Balayez le code QR pour consulter le manuel.

MANUEL D'UTILISATION

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE À ÉLÉMENTS RADIANTS

Veuillez lire attentivement le présent manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

FRANÇAIS

CBEW3017BE, CBEW3617BE

MFL54169118
Rev.04_010926

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

3 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION
3 MISES EN GARDE
7 MISES EN GARDE

9 APERÇU DU PRODUIT

9 Caractéristiques du produit

10 INSTALLATION

10 Avant l'installation
15 Installation de la surface de cuisson

19 FONCTIONNEMENT

19 Accessoires de cuisson
21 Panneau de commande

28 FONCTIONS INTELLIGENTES

28 Application LG ThinQ

32 ENTRETIEN

32 Soin et nettoyage

35 DÉPANNAGE

35 Avant d'appeler le réparateur

38 GARANTIE LIMITÉE

38 CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.

Téléchargez ce manuel du propriétaire à l'adresse http://www.lg.com

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou ATTENTION.

Voici le message que ces mots véhiculent :

AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes.

ATTENTION

Vous pouvez être légèrement blessé ou vous pouvez endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessures et ce qui peut se produire en cas de non-respect des consignes.

MISES EN GARDE

AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de brûlure ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Installation

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, aux États-Unis, et à toutes les exigences des codes locaux. N'installez l'appareil que conformément aux consignes d'installation.
- Les éléments de sécurité de cet appareil sont conformes aux normes techniques reconnues.
- Ne modifiez ou n'altérez jamais un appareil, par exemple en enlevant les panneaux, les couvre-fils ou toute autre partie permanente du produit.
- Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Jetez le carton et tous les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- L'installation et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués par du personnel qualifié uniquement.

Fonctionnement

- Assurez-vous de savoir comment couper l'alimentation électrique de l'appareil à partir du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence. Identifiez le disjoncteur ou le fusible pour pouvoir agir rapidement si nécessaire.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer une pièce.
- NE PAS toucher les zones de cuisson ou les zones situées à proximité de ces surfaces. Les zones de cuisson peuvent être chaudes en raison de la chaleur résiduelle, même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables les toucher avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent.
- Éteignez toujours toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- N'utilisez pas d'eau ou de farine pour éteindre les feux de graisse. Étouffez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre polyvalente ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez que des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place d'une poignée.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. Une accumulation de pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés à proximité de la surface de cuisson ou sur celle-ci. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de recettes, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs, tels que des bombes aérosols, sur l'appareil ou à proximité. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou causer des dommages matériels.
- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne placez jamais d'articles combustibles sur la surface de cuisson.
- Ne gardez jamais d'articles combustibles ou de bombes aérosols dans un tiroir situé sous la surface de cuisson.
- Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la de près. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Vous devez surveiller la cuisson lorsque vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique. Ne réutilisez pas votre surface de cuisson tant que la surface en verre n'aura pas été remplacée.
- Lorsque vous vous servez de la surface de cuisson, n'utilisez jamais de papier d'aluminium, de produits emballés dans du papier d'aluminium ou d'aliments surgelés dans des contenants en aluminium.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes, à moins qu'ils soient sous la surveillance appropriée d'une personne responsable qui s'assure qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- La surveillance des jeunes enfants est requise afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles peuvent devenir chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les articles susceptibles d'intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson ou sur le dosseret de la surface de cuisson. Si les enfants grimpent sur la surface de cuisson pour atteindre les articles, ils pourraient se blesser gravement.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de la surface de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude. Cela pourrait endommager la surface de cuisson et l'isolation du câble.
- Après l'utilisation, éteignez l'élément de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Évitez de placer des objets en métal tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson. Les objets en métal peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Ne placez aucun objet sur la zone d'affichage ou à proximité afin d'éviter toute activation accidentelle des commandes de la surface de cuisson.
- Les poignées des accessoires de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas se trouver au-dessus des unités de surface adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec les accessoires de cuisson.
- Ne laissez jamais d'aliments préparés sur les zones de cuisson. Les débordements provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer, ou alors une casserole qui a bouilli à sec peut fondre ou être endommagée.
- Ne vous servez pas de papier d'aluminium pour tapisser une partie quelconque de la surface de cuisson. Si vous devez vous servir de papier d'aluminium comme couverture à placer sur les aliments, utilisez-le uniquement de la manière recommandée après la cuisson. Toute autre utilisation du papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Ne nettoyez pas ou ne faites pas fonctionner une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent s'y infiltrer et causer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les débordements provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Éteignez toujours toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- Tenez les animaux domestiques éloignés du produit pour éviter tout risque d'incendie ou de brûlure. Ne laissez pas les animaux domestiques monter sur l'appareil, même lorsqu'il n'est pas en marche.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans pour autant paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ne sont pas toujours visibles lorsque vous enlevez le récipient de la surface de cuisson. Un débordement soudain de liquides très chauds peut survenir lorsque le récipient est manipulé ou qu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide. Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne faites pas surchauffer le liquide.
  - Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
  - Après le chauffage, laissez le récipient reposer sur la surface de cuisson pendant un court instant avant de le déplacer.
  - Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient après l'avoir fait chauffer.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ne faites pas fonctionner les zones de cuisson avec des casseroles ou des poêles vides.
- N'allumez pas les zones de cuisson sans qu'il n'y ait de casseroles ou de poêles sur l'élément.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Entretien

- Ne réparez pas l'appareil et ne remplacez aucune pièce. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié afin de prévenir les blessure et les dommages à l'appareil.

- Si vous utilisez une éponge humide ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, prenez garde aux brûlures causées par la vapeur.
- Attendez que la surface de cuisson refroidisse avant d’utiliser des nettoyants pour surface de cuisson. Certains nettoyants peuvent produire des FUMÉES NOCIVES s’ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par une personne qualifiée possédant ce type de compétences pour éviter tout risque.
- Si votre appareil fonctionne mal ou se brise, éteignez toutes les zones de cuisson et communiquez avec un Centre d’information à la clientèle de LG pour un entretien.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Ne laissez pas de liquides ou de graisses s’accumuler sur la zone d’affichage de la surface de cuisson. Les aliments renversés ou brûlés peuvent activer ou désactiver l’appareil. Nettoyez soigneusement la zone d’affichage pour rétablir le fonctionnement normal de l’appareil.
- Nettoyez régulièrement l’appareil afin d’enlever la graisse, qui pourrait s’enflammer. Les hottes des ventilateurs d’évacuation et les filtres à graisse doivent être gardés propres. Ne laissez pas la graisse s’accumuler sur la hotte ou sur les filtres, car les dépôts de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Consultez les instructions du fabricant de la hotte pour en savoir plus sur le nettoyage.

MISES EN GARDE

⚠ ATTENTION

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés à l'appareil ou à la propriété lors de l'utilisation de l'appareil, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Fonctionnement

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson et la friture normales à la maison. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- Utilisez des casseroles ou des poêles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de tailles différentes.
- Choisissez des accessoires de cuisson dont le fond plat est suffisamment large pour couvrir les zones de cuisson.
- Seuls certains types d'accessoires de cuisson en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson sans se briser en raison d'une brusque variation de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation sur une surface de cuisson.
- Ne placez pas d'accessoires de cuisson chauds sur le verre froid de la surface de cuisson. Cela pourrait briser le verre.
- Ne faites pas glisser les casseroles ou les poêles sur la surface de cuisson, car cela pourrait la rayer.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela pourrait causer des dommages permanents sous forme de cassures, de fusion ou de marques pouvant affecter la surface de cuisson en vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La viande doit atteindre une température INTERNE d'au moins 160 °F et la volaille, une température INTERNE d'au moins 180 °F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.
- Avant d'utiliser la surface 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 surface de cuisson sera salie par les ingrédients de cuisson. La crème nettoyante pour surface de cuisson laisse une finition protectrice sur le verre afin de prévenir les rayures et les abrasions.
- Lorsque vous déplacez des casseroles et des poêles, portez attention aux bords de la surface de cuisson.
- La vitrocéramique est très robuste et résistante aux changements brusques de température, mais elle n'est pas incassable. Elle peut être endommagée si des objets durs ou pointus tombent dessus.
- Soyez très prudent si vous utilisez des casseroles en fonte ou d'autres casseroles présentant des bords rugueux ou des irrégularités. Leur déplacement peut rayer le verre.
- Ne faites pas glisser d'articles en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utilisez des accessoires de cuisson dont le dessous est propre et sans saletés accumulées.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson dont le dessous est rugueux ou inégal, car ils peuvent laisser des traces et des rayures sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre en guise de planche à découper.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande autonome.

Entretien

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à jet de vapeur ou un nettoyeur haute pression.

- Nettoyez la surface de cuisson conformément aux instructions d’entretien et de nettoyage de ce manuel.
- N’utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la surface de cuisson, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut faire éclater le verre.
- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution. N’utilisez pas d’éponges ou de chiffons pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude. Utilisez un grattoir métallique approprié.
- Si du sucre ou un mélange contenant du sucre tombe et fond sur une zone de cuisson chaude, enlevez-le immédiatement avec un grattoir métallique pendant qu’il est encore chaud. Si vous le laissez refroidir, il risque d’endommager la surface lorsque vous l’enlèverez. Soyez prudent et utilisez des gants pour éviter les brûlures.
- Éloignez de la surface en vitrocéramique les objets et les matériaux susceptibles de fondre, par exemple les ustensiles en plastique, le papier d’aluminium ou les emballages de cuisson. Si des matériaux ou des aliments fondent sur la surface en vitrocéramique, nettoyez-la immédiatement.
- Lorsque vous utilisez un grattoir métallique sur une zone de cuisson chaude, servez-vous de gants de cuisine pour prévenir les brûlures.
- Consultez la section « Entretien » pour en savoir plus sur le nettoyage et l’entretien appropriés de la surface de cuisson.

