Balayez le code QR pour consulter le manuel.

MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION EN VITROCÉRAMIQUE

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

CBIS3618B

MFL54169112
Rev.02_010926

www.lg.com

Copyright © 2022-2026 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
8 MISES EN GARDE

10 APERÇU DU PRODUIT

10 Caractéristiques du produit

11 INSTALLATION

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

19 FONCTIONNEMENT

19 Introduction à la cuisson par induction
19 Accessoires de cuisson
23 Panneau de commande

36 FONCTIONS INTELLIGENTES

36 Application LG ThinQ

39 ENTRETIEN

39 Soin et nettoyage

42 DÉPANNAGE

42 Avant d'appeler le réparateur

46 GARANTIE LIMITÉE

46 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.
- Les personnes qui possèdent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent faire preuve de prudence en utilisant un appareil à induction ou en se trouvant à proximité lorsqu'il est en fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical au sujet de votre situation particulière.
- 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.

Norme de sécurité pour les piles bouton ou une pile de monnaie

⚠ AVERTISSEMENT

• **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton ou une pile de monnaie. • L'ingestion de ce produit peut entraîner la **MORT** ou des blessures graves. • Une pile bouton ou une pile de monnaie avalée peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en seulement **2 heures**. • **GARDEZ** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**. • **Consultez immédiatement un médecin** si l'on soupçonne qu'une pile a été avalée ou insérée à l'intérieur d'une partie du corps.	

- Retirez les piles usagées et recyclez-les immédiatement ou mettez-les au rebut conformément aux réglementations locales et tenez-les hors de portée des enfants.
  - NE PAS jeter les piles dans les ordures ménagères ni les incinérer.
- Des piles même usagées peuvent provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne pas décharger de force, recharger, démonter, chauffer au-delà de la 140 °F (60 °C) ou incinérer.
  - Cela pourrait entraîner des blessures dues à l'évent, à une fuite ou à une explosion entraînant des brûlures chimiques.
- Le produit contient des piles non remplaçables.
- Type de pile : MS621FE
- Tension nominale : 3,0 V

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 grand pour couvrir la zone de cuisson. Les capteurs de détection de récipient ne permettront pas aux zones de cuisson de fonctionner sans la présence d'une casserole ou d'une poêle.
- 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.

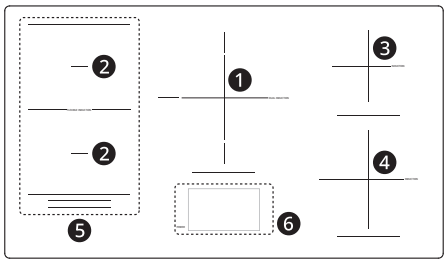
GARDEZ CES CONSIGNES

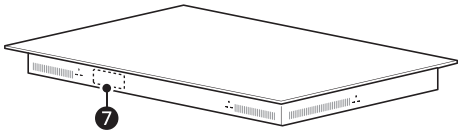
APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités

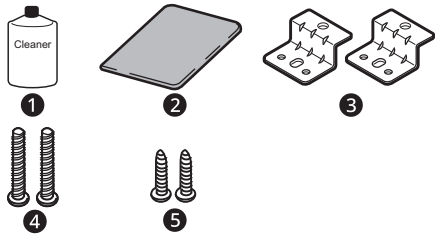
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.





	Pièces et fonctionnalités
❶	Zone de cuisson double 11 po / 7 po (280 mm / 178 mm)
❷	Zone de cuisson simple : 8 1/2 po x 7 1/8 po (216 mm x 180 mm)
❸	Zone de cuisson simple : 6 po (152 mm)
❹	Zone de cuisson simple : 8 3/16 po (208 mm)
❺	Zone de cuisson flexible : 8 1/2 po x 14 3/16 po (216 mm x 360 mm)
❻	Panneau de commande
❼	Étiquette signalétique et plaque d'identification avec le numéro de série et de modèle

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

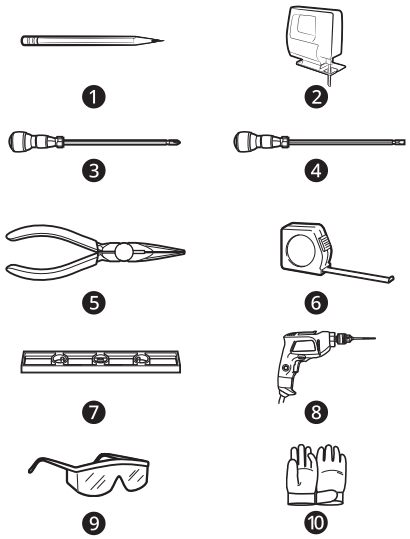
Consommateur :

- 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

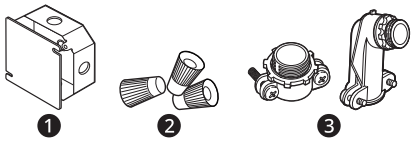
❼ Niveau

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 à l'avant de la surface de cuisson. Veuillez les noter dans ce guide; vous en aurez besoin pour l'enregistrement de la garantie.

Caractéristiques techniques

Modèles		CBIS3618B		
Description		Surface de cuisson à induction		
Spécifications électriques	**Tension de connexion**	240/208 V c.a., 60 Hz, 44,4 A / 41,6 A		
	Charge électrique maximale connectée	10 650 W / 8 650 W		
Dimensions de la surface de cuisson		36 5/8 po (930 mm) (L) × 3 9/16 po (91 mm) (H) × 21 1/16 po (535 mm) (P)		
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 34 3/8 po (873 mm) (L) × 5 5/8 po (142 mm) (H) × 19 13/16 po (503 mm) (P)		
Zones de cuisson		**Position**	**Dimensions**	**Puissance (niveau 9 / Boost)**
		Avant gauche	8 1/2 po x 7 1/8 po (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Avant droit	8 3/16 po (208 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Arrière gauche	8 1/2 po x 7 1/8 po (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Arrière droit	6 po (152 mm)	1150/1450 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Flex gauche	8 1/2 po x 14 3/16 po (216 mm x 360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
		Centre	11 po / 7 po (280 mm / 178 mm)	Brûleur intérieur : 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Brûleur double : 3000/4900 W (208 V) 3700/6000 W (240 V)

REMARQUE

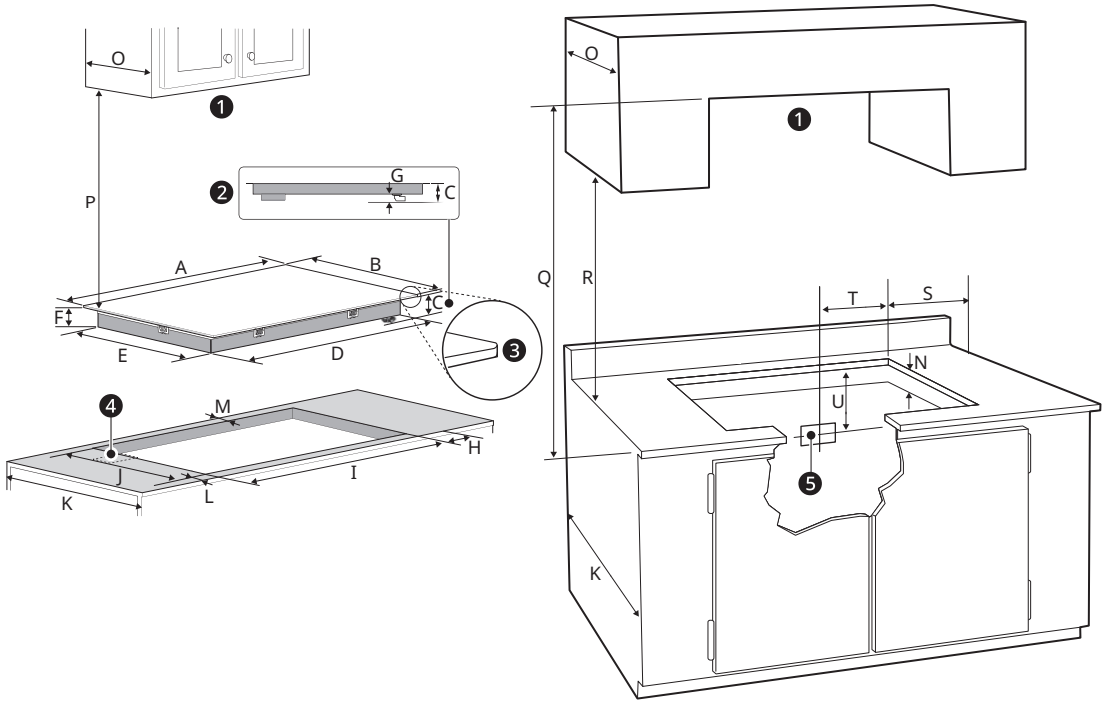
- La puissance maximale de chaque zone de cuisson dépend de la taille et du matériau de l'accessoire de cuisson utilisé.

