



Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

CERAMIC-GLASS INDUCTION COOKTOP

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

ENGLISH

CBIH3017BE CBIH3617BE



MFL72051002
Rev.02_100424



www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics. All Rights Reserved

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 3 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 3 WARNING STATEMENTS
- 6 CAUTION STATEMENTS

8 PRODUCT OVERVIEW

- 8 Product Features

10 INSTALLATION

- 10 Before Installing
- 16 Installing the Cooktop

20 OPERATION

- 20 Introduction to Induction Cooking
- 20 Cookware
- 25 Control Panel

33 SMART FUNCTIONS

- 33 LG ThinQ Application

36 MAINTENANCE

- 36 Care and Cleaning

38 TROUBLESHOOTING

- 38 Before Calling for Service

41 LIMITED WARRANTY

- 41 USA
- 45 CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.

Download this owner's manual at <http://www.lg.com>



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION.

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

WARNING STATEMENTS



WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, scalding or injury to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Installation

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition in the United States, and all local code requirements. Install only per installation instructions.
- The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards.
- Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the product.
- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.

Operation

- Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency. Mark the breaker or fuse for ease of identification and swift action if necessary.
- Never use your appliance for warming or heating a room.
- Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or medical device manufacturer about your particular situation.

- DO NOT touch cooking zones or areas near these surfaces. Cooking zones may be hot from residual heat even though they are dark in color. Areas near the cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch, these areas until they have had sufficient time to cool.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using this appliance.
- Always turn off all controls when cooking is completed.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda or a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- Do not heat unopened food containers. A buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Flammable materials should not be stored near or on the cooking surface. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Never place combustible items on the cooktop.
- Never keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the cooktop.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not reuse your cooktop until the glass surface has been replaced.
- When using the cooktop, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop or on the backsplash of a cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Take care when plugging in electric appliances near the cooktop. Cords must not come into contact with the hot surface. Doing so could cause damage to the cooktop and cable insulation.
- After use, switch off the cooktop element by its control and do not rely on the pan detector.
- Avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface areas. Metal objects can become hot and cause burns.
- Do not place any object on or near the display area in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.
- Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handles of cookware should be positioned so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.

- Never leave prepared food on the cooking zones. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- Do not clean or operate a broken cooktop. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn off all controls when cooking is completed.
- Keep pets away from the product to avoid risk of fire or burns. Do not allow pets to climb on the product even when it is not in operation.
- Liquids such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling, due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling is not always present when the container is removed from the cooktop. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand on the cooktop for a short time before moving the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container after heating.
- Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
- Do not operate the cooking zones with empty pots or pans.
- Do not turn on the cooking zones with no pots or pans on the element.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance. All servicing should be done only by a qualified technician to avoid the risk of personal injury and damage to the appliance.
- Take care to avoid steam burns if using a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area.
- Wait for the cooktop to cool before using cooktop cleaners. Some cleaners can produce NOXIOUS FUMES if applied to a hot surface.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If your appliance malfunctions or fractures, switch off all cooking zones, and contact an LG Customer Information Center for service.
- Always keep the control panel clean and dry. Do not let liquids or grease remain on the cooktop display area. Spilled or burnt-on foods can activate or deactivate the appliance. Clean the display area thoroughly to resume normal operation of the appliance.
- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on the hood or filters. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

CAUTION STATEMENTS

CAUTION

- To reduce the risk of minor or moderate injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:
-

Operation

- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Use proper pan sizes. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes.
- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the cooking zones. The pan detection sensors will not allow the affected cooking zones to operate without a pan present.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- Do not place hot cookware on cold cooktop glass. This could cause the glass to break.
- Do not slide pans across the cooktop surface. They may scratch the cooktop surface.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marking that can affect the ceramic-glass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Cook meat and poultry thoroughly, meat to at least an INTERNAL temperature of 160 °F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180 °F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illnesses.
- Prior to using the cooktop for the first time, apply the recommended cooktop cleaning cream to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when the cooktop gets soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.
- Please be careful of the cooktop edges when moving pots and pans.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes, but is not unbreakable. It can be damaged if hard or sharp objects fall on it.
- Be very cautious if using pots made of cast iron, or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on the glass.
- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt buildup on the bottom.
- Do not use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Maintenance

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons, do not clean the appliance with a steam jet or high-pressure cleaner.
- Clean the cooktop in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or rough metal scrapers to clean the cooktop glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Clean the cooktop cautiously. Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.

- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove it with a metal scraper immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed. Use caution and wear an oven mitt to avoid burns.
- Keep meltable objects or materials away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil, or cooking wraps. If any materials or foodstuffs melt on the ceramic-glass surface, these should be cleaned up immediately.
- Use oven mitts to avoid burns when using a metal scraper on a hot cooking zone.
- Refer to the Maintenance section for proper cleaning and maintenance of the cooktop.

Disposal of Old Appliances

To protect the environment, it is important that worn-out appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local government or waste collection service.
- Before disposing of old appliances make them inoperable so they cannot be a source of danger. To do this, have a qualified person disconnect the appliance from the house circuitry.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

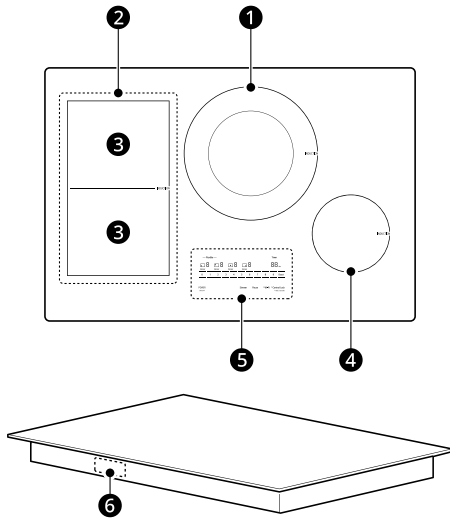
PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Parts and Features