Mise au rebut des vieux appareils

Pour protéger l’environnement, il est important que les appareils usagés soient éliminés correctement.

- L’appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir de l’information sur les dates de collecte ou les sites publics d’élimination des déchets auprès de votre gouvernement local ou du service de collecte des déchets.
- Avant de vous débarrasser des vieux appareils, mettez-les hors service afin qu’ils ne constituent pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à une personne qualifiée de débrancher l’appareil du circuit électrique de la maison.

GARDEZ CES CONSIGNES

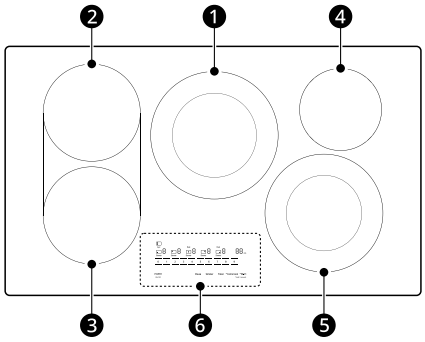
APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités

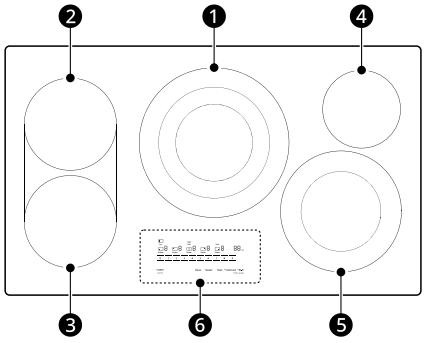
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

30 po (CBEW3017BE)



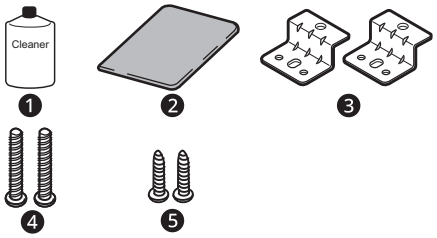
	Pièces et fonctionnalités
❶	Zone de cuisson double 9 15/16 po / 6 5/8 po (253 mm / 167,6 mm)
❷	Zone de cuisson simple 7 5/8 po (193 mm)
❸	Zone de cuisson simple 7 5/8 po (193 mm)
❹	Zone de cuisson simple 6 7/16 po (163 mm)
❺	Zone de cuisson double 9 3/16 po / 5 15/16 po (234 mm / 150,6 mm)
❻	Panneau de commande

36 po (CBEW3617BE)



	Pièces et fonctionnalités
❶	Zone de cuisson triples 12 5/16 po / 9 3/16 po / 6 3/8 po (313 mm / 232,6 mm / 161,6 mm)
❷	Zone de cuisson simple 7 5/8 po (193 mm)
❸	Zone de cuisson simple 7 5/8 po (193 mm)
❹	Zone de cuisson simple 6 7/16 po (163 mm)
❺	Zone de cuisson double 9 15/16 po / 6 5/8 po (253 mm / 167,6 mm)
❻	Panneau de commande

Accessoires



❶ Nettoyant pour surface de cuisson (1)

❷ Tampon à récurer non abrasif (1)

❸ Plaques de retenue (2)

❹ Boulons (2)

❺ Vis de type A (2)

INSTALLATION

Avant l’installation

Avant de commencer

L’installation et l’entretien doivent être effectués par un installateur qualifié.

Important : Gardez ces consignes pour l’inspecteur en électricité local. Lisez et conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Lisez ces instructions complètement et attentivement.

⚠ ATTENTION

- Si un espace de rangement se trouve sous la surface de cuisson, ne l’utilisez pas pour entreposer des articles inflammables ou sensibles à la chaleur tels que des détergents, des aérosols, des nettoyants, de l’eau, des aliments ou des plastiques.

REMARQUE

Installateur :

- Avant d’installer la surface de cuisson, lisez toutes les consignes d’installation.
- Enlevez tous les matériaux d’emballage avant de brancher l’alimentation électrique à la surface de cuisson.
- Respectez tous les règlements en vigueur.
- Seuls certains modèles de surface de cuisson peuvent être installés sur certains modèles de four électrique encastré.
- Assurez-vous de laisser ces consignes au propriétaire.

REMARQUE

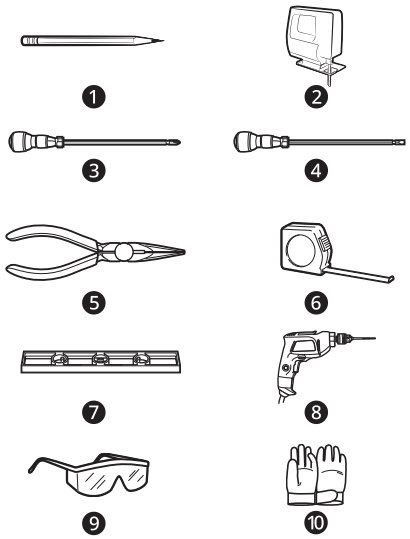
Consommateur :

- Gardez le manuel d’utilisation et les consignes d’installation pour consultation ultérieure.

REMARQUE

- Cet appareil doit être adéquatement mis à la terre.
- Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont pas couverts par la garantie de la surface de cuisson.

Outils nécessaires



❶ Crayon

❷ Scie sauteuse

❸ Tournevis Phillips

❹ Tournevis plat

❺ Pinces

❻ Ruban à mesurer

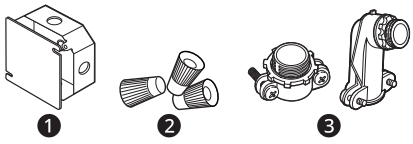
❼ Niveau

❽ Perceuse

❾ Lunettes de protection

❿ Gants

Pièces non fournies



❶ Boîte de jonction

❷ Capuchons de connexion

❸ Serre-câble (connecteur de conduit)

Déballage de la surface de cuisson

1 Déballez et inspectez visuellement la surface de cuisson pour détecter tout dommage et vérifier qu'il ne manque aucun composant.

2 Assurez-vous que la bouteille de nettoyant contenue dans le sac de documentation est laissée là où l'utilisateur peut la trouver facilement. Il est important de prétraiter la surface de cuisson en vitrocéramique avant de l'utiliser. Voir la section « Entretien et nettoyage ».

Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur une plaque située au fond de la surface de cuisson. Veuillez les noter dans ce guide; vous en aurez besoin pour l'enregistrement de la garantie.

Caractéristiques techniques

30 po Caractéristiques techniques

Modèles		CBEW3017BE		
Description		Surface de cuisson radiante		
Spécifications électriques	**Tension de connexion**	240/208 V c.a., 60 Hz, 40,0 A / 34,7 A		
	Charge électrique maximale connectée	9600 W / 7200 W		
Dimensions de la surface de cuisson		30 11/16 po (781 mm) (L) × 4 5/16 po (109 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)		
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 28 1/2 po (724 mm) (L) × 5 7/8 po (149 mm) (H) × 19 5/8 po (498 mm) (P)		
Zones de cuisson		**Position**	**Dimensions**	**Puissance (niveau 9)**
		Avant gauche	7 5/8 po (193 mm)	1150 W (208 V) 1500 W (240 V)
		Avant droit	9 3/16 po / 5 15/16 po (234 mm / 150,6 mm)	1650/750 W (208 V) 2200/1000 W (240 V)
		Arrière droit	6 7/16 po (163 mm)	900 W (208 V) 1200 W (240 V)
		Arrière gauche	7 5/8 po (193 mm)	1150 W (208 V) 1500 W (240 V)
		Centre	9 15/16 po / 6 5/8 po (253 mm / 167,6 mm)	2400/1050 W (208 V) 3200/1400 W (240 V)

36 po Caractéristiques techniques

Modèles	CBEW3617BE
Description	Surface de cuisson radiante

Modèles		CBEW3617BE		
Spécifications électriques	Tension de connexion	240/208 V c.a., 60 Hz, 45,8 A / 39,7 A		
	Charge électrique maximale connectée	11000 W / 8250 W		
Dimensions de la surface de cuisson		36 5/8 po (930 mm) (L) × 4 3/16 po (106 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)		
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 33 7/8 po (860 mm) (L) × 5 3/4 po (146 mm) (H) × 19 1/8 po (486 mm) (P)		
Zones de cuisson		**Position**	**Dimensions**	**Puissance (niveau 9)**
		Avant gauche	7 5/8 po (193 mm)	1150 W (208 V) 1500 W (240 V)
		Avant droit	9 15/16 po / 6 5/8 po (253 mm / 167,6 mm)	2400/1050 W (208 V) 3200/1400 W (240 V)
		Arrière droit	6 7/16 po (163 mm)	900 W (208 V) 1200 W (240 V)
		Arrière gauche	7 5/8 po (193 mm)	1150 W (208 V) 1500 W (240 V)
		Centre	12 5/16 po / 9 3/16 po / 6 3/8 po (313 mm / 232,6 mm / 161,6 mm)	2700/1800/900 W (208 V) 3600/2400/1200 W (240 V)

