

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SURFACE DE CUISSON AU GAZ

Veuillez lire attentivement ce guide avant d'utiliser l'appareil et gardez-le près de vous en tout temps à titre de référence.

AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.**

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.

LSCG366ST
LSCG306ST

LSCG367ST
LSCG307ST

www.lg.com

INTRODUCTION

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Mesures de sécurité	4-5
Brûleurs de surface	5-6

MODE D'EMPLOI

Utilisation des brûleurs de surface	7-8
Utilisation du gril	9

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien et nettoyage	10
Chapeaux et têtes des brûleurs	11
Grille du brûleur	12
Surface de cuisson	12
Surface en acier inoxydable	13
Boutons de commande	13

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service d'entretien	14
Accessoires	14

GARANTIE

Garantie limitée	15~17
------------------------	-------

MERCI!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille LG.

Votre nouvelle surface de cuisson intégrée de LG allie des caractéristiques de cuisson de précision, un fonctionnement simple et une conception élégante. En suivant les instructions concernant l'utilisation et l'entretien qui figurent dans le présent manuel, votre surface de cuisson vous offrira de nombreuses années de service fiable.

Renseignements sur l'enregistrement du produit

Modèle :

Numéro de série:

Date d'achat :

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Veillez lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter des risques d'incendie, de décharge électrique, de lésions corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière au gaz. Ce guide ne traite pas de tous les problèmes qui pourraient survenir. Contactez toujours votre agent d'entretien ou le fabricant pour tout problème que vous ne comprenez pas.

FRANÇAIS



Ce symbole indique une alerte à la sécurité. Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous ou toute autre personne. Tous les messages de sécurité seront mentionnés à la suite des symboles d'alerte à la sécurité et des mots « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ».

Signification de ces symboles :



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous prévient des risques ou pratiques dangereuses pouvant causer des lésions corporelles graves ou la mort.



MISE EN GARDE

Ce symbole vous prévient des risques ou pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels.



AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité, les consignes contenues dans le présent manuel doivent être suivies afin de minimiser tout risque d'incendie, d'explosion, ou de décharge électrique ou pour empêcher des dégâts matériels, des blessures ou la mort.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ

Laissez l'installateur vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt de gaz et la façon de la fermer si nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT : Ces ajustements doivent être effectués par un technicien d'entretien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation. Tout ajustement et entretien doit être effectué uniquement par des installateurs qualifiés de cuisinières au gaz ou des techniciens en entretien et en réparation.
- Branchez votre surface de cuisson uniquement dans une prise de 120 volts. Ne retirez pas la broche de masse ronde de la prise. En cas de doute au sujet de la mise à la terre de l'installation électrique de la maison, vous avez la responsabilité et l'obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise triphasée dotée d'une mise à la terre conforme au Code national de l'électricité. Évitez d'utiliser une rallonge électrique avec la surface de cuisson.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique : N'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge électrique et ne retirez pas la broche de masse du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour empêcher toute mauvaise circulation d'air, placez la surface de cuisson loin des chemins de passage et hors des endroits propices aux courants d'air dans la cuisine.

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre surface de cuisson sauf si cela est expressément mentionné dans ce manuel. Tout autre service devrait être confié à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de la surface de cuisson avant de l'utiliser. Cela permettra de prévenir des incendies ou des dommages liés à la fumée ou au feu dans le cas où les matériaux d'emballage s'enflammeraient.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement réglé par un technicien en entretien et en réparation qualifié ou un installateur pour le type de gaz (naturel ou GPL) qui doit être utilisé. Votre surface de cuisson peut être convertie pour être utilisée avec les deux types de gaz. Consultez la notice d'installation.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance en présence d'une surface de cuisson chaude ou en fonctionnement. Ils pourraient être gravement brûlés.

⚠ MISE EN GARDE : Les objets présentant un intérêt pour les enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson, car les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la surface de cuisson pour atteindre ces objets.

- Rangement sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés sur la surface de cuisson ou à proximité des éléments de la surface. Les matériaux inflammables comprennent le papier, le plastique et les tissus, notamment les livres de recettes, la vaisselle en plastique, les serviettes et les liquides inflammables.
- Ne laissez personne grimper ou se tenir debout sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la surface de cuisson et la renverser, ce qui pourrait entraîner de graves blessures.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la surface de cuisson.