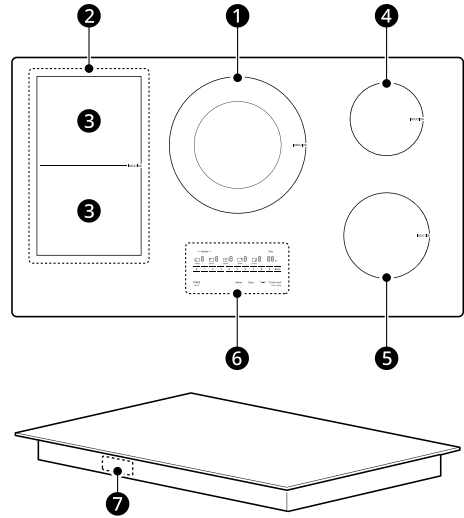
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

30" (CBIH3017BE)



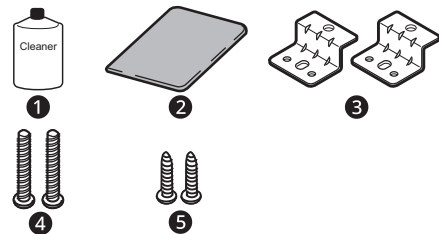
Parts and Features	
①	Dual Cooking Zone 11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)
②	Flexible Cooking Zone 8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)
③	Single Cooking Zone 8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)
④	Single Cooking Zone 6 1/2" (165 mm)
⑤	Control Panel
⑥	Rating Label Model and Serial Number Plate

36" (CBIH3617BE)



Parts and Features	
①	Dual Cooking Zone 11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)
②	Flexible Cooking Zone 8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)
③	Single Cooking Zone 8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)
④	Single Cooking Zone 6" (152.4 mm)
⑤	Single Cooking Zone 7" (177.8 mm)
⑥	Control Panel
⑦	Rating Label Model and Serial Number Plate

Accessories



- ① Cooktop Cleaner (1 ea)
- ② Non-scratch Scouring Pad (1 ea)
- ③ Retainer Brackets (2 ea)

-
- ④ Bolts (2 ea)
 - ⑤ Type A Screws (2 ea)

INSTALLATION

Before Installing

Before You Begin

Installation and service must be performed by a qualified installer.

Important: Save these instructions for the local electrical inspector's use. Read and save these instructions for future reference.

Read these instructions completely and carefully.

⚠ CAUTION

- If storage is located under the cooktop, do not use it to store flammable or heat-sensitive items such as detergents, aerosols, cleaners, water, food, or plastics.

NOTE

Installer:

- Read all installation instructions before installing the cooktop.
- Remove all packing material before connecting the electrical supply to the cooktop.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Only certain cooktop models may be installed over certain built-in electric oven models.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.

NOTE

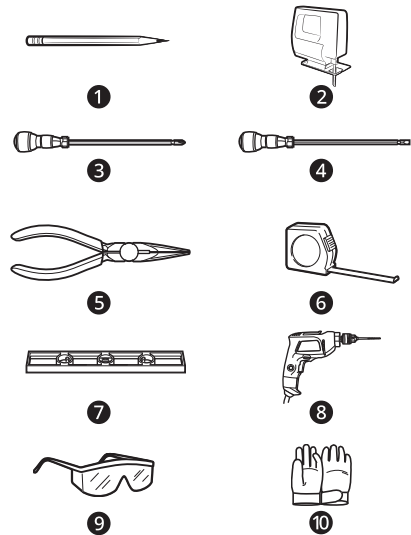
Consumer:

- Keep the owner's manual and installation instructions for future reference.

NOTE

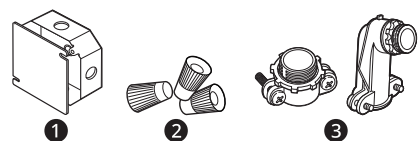
- This appliance must be properly grounded.
- Damage caused by failure to follow these instructions is not covered by the cooktop warranty.

Tools Needed



- 1 Pencil
- 2 Saber Saw
- 3 Phillips Screwdriver
- 4 Flat-Blade Screwdriver
- 5 Pliers
- 6 Tape Measure
- 7 Level
- 8 Drill
- 9 Safety Glasses
- 10 Gloves

Parts not Provided



- 1 Junction Box
- 2 Wire Nuts
- 3 Strain Relief (Conduit Connector)

Unpacking the Cooktop

- 1 Unpack and visually inspect the cooktop for any damage or missing components.
- 2 Be sure the bottle of cleaner and conditioner packed in the literature bag is left where the user can find it easily. It is important that the

ceramic-glass cooktop be pretreated before use. See Care and Cleaning.

Model and Serial Number Location

The model and serial numbers are located on a plate on the front side of the cooktop. Please record them in this guide; you will need them for warranty registration.

Technical Specifications

30" Technical Specifications

Models		CBIH3017BE
Description		Induction Cooktop
Electrical Specifications	Connection voltage	240/208 VAC 60 Hz., 36.7 A / 34.6 A
	Maximum connected power load	8800 W / 7197 W
Cooktop Dimensions		30 11/16" (781 mm) (W) × 4 1/8" (105mm) (H) × 21 1/16" (534 mm) (D)
Countertop Cutout Dimensions		Standard Installation 28 1/2" (724 mm) (W) × 5 7/8" (149 mm) (H) × 19 5/8" (498 mm) (D)

12 INSTALLATION

Models	CBIH3017BE		
Cooking Zones	Position	Size	Power (Level 9 / Boost)
	Front Left	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Front Right	6 1/2" (165 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Flex Left	8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Rear Left	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Center	11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)	Inner Burner: 1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Dual Burner: 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

36" Technical Specifications

Models	CBIH3617BE	
Description	Induction Cooktop	
Electrical Specifications	Connection voltage	240/208 VAC 60 Hz., 44.2 A / 41.7 A
	Maximum connected power load	10600 W / 8670 W
Cooktop Dimensions	36 5/8" (930 mm) (W) × 3 11/16" (94 mm) (H) × 21 1/16" (534 mm) (D)	
Countertop Cutout Dimensions	Standard Installation 33 7/8" (860 mm) (W) × 5 3/4" (146 mm) (H) × 19 1/8" (486 mm) (D)	

Models	CBIH3617BE		
Cooking Zones	Position	Size	Power (Level 9 / Boost)
	Front Left	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Front Right	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
	Flex Left	8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Rear Left	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Rear Right	6" (152.4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Center	11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)	Inner Burner: 1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Dual Burner: 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

NOTE

- The maximum power of each cooking zone depends on the size and material of the cookware used.