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 les armoires situées au-dessus est de 30 po (762 mm).
- 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 36 po
A	Largeur de la plaque supérieure	36 5/8 po (930 mm)
B	Profondeur de la plaque supérieure	21 1/16 po (535 mm)
C	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas du conduit	3 7/16 po (87 mm)
D	Largeur de la base de la surface de cuisson	33 7/8 po (860 mm)

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 36 po
E	Profondeur de la base de la surface de cuisson	19 5/16 po (490 mm)
F	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de la base de la surface de cuisson	2 5/16 po (58 mm)
G	Hauteur du conduit	1 1/8 po (29 mm)
H	Dégagement entre le bord latéral de la découpe et le côté du comptoir	≥1 1/8 po (28 mm)
I	Largeur de la découpe	≥34 3/8 po (873 mm) ≤34 1/2 po (876 mm)
J	Profondeur de la découpe	≥19 13/16 po (503 mm) ≤19 15/16 po (506 mm)
K	Profondeur des armoires inférieures	24 po (610 mm)
L	Distance entre l'avant du comptoir et le bord avant de la découpe	≥2 3/16 po (55 mm)
M	Distance entre le bord arrière de la découpe et la surface combustible la plus proche	≥2 1/16 po (52 mm)
N	Hauteur sous la découpe (un espace vide est requis sous la surface de cuisson pour une performance optimale)	≥5 5/8 po (142 mm)
O	Profondeur des armoires situées au-dessus	≤13 po (330 mm)
P	Dégagement entre le haut de la surface de cuisson et le bas des armoires situées au-dessus	≥30 po (762 mm)
Q	Dégagement entre le haut de la surface de cuisson et le bas des armoires situées au-dessus	≥36 po (914 mm)
R	Dégagement entre le comptoir et le bas des armoires adjacentes	≥18 po (457 mm)
S	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)
T	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	10 po (254 mm)
U	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	12 po (305 mm)

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

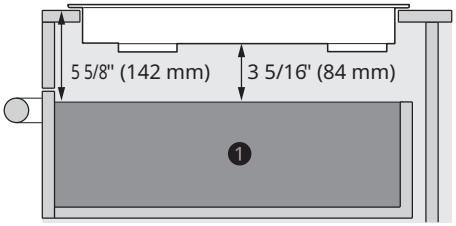
Prévoyez 2 po (50 mm) sous l'ouverture pour le câble blindé afin de dégager le câble électrique, et prévoyez un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur, à l'arrière de la surface de cuisson.

Épaisseur du verre : 3/16 po (4 mm)

⚠ ATTENTION

- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous 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 (127 mm) des panneaux de l'armoire.

- Il est très important de garder une distance de 3 5/16 po (84 mm) entre la surface de cuisson et le tiroir ou le four ❶ 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.

2 Une surface de cuisson à induction de 36 po peut consommer jusqu'à 10650 W à 240 VCA. Un disjoncteur pour une charge continue de 50 ampères avec nº 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.

3 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.

4 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.

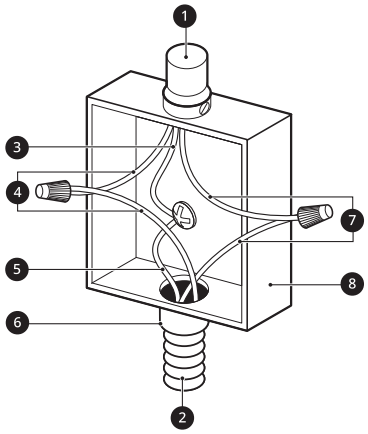
1 Débranchez l'alimentation.

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 quatre 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.

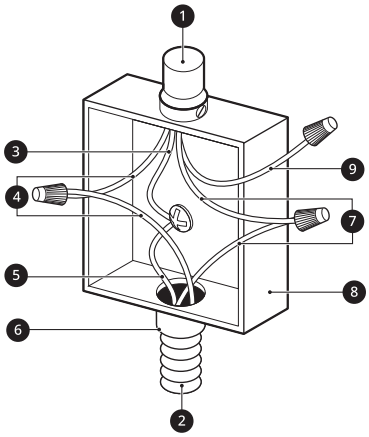
1 Débranchez l'alimentation.

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

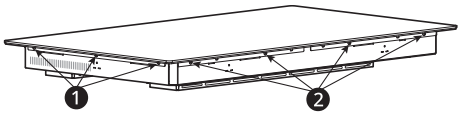
❼ Fils noirs

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 de la surface de cuisson sont bien serrées (voir ci-dessous pour connaître les emplacements).



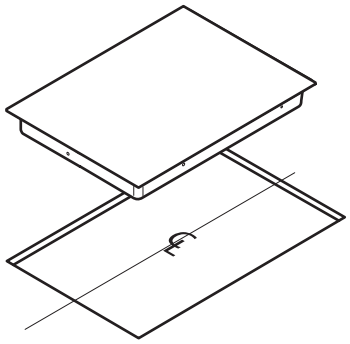
❶ 3 vis (identiques des deux côtés)

❷ 4 vis (identiques des deux côtés)

2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.

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

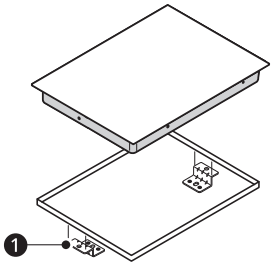
3 Abaissez prudemment la surface de cuisson pour la faire entrer dans la découpe du comptoir, en vous assurant de ne pas coincer de fils.



REMARQUE

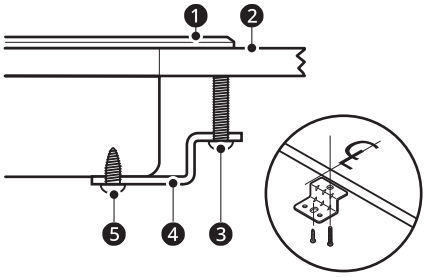
- N'utilisez pas de produit de calfeutrage. La surface de cuisson doit être amovible pour pouvoir en faire l'entretien si nécessaire.

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

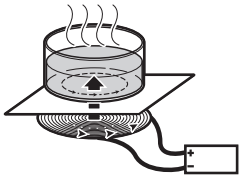
Effectuez une vérification finale du fonctionnement de la surface de cuisson en vous assurant qu'elle s'allume correctement et que chaque zone de cuisson fonctionne bien. Consultez les instructions d'utilisation de ce guide pour en savoir plus.

FONCTIONNEMENT

Introduction à la cuisson par induction

Comment fonctionne la cuisson par induction

Une bobine d'induction située sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère des champs magnétiques qui agissent directement sur la base des casseroles et des poêles.



Au lieu de chauffer la vitrocéramique, cette méthode chauffe immédiatement la base de la casserole, ce qui permet de gagner du temps et de l'énergie. Puisque la chaleur nécessaire à la cuisson est générée directement dans la base de la casserole, la zone de cuisson elle-même ne se réchauffe que légèrement. La surface de cuisson devient toutefois chaude en raison du transfert de chaleur par l'accessoire de cuisson.

IMPORTANT :

- Les champs électromagnétiques peuvent affecter les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.
- Ne posez pas d'objets magnétiquement actifs (p. ex. cartes de crédit, disquettes d'ordinateur, cassettes) sur la surface en vitrocéramique ou à proximité lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson par induction sont utilisées.
- Ne posez pas d'objets métalliques (p. ex. cuillères, couvercles de casseroles) sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds lorsque les zones de cuisson sont utilisées.

Accessoires de cuisson

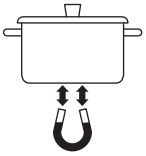
Accessoires de cuisson à induction

REMARQUE

- Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez attentivement et respectez ces recommandations sur les accessoires de cuisson, de même que les instructions des sections relatives à la détection des casseroles et des poêles.