REMARQUE

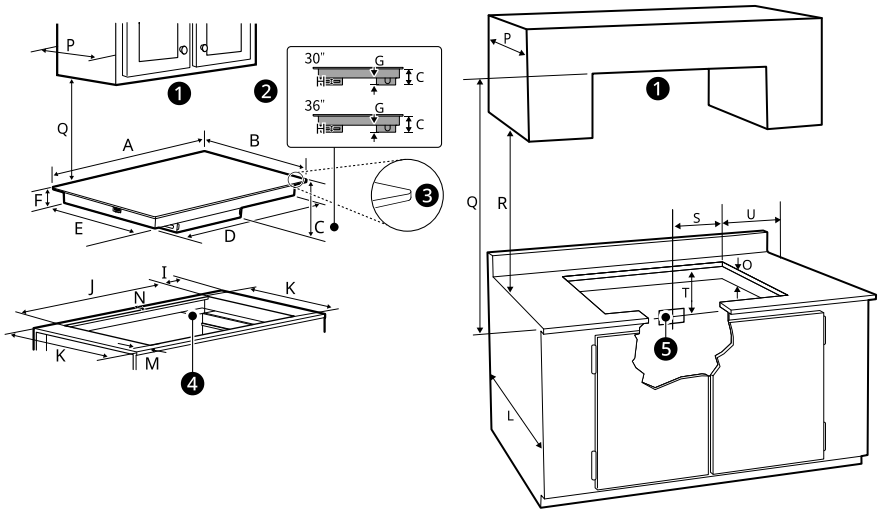
- La puissance maximale de chaque zone de cuisson dépend de la taille et du matériau de l’accessoire de cuisson utilisé.

Préparation de l’emplacement d’installation

Informations importantes sur l’installation

- Toutes les surfaces de cuisson électriques fonctionnent sur une alimentation électrique monophasée, à trois ou quatre fils, de 240/208 volts, 60 hertz, en courant alternatif uniquement, avec mise à la terre.
- La distance minimale entre la surface de cuisson et le meuble supérieur est de 762 mm (30 po) pour une surface de cuisson de 30 pouces et de 914 mm (36 po) pour une surface de cuisson de 36 pouces.
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux situés autour de la surface de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu’à 93 °C [200 °F]) générée par la surface de cuisson.

Dimensions et dégagements



❶ N’obstruez pas ces zones.

❷ Côté droit

❸ Rayon : 3/8 po (10 mm)

❹ Ouverture de 4 po X 8 po (102 mm x 203 mm) pour acheminer le câble blindé si un panneau est présent.

❺ Emplacement approximatif de la boîte de jonction.

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
A	Largeur de la plaque supérieure	30 11/16 po (781 mm)	36 5/8 po (930 mm)
B	Profondeur de la plaque supérieure	21 1/16 po (534 mm)	
C	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de l'enceinte du conduit et du bornier	3 15/16 po (101 mm)	3 7/8 po (98 mm)
D	Largeur de la base de la surface de cuisson	27 15/16 po (710 mm)	33 1/2 po (851 mm)
E	Profondeur de la base de la surface de cuisson	18 13/16 po (477 mm)	

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
F	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de la base de la surface de cuisson	2 1/2 po (64 mm)	2 7/16 po (61 mm)
G	Hauteur de l'enceinte du conduit et du bornier	1 7/16 po (37 mm)	
H	Hauteur du couvercle de base	1 5/8 po (41 mm)	
I	Dégagement entre le bord latéral de la découpe et le côté du comptoir	≥ 1 1/8 po (28 mm)	
J	Largeur de la découpe	≥ 28 1/2 po (724 mm) ≤ 28 5/8 po (727 mm)	≥ 33 7/8 po (860 mm) ≤ 33 15/16 po (863 mm)
K	Profondeur de la découpe	≥ 19 5/8 po (498 mm) ≤ 19 11/16 po (501 mm)	≥ 19 1/8 po (486 mm) ≤ 19 3/16 po (488 mm)
L	Profondeur des armoires inférieures	23 13/16 po (605 mm)	23 3/8 po (593 mm)
M	Distance entre l'avant du comptoir et le bord avant de la découpe	≥ 2 3/16 po (55 mm)	
N	Distance entre le bord arrière de la découpe et la surface combustible la plus proche	≥ 2 1/16 po (52 mm)	
O	Hauteur sous la découpe (un espace vide est requis sous la surface de cuisson pour une performance optimale)	≥ 5 1/4 po (134 mm)	≥ 5 3/16 po (131 mm)
P	Profondeur des armoires situées au-dessus	≤ 13 po (330 mm)	
Q	Dégagement entre le haut de la surface de cuisson et le bas des armoires situées au-dessus	≥ 30 po (762 mm)	≥ 36 po (914 mm)
R	Dégagement entre le comptoir et le bas des armoires adjacentes	≥ 18 po (457 mm)	
S	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	12 po (305 mm)	
T	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	10 po (254 mm)	
U	Distance entre le bord de la surface de cuisson et le mur combustible le plus proche (de chaque côté de l'appareil)	≥ 2 po (50 mm)	

Toutes les dimensions sont indiquées en pouces et en millimètres (mm).

Prévoyez 2 po (50 mm) sous l'ouverture pour le câble blindé afin de dégager le câble électrique, et prévoyez un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur, à l'arrière de la surface de cuisson.

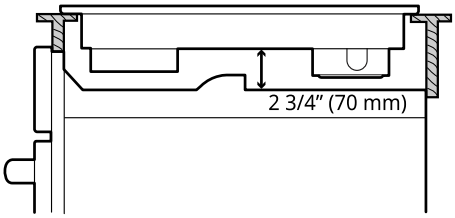
Épaisseur du verre : 3/16 po (4 mm)

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

⚠ ATTENTION

- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous penchez au-dessus des surfaces chaudes, évitez de placer une armoire au-dessus de la surface de cuisson. Si une armoire y est installée, réduisez les risques en installant une hotte qui dépassera horizontalement d'au moins 5 po (127mm) des panneaux de l'armoire.

- Il est très important de garder une distance de 2 3/4 po (70 mm) entre la surface de cuisson et le four situé en dessous.



Installation de la surface de cuisson

Branchement électrique

Consignes de sécurité importantes

- Assurez-vous que la surface de cuisson est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.
- Cette surface de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, aux États-Unis.

⚠ AVERTISSEMENT

- L'alimentation électrique de la surface de cuisson doit être coupée pendant que les connexions sont effectuées. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Réalisation du branchement électrique

- Installez la boîte de jonction sous l'armoire et faites passer le fil de 120/240 ou 120/208 volts c.a. depuis le panneau du circuit principal.

REMARQUE

- NE connectez PAS dès maintenant le fil au panneau du circuit.

Exigences électriques

Respectez tous les codes et règlements locaux en vigueur.

1 Une alimentation électrique monophasée à trois ou quatre fils, de 120/240 ou 120/208 volts, 60 Hz, uniquement en courant alternatif, est requise sur un circuit séparé protégé par un fusible des deux côtés de la ligne (un fusible temporisé ou un disjoncteur est recommandé). NE mettez PAS le neutre sous fusible. La taille du fusible ne doit pas dépasser la valeur nominale du circuit de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique.

- Une surface de cuisson radiante de 30 po peut consommer jusqu'à 9600 W à 240 VCA. Un disjoncteur pour une charge continue de 40 ampères avec n° 8 AWG doit être utilisé.
- Une surface de cuisson radiante de 36 po peut consommer jusqu'à 11000 W à 240 VCA. Un disjoncteur pour une charge continue de 50 ampères avec n° 8 AWG doit être utilisé.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne vous servez pas d'une rallonge électrique avec cet appareil. Une telle utilisation peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou d'autres blessures.

REMARQUE

- La taille des fils et ainsi que les connexions doivent être conformes à la taille et au calibre du fusible de l'appareil, conformément à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 et aux normes et réglementations locales.

2 L'appareil doit être raccordé au boîtier de sectionnement à fusible (ou disjoncteur) par un câble flexible blindé ou à gaine non métallique. Le câble flexible blindé qui part de cet appareil doit être raccordé directement à

la boîte de jonction mise à la terre. La boîte de jonction doit être située comme indiqué dans la section **Dimensions et dégagements**, avec autant de jeu que possible dans le câble entre la boîte et l'appareil, afin que ce dernier puisse être déplacé pour l'entretien.

3 Un serre-câbles approprié doit être utilisé pour fixer le câble flexible blindé à la boîte de jonction.

Branchement électrique

Raccordez le câble flexible blindé qui part de l'unité de surface jusqu'à la boîte de jonction en utilisant un serre-câbles approprié à l'endroit où le câble blindé entre dans la boîte de jonction. Effectuez ensuite le branchement électrique comme suit.

La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.

Cet appareil est doté d'un fil d'alimentation et d'un fil de mise à la terre vert ou en cuivre nu connecté au cadre.

REMARQUE

À L'ÉLECTRICIEN :

- Les câbles blindés fournis avec l'appareil sont homologués UL pour le raccordement à des câbles domestiques de plus gros calibre. L'isolation des fils est conçue pour résister à des températures beaucoup plus élevées que celles des câbles domestiques. La capacité de transport de courant du fil conducteur est régie par la température nominale de l'isolation autour du fil, plutôt que par le seul calibre du fil.