-	Dimension/Clearance	30" Cooktop	36" Cooktop
F	Distance from bottom of upper plate to bottom of cooktop base	2 1/2" (64 mm)	2 7/16" (61 mm)
G	Height of conduit and terminal block enclosure	1 7/16" (37 mm)	1 1/8" (29 mm)
H	Distance from side edge of cutout to side of counter	≥ 1 1/8" (28 mm)	
I	Width of cutout	≥ 28 1/2" (724 mm) ≤ 28 5/8" (727 mm)	≥ 33 7/8" (860 mm) ≤ 33 15/16" (863 mm)
J	Depth of cutout	≥ 19 5/8" (498 mm) ≤ 19 11/16" (501 mm)	≥ 19 1/8" (486 mm) ≤ 19 3/16" (488 mm)
K	Depth of bottom cabinets	23 13/16" (605 mm)	23 3/8" (593 mm)
L	Distance from front of counter to front edge of cutout	≥ 2 3/16" (55 mm)	
M	Distance from rear edge of cutout to nearest combustible surface	≥ 2 1/16" (52 mm)	
N	Height below cutout (Empty space is needed underneath the cooktop for optimum performance.)	≥ 5 7/8" (149 mm)	≥ 5 3/4" (146 mm)
O	Depth of overhead cabinets	≤ 13" (330 mm)	
P	Clearance from top of cooking surface to bottom of overhead cabinets	≥ 30" (762 mm)	≥ 36" (914 mm)
Q	Clearance from countertop to bottom of adjacent cabinets	≥ 18" (457 mm)	
R	Junction box (approximate location)	12" (305 mm)	
S	Junction box (approximate location)	10" (254 mm)	
T	Distance from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit)	≥ 2" (50 mm)	

All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).

Allow 2" (50 mm) below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.

Thickness of glass: 3/16" (4 mm)

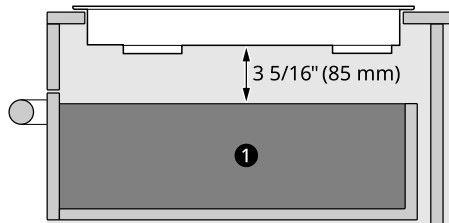
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

⚠ CAUTION

- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the face of the cabinets.

⚠ CAUTION

- It is very important to keep 3 5/16" (85 mm) distance between the cooktop and a drawer or oven ① underneath it.



Installing the Cooktop

Electrical Connections

Important Safety Instructions

- Be sure the cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- This cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition in the United States.

⚠ WARNING

- The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

Providing the Electrical Connection

- Install the junction box under the cabinet and run 120/240 or 120/208 Volt, AC wire from the main circuit panel.

NOTE

- DO NOT connect the wire to the circuit panel at this time.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and local ordinances

- 1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 Volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit

breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.

- 30" induction cooktop can consume up to 8800 W at 240 VAC. A 40 Amp circuit breaker with #8 AWG must be used.
- 36" induction cooktop can consume up to 10600 W at 240 VAC. A 50 Amp circuit breaker with #8 AWG must be used.

⚠ WARNING

- Do not use an extension cord with this appliance. Doing so may result in a fire, electrical shock, or other personal injury.

NOTE

- Wire sizes and connections must conform to the fuse size and rating of the appliance in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition, and local codes and ordinances.

- 2 The appliance should be connected to the fused disconnect (or circuit breaker) box through flexible armored or nonmetallic sheathed cable. The flexible armored cable extending from this appliance should be connected directly to the grounded junction box. The junction box should be located as shown in **Dimensions and Clearances** with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.

- 3 A suitable strain relief must be provided to attach the flexible armored cable to the junction box.

Electrical Connection

Connect the flexible armored cable that extends from the surface unit to the junction box using a suitable strain relief at the point the armored cable enters the junction box. Then make the electrical connection as follows.

Electrical ground is required on this appliance.

This appliance is manufactured with a supply wire and a frame-connected green or bare copper grounding wire.

NOTE

TO ELECTRICIAN:

- The armored cable leads supplied with the appliance are UL-listed for connection to larger gauge household wiring. The insulation of the leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current-carrying capacity of the conductor wire is governed by the temperature rating of the insulation around the wire, rather than the wire gauge alone.

WARNING

- DO NOT ground to a gas supply pipe. DO NOT connect to electrical power supply until appliance is permanently grounded. Connect the ground wire before turning on the power.
- This appliance is equipped with a copper conductor flexible cable. If connection is made to aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in a short circuit or fire. Follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

Where Local Codes Permit Connecting the Appliance-Grounding Conductor to the Neutral (White) Wire

Observe all governing codes and local ordinances.

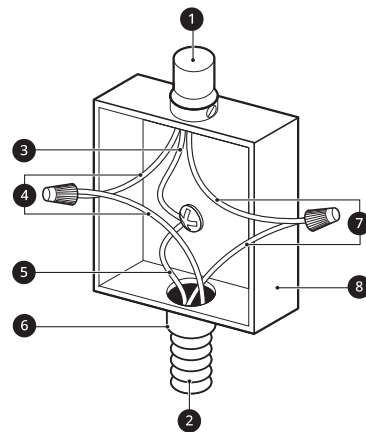
- 1 Disconnect the power supply.

- 2 At the circuit breaker box, fuse box or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown.

WARNING

- You may not ground the cooktop through the neutral (white) wire if the cooktop is used in a new branch circuit installation (1996 NEC), mobile home, recreational vehicle, or where local codes do not permit grounding to the neutral (white) wire. When grounding to the neutral (white) wire is prohibited, you must use a 4-wire power supply cable. Failure to heed this warning may result in electrocution or other serious personal injury.

3-Wire Grounded Junction Box



- 1 Cable from Power Supply
- 2 Cable from Cooktop
- 3 White Wire (Neutral)
- 4 Red Wires
- 5 Green Wire (Ground)
- 6 UL-listed Conduit Connector
- 7 Black Wires
- 8 Junction Box

If Cooktop is Used in a New Branch Circuit Installation (1996 NEC), Mobile Home, Recreational Vehicle, or where Local Codes Do Not Permit Grounding to the Neutral (White) Wire

Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 Disconnect the power supply.