Lorsque vous achetez des casseroles et des poêles destinées à être utilisées sur la surface de cuisson à induction, recherchez des accessoires de cuisson identifiés par le fabricant comme étant « adaptés pour l'induction » ou « compatibles avec l'induction », ou qui sont désignés par le fabricant comme étant spécialement conçus pour la cuisson à induction.

Le matériau de base de l'accessoire de cuisson doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si le matériau de base de l'accessoire de cuisson est approprié. Si l'aimant adhère au fond de l'accessoire de cuisson, celui-ci peut être utilisé pour la cuisson par induction.



Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utilisez uniquement des accessoires de cuisson en acier de haute qualité et de forte épaisseur sur les éléments de cuisson à induction. Suivez les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires de cuisson à induction.

Types d'accessoires de cuisson à induction

Les trois types d'accessoires de cuisson à induction les plus courants sont l'acier inoxydable, la fonte et les métaux recouverts d'émail vitrifié.

- **L'acier inoxydable** est généralement excellent pour la cuisson par induction. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.

REMARQUE

- Les accessoires de cuisson en acier inoxydable ne sont pas nécessairement magnétiques; l'acier inoxydable n'est pas toujours adapté à la cuisson par induction.

- **La fonte** permet de cuire de manière uniforme et convient également à la cuisson par induction. Ne faites pas glisser les accessoires de cuisson en fonte sur la surface de cuisson, car si leur surface est rugueuse, ils rayeront la surface de cuisson en céramique.

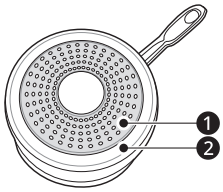
- **Les métaux recouverts d'émail vitrifié** ont des caractéristiques de chauffage variables selon la qualité du métal de base. Assurez-vous que le revêtement en émail vitrifié est lisse pour éviter de rayer la surface de cuisson en céramique.

Accessoires de cuisson incompatibles

- Casseroles en aluminium ou en nickel-argent
- Casseroles en verre résistant à la chaleur
- Rôtissoires
- Casseroles en pierre
- Casseroles en acier inoxydable (sans l'indication IH)

Indication IH	Induction

  - Sans l'indication IH, votre accessoire de cuisson pourrait ne pas chauffer correctement.
- Casseroles à base partiellement magnétique
  - Même avec l'indication IH, un récipient dont le matériau magnétique ne se trouve que sur une partie de la base pourrait ne pas être détecté automatiquement, ou le produit pourrait ne pas fonctionner correctement.



❶ Matériau qui adhère à l'aimant

❷ Matériau qui n'adhère pas à l'aimant

- Une casserole sur pieds

- Une casserole avec une base ronde
  - La surface de contact plus petite peut donner de mauvais résultats.

- N'utilisez pas de récipient à base plate dont la surface est inférieure à la taille du brûleur.

Recommandations pour le préchauffage des casseroles et des poêles

La cuisson par induction peut réduire le temps nécessaire au préchauffage des accessoires de cuisson par rapport à la cuisson avec des éléments radiants ou avec des brûleurs de surface au gaz.

Surveillez attentivement tous les aliments pendant la cuisson et jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.

⚠ ATTENTION

- N'oubliez pas que la surface à induction chauffe initialement l'accessoire de cuisson TRÈS RAPIDEMENT si celui-ci ne contient pas d'aliments.

Bruits pendant le fonctionnement de la surface de cuisson

Les processus électroniques impliqués dans la cuisson par induction peuvent créer quelques bruits de fond. Vous pourriez entendre un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez sur la surface de cuisson. Ces bruits font partie du processus de cuisson par induction et sont considérés comme normaux.

Certains accessoires de cuisson peuvent émettre un bourdonnement en fonction de leur fabrication ou leur matériau de base. Le bourdonnement peut être plus perceptible si le contenu de la casserole ou de la poêle est froid. Au fur et à mesure que la casserole ou la poêle se réchauffe, le bruit diminue. Le bruit diminue également si vous réduisez le niveau de puissance.

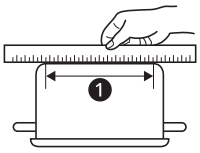
REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la surface de cuisson à induction, les bruits de fonctionnement sont plus perceptibles lorsque vous cuisinez en mode « Boost ». Toutefois, les bruits très forts ne sont pas normaux lors de la cuisson par induction.
- Le ventilateur de la surface de cuisson peut se mettre en marche afin de réduire la température du produit, même lorsque les éléments de surface ne sont pas utilisés.
- Les accessoires de cuisson n'ayant pas l'indication « IH » peuvent émettre un bruit fort.
- Dans certaines conditions, votre accessoire de cuisson peut produire un sifflement aigu lorsque deux éléments sont utilisés en même temps. Les niveaux de puissance auxquels cela se produit peuvent varier en fonction du type d'accessoire de cuisson que vous utilisez. Modifiez le niveau

de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume.

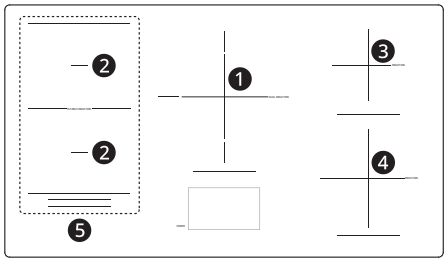
Utilisez des accessoires de cuisson dont le fond est plat.

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.



❶ Taille de la casserole ou de la poêle

Taille d'accessoire de cuisson recommandée



	Taille de la casserole ou de la poêle
❶ Zone de cuisson double	Simple : 5 13/16 po - 8 po (147 mm - 203 mm) Double : 9 po - 11 1/8 po (228 mm - 283 mm)
❷ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 1/8 po (147 mm - 180 mm)
❸ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 1/8 po (147 mm - 180 mm)
❹ Zone de cuisson simple	7 1/2 po - 8 11/16 po (190 mm - 220 mm)
❺ Zone de cuisson flexible	4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm)

- La zone centrale est une zone de cuisson double qui active un ou deux éléments en fonction de la taille de la casserole. Si la surface de cuisson détecte des ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 9 po, seul l'anneau intérieur (élément simple) s'active. Si elle détecte des ustensiles de cuisine d'un diamètre supérieur à 9 po, elle active les anneaux intérieur et extérieur (double élément).
- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à « Boost », utilisez une casserole d'au moins 9 po de diamètre pour que l'élément central double soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.

Taille minimale des accessoires de cuisson

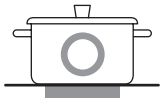
- Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus.
- Pour la zone de cuisson flexible, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm).

Positionnement des accessoires de cuisson

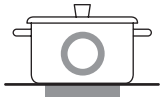
Utilisez des accessoires de cuisson appropriés et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Si l'une des situations incorrectes indiquées est détectée par les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique, un ou plusieurs éléments de cuisson ne chaufferont pas. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser la surface de cuisson.

Correcte

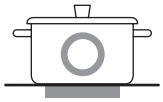
- Les accessoires de cuisson sont correctement centrés sur l'élément de cuisson.



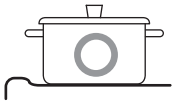
- La casserole ou la poêle possède un fond plat et des côtés droits.



- La casserole ou la poêle possède la taille minimale recommandée pour l'élément de cuisson.



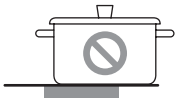
- La casserole ou la poêle repose entièrement sur la surface de cuisson.



- La casserole ou la poêle est correctement équilibrée.

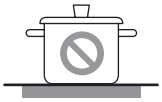
Incorrecte

- L'accessoire de cuisson n'est pas centré sur l'élément de cuisson.

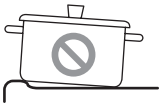


- La base ou les côtés de la casserole ou de la poêle sont courbés ou déformés.

- La casserole ou la poêle n'a pas la taille minimale requise pour l'élément de cuisson utilisé.

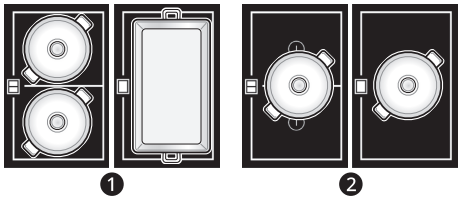


- Le fond de la casserole ou de la poêle repose sur la garniture de la surface de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de cuisson.



- La casserole ou la poêle est déséquilibrée par une poignée lourde.