⚠ AVERTISSEMENT

- NE mettez PAS à la terre sur un tuyau d'alimentation en gaz. NE raccordez PAS l'appareil à l'alimentation électrique avant qu'il ne soit mis à la terre de façon permanente. Raccordez le fil de mise à la terre avant de mettre l'appareil sous tension.
- Cet appareil est doté d'un câble flexible avec un conducteur en cuivre. Si le raccordement est fait à un câblage domestique en aluminium, utilisez uniquement des connecteurs spéciaux approuvés pour le raccordement de fils en cuivre et en aluminium, conformément au National Electrical Code et aux normes et réglementations locales. Une connexion incorrecte du câblage domestique en aluminium aux fils de cuivre peut entraîner un court-circuit ou un incendie. Suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant du connecteur.

Lorsque les codes locaux autorisent le raccordement du conducteur de mise à la terre de l'appareil au fil neutre (blanc)

Respectez tous les codes et règlements locaux.

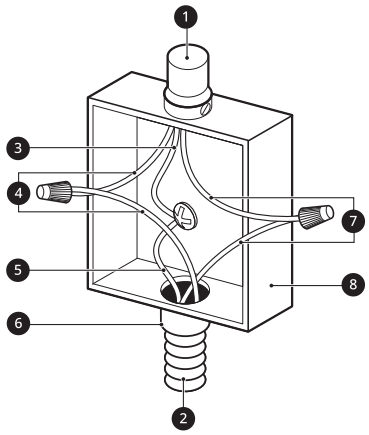
1 Débranchez l'alimentation.

2 Au boîtier du disjoncteur, au boîtier à fusibles ou à la boîte de jonction, connectez les fils de l'appareil et du câble d'alimentation comme indiqué.

⚠ AVERTISSEMENT

- Vous ne pouvez pas mettre la surface de cuisson à la terre par le fil neutre (blanc) si la surface de cuisson est utilisée dans une nouvelle installation de circuit de dérivation (NEC 1996), une maison mobile ou un véhicule récréatif, ou lorsque les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le fil neutre (blanc). Lorsque la mise à la terre du fil neutre (blanc) est interdite, vous devez utiliser un câble d'alimentation à 4 fils. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner une électrocution ou d'autres blessures corporelles graves.

Boîte de jonction à trois fils avec mise à la terre



❶ Câble de l'alimentation électrique

❷ Câble de la surface de cuisson

❸ Fil blanc (neutre)

❹ Fils rouges

❺ Fil vert (terre)

❻ Connecteur pour conduit homologué UL

❼ Fils noirs

❽ Boîte de jonction

Si la surface de cuisson est utilisée dans une nouvelle installation de circuit de dérivation (NEC 1996), une maison mobile ou un véhicule récréatif, ou lorsque les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le fil neutre (blanc)

Respectez tous les codes et règlements locaux.

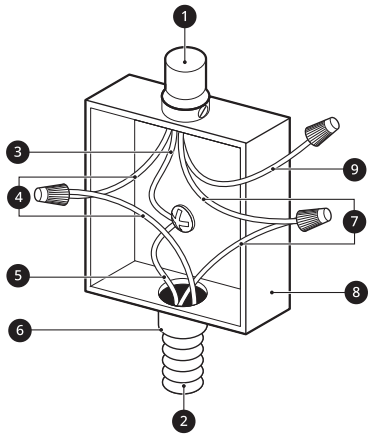
1 Débranchez l'alimentation.

2 Au boîtier du disjoncteur, au boîtier à fusibles ou à la boîte de jonction, connectez les fils de l'appareil et du câble d'alimentation comme indiqué.

⚠ AVERTISSEMENT

- En cas de connexion à un système électrique avec câble d'alimentation à quatre fils, le fil de mise à la terre connecté au cadre de l'appareil NE DOIT PAS être connecté au fil neutre du système électrique à quatre fils.

Boîte de jonction à quatre fils avec mise à la terre



❶ Câble de l'alimentation électrique

❷ Câble de la surface de cuisson

❸ Fil de mise à la terre

❹ Fils rouges

❺ Fil vert (terre)

❻ Connecteur pour conduit homologué UL

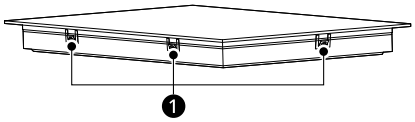
❼ Fils noirs

❽ Boîte de jonction

❾ Fil blanc (pas de connexion)

Installation de la surface de cuisson

1 Vérifiez visuellement que la surface de cuisson n'est pas endommagée. Assurez-vous que toutes les vis ❶ de la surface de cuisson sont bien serrées (voir ci-dessous pour connaître les emplacements).

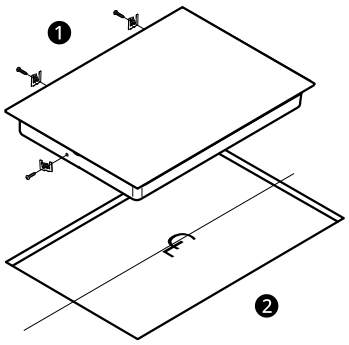


2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.

- Voir la section **Dimensions et dégagements**.

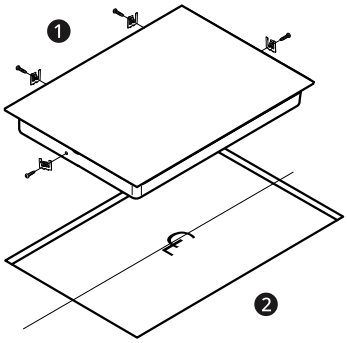
3 Abaissez prudemment la surface de cuisson pour la faire entrer dans la découpe du comptoir, en vous assurant de ne pas coincer de fils.

- Surface de cuisson de 30 po



FRANÇAIS

- Surface de cuisson de 36 po



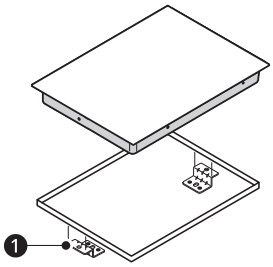
❶ Arrière

❷ Avant

REMARQUE

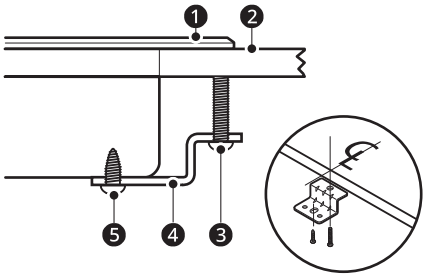
- N’utilisez pas de produit de calfeutrage. La surface de cuisson doit être amovible pour pouvoir en faire l’entretien si nécessaire.

4 Installez les plaques de retenue ❶ au bas de la surface de cuisson, puis serrez les boulons contre la base du comptoir, comme illustré.



REMARQUE

- Les plaques de retenue DOIVENT être installées conformément aux codes locaux ou, en l’absence de codes locaux, conformément à la dernière version du National Electrical Code ANSI/NFPA no 70.



❶ Surface de cuisson

❷ Comptoir

❸ Boulon

❹ Plaques de retenue

❺ Vis de type A

Dernière vérification

Effectuez une vérification finale du fonctionnement de la surface de cuisson en vous assurant qu’elle s’allume correctement et que chaque zone de cuisson fonctionne bien. Consultez les instructions d’utilisation de ce guide pour en savoir plus.

FONCTIONNEMENT

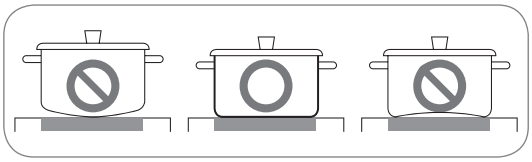
Accessoires de cuisson

Choix des accessoires de cuisson

Casseroles et poêles

Plus la casserole est de qualité, meilleurs sont les résultats de cuisson.

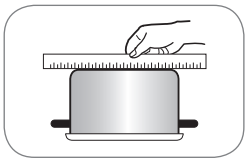
- Vous pouvez reconnaître les bonnes casseroles et poêles à leur fond. Le fond doit être aussi épais et plat que possible.



- Les casseroles dont le fond est en aluminium ou en cuivre peuvent provoquer des décolorations métalliques sur la surface en vitrocéramique, qui sont très difficiles, voire impossibles à éliminer.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des casseroles en fonte ou des casseroles dont la base est endommagée, rugueuse ou présentant des bavures. Des rayures peuvent se produire si elles sont glissées sur la surface.
- Lorsqu'ils sont froids, les fonds de casseroles sont normalement légèrement incurvés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent jamais être courbés vers l'extérieur (convexes).
- Lors de l'utilisation d'accessoires de cuisson spéciaux tels que les autocuiseurs, les casseroles à mijoter ou les woks, il convient de suivre les instructions du fabricant et de ne pas utiliser une poêle très fine.

Utilisez des accessoires de cuisson dont le fond est plat.

Les accessoires de cuisson doivent être entièrement en contact avec la surface de l’élément de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat dont la taille correspond à l’élément de cuisson et à la quantité d’aliments à préparer. Vérifiez si l’accessoire est plat en faisant tourner une règle sur le fond de l’accessoire de cuisson.



Éviter les rayures

Utilisez des accessoires de cuisson en acier inoxydable de plus gros calibre sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permettra de réduire les risques de rayures sur la surface en céramique.

Les accessoires de cuisson de mauvaise qualité peuvent rayer la surface de cuisson.

Les accessoires de cuisson doivent toujours être soulevés au-dessus de la surface de cuisson en céramique pour éviter les rayures. Au fil du temps, le fait de glisser TOUT type d’accessoire de cuisson sur la surface de cuisson en céramique peut en altérer l’aspect général. Au final, l’accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface difficile et dégrader l’aspect général de la surface de cuisson.