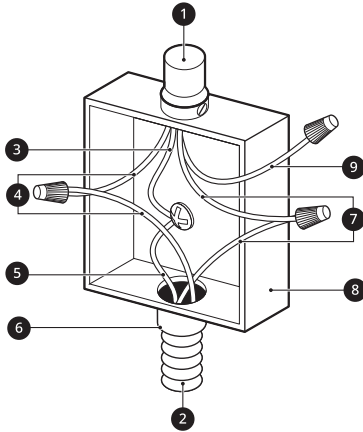
18 INSTALLATION

- At the circuit breaker box, fuse box or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown.

⚠ WARNING

- If connecting to a 4-wire power supply cable electrical system, the appliance frame connected ground wire **MUST NOT** be connected to the neutral wire of the 4-wire electrical system.

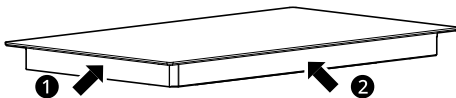
4-Wire Grounded Junction Box



- Cable from Power Supply
- Cable from Cooktop
- Ground Wire
- Red Wires
- Green Wire (Ground)
- UL-listed Conduit Connector
- Black Wires
- Junction Box
- White Wire (No Connection)

Installing the Cooktop Unit

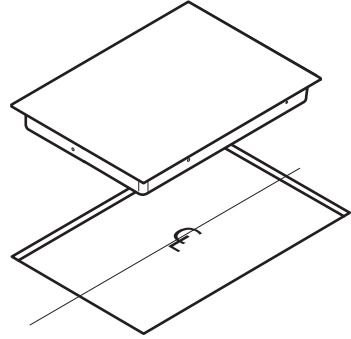
- Visually inspect the cooktop for damage. Make sure all cooktop screws are tight (see below for locations).



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | 3 Screws (Same Both Side) |
|---|---------------------------|

2	30" Cooktop: 3 Screws (Same Both Side)
	36" Cooktop: 4 Screws (Same Both Side)

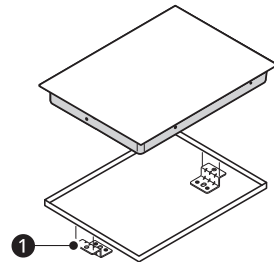
- Check and prepare the installation location.
 - See **Dimensions and Clearances**.
- Carefully lower the cooktop into the countertop cutout, making sure not to trap any wires.



NOTE

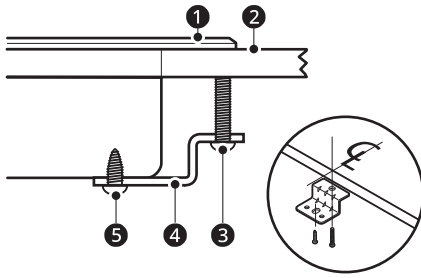
- Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.

- Attach the retainer brackets (1) to the bottom of the cooktop; then snug the bolts against the bottom of the countertop as shown.



NOTE

- The retainer brackets **MUST** be installed to meet local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition.



- ❶ Cooktop
- ❷ Countertop
- ❸ Bolt
- ❹ Retainer Brackets
- ❺ Type A Screw

Final Check

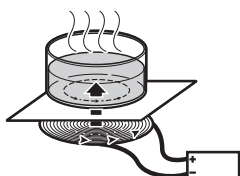
Perform a final operational check of the cooktop, making sure the cooktop powers on properly and that each cooking zone operates correctly. Refer to the Operating Instructions in this guide for details.

OPERATION

Introduction to Induction Cooking

How Induction Cooking Works

An induction coil beneath the ceramic glass cooking surface generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans.



Instead of heating the ceramic glass, this method heats the base of the pan immediately, saving time and energy. Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the cooking zone itself warms up only slightly. The cooktop does not become hot when heat is transferred from the cookware.

IMPORTANT:

- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g., credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use.
- Do not put any metal objects (e.g., spoons, pan lids) on the cooking zones as they can become hot when the cooking zones are in use.

Cookware

Induction Cookware

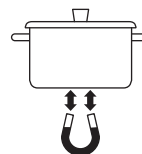
NOTE

- Before using the induction cooking elements, carefully read and follow these cookware recommendations and the instructions in the pan sensing sections.

When purchasing pans for use on the induction cooktop, look for cookware identified by the manufacturer as "induction ready" or "induction capable", or that is marked by the manufacturer as specifically designed for induction cooking.

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use

a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



For the best possible surface cooking results, use only high-quality, heavy gauge steel cookware on the induction cooking elements. Follow manufacturer's recommendations when using induction cookware.

Induction Cookware Types

The three most common induction cookware types available are stainless steel, cast iron, and porcelain-enamel-coated metals.

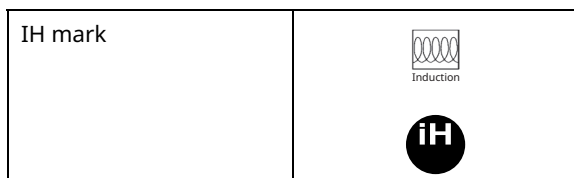
- **Stainless Steel** is generally excellent for induction cooking. It is durable, easy to clean, and resists staining.

NOTE

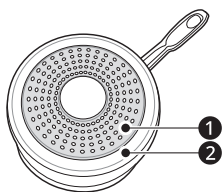
- Not all stainless steel cookware is magnetic; stainless steel is not always suitable for induction cooking.
- **Cast iron** cooks evenly and is also good for induction cooking. Do not slide cast iron cookware on the cooktop; cast iron cookware with a rough surface will scratch the ceramic cooktop.
- **Porcelain-enamel-coated metals** have variable heating characteristics depending on the quality of the base metal. Make sure the porcelain-enamel coating is smooth to avoid scratching the ceramic cooktop.

Incompatible Cookware

- Aluminum, nickel-silver pots
- Heat-resistant glass pots
- Roasting pans
- Stone pots
- Stainless steel pots (without the IH mark)



- Without the IH mark, heating may not work well.
- Pots with partially magnetic base
 - Even if there is an IH mark, a container that only has magnetic material on part of the bottom of the container may not be automatically detected or the product may not work properly.