Positionnement des accessoires de cuisson dans les zones de cuisson flexibles



❶ Compatible

❷ Non compatible

Éviter les rayures

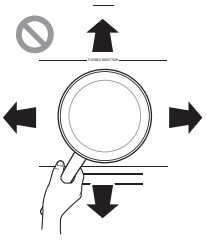
Utilisez des accessoires de cuisson en acier inoxydable de plus gros calibre sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permettra de réduire les risques de rayures sur la surface en céramique.

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 (provenant du lavage des légumes) qui sont apportés avec la casserole sur la surface de cuisson.



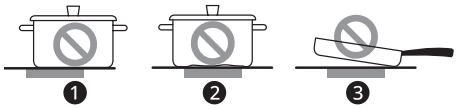
Pour des résultats optimaux

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 casserole et de la zone de cuisson à la quantité d'aliments à préparer.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Positionnez toujours les casseroles et les poêles avant d'allumer la zone de cuisson.

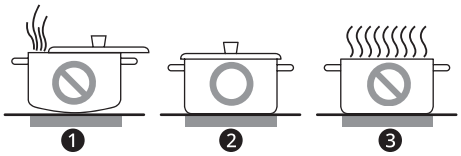


❶ non aligné

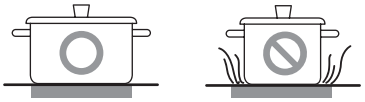
❷ fond non plat

❸ poignée trop lourde

- Les zones et les accessoires de cuisson sales consomment plus d'électricité.
- Dans la mesure du possible, placez fermement les couvercles sur les casseroles et les poêles de manière à les recouvrir complètement.



- La base de la casserole ou de la poêle doit être de la même taille que la zone de cuisson.

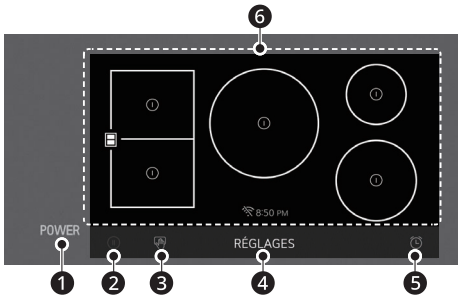


Panneau de commande

Caractéristiques du panneau de commande

Emplacement des éléments de surface et des commandes

Afin de faciliter l'utilisation, les éléments des brûleurs de surface sont placés aux mêmes endroits sur la surface de cuisson et le panneau de commande.

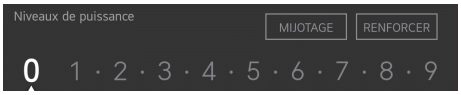


	Éléments de surface et commandes
❶	**POWER (PUISSANCE)** : Maintenez enfoncée cette touche pendant une seconde pour allumer la surface de cuisson dans son ensemble. Lorsqu'elle est allumée, la surface de cuisson est en mode veille jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.
❷	**Pause** : Règle la zone de cuisson active à la puissance minimale. Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver.
❸	**Verrouillage pour le nettoyage** : Appuyez sur cette touche pour verrouiller le panneau de commande avant de le nettoyer.
❹	**RÉGLAGES** : Appuyez pour régler les paramètres. Pour obtenir la liste des paramètres configurables, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
❺	**Minuterie de cuisine** : Appuyez pour régler une minuterie de cuisine. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
❻	**Commande de la surface 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 ».

Pour régler le niveau de puissance de l'élément

Sélectionnez un nombre de 1 à 9 sur les réglages de la zone de cuisson active pour ajuster le niveau de puissance.

Si vous avez défini 17 niveaux de puissance dans le menu **RÉGLAGES**, appuyez sur les points situés entre les chiffres pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance d'un demi-point.



Indicateur de surface chaude

	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.

- Une fois le brûleur éteint, l'icône s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique ait refroidi.
  - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même une fois le témoin lumineux éteint, prenez garde, car la surface peut être encore chaude.

Pour commencer

Lorsque la surface de cuisson est mise sous tension pour la première fois, le logo LG Studio s'affiche pendant une seconde. Après avoir allumé la surface de cuisson pour la première fois, réglez les paramètres en fonction de vos préférences.

Pour faire fonctionner le panneau de commande, appuyez fermement sur la touche avec la partie plate du bout de votre doigt.

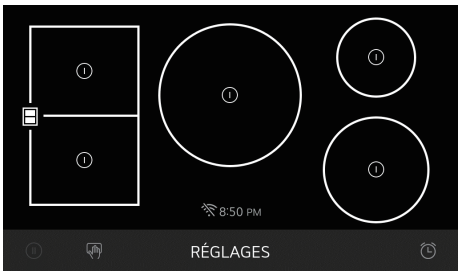
1 Sur l'écran ACL, appuyez sur **POWER (PUISSANCE)**.

2 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **SUIVANT**.

3 Réglez l'heure et choisissez entre un format d'heure de 12 heures ou de 24 heures. (Le format d'heure de 12 heures n'est pas offert en français). Appuyez ensuite sur **SUIVANT**.

4 Lisez le guide d'application à l'écran et appuyez sur **TERMINÉ**.

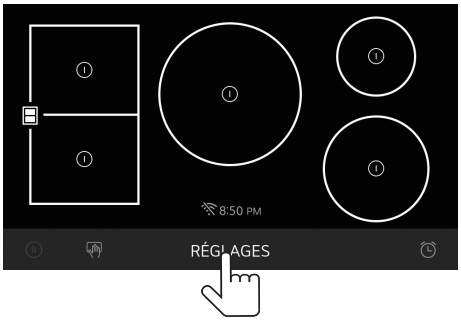
5 L'écran principal apparaît à l'écran.



Modification des réglages de la surface de cuisson

Réglages

Pour régler les paramètres après la configuration initiale, appuyez sur l'écran pour ouvrir l'écran principal. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal. Balayez l'écran ou appuyez sur les touches fléchées « <, > » pour naviguer dans les écrans des paramètres.



Emplacement des paramètres

- Page 1 : **Verrouillage**, **Horloge**, **Wi-Fi**, **Luminosité**, **Niveaux de puissance**, **Choix de la langue**
- Page 2 : **Volume**, **Mise à jour du programme**, **Réinitialisation des données d'usine**, **Licence de logiciel libre**

Verrouillage

La fonction **Verrouillage** empêche automatiquement l'activation de la plupart des commandes de la surface de cuisson. Elle ne désactive pas l'horloge ou la minuterie.

- Si la fonction **Verrouillage** est activée, toutes les fonctions de la surface de cuisson sont désactivées, à l'exception du bouton **POWER (PUISSANCE)**.

Lock (Verrou)

1. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal.
2. Appuyez sur **Verrouillage** sur le premier écran des paramètres.
3. Appuyez sur **VERROU** à l'écran.
4. Lorsque **Verrouillage** est activé, l'icône de verrouillage 🔒 apparaît au centre, en bas de l'écran.

Déverrouiller

1. Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque **Verrouillage** est activé.
2. Un écran contextuel apparaît. Appuyez sur **DÉVERROUILLER** pendant trois secondes.
3. L'icône de verrouillage disparaît du bas de l'affichage.

Horloge

L'heure s'affiche à l'écran ACL lorsque la surface de cuisson est allumée.

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal.
2. Appuyez sur **Horloge**, puis réglez l'heure et les minutes en les faisant défiler. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique 1 2 3 4 et saisir les chiffres souhaités.
3. Sélectionnez le mode de 12 heures ou de 24 heures (12H/24H). Le mode de 12 heures n'est pas offert en français.
4. Appuyez sur **OK**.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique **Wi-Fi**.

Configuration du Wi-Fi

1. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, puis sur **Wi-Fi** dans le premier écran des paramètres.
2. Suivez les directives fournies par le guide **Wi-Fi** à l'écran.
3. Sélectionnez **MARCHE**, **ARRÊT** ou **RÉINITIALISER** et appuyez sur **OK**.
4. Si vous sélectionnez **MARCHE**, l'icône de **Wi-Fi** apparaît en bas de l'écran.
5. Si vous sélectionnez **RÉINITIALISER**, vous devrez saisir à nouveau le mot de passe du **Wi-Fi**.

Luminosité

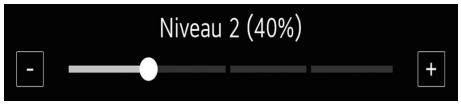
Réglez la luminosité de l'écran ACL de 20 % à 100 % par incréments de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, puis sur **Luminosité**.

2 Réglez la luminosité de l'affichage en appuyant sur le point et en le faisant glisser sur la barre, en tapant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.