AVERTISSEMENT : NE

JAMAIS utiliser la surface de cuisson comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la surface de cuisson.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de cet appareil. Soyez prudent lorsque vous voulez atteindre des articles placés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson. Les matières inflammables pourraient prendre feu en cas de contact avec une flamme ou des surfaces chaudes et pourraient provoquer des brûlures graves.
- Évitez de poser des matériaux inflammables au-dessus ou près de la surface de cuisson.
- Ne rangez et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de tout appareil.
- Ne placez pas d'huile de cuisson ou autres matériaux inflammables sur ou près de la surface de cuisson.
- Ne rangez pas d'explosifs tels que des aérosols au-dessus ou à proximité de la surface de cuisson. Les produits inflammables pourraient exploser et provoquer un incendie ou des dommages matériels.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de friture. NE TOUCHEZ JAMAIS une casserole en flammes. Fermez les commandes de la surface de cuisson. Éteignez la casserole en flammes sur le brûleur de surface en la couvrant complètement à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur multifonction à poudre ou un extincteur d'incendie à mousse. Pour éteindre la l'huile enflammée en dehors d'une poêle, recouvrez-la de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur multifonction à poudre ou un extincteur d'incendie à mousse, le cas échéant.
- Laissez les grilles des brûleurs et autres surfaces se refroidir avant de les toucher ou posez-les dans un endroit hors d'atteinte des enfants.
- Le fait de marcher, de s'adosser ou de s'asseoir sur une surface de cuisson peut entraîner des blessures graves et causer des dommages à la surface de cuisson.
- Nettoyez la surface de cuisson avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur la surface de cuisson, prenez garde afin d'éviter toute blessure causée par la vapeur.
- Évitez d'obstruer l'air de combustion et de ventilation.
- Les essais d'étanchéité sur l'appareil doivent être effectués selon les instructions du fabricant.

BRÛLEURS DE SURFACE



AVERTISSEMENTS :

- Si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours dans le brûleur jusqu'à ce que le bouton de commande soit remis à la position « OFF ». Ne laissez pas les boutons de commande des brûleurs dans la position « ON » sans surveillance.
- Utilisez des casseroles de format approprié. N'utilisez pas des casseroles instables ou qui peuvent se renverser facilement. Sélectionnez une batterie de cuisine ayant un fond plat et assez grand pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter tout déversement, assurez-vous que l'ustensile de cuisine est assez grand pour contenir les aliments correctement. Cela permettra d'économiser du temps de nettoyage et d'empêcher les accumulations dangereuses d'aliments, car des projections ou des déversements laissés sur une cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles dont les poignées peuvent se saisir facilement tout en restant froides.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance sur des flammes réglées à un niveau élevé. Des débordements par ébullition peuvent provoquer de la fumée. La fumée ou les déversements d'huile peuvent s'enflammer.
- Réglez toujours les boutons à la position « LITE » lorsque vous allumez les brûleurs du dessus, et assurez-vous que ces brûleurs sont allumés.
- Réglez la flamme du brûleur du dessus afin qu'elle ne dépasse pas le bord des ustensiles de cuisine. Une flamme réglée à un niveau trop élevé est dangereuse.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine; des gants mouillés ou humides utilisés sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'approchez pas les gants de cuisine des flammes lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon à la place des gants de cuisine.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour être utilisés sur une surface de cuisson.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