- ① Material that sticks to the magnet
- ② Material that does not stick to magnet
- A pot with legs



- A pot with a round bottom
 - The smaller contact area may give poor results.



- Do not use a container with a flat bottom surface smaller than the cooking zone.



Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner.

Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop and until all cooking processes are complete.

⚠ CAUTION

- Remember that induction surface cooking initially heats the cookware VERY QUICKLY if the cookware does not contain food.

Noises during Cooktop Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.

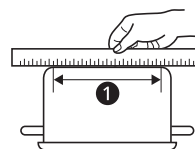
Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.
- Cookware that is not marked "IH" may make a loud noise.
- Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume.

Use Flat-Bottomed Cookware

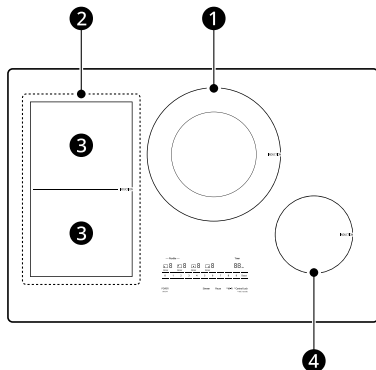
Cookware must fully contact the surface of the cooking element. Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and amount of food being prepared. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.



- ① Pan Size

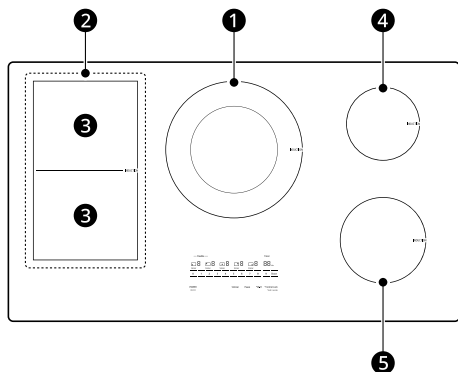
Recommended Cookware Size

30 inch (CBIH3017BE)



30"	Pan size
① Dual Cooking Zone	Single: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Dual: 9" - 11 1/8" (228 mm - 283 mm)
② Flexible Cooking Zone	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)
③ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7 1/4" (147 mm - 185 mm)
④ Single Cooking Zone	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)

36 inch (CBIH3617BE)



36"	Pan size
① Dual Cooking Zone	Single: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Dual: 9" - 11 1/8" (228 mm - 283 mm)
② Flexible Cooking Zone	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)
③ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7 1/4" (147 mm - 185 mm)

36"	Pan size
④ Single Cooking Zone	5 13/16" - 6" (147 mm - 153 mm)
⑤ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)

- The Center area is a Dual Cooking Zone which activates single or dual elements depending on pot/pan size. If the cooktop detects cookware that is less than 9" in diameter, only the inner ring (single element) will activate. If it detects cookware larger than 9" in diameter, it will activate both the inner and outer rings (dual element)
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center element is activated, and turn off all other elements.

Minimum Cookware Size

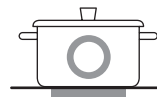
- Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater.
- For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)

Cookware Placement

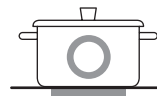
Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Correct

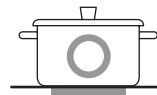
- Cookware is centered correctly on surface of cooking element.



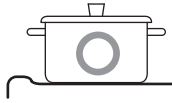
- Pan has flat bottom and straight sides.



- Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element.



- Pan rests completely on the cooktop surface.

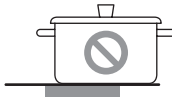


- Pan is properly balanced.

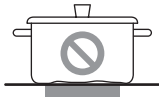


Incorrect

- Cookware is not centered on surface of cooking element.



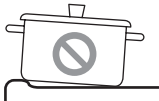
- Pan has curved or warped bottom or sides.



- Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



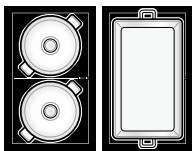
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



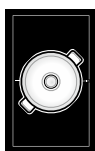
- Pan is unbalanced by heavy handle.



- Cookware placement in flexible cooking zones
 - Compatible



- Not compatible



Avoiding Scratches

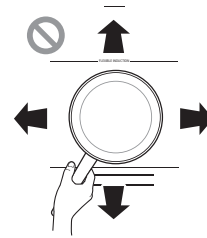
Use heavier gauge stainless steel cookware on your ceramic cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface.

Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching.

Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop may alter the overall appearance of the cooktop. Eventually, the buildup of scratches can make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop.

Scratches can also result from grains of sand (from washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.



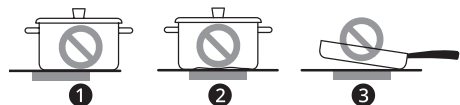
For Best Results

Always follow the recommendations for proper cookware type and size. In addition:

- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking, and make sure that the bottoms of the pans are clean and dry.
- When cooking with large amounts of liquid, use large pots so that nothing can boil over.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Match the pan size and cooking zone to the amount of food being prepared.

Tips for Saving Energy

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.



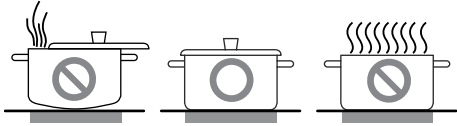
① not aligned

② bottom not flat

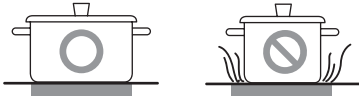
24 OPERATION

③ handle too heavy

- Dirty cooking zones and cookware use more electricity.
- Whenever possible, place lids firmly on pots and pans so that they are completely covered.



- The base of the pot should be the same size as the cooking zone.