Les rayures peuvent également provenir de grains de sable (par exemple, après du lavage des légumes) qui sont apportés avec la casserole sur la surface de cuisson.

Utilisation d'accessoires de cuisson

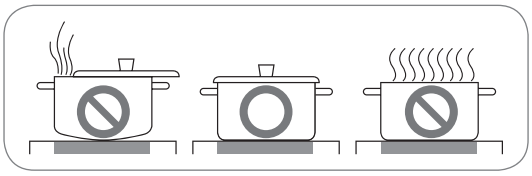
Suivez toujours les recommandations en matière de type et de taille pour l’accessoire de cuisson. En outre :

- N’utilisez pas de casseroles ou de poêles sales avec des accumulations de graisse. Utilisez toujours des casseroles ou des poêles faciles à nettoyer après la cuisson, et assurez-vous que la base des casseroles est propre et sèche.
- Lorsque vous cuisinez avec de grandes quantités de liquide, utilisez de grandes casseroles pour prévenir les débordements.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela pourrait causer des dommages permanents sous forme de cassures, de fusion ou de marbrures qui pourraient affecter la surface de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n’est pas couvert par votre garantie.)
- Adaptez la taille de la poêle et de l’élément à la quantité d’aliments à préparer.

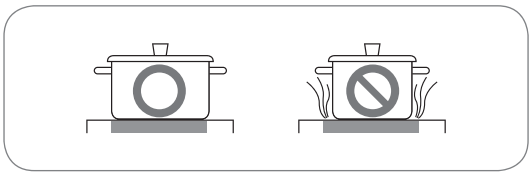
Conseils pour économiser de l’énergie

- Positionnez toujours les casseroles et les poêles avant d’allumer l’élément.
- Les éléments et les accessoires de cuisson sales consomment plus d’électricité.
- Dans la mesure du possible, toujours placez fermement les couvercles sur les casseroles et

les poêles de manière à les recouvrir complètement.



- Éteignez les éléments avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle afin de maintenir les aliments au chaud ou de les faire fondre.
- La base de la casserole ou de la poêle doit être de la même taille que l’élément.



- L'utilisation d'un autocuiseur raccourcit les temps de cuisson de près de 50 %.

Panneau de commande

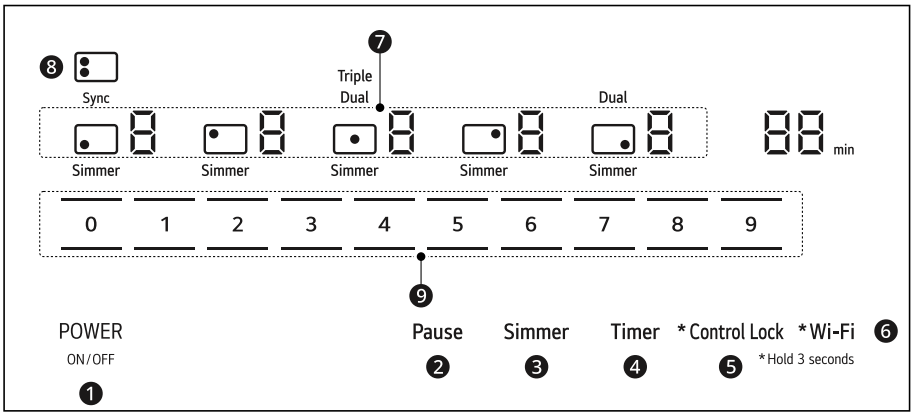
Caractéristiques du panneau de commande

Emplacement des éléments de surface et des commandes

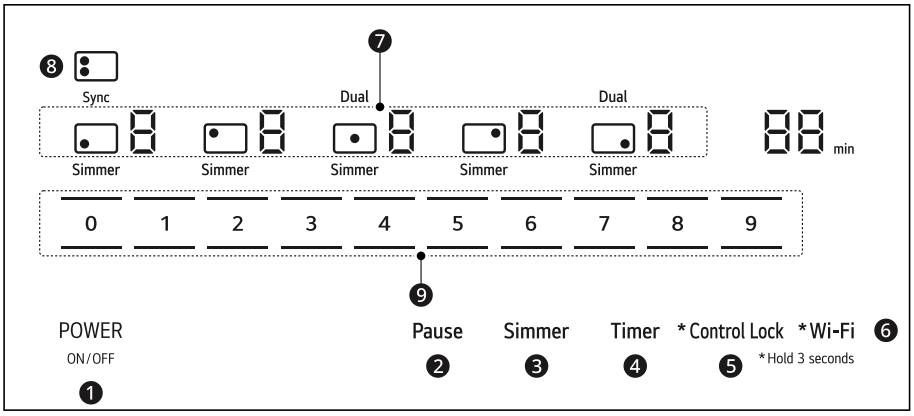
La position de la zone de cuisson contrôlée est indiquée dans chaque icône de zone de cuisson sur le panneau de commande. Le diagramme ci-dessous montre la plaque de cuisson de 36" et de 30". Le panneau de contrôle de 30" n'inclut pas d'élément triple.

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

Surface de cuisson de 36 po



Surface de cuisson de 30 po



		Éléments de surface et commandes			Éléments de surface et commandes
❶	**POWER (PUISSANCE)**	Maintenez enfoncée cette touche pendant 1 seconde pour ALLUMER la surface de cuisson dans son ensemble. Lorsqu'elle est ALLUMÉE, la surface de cuisson est en mode veille jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.	❻	**Wi-Fi**	Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi.

		Éléments de surface et commandes			Éléments de surface et commandes
❷	**Pause**	Règle la zone de cuisson active à la puissance minimale. Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver.	❼	**Zone de cuisson**	Pour vérifier l'état d'une zone de cuisson et régler la zone de cuisson. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
❸	**Simmer (Mijotage)**	Appuyez sur la touche **Simmer (Mijotage)** lorsque la zone de cuisson est sélectionnée pour préparer des sauces mijotées ou des ragoûts. L'indicateur de Mijotage situé sous chaque zone de cuisson reste éteint jusqu'à ce qu'il soit activé.	❽	**Sync**	Appuyez sur cette touche pour activer le mode Sync. Pour plus de détails, voir « Utilisation du mode de Sync ».
❹	**Timer (Minuterie)**	Appuyez pour régler une minuterie. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».	❾	**Niveau de puissance**	Sélectionnez le niveau de puissance pour régler la puissance de la zone de cuisson.
❺	**Control Lock (Verrouillage des commandes)**	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.		**Allumage/ extinction de la lumière du panneau de contrôle**	Les DEL du panneau de contrôle s'éteignent après quelques minutes pour économiser de l'énergie. Appuyez sur le bouton **POWER (PUISSANCE)** pour activer le panneau de commande. Si les commandes restent inactives pendant quelques minutes, les DEL s'éteignent à nouveau automatiquement.

Indicateur de surface chaude

H	Indicateur de surface chaude

- Si cette icône s'affiche à l'écran, prenez garde, car la surface en vitrocéramique est chaude.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Après avoir éteint la zone de cuisson, l'icône s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse.
  - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même après que le témoin lumineux se soit éteint, soyez prudent car la surface peut encore être chaude.

Modification des réglages de la surface de cuisson

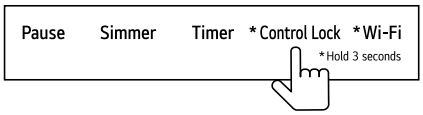
Verrouillage des commandes

La fonction de **Verrouillage des commandes** empêche automatiquement la mise en marche des commandes de la table de cuisson.

- Si le verrouillage des commandes est activé, toutes les fonctions de la surface de cuisson sont désactivées, à l'exception des touches **POWER (PUISSANCE)** et **Control Lock (Verrouillage des commandes)**.

Lock (Verrou)

1 Appuyez sur **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pendant 3 secondes. Le bouton Verrouillage de contrôle s'allume.



2 Tous les boutons sont désactivés, à l'exception des boutons **POWER (PUISSANCE)** et **Control Lock (Verrouillage des commandes)**.

REMARQUE

- Lorsque le Verrouillage de contrôle est activé, si vous appuyez sur une autre touche, le bouton de **Control Lock (Verrouillage des commandes)** clignote pendant 5 secondes. Ce clignotement se produit même si le produit est éteint.
- Même si vous éteignez et rallumez le produit, le **Control Lock (Verrouillage des commandes)** est maintenu.

Déverrouiller

Appuyez sur **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage et déverrouiller toutes les touches.

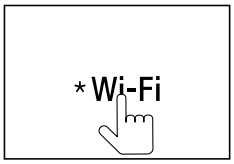
Wi-Fi

Le bouton **Wi-Fi**, lorsqu'il est utilisé avec l'application LG ThinQ, permet à l' surface de cuisson de se connecter à un réseau Wi-Fi domestique. Reportez-vous aux fonctions intelligentes pour obtenir des informations sur la configuration initiale de l'application.

Configuration du Wi-Fi

Le bouton Wi-Fi indique l'état de la connexion réseau de la surface de cuisson. Le bouton s'allume lorsque la surface de cuisson est connectée au réseau Wi-Fi. Appuyez sur le bouton **Wi-Fi** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour vous connecter au réseau. Le voyant clignote pendant que la connexion est établie, puis s'allume une fois la connexion établie.

Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez à nouveau sur le bouton **Wi-Fi** pendant 3 secondes.



Avant d’utiliser la surface de cuisson

Avant d’utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la soigneusement à l’aide du nettoyant fourni ou d’un nettoyant pour surface de cuisson en céramique, conformément aux instructions d’entretien et de nettoyage de ce guide. Cela permettra de protéger la surface en céramique et facilitera les nettoyages ultérieurs.