- Pour éviter les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées de l'ustensile de cuisine vers le côté ou l'arrière de la surface de cuisson sans les placer au-dessus des brûleurs adjacents.
- NE placez JAMAIS d'articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer les articles inflammables et augmenter la pression dans des récipients fermés, ce qui pourrait les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments frits sur une flamme dont le niveau est élevé.
- Chauffez toujours l'huile lentement et surveillez-la pendant qu'elle se réchauffe.
- Lorsque vous faites frire un mélange d'huile ou de corps gras, mélangez-les avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Si possible, utilisez un thermomètre à graisse, pour empêcher l'huile de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins d'huile possible pour une friture plate ou une grande friture efficace.
Le fait de remplir la casserole d'huile peut provoquer des déversements lorsque des aliments y sont ajoutés.
- LG ne recommande pas l'utilisation d'une surface de cuisson au gaz pour la préparation des aliments à flamber.
Si vous choisissez de préparer des aliments à flamber sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas une casserole sur les brûleurs de surface si celle-ci dispose d'un anneau rond en métal placé sur la grille du brûleur pour la soutenir. Cet anneau agit comme un piège à chaleur, ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. De plus, il pourrait occasionner un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela pourrait entraîner la production de monoxyde de carbone à un niveau supérieur à celui autorisé par les normes en vigueur, ce qui entraîne un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre ou l'humidité sur les aliments peut entraîner la formation de bulles dans l'huile chaude, qui peuvent jaillir au-dessus et sur les cotés de la casserole.
- Ne déplacez jamais une casserole d'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
- Ne posez pas d'articles en plastique sur la surface de cuisson, car ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Gardez tous les articles en plastique loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter les brûlures, assurez-vous toujours que les commandes de tous les brûleurs sont à la position « OFF » et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les retirer.
- Si vous détectez une odeur de gaz, fermez le gaz des brûleurs de surface et faites appel à un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position « OFF » avant de retirer l'ustensile de cuisine.
- Ne pas soulever la surface de cuisson.
En soulevant la surface de cuisson, vous pouvez occasionner des dommages et un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, n'accrochez pas de longs rideaux qui pourraient être projetés sur les brûleurs de surface et s'enflammer.

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle.

- Assurez-vous que toutes les grilles de la surface de cuisson sont correctement positionnées avant d'utiliser un brûleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froides avant d'y placer votre main, une poignée, des chiffons de nettoyage ou d'autres matériaux.

COMMENT ALLUMER UN BRÛLEURS DE SURFACE A GAZ

- Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont placés dans leur position respective.
- Poussez le bouton de commande et tournez-le à la position LITE.
- Vous pourrez entendre un petit déclic - le son de l'étincelle électrique qui allume les brûleurs.
- Pour régler la taille de la flamme, tournez le bouton. Si le bouton de commande reste à la position LITE, vous continuerez d'entendre le déclic.
- Lorsque vous tournez les boutons de commande à la position « LITE », tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il pourrait en résulter une décharge électrique, ce qui pourrait vous faire renverser un ustensile de cuisine chaud.



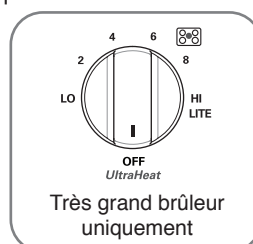
Les brûleurs du milieu (avant et arrière gauche) et les grands brûleurs (avant droit) sont les principaux brûleurs pour la plupart des cuissons.

Les boutons de commande de ces brûleurs à usage général peuvent être ramenés du niveau élevé vers le plus faible (de HI à LO) pour répondre à un large éventail de besoins de cuisson.

Le très grand brûleur supplémentaire (au centre) est le brûleur de sortie maximum. Comme les quatre autres brûleurs, son bouton de commande peut être ramené du niveau élevé vers le plus faible (de HI à LO) pour une large gamme d'appareils de cuisson.

Ce brûleur est également conçu pour porter rapidement à ébullition une grande quantité de liquide.

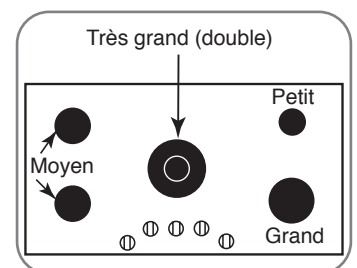
Il dispose d'un réglage spécial « UltraHeat » conçu pour être utilisé avec une batterie de cuisine de 10 pouces ou des grandes casseroles / poêles ou pour être utilisé avec la plaque chauffante. Le grand brûleur supplémentaire (double) peut également être réglé à la position LO pour le mijotage à basse température, presque comme le petit brûleur.



- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- Ne faites jamais fonctionner le brûleur pendant longue période sans ustensiles de cuisson sur la grille.
En l'absence d'un récipient pour absorber la chaleur, la peinture de finition sur la grille pourrait s'ébrécher.

BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

Votre surface de cuisson dispose de cinq brûleurs à gaz scellés. Ils offrent commodité, facilité de nettoyage et souplesse pour une utilisation dans une large gamme d'applications de cuisson.



Le plus petit brûleur est situé en arrière, à droite. Les boutons de commande de ces brûleurs peuvent être positionnés à « LOW » pour le mijotage à faible température.

Ils offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, comme les sauces ou les aliments nécessitant peu de chaleur pour une cuisson de longue durée.

EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de surface sur votre surface de cuisson à l'aide d'une allumette.

Tenez une allumette allumée au-dessus du brûleur, puis poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE.

Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'allumage des brûleurs de cette façon.

Les brûleurs de surface continueront de fonctionner normalement en cas de panne de courant.

MODE D'EMPLOI

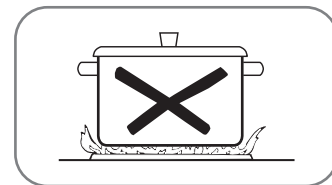
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

COMMENT CHOISIR LA TAILLE DE LA FLAMME

Ne laissez JAMAIS les flammes s'étendre sur les côtés de l'ustensile de cuisine pour assurer une manipulation sécuritaire de celle-ci.

Regardez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez l'intensité de celle-ci. Lorsque souhaitez un chauffage rapide, la taille de la flamme sur le brûleur au gaz doit correspondre à celle de l'ustensile de cuisine que vous utilisez.

Les flammes plus grandes que le fond de la casserole n'entraîneront pas un chauffage plus rapide de l'ustensile utilisé et peuvent être dangereuses.



USTENSILES DE CUISINE

Aluminium : Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de poids moyen, car il chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez les casseroles avec des couvercles bien ajustés lors de la cuisson, avec une quantité minimale d'eau.

Fonte : Lorsqu'elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles donneront des résultats satisfaisants.

Acier inoxydable : Ce métal à lui seul dispose de faibles propriétés chauffantes et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour une distribution améliorée de la chaleur. Les poêles constituées de plusieurs types de métaux offrent habituellement des résultats satisfaisants si elles sont utilisées à température moyenne, comme il est recommandé par le fabricant.

Métal émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certains ustensiles de cuisine peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant d'ustensiles de cuisine en ce qui concerne les méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types de batterie de cuisine en verre : celles pour l'utilisation exclusive au four et celles pour les surfaces de cuisson (casseroles, théières et cafetières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Vitrocéramique résistant à la chaleur : Peut être utilisé en surface ou pour la cuisson au four. Il conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les instructions du fabricant d'ustensiles de cuisine pour vous assurer qu'il peut être utilisé sur des cuisinières au gaz.

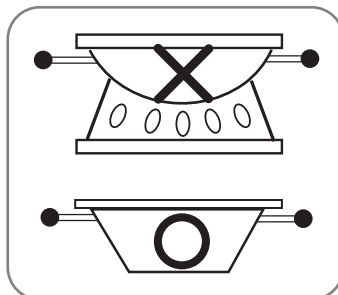
UTILISATION D'UNE CASSEROLE

N'utilisez pas d'anneau de support pour casserole. En plaçant l'anneau sur le brûleur ou la grille, vous pourriez provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur, ce qui se traduirait par des émissions de monoxyde de carbone au-dessus des normes admissibles.

Cela peut être dangereux pour votre santé.

Nous vous recommandons d'utiliser une casserole de 36 cm ou une casserole à fond plat de plus petite dimension.

Assurez-vous que le fond de la casserole repose à plat sur le gril. Ces casseroles sont en vente chez vos détaillants locaux.



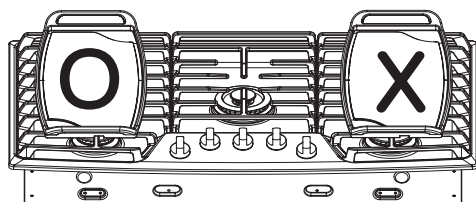
GRILS DE CUISINIÈRE

N'utilisez pas de gril de cuisinière à la place des brûleurs de surface. Si vous utilisez le gril sur le brûleur de surface, cela provoquera une combustion incomplète pouvant entraîner une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur aux normes actuelles admissibles.