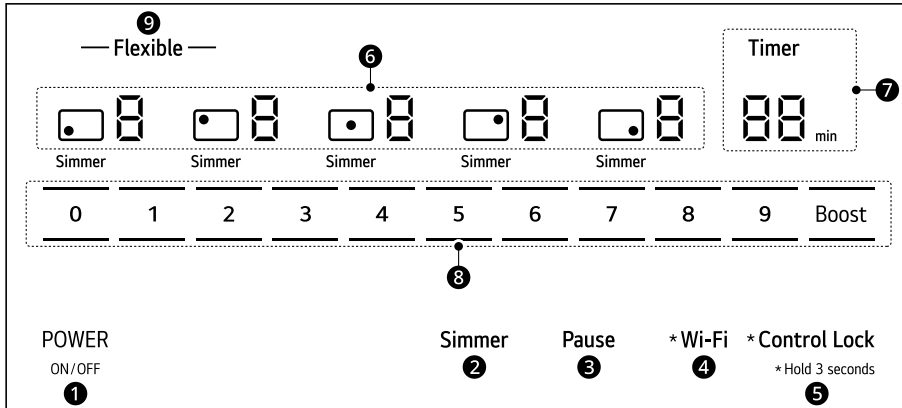
Control Panel

Control Panel Features

Locations of Surface Elements and Controls

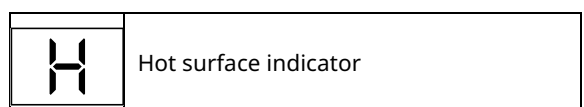
The position of the cooking zone being controlled is shown in each cooking zone icon on the control panel. The diagram below is for the 36" cooktop. The 30" control panel only includes 4 cooking zone icons.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



		Surface elements and controls			Surface elements and controls
①	POWER	Press and hold for 1 second to turn the entire cooktop ON. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a cooking zone is activated.	⑥	Cooking Zone	Check the status of a cooking zone and adjust the cooking zone. For details, see "Operating Instructions".
②	Simmer	Press the Simmer key with the cooking zone selected to simmer sauces or stews. The Simmer indicator below each cooking zone remains off until activated.	⑦	Timer	Press to set a timer. For details, see "Operating Instructions".
③	Pause	Sets the active cooking zone to minimum output. Press to activate or deactivate.	⑧	Power Level	Select the power level for the cooking zone.
④	Wi-Fi	Connect the appliance to a home Wi-Fi network.	⑨	Flexible	Press to activate the Flex mode. For details, see "Using the Flexible Cooking Zone".
⑤	Control Lock	Press and hold for 3 seconds to lock the control panel.	Control Panel Light On/Off		The LEDs on the control panel turn off after a few minutes to save energy. Press the POWER button to activate the control panel. If the controls are idle for a few minutes, the LEDs will turn off again automatically.

Hot Surface Indicator



- If this icon is displayed on the screen, be careful because the ceramic glass surface is hot.
 - Failure to take care may result in burns or injuries.
- After you turn off the cooking zone, the icon is displayed continuously until the ceramic glass surface cools down.
 - If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.
- Even after the indicator light has turned off, be careful because the surface may still be hot.

Changing Cooktop Settings

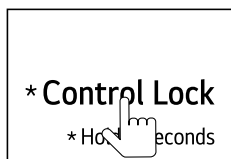
Control Lock

The **Control Lock** feature automatically prevents cooktop controls from being turned on. It does not disable the timer.

- If Control Lock is turned on, all cooktop functions are disabled except the **POWER** and **Control Lock** buttons.

Lock

- 1 Press and hold **Control Lock** for 3 seconds. The Control Lock button lights up.



- 2 All buttons are disabled except for the **POWER** and **Control Lock** buttons.

NOTE

- When Control Lock is in operation, if you press another key, the **Control Lock** button blinks for 5 seconds. This occurs even if the product is turned off.
- Even if you turn the product off and on again, **Control Lock** is maintained.

Unlock

Press and hold **Control Lock** for 3 seconds to turn off the lock and unlock all buttons.

Wi-Fi

The **Wi-Fi** button, when used with the LG ThinQ app, allows the induction to connect to a home Wi-Fi network. Refer to Smart Functions for information on the initial setup of the app.

Setting Up Wi-Fi

The Wi-Fi button shows the status of the cooktop's network connection. The button illuminates when the cooktop is connected to the Wi-Fi network. Press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds to connect to the network. The button blinks while the connection is being made and then turns on once the connection is successfully made.

To turn off the Wi-Fi, press and hold the **Wi-Fi** button again for 3 seconds.



Before Using the Cooktop

Before using the cooktop for the first time, clean it thoroughly with the included cleaner or ceramic cooktop cleaner according to the Care and Cleaning instructions in this guide. This will help protect the ceramic surface and make future cleanup easier.

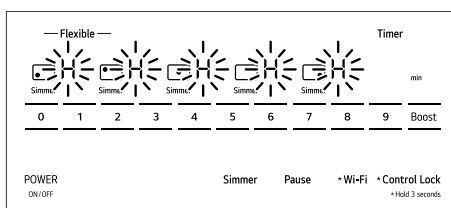
CAUTION

- Never use abrasive scrubbing pads or cleaners. They can cause permanent damage to the cooktop surface.

Using the Cooktop

First Operation

When you first connect the electrical supply to the cooktop, the "H" indicator will blink for 60 seconds. This is normal and does not indicate a malfunction.



⚠ CAUTION

- Use caution, if the "H" indicator is displayed, the ceramic-glass surface is hot. Failure to take care may result in burns or injuries. Refer to the Hot Surface Indicator section.

Activating the Cooktop

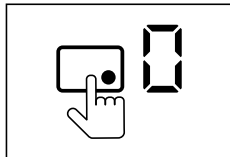
To turn on the cooktop, press the **POWER** button for approximately 1 second. The power indicator LED for each surface element shows "0". To turn off the cooktop, press the **POWER** button.

NOTE

- When you turn the power on, after the welcome lighting the display enters the idle mode and automatically reduces the display lighting to 50 % brightness. When a button is activated, the display brightness for that button is increased to 100 %.
- After turning on the cooktop with the **POWER** button, you must select one of the cooking zones within 60 seconds. If no selection is made, the cooktop will turn off for safety.

Selecting the Cooking Zone

Place an induction-compatible pan on top of the desired cooking zone.



Press the button for the desired cooking zone to set the power level. Burner display '0' will blink.