3 Appuyez sur **OK**.



Niveaux de puissance

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, puis sur **Niveaux de puissance**.

2 Choisissez entre 17 niveaux et 9 niveaux (la puissance de chaque niveau maximum est la même).

3 Appuyez sur **OK**.

Sélection de la langue

Réglez la langue d'affichage à anglais, espagnol ou français.

Sélection d'une langue

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, puis sur **Choix de la langue**.

2 Sélectionnez la langue souhaitée.

3 Appuyez sur **OK**.

Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson.

Réglage du volume

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, faites défiler jusqu'au deuxième écran des paramètres, puis appuyez sur **Volume**.

2 Sélectionnez **SOURDINE**, **BASSE** ou **ÉLEVÉE**.

3 Appuyez sur **OK**.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau domestique **Wi-Fi**, utilisez ce paramètre pour vérifier s'il y a des mises à jour de programmation disponibles et pour les installer.

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, faites défiler jusqu'au deuxième écran des paramètres, puis appuyez sur **Mise à jour du programme**.

Réinitialisation des données d'usine

Cette fonction réinitialise tous les paramètres aux valeurs par défaut.

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal, faites défiler jusqu'au deuxième écran des paramètres, puis appuyez sur **Réinitialisation des données d'usine**.

2 Si vous souhaitez réinitialiser les données aux valeurs d'usine par défaut, appuyez sur **RÉINITIALISER**, puis sur **OK**.

REMARQUE

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

Licence de logiciel libre

Cet écran contient de l'information sur les licences de logiciels libres.

1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas, au centre de l'écran principal et faites défiler jusqu'au deuxième écran des paramètres.

2 Appuyez sur **Licence de logiciel libre**.

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.

Activation de la surface de cuisson

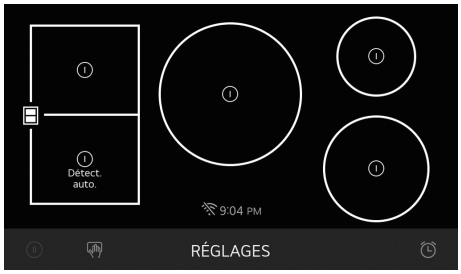
Pour allumer la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)** pendant environ une seconde. L'écran ACL s'allumera. Pour éteindre la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)**.

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.

Détection automatique

- La fonction de détection automatique vérifie si un récipient est placé sur le brûleur.
- Lorsqu'un récipient est placé sur le brûleur, les mots « **Détect. auto.** » s'affichent. (Les mots « **Détect. auto.** » disparaissent après 30 secondes ou lorsque le brûleur fonctionne.)
- S'il n'y a pas de récipient sur le brûleur, les mots « **Détect. auto.** » ne s'affichent pas. Cette fonction s'active une seule fois après la mise sous tension.
- Selon les conditions d'utilisation (utilisation du brûleur, matériau du récipient, état de la base du récipient, etc.), le temps de détection automatique peut différer ou l'accessoire de cuisson pourrait ne pas être détecté automatiquement.

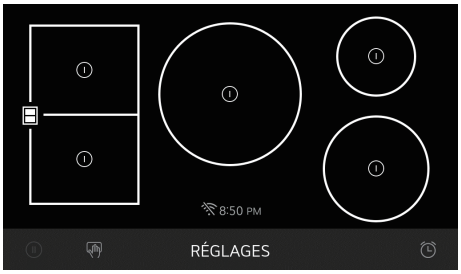


REMARQUE

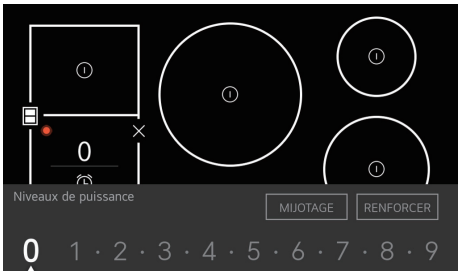
- Si l'accessoire de cuisson est trop petit, les mots « **Détect. auto.** » pourraient ne pas s'afficher.
- Taille minimale des accessoires de cuisson
  - Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus.
  - Pour la zone de cuisson flexible, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm).

Sélection de la zone de cuisson

Placez une casserole ou une poêle compatible avec l'induction sur la zone de cuisson souhaitée.



Appuyez sur l'icône ⓘ de la zone de cuisson souhaitée à l'écran pour régler le niveau de puissance.



REMARQUE

- Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance de l'élément doit être réglé dans les trois secondes, sans quoi les réglages de puissance s'éteignent par mesure de sécurité.

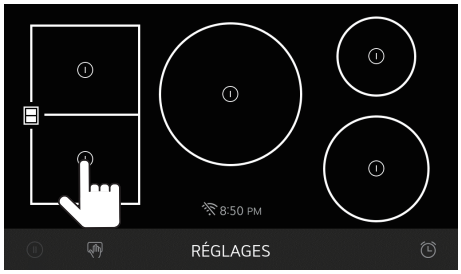
Réglage du niveau de puissance

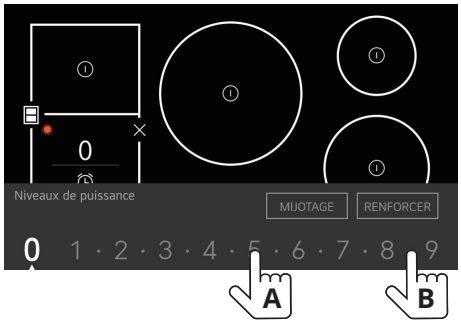
Le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée peut être réglé de **1** à **9**.

Sélection du niveau de puissance

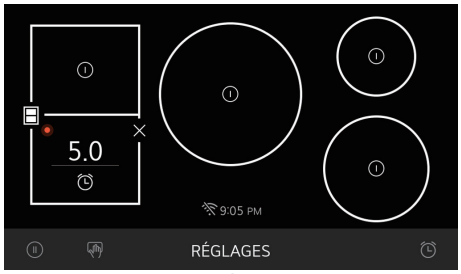
1 Appuyez sur un numéro dans la fenêtre contextuelle **Niveaux de puissance** pour définir le niveau de puissance de **1** à **9**. Si vous avez défini 17 niveaux de puissance dans le menu des réglages, appuyez sur les points entre les chiffres pour régler le niveau de

puissance d'un demi-point vers le haut ou vers le bas.

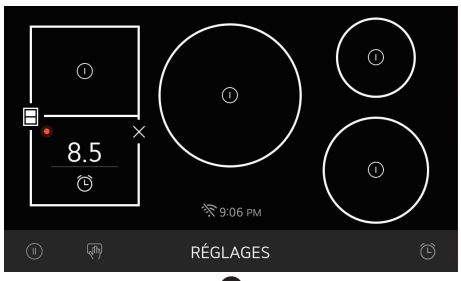




2 La sélection d'un niveau de puissance active la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson reste allumé et le niveau de puissance est mémorisé.



❶



❷

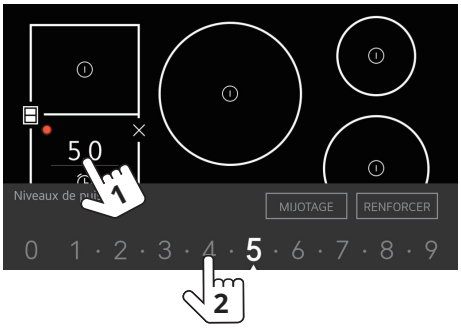
❶ Figure A ❷ Figure B

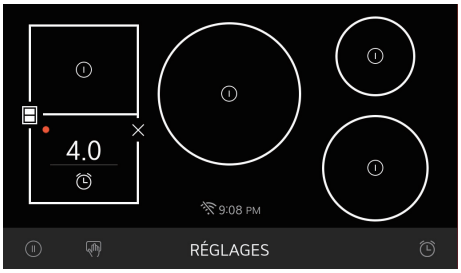
REMARQUE

- Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné, les réglages de puissance s'éteignent après trois secondes.

Réajustement du niveau de puissance

1 Appuyez sur la zone de cuisson souhaitée à l'écran pour faire apparaître la fenêtre contextuelle **Niveaux de puissance**.





2 Appuyez sur le niveau de puissance souhaité dans la fenêtre contextuelle **Niveaux de puissance**. Si aucune sélection n'est effectuée, la fenêtre contextuelle disparaît après trois secondes et le niveau de puissance reste le même.