Cela peut être dangereux pour votre santé.



UTILISATION DU GRIL



La plaque chauffante ne doit être utilisée que sur la grille de gauche.

Le revêtement antiadhésif de votre plaque chauffante offre une très grande surface de cuisson pour de la viande, des crêpes ou d'autres aliments préparés habituellement dans une poêle ou une sauteuse.

REMARQUE : Votre gril se décolorera au fil du temps, car il s'use au fil de son utilisation.

Positionnement de la plaque chauffante: la plaque de cuisson ne peut être utilisée que sur la grille de gauche.

La plaque chauffante doit être correctement placée sur la grille centrale.

REMARQUE : Ne retirez pas la grille de gauche lors de l'utilisation de la plaque chauffante.

⚠ MISE EN GARDE :

- Ne pas retirer la plaque chauffante tant que les grilles de la surface de cuisson, les surfaces et la plaque chauffante ne sont pas complètement refroidies.
- La plaque chauffante sur la surface de cuisson peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez la plaque chauffante.

NOTES IMPORTANTES :

- Évitez de cuire les aliments très gras, car cela pourrait entraîner des déversements de graisse.
- La plaque chauffante peut devenir chaude lorsque les brûleurs environnants sont également utilisés.
- Évitez de surchauffer la plaque chauffante. Cela peut causer des dommages au revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque chauffante. Évitez de couper les aliments sur la plaque chauffante.
- Évitez de placer ou de ranger des articles sur la plaque chauffante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

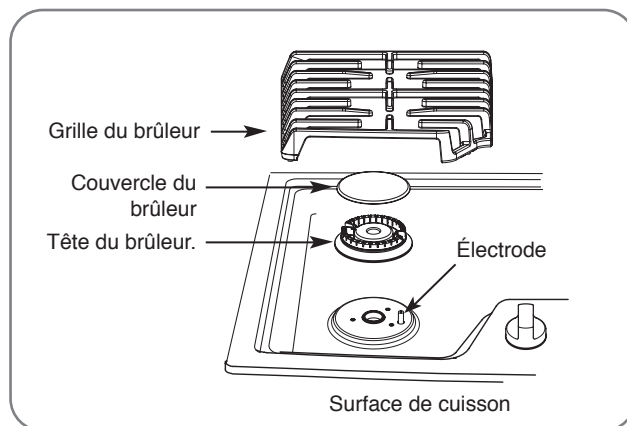
Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer toute pièce de la surface de cuisson.

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS SCELLÉS

Mettez tous les boutons de commande à la position « OFF » avant d'enlever les pièces du brûleur.

Les grilles des brûleurs, les chapeaux et les têtes des brûleurs peuvent être retirés, ce qui facilite le nettoyage.

Les électrodes ne peuvent pas être retirées.



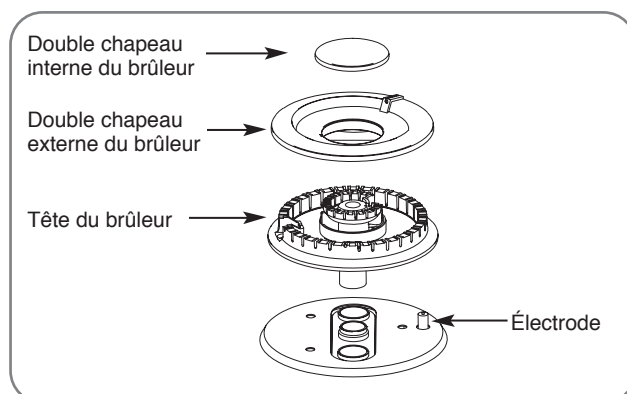
⚠ MISES EN GARDE : NE RETIREZ aucune pièce de la surface de cuisson avant qu'elle ne soit complètement refroidie et qu'elle puisse être manipulée en toute sécurité. Ne faites fonctionner les brûleurs de surface que lorsque toutes les pièces du brûleur et les grilles sont correctement placées.