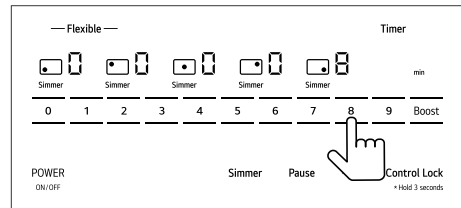
NOTE

- Once the cooking zone has been selected the power level must be selected within 5 seconds with the element power settings. Otherwise, the power settings will turn off for safety.

Readjusting the Power Level

- 1 Select the desired cooking zone.

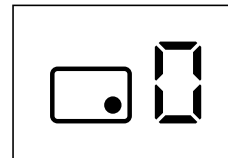
- 2 Press the desired **Power Level**. The Power level will be changed after 5 seconds. (If power level 0 is selected, burner will turn off.)
 - If power level shows 'u', check cookware is compatible for induction.

**NOTE**

- Once the power level is changed, the cooking zone operation is temporarily stopped and then restarted at the changed power level.

Turning Off the Cooking Zone

- 1 After cooking is complete, select the desired cooking zone and change the power level to '0' to turn off the cooking zone.



- 2 To turn off all cooking zones, press the **POWER** button.

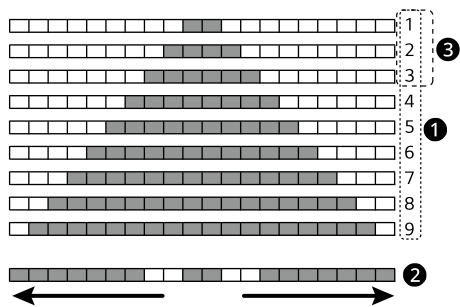
⚠ WARNING

- Your cooktop has a residual heat indicator for each cooking zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. Avoid touching the cooking zone.

Power Level Indicator

- Cooking element LED bar
 - The range provides an LED bar for each cooking element on the cooktop. Check the

display and use the LEDs to monitor the power levels of the elements.



① 9 Step

② Boost

③ Simmer

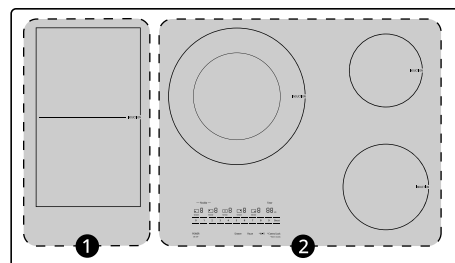
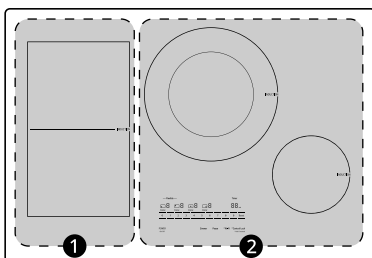
• Available power level settings

- The cooktop control's LED bar displays the element's power level settings, ranging from Level 1 to Level 9 to Boost.

Tips for Induction Cooking

Getting the results you want when cooking can take a bit of time and effort. If you are not familiar with induction cooking, it may take a bit of practice or adjusting of your usual methods to achieve the expected results. Using the cooking chart and these cooking tips as a guide, you will soon be enjoying the benefits of induction cooking.

- The quantity or quality of some foods can affect their cooking times.
- When safe, allow food to come to room temperature before cooking to take advantage of induction's ability to heat food quickly.
- Cookware heats up very quickly when induction cooking. Check food or liquids occasionally and stir or reduce heat to avoid scorching, overcooking, splattering, or boilovers.
- Sauces, soups, and stews may heat up more quickly than you are used to and boil over if not watched. For best results, stir frequently.
- Overcooked food loses moisture and tastes dry, while undercooked food can cause illness. For best results, use a thermometer to ensure that food is heated to a safe internal temperature.
- Use nonstick or seasoned pans when cooking to reduce the amount of additional fat added to a recipe.
- Don't overcrowd cookware. To avoid slow cooking times and poor results, use cookware that is appropriately sized for the amount of food you are cooking.
- When boiling water on the center element, an 11" pot gives the best performance and saves the most time.
- Use the Boost setting to quickly boil water, or whenever you need extra heating power in one element.
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center dual element is activated, and turn off all other elements.
- To prevent damage to the product, the cooking zones are separated into two groups, and you can only use the Boost function on one cooking zone in each group at once. As shown, you can use Boost on a cooking zone in group 1 and a cooking zone in group 2 at the same time. If the power range is exceeded by selecting the Boost function, a power management function automatically reduces the heat setting of the cooking zone. If you try to use Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing b and 9 and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.



- ① Left Cooking Zone
- ② Right Cooking Zone

Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Melting	• Chocolate Over Direct Heat	1	Stir continuously to prevent scorching. If using a double boiler to melt chocolate, use power level 2.
	• Butter	2	Monitor carefully to prevent poor results.
Reheating	• Soups & Stews	3-4	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Sweating Vegetables	• Onions • Carrots • Celery • Peppers	5-6	To sweat vegetables, cook them until they release moisture, without browning.
Simmering	• Tomato Sauce • Cheese Sauce	Simmer 1	Monitor carefully to prevent spillovers. To steam vegetables or grains, bring cooking liquid to a simmer, cover the pot, and reduce heat to power level 2.
	• Potatoes • Grains • Stocks/Broths or Stews	4-5-6	
Sautéing or Other	• Steaks/Chops • Eggs • Breakfast Meats • Frozen Vegetables • Stir Frying	5-6-7	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Searing/Browning	• Browning Beef For Chili or Stews • Steaks or Chops	8-9	Room temperature meats will sear and brown more effectively. Fat may splatter if power level is too high.
Frying/Deep Frying	• Fried Chicken • French Fries • Battered Fish/Shellfish	7-8	Fat may splatter if power level is too high.
Blanching Vegetables	• Broccoli • Cauliflower • Green Beans	8-9	Monitor carefully to prevent spillovers.
Boiling	• Pasta Water • Shellfish	8-9-Boost	Do not fill pot to rim. Water can boil over if the power level is too high.

NOTE

- These settings are recommended guidelines for cooking. You may need to adjust the power level for the type of food and pan. Cooking times for some foods will vary depending on quantity or quality.