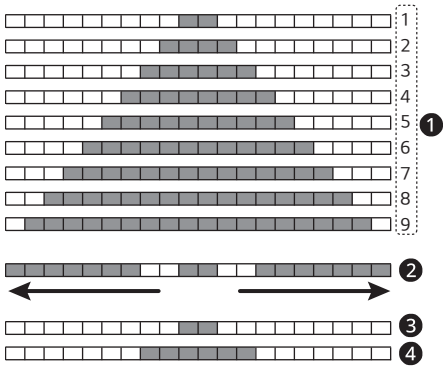
REMARQUE

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

Indicateur de niveau de puissance

- Barre à DEL des éléments de cuisson
  - La cuisinière est dotée d'une barre à DEL pour chaque élément de cuisson de la surface de cuisson. Vérifiez l'affichage et utilisez les DEL

pour surveiller les niveaux de puissance des éléments.



❶ 9 étapes

❷ Boost

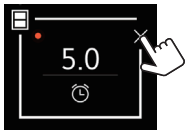
❸ Fondre

❹ Pour faire mijoter

- Réglages des niveaux de puissance disponibles
  - La barre à DEL de la surface de cuisson affiche les réglages du niveau de puissance de l'élément, allant du niveau **1** au niveau **9** en passant par le mode « Boost ».

Mise hors tension de la zone de cuisson

1 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur l'icône x à l'écran pour éteindre la zone de cuisson.

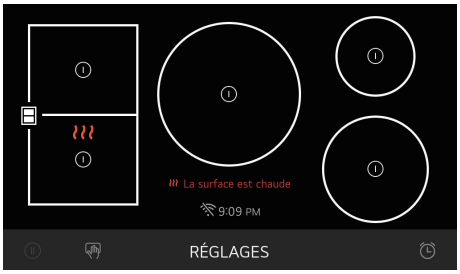


2 L'affichage qui correspond à la zone de cuisson s'éteindra.

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Votre surface de cuisson est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Cet indicateur vous avertira que la zone en question a été utilisée et qu'elle dégage encore suffisamment de chaleur pour provoquer des brûlures. Évitez de toucher la zone de cuisson lorsque cet indicateur est affiché. Bien que la surface de cuisson soit éteinte, le message contextuel restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.



REMARQUE

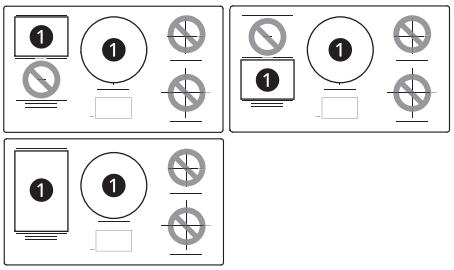
- Si l'écran contextuel suivant apparaît pendant le fonctionnement, vérifiez les problèmes qui suivent.
  - L'accessoire de cuisson n'est pas centré sur la zone de cuisson.
  - L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la cuisson par induction.
  - Il n'y a pas d'accessoire de cuisson sur la zone de cuisson.

Conseils pour la cuisson par induction

Vous pourriez avoir besoin d'un peu de temps et d'efforts pour obtenir les résultats de cuisson que vous souhaitez. Si vous ne connaissez pas la cuisson par induction, vous aurez peut-être besoin d'un peu de pratique ou d'adaptation pour obtenir les résultats escomptés. En utilisant le tableau de cuisson et ces conseils de cuisson, vous pourrez

bientôt profiter des avantages de la cuisson par induction.

- La quantité ou la qualité de certains aliments peut affecter leur temps de cuisson.
- S'il est sécuritaire de le faire, laissez les aliments atteindre la température ambiante avant de les faire cuire afin de profiter de la capacité de l'induction à chauffer rapidement les aliments.
- Lors de la cuisson par induction, les accessoires de cuisson chauffent très rapidement. Vérifiez de temps à autre les aliments ou les liquides, et remuez-les ou réduisez le feu pour éviter le roussissement, la surcuisson, les éclaboussures ou les débordements.
- Les sauces, les soupes et les ragoûts peuvent chauffer plus rapidement que ce à quoi vous êtes habitué, et peuvent déborder si vous ne les surveillez pas. Pour obtenir des résultats optimaux, remuez fréquemment.
- Les aliments trop cuits perdent leur humidité et ont un goût sec, tandis que les aliments insuffisamment cuits peuvent causer des maladies. Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un thermomètre afin de vous assurer que les aliments sont chauffés à une température interne sécuritaire.
- Utilisez des poêles antiadhésives ou des poêles à frire pour réduire la quantité de graisse supplémentaire à ajouter à une recette.
- Ne surchargez pas les accessoires de cuisson. Pour éviter des temps de cuisson prolongés et des résultats médiocres, utilisez des accessoires de cuisson de taille appropriée à la quantité d'aliments que vous faites cuire.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau sur l'élément central, utilisez une casserole de 11 po de diamètre pour obtenir les meilleures performances et gagner le plus de temps.
- Utilisez le mode « Boost » pour faire bouillir rapidement de l'eau, ou chaque fois que vous avez besoin qu'un élément génère une plus grande puissance de chauffage.
- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à « Boost », utilisez une casserole d'au moins 9 po de diamètre pour que l'élément central double soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.
- Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé pendant que l'élément central double est en mode « Boost », le réglage de puissance de l'élément central double est automatiquement réduit au niveau de puissance **9**. Pour maintenir l'élément central double en mode « Boost », utilisez plutôt l'un des éléments de gauche.



❶ Boost

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Fondre	• Chocolat sur chaleur directe	1 ou Fondre	Remuez continuellement pour éviter le roussissement. Si vous utilisez un bain-marie pour faire fondre le chocolat, utilisez le niveau de puissance 2.
	• Beurre	2	Surveillez attentivement pour éviter de mauvais résultats.
Réchauffage	• Soupes et ragoûts	3-4	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Étuvage des légumes	• Oignons • Carottes • Céleri • Poivrons	5-6	Pour faire étuver les légumes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils libèrent leur humidité, sans brunir.

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Mijotage	• Sauce tomate • Sauce au fromage	Pour faire mijoter	Surveillez attentivement pour éviter les débordements. Pour faire cuire des légumes ou des grains à la vapeur, portez le liquide de cuisson au point d'ébullition, couvrez la casserole et réduisez le feu au niveau de puissance 2.
	• Pommes de terre • Grains • Bouillons ou ragoûts	4-5-6	
Sautés ou autre	• Steaks et côtelettes • Œufs • Viandes pour déjeuner • Légumes surgelés • Sautés	5-6-7	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Saisir et brunir	• Faites revenir le bœuf pour le chili ou les ragoûts • Steaks ou côtelettes	8-9	Les viandes à température ambiante saisiront et bruniront plus efficacement. Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Friture/Grande friture	• Poulet frit • Frites • Poisson ou crustacés enrobés de pâte à frire	7-8	Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Légumes blanchis	• Brocoli • Chou-fleur • Haricots verts	8-9	Surveillez attentivement pour éviter les débordements.
Bouillir	• Eau pour pâtes • Mollusques et crustacés	8-9-Boost	Ne remplissez pas la casserole jusqu'au bord. L'eau peut déborder si le niveau de puissance est trop élevé.

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. Les temps de cuisson de certains aliments varient en fonction de la quantité ou de la qualité.

Utilisation des modes de cuisson

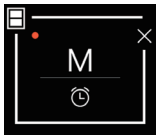
MIJOTAGE

Utilisez le mode **MIJOTAGE** pour faire mijoter des sauces ou des ragoûts.

Activation du mode de mijotage

Placez l'accessoire de cuisson sur n'importe quelle zone de cuisson, à l'exception de la zone de cuisson arrière droite. Activez la fenêtre

contextuelle **Niveaux de puissance** et appuyez sur la touche **MIJOTAGE**.



FONDRE

Utilisez la touche **FONDRE** pour faire fondre des aliments comme le chocolat ou le beurre sans les faire brûler.

Activation du mode Fondre

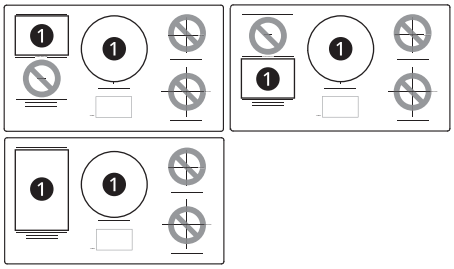
Placez l'accessoire de cuisson sur la zone de cuisson arrière droite. Activez la fenêtre contextuelle **Niveaux de puissance** et appuyez sur la touche **FONDRE**.