L'électrode du brûleur est exposée lorsque la tête du brûleur et le chapeau sont enlevés. Quand le bouton de commande d'un brûleur se trouve à la position LITE, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il pourrait en résulter une décharge électrique qui pourrait vous faire renverser un ustensile de cuisine chaud.

ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR DOUBLE SUPPLÉMENTAIRE

La tête du brûleur, le chapeau externe et la protection interne peuvent être retirés, ce qui en facilite le nettoyage.

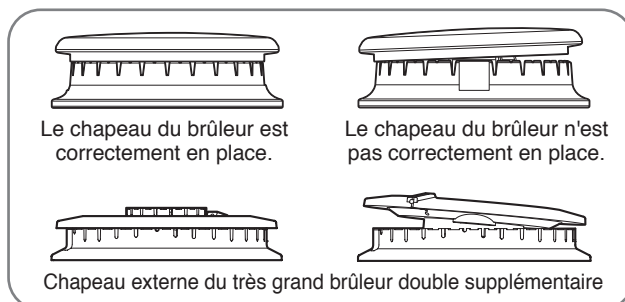
L'électrode du brûleur ne peut être retirée.



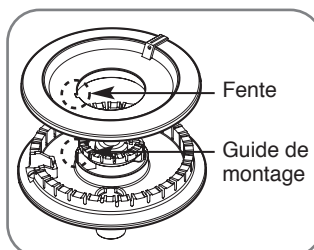
CHAPEAUX ET TÊTES DES BRÛLEURS

CHAPEAUX DES BRÛLEURS

Retirez les têtes des brûleurs lorsqu'ils sont refroidis. Lavez les chapeaux des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Vous pouvez les nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique pour éliminer les particules d'aliments brûlés.



Pour positionner correctement le chapeau externe du très grand brûleur double supplémentaire, assurez-vous que la fente dans le couvercle du brûleur est positionnée sur le guide de montage situé dans la tête du brûleur.



Pour vous débarrasser des aliments brûlés, trempez les chapeaux des brûleurs dans une solution de détergent liquide douce et de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à dents.

REMARQUES :

- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si le bouchon est retiré.

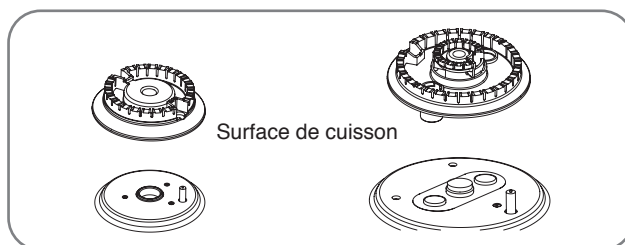
APRÈS LE NETTOYAGE

Avant de placer les chapeaux et les têtes des brûleurs arrière, secouez-les pour extraire l'excès d'eau, puis séchez-les soigneusement.

REMISE EN PLACE DES CHAPEAUX ET DES TÊTES

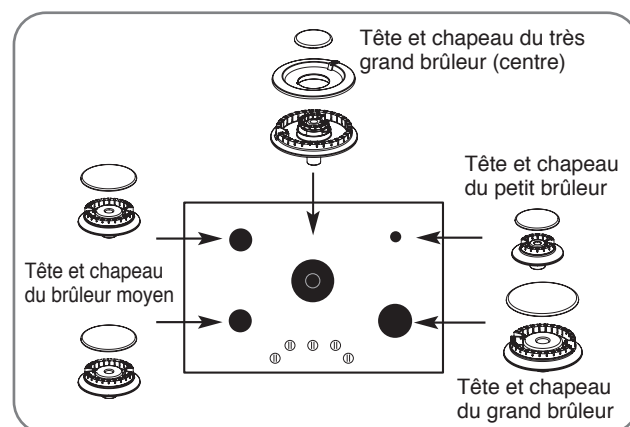
Replacez les têtes et les chapeaux des brûleurs au-dessus des électrodes sur la surface de cuisson, dans les emplacements indiqués en fonction de leur taille. Il y a une tête et un chapeau pour chaque brûleur, soit un petit, deux moyens, un grand et un très grand.