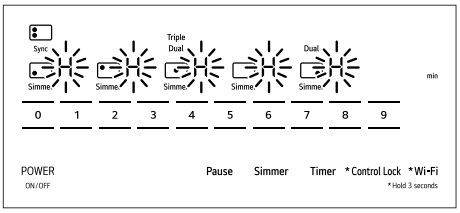
⚠ ATTENTION

- N’utilisez jamais de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager définitivement la surface de cuisson.

Utilisation de la surface de cuisson

Première utilisation

Lorsque vous branchez la surface de cuisson pour la première fois, le voyant "H" clignote pendant 60 secondes. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.



⚠ ATTENTION

- Soyez prudent, si l'indicateur "H" est affiché, cela signifie que la surface en vitrocéramique est chaude. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures. Reportez-vous à la section relative à l'indicateur de surface chaude.

Activation de la surface de cuisson

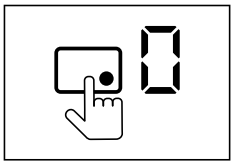
Pour allumer la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)** pendant environ 1 seconde. Le voyant d'alimentation DEL de chaque élément de surface affiche « 0 ». Pour éteindre la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)**.

REMARQUE

- Après avoir allumé la surface de cuisson avec la touche **POWER (PUISSANCE)**, vous devez sélectionner l’une des zones de cuisson dans un délai de 60 secondes. Si aucune sélection n’est effectuée, la surface de cuisson s’éteint par mesure de sécurité.

Sélection de la zone de cuisson

Placez une poêle sur la zone de cuisson souhaitée.



Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée pour régler le niveau de puissance. L'affichage du brûleur « 0 » clignote.

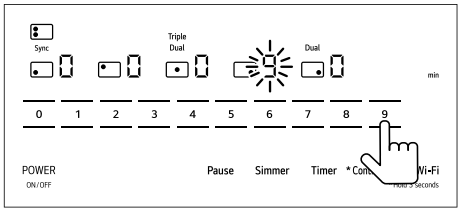
REMARQUE

- Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance de l'élément doit être réglé dans les cinq secondes, sans quoi les réglages de puissance s'éteignent par mesure de sécurité.
- Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné, les réglages de puissance s'éteignent après cinq secondes.

Réajustement du niveau de puissance

1 Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.

2 Appuyez sur le **Niveau de puissance** souhaité. Le niveau de puissance est modifié au bout de 5 secondes. (Si le niveau de puissance 0 est sélectionné, le brûleur s'éteint).

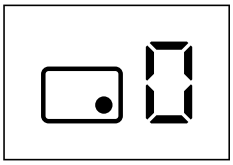


REMARQUE

- Une fois le niveau de puissance modifié, le brûleur s'arrête temporairement, puis redémarre au niveau de puissance modifié.

Mise hors tension de la zone de cuisson

1 Une fois la cuisson terminée, sélectionnez la touche du brûleur souhaité et modifiez le niveau de puissance « 0 » pour éteindre la zone de cuisson au bout de 5 secondes.



2 Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)**.

AVERTISSEMENT

- Votre surface de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Cet indicateur signale que cette zone a été utilisée et qu'elle dégage encore suffisamment de chaleur pour provoquer des brûlures. Évitez de toucher la zone de cuisson.

Réglage	Fonction	Utilisé pour
9	Réchauffage rapide	Porter les liquides à ébullition.
7-9	Chauffer, rissoler, frire	Faire revenir les viandes, chauffer l'huile pour la friture, sauter, maintenir une ébullition rapide pour de grandes quantités de liquides.
6-7	Rôtir, frire	Faire frire des viandes, des côtelettes, des crêpes, des saucisses, des œufs.
4-5	Porter à ébullition, cuisine générale	Cuire des grandes quantités, soupes et ragoûts, cuire des pommes de terre à la vapeur, cuire des bouillons de viande.
2-4	Cuire à la vapeur	Cuire des légumes à la vapeur, braiser des viandes.

Réglage	Fonction	Utilisé pour
Pour faire mijoter 2-3	Mijoter	Mijoter des plats à base de riz ou de lait, cuire à la vapeur de petites quantités de pommes de terre et de légumes, réchauffer des plats prêts à être servis.
Pour faire mijoter 1		Mijoter de la sauce tomate et de la sauce au fromage.
1	Faire fondre	Des omelettes moelleuses, des plats chauds, du beurre ou du chocolat.

REMARQUE

- Ces réglages sont donnés à titre de recommandations pour la cuisson. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de puissance en fonction du type d'aliment et de la casserole ou de la poêle.

Utiliser le mode de mijotage

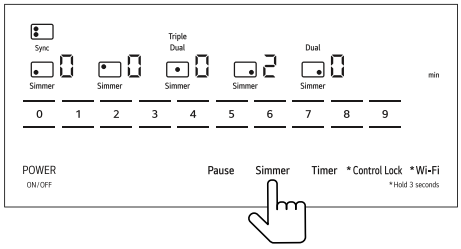
Pour faire mijoter

Utilisez le mode **Simmer (Mijotage)** pour faire mijoter des sauces ou des ragoûts.

La fonction de mijotage vous offre un contrôle détaillé avec 3 sous-niveaux entre les niveaux de puissance 1 et 2.

1 Placez l'accessoire de cuisson sur n'importe quelle zone de cuisson. Activez la zone de cuisson correspondante.

2 Appuyez sur **Simmer (Mijotage)**. L'affichage du brûleur change. Au début, il n'y a pas de signe sous la zone de cuisson, mais lorsque vous sélectionnez Mijotage, l'indicateur Mijotage apparaît sous la zone de cuisson.



3 Pour régler et ajuster le **niveau de mijotage**, appuyez sur le **niveau de puissance** correspondant.

- Le niveau de puissance 2 sera activé.
- Seuls les niveaux de puissance 1 à 3 peuvent être sélectionnés.
- La sélection du niveau de puissance 4 ou plus désactive la fonction de mijotage.

4 Appuyez à nouveau sur **Simmer (Mijotage)** pour désactiver la zone de cuisson. Si la touche **POWER (PUISSANCE)** est sélectionnée, toutes les opérations sont désactivées.

REMARQUE

- La fonction Mijotage n'est pas disponible lorsque vous utilisez le mode « Sync » dans la zone de cuisson avec la fonction de « Sync ».

Utilisation du mode de Sync

Sync

Les 2 zones de cuisson à gauche peuvent être combinées pour créer une grande zone de cuisson grâce à la fonction « Sync ». Cette fonction est particulièrement pratique pour la cuisson dans des faitouts ou d'autres grands récipients oblongs.

1 Placez les ustensiles de cuisine sur les 2 zones de cuisson du côté gauche.

2 Appuyez sur **Sync**pour activer les deux zones de cuisson. L'affichage du niveau de puissance de l'élément arrière gauche clignote.

3 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

4 Sélectionnez le niveau de puissance 0 pour désactiver le mode Sync.

REMARQUE

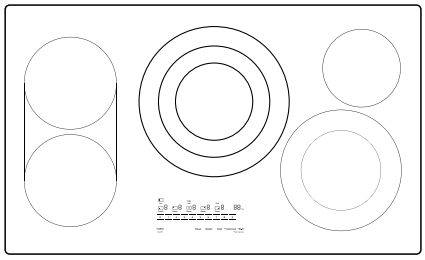
- Si l'un des 2 brûleurs à gauche fonctionne, arrêtez ce brûleur afin de pouvoir utiliser la fonction « Sync ».

Utilisation des triples éléments

Cette fonction n’est offerte que sur certains modèles.

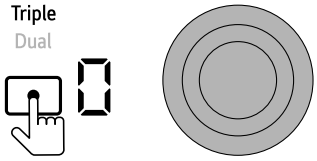
Le triple élément, situé en position centrale, offre trois éléments de tailles différentes pour s'adapter aux différentes tailles de casseroles.

CBEW3617BE uniquement

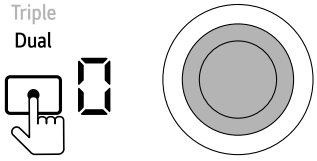


Pour activer le triple élément

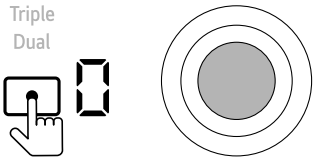
1 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité de l'élément triple. L'ensemble de l'élément triple s'activera. Le voyant situé sous le **Triple** s'allume.



2 Appuyez à nouveau sur le bouton de la zone de cuisson triple pour activer le double élément. Le voyant situé sous le **Dual (Double)** s'allume.



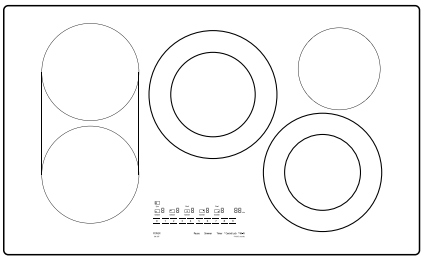
3 Appuyez à nouveau sur le bouton de la zone de cuisson triple pour activer l'élément intérieur. L'élément intérieur s'active.