RENFORCER

Utilisez la fonction « Boost » pour faire bouillir de l'eau ou faire chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments.

Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé pendant que l'élément central double est en mode « Boost », le réglage de puissance de l'élément central double est automatiquement réduit au niveau de puissance **9**. Pour maintenir l'élément central double en mode « Boost », utilisez plutôt l'un des éléments de gauche.

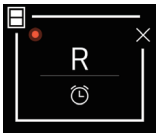
Par sécurité, après six minutes, le mode « Boost » revient automatiquement au niveau de puissance **9** ou au niveau de puissance précédemment réglé.



❶ Boost

Activation du mode Boost

Placez l'accessoire de cuisson sur une zone de cuisson. Activez la fenêtre contextuelle **Niveaux de puissance** et appuyez sur la touche **RENFORCER**.



⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais le mode « Boost » pour préchauffer un accessoire de cuisson vide ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. L'accessoire de cuisson pourrait être endommagé et la graisse ou le gras pourrait s'enflammer en cas de surchauffe.

REMARQUE

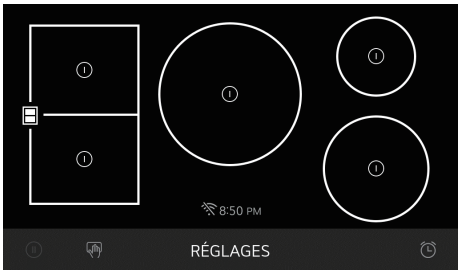
- Dans certaines conditions, la fonction « Boost » s'éteindra automatiquement pour protéger les éléments électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la surface de cuisson.
- Cela peut se produire si le produit est utilisé pendant un long moment, si vous faites de la friture ou si un accessoire de cuisson est soulevé ou déplacé en mode « Boost ».

Utilisation de la zone de cuisson flexible

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

Activation de la zone de cuisson flexible

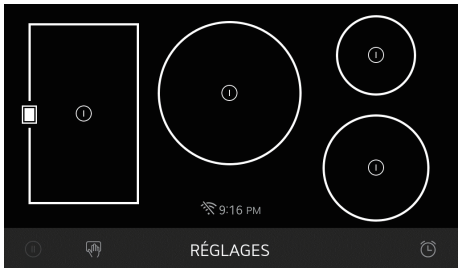
1 Placez l'accessoire de cuisson sur deux zones de cuisson latérales et assurez-vous que les deux zones de cuisson sont activées. L'icône « Flex » indiquera deux zones divisées.



REMARQUE

- Si l'un des deux brûleurs de la zone de cuisson flexible fonctionne, arrêtez ce brûleur afin de pouvoir utiliser la fonction « Flex ».

2 Pour fusionner les deux zones de cuisson, appuyez sur l'icône « Flex ». L'icône changera pour montrer une seule zone combinée.

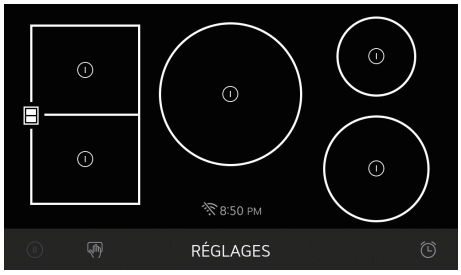


3 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

4 Pour désactiver le mode « Flex », appuyez à nouveau sur l'icône « Flex ».

Utilisation de la zone de cuisson double

Situé en position centrale, l'élément double comporte deux éléments de taille différente pour s'adapter aux différentes tailles de casseroles et de poêles. La zone de cuisson active automatiquement la zone de cuisson simple ou double, fournissant la puissance appropriée pour optimiser les résultats de cuisson. L'efficacité de la détection de la casserole ou de la poêle dépend du matériau et des propriétés de l'accessoire de cuisson utilisé.



Activation de la zone de cuisson double

1 Pour activer la plus grande zone de cuisson, placez une casserole ou une poêle d'un diamètre d'au moins 9 po (23 cm) sur la zone de cuisson.

2 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Autres fonctions

Pause

La fonction de pause réduit le niveau de puissance d'une zone de cuisson au niveau **1** et le maintient à ce niveau jusqu'à sa désactivation. Pour utiliser la fonction de pause, appuyez sur l'icône de pause. Pour désactiver la fonction de pause, appuyez à nouveau sur pause pour ramener la zone de cuisson au niveau de puissance précédent.

Verrouillage pour le nettoyage

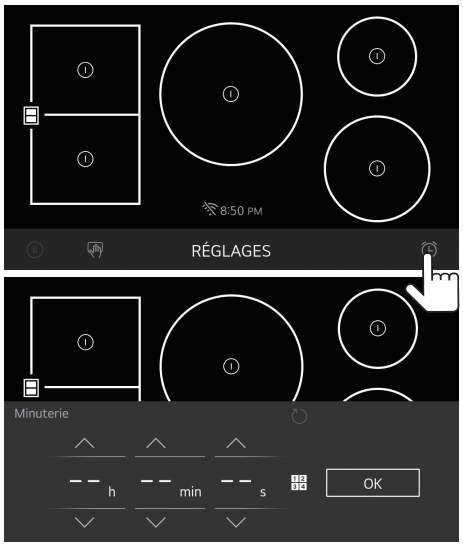
Utilisez cette fonction lorsque vous nettoyez l'écran de la surface de cuisson. Appuyez sur l'icône de verrouillage pour le nettoyage afin de verrouiller les commandes pendant 30 secondes. Pour déverrouiller les commandes, attendez 30 secondes ou appuyez sur l'icône de verrouillage pour le nettoyage pendant 1 seconde.

Minuterie

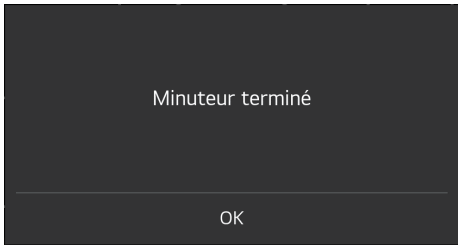
Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine agit comme une simple minuterie et n'éteint pas la zone de cuisson. Elle n'est pas liée à une zone de cuisson particulière. Lorsque le temps programmé est écoulé, elle émet une alarme.

- Appuyez sur l'icône de la minuterie de cuisine. Faites défiler (ou utilisez l'icône du clavier) pour régler les heures, les minutes et les secondes. Appuyez ensuite sur **OK**.



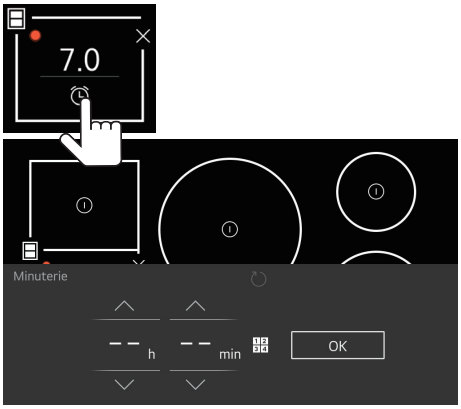
- Lorsque le temps réglé est écoulé, un écran contextuel avec les mots « **Minuteur terminé** » apparaît et une alarme retentit.



Minuterie de cuisson

La minuterie de cuisson agit également comme une simple minuterie et n'éteint pas automatiquement la zone de cuisson. Cette minuterie peut être réglée pour chaque zone de cuisson, et une alarme retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

- Si la zone de cuisson est en cours d'utilisation, appuyez sur l'icône de minuterie de cuisson de la zone de cuisson active. Faites défiler (ou utilisez l'icône du clavier) pour régler les heures et les minutes souhaitées, puis appuyez sur **OK**.



- Lorsque le temps réglé est écoulé, un écran contextuel apparaît et une alarme retentit.
- Appuyez sur **OUI** pour éteindre la zone de cuisson.

⚠ 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.

REMARQUE

- L'alimentation se met en marche et s'arrête de façon cyclique.
  - Pendant l'utilisation, il est normal que les éléments chauffants se mettent en marche et s'arrêtent afin de contrôler la puissance de sortie.

Indice de chauffage des accessoires de cuisson

L'indice de chauffage des accessoires de cuisson peut être utilisé pour déterminer si un récipient chauffera bien sur un brûleur à induction.