TÊTES DES BRÛLEURS



Les têtes des brûleurs peuvent être retirées. Il suffit de les enlever de la table de cuisson pour le nettoyage. Les fentes dans les têtes des brûleurs doivent toujours être propres pour obtenir une flamme adéquate. Des orifices ou des électrodes bouchés ou sales peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de la surface de cuisson. Tout déversement au-dessus ou autour d'une électrode doit être nettoyé soigneusement. Évitez de frapper une électrode avec un objet dur, car cela pourrait l'endommager.

Il est important de nettoyer régulièrement les chapeaux et les têtes des brûleurs, surtout après des déversements pouvant obstruer les ouvertures. Retirez les chapeaux des brûleurs lorsqu'ils ont refroidi.



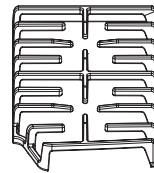
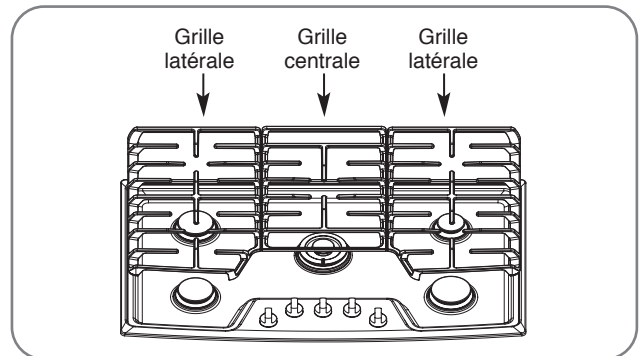
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

GRILLE DU BRÛLEUR

Votre surface de cuisson dispose de trois grilles de style professionnel. Ces grilles doivent être positionnées de façon particulière. Pour une stabilité maximale, les grilles ne doivent être utilisées que dans les positions adéquates. En raison de la taille variée des brûleurs, les grilles latérales ne peuvent pas être interchangeables et les grilles ne doivent pas être tournées de l'avant vers l'arrière.

NETTOYAGE

Retirez les grilles lorsqu'elles ont refroidi. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement, notamment après tout déversement. Lavez les chapeaux des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Lors du remplacement des grilles, assurez-vous qu'elles sont correctement positionnées sur les brûleurs. Remplacez les grilles de sorte que des arcs continus soient formés avec les nervures centrales des trois grilles. Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne faites pas fonctionner un brûleur longtemps sans ustensiles de cuisson sur la grille. En l'absence d'un récipient pour absorber la chaleur, la peinture de finition sur la grille pourrait s'ébrécher. Pour enlever les aliments brûlés, placez les grilles dans un récipient couvert. Faites-les tremper dans 1/4 de tasse d'ammoniac pendant plusieurs heures ou pendant toute une nuit. Lavez, rincez correctement et séchez.



L'apparence peut varier.
Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront progressivement leur éclat, et ce, même si vous en prenez grand soin. Ceci est attribuable à leur exposition continue à des températures élevées. Vous remarquerez le ternissement plus tôt avec les grilles de couleurs plus pâles.

REMARQUE : Ne nettoyez pas les grilles dans un four autonettoyant.

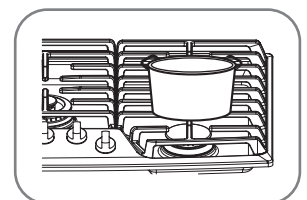
SURFACE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable de la surface de cuisson et l'empêcher de ternir, nettoyez immédiatement tout déversement. Les aliments très acides (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruits, etc.) ou les aliments à haute teneur en sucre peuvent causer des taches ternes si vous ne les nettoyez pas. Lorsque la surface aura refroidi, lavez-la et rincez-la. Pour d'autres déversements comme les éclaboussures de graisse ou autres, lavez la surface avec de l'eau et du savon lorsque qu'elle aura refroidi. Ensuite, rincez et polissez la surface à l'aide d'un chiffon sec.

REMARQUE : Évitez de poser des matériaux inflammables au-dessus ou près de la surface de cuisson.

Ne rangez et n'utilisez pas de matériel combustible, d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de tout appareil.

REMARQUE : N'essayez pas de retirer la surface de cuisson. En soulevant la surface de cuisson, vous pourriez occasionner des dommages et un mauvais fonctionnement de l'appareil.



SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier pour ne pas égratigner la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant produit de polissage pour acier inoxydable.

Essuyez toujours la surface dans le sens du grain.

Suivez les instructions du produit utilisé pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat d'un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable, ou pour trouver l'adresse d'un détaillant près de chez vous, composez gratuitement notre numéro de service client :

1-888-542-2623

ou visitez notre site web à l'adresse :

<http://www.lg.ca>.

BOUTONS DE COMMANDE

Il est préférable d'essuyer le panneau de commandes après chaque utilisation de la surface de cuisson.

Nettoyez ou rincez le panneau de commandes à l'aide d'un chiffon humide.

Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution composée de vinaigre et d'eau à part égale. Utilisez de l'eau propre pour le rinçage.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de tampons à récurer en plastique ou de nettoyants pour le four sur les boutons de commande - ces produits peuvent altérer l'apparence des boutons.

N'essayez pas de plier les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas ou en y accrochant une serviette ou tout autre type de charge.

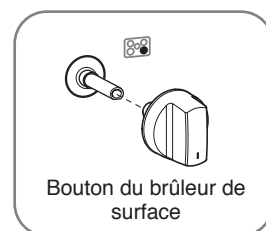
Ceci peut endommager la tige de soupape à gaz.

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont en position OFF et retirez-les directement de leur tige pour procéder au nettoyage.

Pour remettre les boutons en place, assurez-vous qu'ils sont alignés à la position OFF et faites-les glisser directement sur la tige.

REMARQUE : Pour éviter tout fonctionnement accidentel pendant le nettoyage des boutons de commande, débranchez la surface de cuisson.

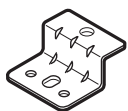


AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ENTRETIEN

Avant d'appeler le service d'entretien, consultez cette liste. Vous pourriez ainsi économiser du temps et de l'argent. Cette liste met en évidence les situations courantes qui ne découlent pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs produisent des flammes jaunes ou des pointes de flamme jaunes.	La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.	- Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si les flammes des brûleurs sont normales. Si les flammes du brûleur ressemblent à celles de la figure A, appelez le service d'entretien. - Les flammes normales du brûleur devraient ressembler à celles des figures B ou C, selon le type de gaz que vous utilisez. Avec du gaz LP, certaines pointes jaunes sur les cônes extérieurs sont normales.  A - Flammes jaunes. Appelez le service d'entretien.  B - Pointes jaunes sur les cônes extérieurs, normal avec du propane.  C - Flammes bleues et douces, normal avec du gaz naturel.
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou sont jaunes.	Le ratio d'apport air/gaz est incorrect.	Si la surface de cuisson est raccordée au gaz propane, contactez la personne qui a installé votre cuisinière ou qui s'est chargée de la conversion.
Les boutons de commande ne tournent pas.	Le bouton n'est pas poussé vers le bas.	Pour quitter la position OFF, appuyez sur le bouton vers le bas, puis tournez le bouton.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent de façon uniforme.	- La fiche de la surface de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise électrique. - Les fentes sur le côté du brûleur pourraient être obstruées. - Le brûleur n'est pas monté correctement.	- Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correctement mise à la terre. - Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Assurez-vous que la zone de l'électrode ne comporte aucun dépôt d'aliment. Consultez la section Entretien et nettoyage de la surface de cuisson. - Assurez-vous que les pièces du brûleur sont correctement installées. Consultez la section Entretien et nettoyage de la surface de cuisson.

ACCESSOIRES



Sopports de retenue (2 ch.)



Vis (2 ch.)



Vis (2 ch.)



Buses (7 ch.)

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISSENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre cusson au gaz LG («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada Inc. («LGECI»), à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Cusson au Gaz

Deux (2) ans à compter de la date d'achat initiale

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;

- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : <http://www.lg.com>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre

d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent intentar une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

Droit applicable. Les lois de votre province ou territoire de achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Frais et coûts. Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et honoraires juridiques.

Audience et lieu de l'arbitrage. Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

Dissociabilité et renonciation. Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

Option de retrait. Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à optout@lge.com et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-800-980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en ligne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation, Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévaliez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com