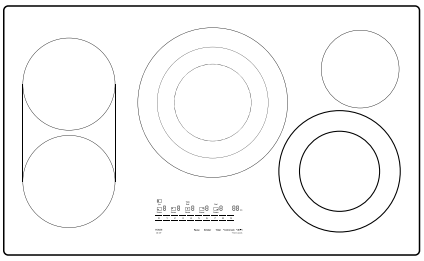
Utilisation des doubles éléments

Le double élément, situé à l'avant droit, offre deux éléments de taille différente pour s'adapter à des poêles de tailles différentes. Utilisez une ou deux sections de l'élément pour accommoder des poêles de tailles différentes.

CBEW3017BE

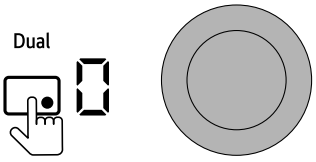


CBEW3617BE

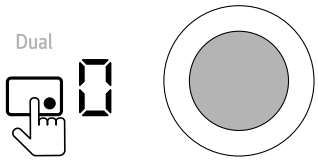


Pour activer le Double élément

1 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité de l' double triple. L'ensemble de l' double triple s'activera. Le voyant situé sous le **Dual (Double)** s'allume.



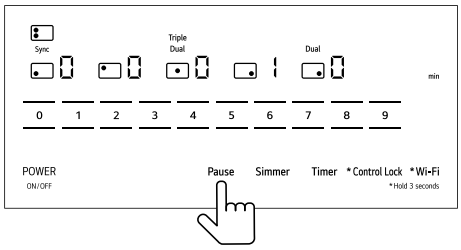
2 Appuyez à nouveau sur le bouton de la zone de cuisson double pour activer l'élément intérieur. L'élément intérieur s'active.



Autres fonctions

Pause

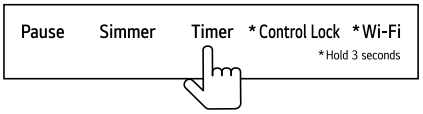
La fonction Pause réduit le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives au niveau 1 et les maintient à ce niveau jusqu'à ce qu'elles soient désactivées. Pour utiliser la fonction Pause, appuyez sur la touche **Pause**. Pour désactiver la fonction Pause, appuyez à nouveau sur la touche **Pause** pour ramener la zone de cuisson au niveau de puissance précédent.



Minuterie

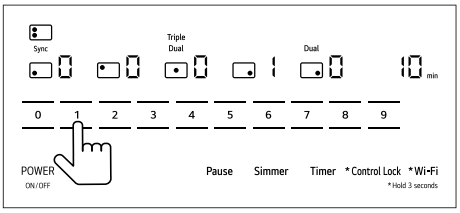
La minuterie agit comme un simple minuteur et n'éteint pas la zone de cuisson. Elle n'est pas liée à une zone de cuisson spécifique. Lorsque le temps programmé est écoulé, la minuterie émet un signal sonore. Si la zone de cuisson est éteinte pendant le fonctionnement de la minuterie, celle-ci continue à fonctionner.

1 Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** (minuterie) et 00 clignote à l'écran.



2 Utilisez la touche **Niveau de puissance** pour régler la durée souhaitée. Au bout de 3 secondes, la minuterie démarre.

- La minuterie peut être réglée de 0 à 99 minutes.
- Si aucune durée n'est saisie pendant 25 secondes, la minuterie s'arrête.



3 Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**.

⚠ AVERTISSEMENT

- La fonction de minuterie n’éteint pas automatiquement la surface de cuisson ou les zones de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous d’appuyer sur la touche **POWER (PUISSANCE)** pour éteindre la surface de cuisson.

Contrôle automatique du niveau de puissance

Le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel à l’extrémité supérieure de la plage de température. Pour éviter que la surface de cuisson ne surchauffe, le niveau de puissance est contrôlé automatiquement.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonction n’est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

L’application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l’appareil à l’aide d’un téléphone intelligent.

Caractéristiques de l’application LG ThinQ

- **Surveillance**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant et les paramètres de cuisson en un seul endroit.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l’état de l’appareil. Les notifications sont déclenchées même si l’application **LG ThinQ** n’est pas ouverte.
- **Fonctionnalité d’interfonctionnement**
  - L'application **LG ThinQ** active/désactive automatiquement le ventilateur de ventilation lorsqu'elle est couplée à la surface de cuisson. Les deux produits doivent être connectés à l'application **LG ThinQ** et disposer d'une fonction d'interfonctionnement.
- **Mise à jour du micrologiciel**
  - Gardez l’appareil à jour.

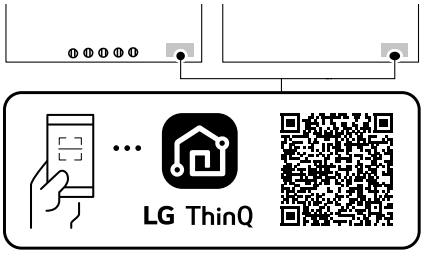
REMARQUE

- Dans les cas suivants, vous devez mettre à jour les informations réseau pour chaque appareil dans l’application **LG ThinQ** sous **Cartes de l’appareil** ⟶ **Réglages** ⟶ **Changer de réseau**.
  - le routeur sans fil est modifié
  - le mot de passe du routeur sans fil est modifié
  - le fournisseur de services Internet est changé
- Pour déconnecter l’appareil du réseau **Wi-Fi**, supprimez la surface de cuisson de la liste des produits connectés dans l’application **LG ThinQ**.
- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé au moyen d’un système de télécommande.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L’application est sujette à des modifications à des fins d’amélioration du produit, et ce, sans que l’utilisateur en soit préalablement avisé.

Installation de l’application LG ThinQ et connexion d’un appareil de LG

Modèles avec un code QR

Balayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l’appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



Modèles sans code QR

1. À partir d’un téléphone intelligent, cherchez l’application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l’App Store d’Apple.
2. Lancez l’application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
3. Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l’application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l’application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour vérifier la connexion Wi-Fi, assurez-vous que l’icône ᯤ située sur le panneau de commande est allumée.
- L’appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n’est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L’environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.

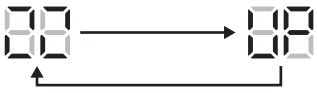
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être connecté en raison de problèmes liés à la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit à nouveau.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, maintenez la touche **Wi-Fi** enfoncée pendant trois secondes pour l'éteindre temporairement. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les instructions de l'application pour connecter l'appareil.

LG ThinQ UP

Découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant le produit à niveau avec l'application **LG ThinQ**.

Si une fonction évolutive est disponible, une notification de mise à niveau apparaît sur le panneau de contrôle du produit lorsque celui-ci est mis sous tension et qu'une zone de cuisson est sélectionnée.

Par exemple, les voyants de l'écran peuvent s'allumer en séquence jusqu'à ce que UP s'affiche.



1 Les notifications de mise à niveau sont envoyées à votre téléphone intelligent lorsque des fonctionnalités peuvent être mises à niveau.

2 Appuyez sur la notification de mise à niveau sur votre téléphone intelligent pour accéder au **Mises à jour des fonctionnalités** dans l'application **LG ThinQ**.

3 Dans le **Mises à jour des fonctionnalités**, sélectionnez une nouvelle fonction et appuyez sur le bouton **METTRE À JOUR**.

- Ne débranchez pas le produit pendant la mise à niveau, car cela pourrait interrompre le processus.

4 Une fois la mise à niveau terminée, consultez le guide de l'application **LG ThinQ** pour connaître les paramètres détaillés des fonctionnalités.

REMARQUE

- Cette fonction n'est offerte que sur certains modèles.
- Une fois la mise à niveau terminée, les fonctionnalités réelles du produit peuvent différer de celles décrites dans le manuel d'utilisation.

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (Max.)
LAN sans fil	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483,5 MHz	

† Cette fonction n'est offerte que sur certains modèles.

Déclaration de la FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la

FCC pour le module émetteur. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil (module émetteur contenu dans ce produit) est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

Avis d'Industrie Canada

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

REMARQUE

- LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site https://opensource.lge.com. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit

et s’applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

ENTRETIEN

Soin et nettoyage

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

Nettoyage de la surface de cuisson

Nettoyage pour une utilisation quotidienne normale

ATTENTION

- Si du sucre ou un aliment contenant du sucre se renverse, ou si du plastique ou du papier d'aluminium se met à fondre sur la surface de cuisson, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en métal pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Un grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si vous grattez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un essuie-tout sec.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si vous nettoyez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur la surface de cuisson vitrée. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent rayer, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson vitrée, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.

2. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique tous les jours pour que la surface de cuisson conserve son aspect neuf. Laissez toujours refroidir la surface de cuisson avant d'utiliser le nettoyant pour surface de cuisson en céramique.

3. Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.

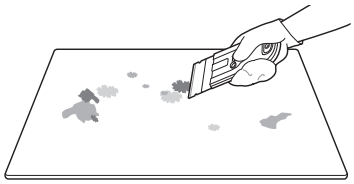
5. Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage.

REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
  - Les déversements de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fondant au chocolat, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les objets en plastique fondus peuvent corroder la surface de cuisson.
  - Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

Résidus d'aliments brûlés

1. Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les résidus d'aliments brûlés ou renversés de la surface de cuisson en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir en métal approprié. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir.

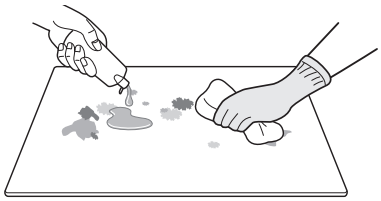


REMARQUE

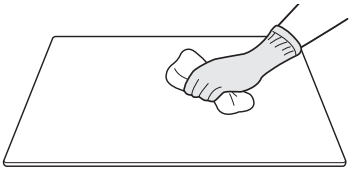
- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.

- Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.
- Le grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas les marquages sur la surface de cuisson.

2 Lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie, appliquez quelques gouttes de la taille d'un dix sous d'un produit nettoyant approuvé pour les surfaces en vitrocéramique sur chaque zone de brûleur. Étalez la crème nettoyante sur la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide. Laissez le nettoyant agir pendant 10 minutes avant de rincer.



3 Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et essuyez-la avec un chiffon propre et sec.



Entretien de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
- Laissez la surface de cuisson en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer.

	Essuyez la surface de cuisson à l'aide d'un linge humide et d'un détergent doux.	Utilisez un grattoir en métal.	Appliquez une crème nettoyante spéciale sur la surface de cuisson. Frottez la surface de cuisson avec un chiffon.	Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
Régulier (recommandé après chaque utilisation)				
Occasionnel (recommandé chaque semaine)				
En profondeur (recommandé pour les taches tenaces et les résidus d'aliments brûlés)				

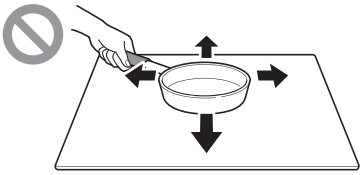
REMARQUE

- Pour en savoir plus sur le produit, visitez notre site Web au www.lg.com.

Traces métalliques et rayures

⚠ ATTENTION

- Les accessoires de cuisson dont le dessous est rugueux ou bossé peuvent laisser des traces ou des rayures sur la surface de cuisson.



ATTENTION

- Ne faites pas glisser d'articles en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utilisez des accessoires de cuisson dont le dessous est propre et dépourvu de saletés accumulées.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
  - Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêlons sur la surface de cuisson. Cela laissera des traces métalliques sur la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces traces métalliques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
  - Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de faire de nouveau fonctionner la surface de cuisson, sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le réparateur

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d'entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Pièces et fonctionnalités

Symptômes	Causes possibles et solutions
La surface de cuisson ne fonctionne pas.	**Les commandes de la surface de cuisson sont verrouillées.** • Voir la section « Utilisation de la Verrouillage des commandes » pour désactiver la fonction de verrouillage des commandes.
	Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est grillé. • Réinitialisez le disjoncteur.
	Coupure de courant. • Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer qu'il y a une coupure de courant.
	L'installation du câblage n'est pas terminée. • Communiquez avec l'installateur ou le détaillant.
La surface de cuisson ne chauffe pas.	**Élément incorrect sélectionné.** • Assurez-vous d'activer la bonne commande pour la zone de cuisson utilisée.
	La surface de cuisson n'est pas alimentée en électricité. • Voir la section « La surface de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessus.
	Ventilateur bloqué. • Vérifiez le ventilateur gauche et le ventilateur droit. • Vérifiez le faisceau du ventilateur gauche et du ventilateur droit.
Les éléments s'éteignent pendant la cuisson.	**La température intérieure de la surface de cuisson est trop élevée.** • Vérifiez que la surface de cuisson a bien été installée conformément aux instructions d'installation.
Les éléments ne sont pas assez chauds.	**Le panneau de commande n'est peut-être pas réglé correctement.** • Vérifiez le niveau de puissance.
	Les accessoires de cuisson peuvent ne pas être de la bonne taille ou avoir un fond plat. • Utilisez des accessoires de cuisson recommandés. Voir la section Accessoires de cuisson.
Le ventilateur pourrait émettre un son.	**La température intérieure de la surface de cuisson est élevée.** • Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsqu'un élément est allumé. En cas d'utilisation intensive de la surface de cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt des commandes jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
Des bruits se font entendre pendant la cuisson.	**Bruit de claquement** • Causé par les interrupteurs mécaniques.
La puissance de sortie est différente lorsque le même groupe de zone de cuisson est utilisé.	**La surface de cuisson surchauffe.** • Le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel à l'extrémité supérieure de la plage de température. Pour éviter que la surface de cuisson ne surchauffe, le niveau de puissance est contrôlé automatiquement.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le panneau de commande ne fonctionne pas correctement.	**Des ustensiles de cuisine chauds sont posés sur le panneau de commande.** • Pour éviter tout dysfonctionnement, ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de contrôle.
	Le code d'erreur E1, E2 apparaît sur l'affichage. • La commande électronique a détecté une défaillance. Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension pour désactiver le code d'erreur. • Si le problème se reproduit, appelez un réparateur.
	Le code d'erreur n'apparaît pas sur l'écran. • Éteignez la surface de cuisson et redémarrez-la. • Si le problème persiste, coupez le disjoncteur pendant 60 secondes et remettez-le en marche. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de service LG local ou un centre d'information à la clientèle.
La lumière du panneau de contrôle ne fonctionne pas	**Les DEL du panneau de contrôle s'éteignent après quelques minutes pour économiser de l'énergie.** • Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer le panneau de commande. Si les commandes restent inactives pendant quelques minutes, les DEL s'éteignent automatiquement.
La minuterie n’éteint pas la zone de cuisson.	**Cela est normal.** • La minuterie de cuisine ou de cuisson agit comme une simple minuterie et n’éteint pas la zone de cuisson.
L'indicateur de surface chaude reste allumé après l'arrêt des zones de cuisson.	**Cela est normal.** • Après avoir éteint les zones de cuisson, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse. • Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l’appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	**Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi.** • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. • Désactivez les **données mobiles** de votre téléphone intelligent avant de connecter l’appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N’utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n’est pas de 2,4 GHz. • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Veuillez régler le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez l’appareil à ce dernier. Pour vérifier la fréquence du routeur, veuillez communiquer avec votre fournisseur de services Internet ou le fabricant du routeur.
	La distance entre l’appareil et le routeur est trop grande. • Si la distance entre l’appareil et le routeur est trop grande, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Déplacez le routeur afin qu’il soit plus près de l’appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l'appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	**Pendant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones).** • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez lge12345. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez XXXX deux fois à titre de mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir 8b928b92 à titre de mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO, COLOMBIE-BRITANNIQUE OU AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS.

QUÉBEC SEULEMENT: LG est fière de supporter ses produits et déploie tous les efforts raisonnables pour assurer l'entretien et la réparation de ses produits, le cas échéant. Vous pouvez accéder au catalogue des pièces et services disponibles à l'adresse https://www.lg.com/ca_fr/soutien/. CEPENDANT, LG NE GARANTIT D'AUCUNE FAÇON ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION CONCERNANT LA DISPONIBILITÉ D'UNE PIÈCE DE RECHANGE OU DE REMPLACEMENT SPÉCIFIQUE, D'UN SERVICE DE RÉPARATION OU D'INFORMATIONS OU D'INSTRUCTIONS POUR UN TEL ENTRETIEN À QUELQUE MOMENT QUE CE SOIT. LG EXCLUE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE OU OBLIGATION EN CE QUI CONCERNE CETTE DISPONIBILITÉ.

Si votre surface de cuisson radiante de LG (« produit ») est tombée en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'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 ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de LGECI.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.

- Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie d'origine ou durant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou réusinés, à la seule discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original indiquant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LÉGISLATION SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC, COLOMBIE-BRITANNIQUE OU DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS, À MOINS QU'UNE TELLE LIMITATION SOIT INTERDITE PAR LES LOIS DE VOTRE PROVINCE DE RÉSIDENCE. SAUF SELON LES MODALITÉS EXPRESSÉMENT PRÉVUES CI-DESSUS, OU SI LA LOI DE LA PROVINCE DE RÉSIDENCE L'INTERDIT, LGECI NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, ET PAR LA PRÉSENTE EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE

GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE DÉCLARATION NE POURRA LIER LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE GARANTIE, OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LE PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE PRÉVUE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS LGECI, LE FABRICANT OU LE DÉTAILLANT DU PRODUIT NE SONT RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, DIRECTS OU INDIRECTS, PUNITIFS OU EXEMPLAIRES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE CLIENTÈLE, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions 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 en raison de tuyaux d'eau brisés ou dont l'eau fuit, conduite d'eau gelée, conduite de récupération obstruée, approvisionnement d'eau inadéquat ou interrompu ou ravitaillement d'air inadéquat;
- 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 en raison d'utilisation de tout accessoire, composant ou produit nettoyant, incluant, sans limite, filtres à eau non autorisés par LGECI;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la 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 de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, bacs, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- La couverture pour les réparations "à domicile", pour les produits couverts par la garantie, sera fournie si le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (CSA) le plus proche, tel que déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur d'un rayon de 150 km d'un CSA, tel que déterminé par LG Canada, il vous incombera d'apporter le produit, à vos frais, au CSA pour les réparations couvertes par la garantie.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances d'exclusion ci-dessus, énumérés sous la rubrique « La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit », sont à la charge du consommateur.

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

Appelez le 1-888-542-2623 (8 h à 21 h EST, 365 jours) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu, ou visitez le site web au http://www.lg.com

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC, DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC, DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LGECI au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que

vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 $ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 $ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 $, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec.

Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1-800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/).

Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») 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 CLUF.

AIDE-MÉMOIRE

LG Customer Information Center	Centro de Información al Cliente LG	Centre de Service à la Clientèle de LG
For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:	Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:	Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :
1-800-243-0000 U.S.A.	1-800-243-0000 EE.UU.	1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS
1-888-542-2623 CANADA	1-888-542-2623 CANADÁ	1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!	¡Registre su producto en línea!	Enregistrez votre produit en ligne!
www.lg.com	www.lg.com	www.lg.com/ca_fr