- L'indice de chauffage peut varier en fonction de conditions telles que la tension, la taille de l'accessoire de cuisson ou sa température. Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre correspond à la taille du brûleur.
- L'indice de chauffage peut varier en fonction du brûleur.
- L'indice de chauffage de l'accessoire de cuisson affiché sur ce produit est basé sur les normes internes du fabricant. Des conditions environnementales peuvent entraîner des résultats inexacts ou variables. Utilisez les résultats uniquement à titre de référence.

Utilisation de l'indice de chauffage

1 Éteignez tous les brûleurs.

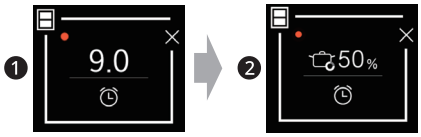
- Si plus d'un brûleur est activé, cette fonction ne marchera pas.

2 Placez l'accessoire de cuisson sur le brûleur que vous souhaitez utiliser.

- Placez l'accessoire de cuisson au centre du brûleur.

3 Réglez le niveau de sortie à **9**.

4 Appuyez longuement (plus de trois secondes) sur la zone du niveau de puissance pour afficher l'indice de chauffage de l'accessoire de cuisson.



❶ Appuyez longuement (plus de trois secondes) sur le niveau **9**.

❷ L'indice de chauffage de l'accessoire de cuisson s'affiche.

Index (%)	**0**	**10**	**20**	**30**	**40**	**50**	**60**	**70**	**80**	**90**	**100**
Chauffage	❶					❷					❸

❶ Pas de chauffage
❷ Bas
❸ Élevé

- Plus l'indice est élevé, mieux l'accessoire de cuisson chauffera (dans une plage de 0 à 100 %, par incréments de 10 %).
- Si l'indice est faible, vérifiez le matériau, la taille et la forme de la base de l'accessoire de cuisson.
  - Même si l'accessoire de cuisson possède une indication IH, si l'indice est faible, il pourrait ne pas chauffer correctement sur cet appareil.
  - Si la taille de l'accessoire de cuisson ne correspond pas à la taille de l'élément, il se peut que l'indice soit faible. Réessayez avec un élément de taille différente.

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.

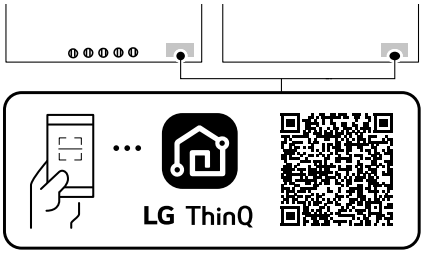
REMARQUE

- 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.

Installation de l'application LG ThinQ

Recherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple à partir d'un téléphone intelligent. Suivez les instructions pour télécharger et installer l'application.

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 et à la partie 18 du règlement de la FCC pour cet équipement. 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.

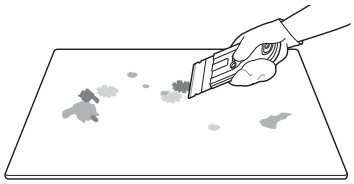
5. Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage.

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.



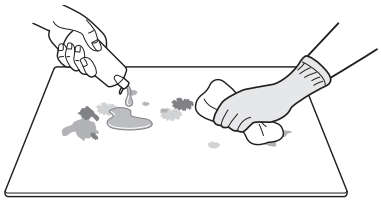
REMARQUE

- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.

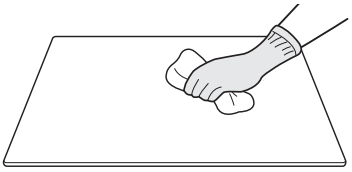
REMARQUE

- 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)				

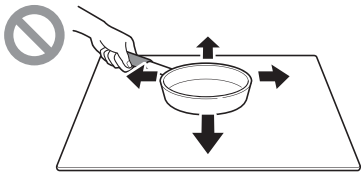
REMARQUE

- 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.



- 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

Avant d’appeler le technicien, examinez cette liste. Vous pourrez épargner temps et argent. Cette liste inclut des situations fréquentes qui ne sont pas causées par un défaut de fabrication ou un problème avec les matériaux.

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 « Verrouillage pour le nettoyage » pour désactiver cette fonction.
	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.	**La zone de cuisson sélectionnée n’est pas la bonne.** • 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.
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 qui n’ont pas l’indication IH ou qui ne sont pas compatibles avec la convection peuvent ne pas chauffer correctement. • Utilisez des accessoires de cuisson portant l’indication **IH**.
	Les accessoires de cuisson pourraient ne pas être plats ou de la bonne forme ou taille. • Utilisez un accessoire de cuisson avec un fond plat. • Taille minimale des accessoires de cuisson - Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus. - Pour la zone de cuisson flexible, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm). • Pour obtenir des résultats optimaux lors de l’utilisation de la zone de cuisson double, utilisez un accessoire de cuisson dont la surface inférieure a un diamètre de 9 po ou plus. • Utilisez des accessoires de cuisson recommandés. Voir la section **Accessoires de cuisson à induction**.

Symptômes	Causes possibles et solutions
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. Les bruits suivants sont normaux.	**Bourdonnement** • Causé par le champ magnétique qui transmet l'énergie aux accessoires de cuisson. Le bruit est plus perceptible à des réglages de puissance élevés et moins perceptible si la puissance est réduite.
	Sifflement • Plus perceptible si les accessoires de cuisson sont légers ou lorsque l'accessoire est vide. • Dans certaines conditions, votre accessoire de cuisson peut produire un sifflement aigu lorsque deux éléments sont utilisés en même temps. Les niveaux de puissance auxquels cela se produit peuvent varier en fonction du type d'accessoire de cuisson que vous utilisez. Modifiez le niveau de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume.
	Bruit de craquement • Peut se produire lors de l'utilisation d'un accessoire de cuisson en matériau composite, car les différents matériaux résonnent et chauffent à des vitesses différentes. Ce phénomène n'endommagera pas l'accessoire de cuisson et ne nuira pas à ses performances.
	Bruit de cliquetis • Causé par les interrupteurs électriques. • Il est normal d'entendre un cliquetis lorsque les brûleurs fonctionnent en dessous du niveau de puissance **6**.
	Bruit de claquement • Causé par la détection de l'accessoire de cuisson.
La fonction « Boost » a été désactivée ou ne peut pas être activée.	**Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé pendant que l'élément central double est en mode « Boost », le réglage de puissance de l'élément central double est automatiquement réduit au niveau de puissance 9.** • Pour maintenir l'élément central double en mode « Boost », utilisez plutôt l'un des éléments de gauche. • Par sécurité, après six minutes, le mode « Boost » revient automatiquement au niveau de puissance 9 ou au niveau de puissance précédemment réglé.
L'accessoire de cuisson ne peut pas être détecté automatiquement.	**Il n'y a pas d'accessoire de cuisson sur le brûleur.** • Placez l'accessoire de cuisson sur le brûleur. Les mots « **Détect. auto.** » s'affichent.
	L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la surface de cuisson à induction. • Utilisez uniquement des accessoires de cuisson compatibles avec la surface de cuisson à induction. Pour en savoir plus sur les accessoires de cuisson compatibles, voir la section **Accessoires de cuisson à induction**.
L'accessoire de cuisson a été endommagé.	**L'accessoire de cuisson a surchauffé.** • N'utilisez jamais le mode « Boost » pour préchauffer un accessoire de cuisson vide ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. • Utilisez la fonction « Boost » pour faire bouillir de l'eau ou faire chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments.
La puissance de sortie est différente lorsque le même type de brûleur 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
L'alimentation se met en marche et s'arrête de façon cyclique.	**Cela est normal.** • Pendant l'utilisation, l'élément chauffant se met en marche et s'arrête pour contrôler la puissance de sortie.
L'écran ACL ne fonctionne pas correctement.	**Un accessoire de cuisson chaud est placé au-dessus de l'écran ACL.** • Pour éviter tout dysfonctionnement, ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur l'écran LCD.
	Il ne peut pas être utilisé par sensibilité tactile. • Appuyez fermement sur le bouton approprié.
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'extinction des brûleurs.	**Cela est normal.** • Une fois les brûleurs éteints, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique ait refroidi. • Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
Le code d'erreur FC, F1 ou F5 s'affiche à l'écran.	**La commande électronique a détecté une défaillance.** • Mettez l'appareil hors tension, puis à nouveau sous tension pour faire disparaître le code d'erreur. • Si le problème se reproduit, appelez un réparateur.

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 à induction 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)
Deux (2) ans 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