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura. Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

Rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature e unità.

Non installare o utilizzare un'apparecchiatura danneggiata.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Utilizzare sempre guanti di sicurezza e calzature adeguate.

Proteggere il fondo dell'apparecchiatura da vapore e umidità. Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

Non installare l'apparecchiatura accanto a una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde possano cadere dall'apparecchiatura quando si apre la porta o la finestra.

L'apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:

- Non conservare oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, per evitare il rischio di danneggiare le ventole di raffreddamento o impedire il funzionamento del sistema di raffreddamento.
- Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.

Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

Il dispositivo deve essere messo a terra.

Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.

Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto. Utilizzare il serracavo sul cavo.

Non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo di alimentazione. Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.

Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione e la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa nelle vicinanze.

Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.

Scollegare l'apparecchiatura tirando la spina, non il cavo di alimentazione. Se la presa di

alimentazione è allentata, non collegare la spina.

Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal porta fusibili), salvavita con messa a terra e contattori.

L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

## 2.2 Uso e manutenzione

### AVVERTENZA!

Sussiste il rischio di danni, bruciature, scosse elettriche, incendi, esplosioni o difetti all'elettrodomestico.

Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.

Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.

Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.

L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.

Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.

Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.

Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.

Non esporre al calore pentole vuote.

Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.3 Smaltimento

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 2,5 mm<sup>2</sup>. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

## AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

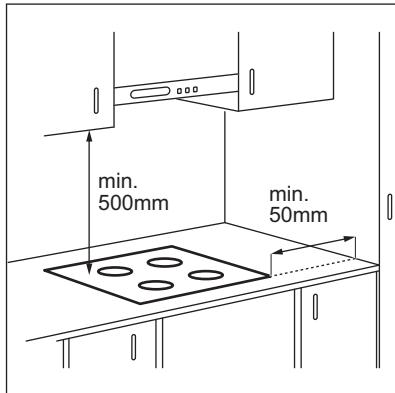
## ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

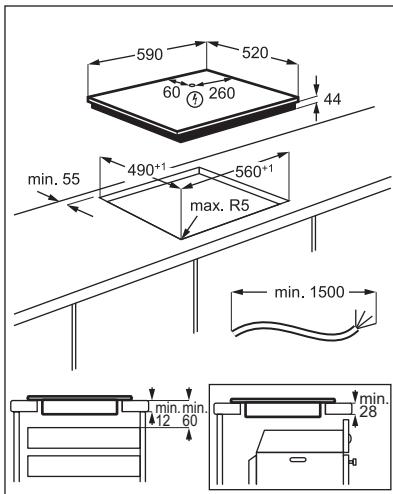
### 3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



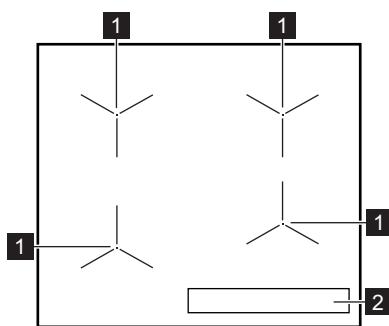
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi

### 4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display



Per informazioni dettagliate sulle funzioni rimandiamo alla versione completa del manuale dell'utente online.

Simbolo	Descrizione
①	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
🔒	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
	Sospendi. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
⌚	Per selezionare la zona di cottura.
— ⌂ +	Per aumentare o ridurre il tempo.
_WIFI	Hob²Hood. Per collegare il piano cottura a una cappa speciale.
P	PowerBoost. Per attivare e disattivare il livello di potenza massimo.
ⓘ	La zona di cottura è disattivata.
ⓘ - ⓘ +	La zona di cottura è in funzione. Il display mostra il livello di potenza attuale.
P	Il livello di potenza massimo è attivato. PowerBoost è in funzione.
ⓘ	Riscaldamento automatico funziona.

Simbolo	Descrizione
	Il pannello dei comandi è bloccato. Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini funziona.
	Sospendi è in funzione.
 /  / 	OptiHeat Control: Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo. Una zona di cottura è ancora calda.
	Spegnimento automatico funziona.
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	C'è un problema con la pentola.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### 5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Per impostazione predefinita, il piano di cottura è impostato al livello di potenza più alto possibile.

#### Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.
4. Premere . P46 compare.

5. Premere  /  del timer per impostare il livello di potenza.

#### Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

#### ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P46 — 4600 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W

## 6. USO QUOTIDIANO

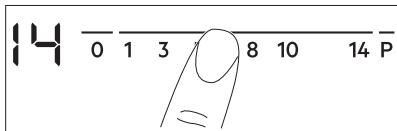
### 6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

### 6.2 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



### 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.



Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione.

### 6.4 Timer

#### • Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare

① ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

**Per attivare la funzione:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

**Per visualizzare il tempo residuo:** sfiorare ① per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

**Per modificare l'ora:** sfiorare ① per impostare la zona di cottura. Premere + o -.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare ① per impostare la zona di cottura e quindi toccare -. Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a 00. La spia della zona di cottura scompare.



Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e 00 lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

**Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ①.

## 7. CURA E PULIZIA

### 7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- Non utilizzare pentole in alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica o porcellana. Le pentole realizzate con tali materiali sono

incompatibili con l'induzione e potrebbero lasciare graffi o macchie permanenti sulla superficie del piano cottura.

- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come

strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

### **AVVERTENZA!**

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

## 7.2 Pulizia della piano cottura

- Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a

evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### 8.1 Cosa fare se...



Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema riportato di seguito, controllare la versione integrale del manuale dell'utente on-line o contattare un Centro di assistenza autorizzato, se necessario.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
È saltato il fusibile.	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
L'impostazione di calore cambia da un livello all'altro oppure non è possibile selezionare l'impostazione di calore massima per una delle zone di cottura.	Gestione energia è in funzione. Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Rimandiamo a "Gestione potenza" nella versione integrale del manuale utente online.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
<input checked="" type="checkbox"/> si accende.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Vedere la versione integrale del manuale dell'utente online.
<input checked="" type="checkbox"/> e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se <input checked="" type="checkbox"/> si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello LIL61443C:  
Tipo 62 B4A 00 AA  
Induzione 4.6 kW  
Numero di serie .....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 139 00  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Prodotto in: Germania  
4.6 kW  


## 9.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du- rata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	1800	2800	8	145 - 180
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	8	145 - 180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

## 10. EFFICIENZA ENERGETICA

### 10.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

Identificazione modello	LIL61443C		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone di cottura	4		
Tecnologia di riscaldamento	Induzione		
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm	
	Posteriore sinistra	18.0 cm	
	Anteriore destra	14.5 cm	
	Posteriore destra	18.0 cm	
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	177.0 Wh/kg	
	Posteriore sinistra	175.3 Wh/kg	
	Anteriore destra	180.2 Wh/kg	
	Posteriore destra	174.6 Wh/kg	
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	176.8 Wh/kg		

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

### 10.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 10.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

## 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



**electrolux.com**

701133642-B-492024