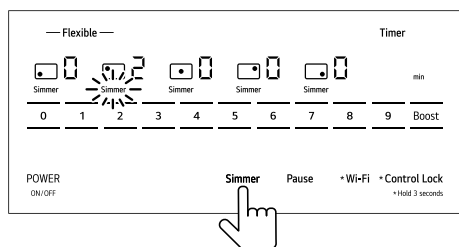
Using the Cook Modes

Simmer

Use **Simmer** to simmer sauces or stews.

The Simmer function gives you detailed control with 3 sub-levels between power levels 1 and 2.

- 1 Place the cookware on any cooking zone. Activate the corresponding cooking zone.
- 2 Press **Simmer**. The burner display will change. At first, there is no sign under the cooking area, but when you select Simmer, the Simmer indicator appears under the cooking area.



- 3 To set and adjust the **Simmer Level**, touch the corresponding **Power Level**.
 - Only power levels 1 to 3 can be selected.
 - Selecting power level 4 or greater turns off the simmer function.
- 4 Press **Simmer** again to turn off the cooking zone. If the **Power** button is selected, all operations are turned off.

NOTE

- The Simmer function is not available when using the Flex mode in the Flexible Cooking Zone.

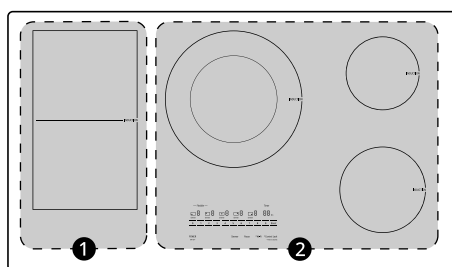
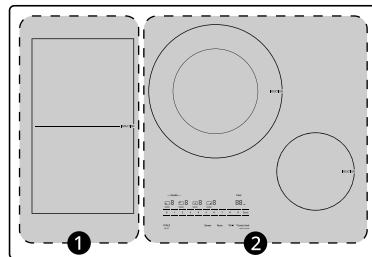
Boost

Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.

To prevent damage to the product, the cooking zones are separated into two groups, and you can only use the Boost function on one cooking zone in each group at once. As shown, you can use Boost on a cooking zone in group 1 and a cooking zone in group 2 at the same time. If the power range is exceeded by selecting the Boost function, a power management function automatically reduces the heat setting of the cooking zone. If you try to use

Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing **b** and **9** and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.

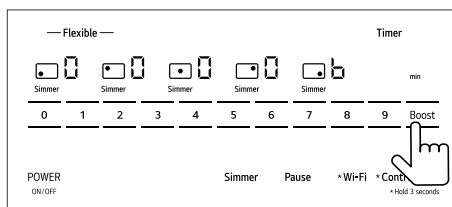
For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to power level **9**.



- 1 Left Cooking Zones
- 2 Right Cooking Zones

Turning Boost On

Place the cookware on a cooking zone. Select the cooking zone and press the **Boost** button.



WARNING

- Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. The cookware may be damaged and the fat or grease may catch fire if overheated.

NOTE

- Under certain conditions, the Boost function will turn off automatically to protect electronic elements inside the cooktop.

- This can occur if the product is used for long periods, when frying, or if cookware is lifted or moved in the Boost mode.

Using the Flexible Cooking Zone

Flexible Cooking Zone

Adjoining cooking zones can be combined to create one large cooking zone with the Flex function. This is especially convenient when cooking in Dutch ovens or other large oblong pans.

Activating the Flexible Cooking Zone

- 1 Place the cookware over the 2 left side cooking zones.
- 2 Press **Flexible** to activate both cooking zones. The power level display of the left rear element will blink.
- 3 Select the desired power level.
- 4 Select power level 0 to deactivate the Flexible mode.

NOTE

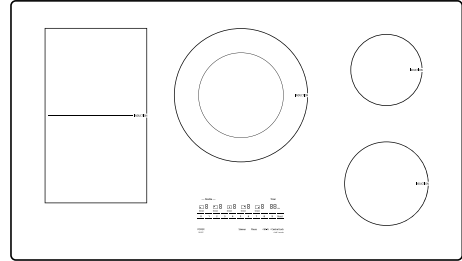
- If one of the two burners in the Flex Cooking Zone is functioning, cancel the burner to use the Flex feature.

Using the Dual Cooking Zone

Dual Cooking Zone

The dual element, located in the center position, offers two different sized elements to accommodate different pan sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically activates the single

or double cooking zone, supplying the proper power to obtain good cooking results.



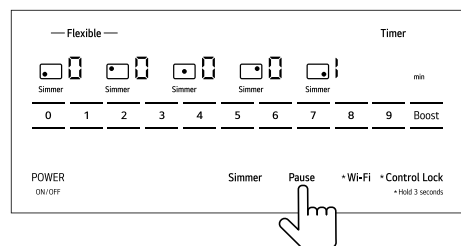
Activating the Dual Cooking Zone

- 1 To activate the larger cooking zone, place a pan that is at least 9" (23 cm) in diameter on the cooking zone.
- 2 Select the desired power level.

Other Functions

Pause

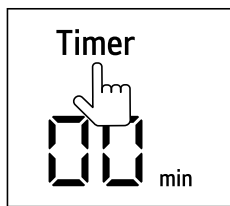
The Pause function reduces the power level of all active cooking zones to level 1 and maintains them at that level until deactivated. To use the pause function, press the **Pause** button. To turn off the pause function, press **Pause** again to return the cooking zone to the previous power level.



Timer

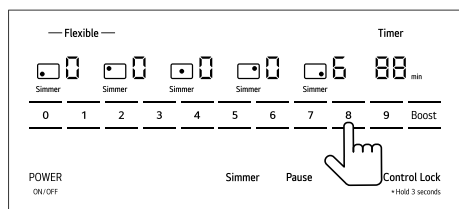
The Timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone. It is not tied to any specific cooking zone. When the set time has passed, the timer sounds an alert. If the cooking zone is turned off during timer operation, the timer will continue to operate.

- 1 Press the **Timer** button and flashes in the display.



2 Use the **Power Level** button to set the desired amount of time. After 3 seconds, the timer will start.

- Timer can be adjusted from 0 to 99 minutes.
- If no time is entered for 25 seconds, the timer will turn off.



3 To cancel the timer setting, press the **Timer** button.

WARNING

- The Timer function does not automatically turn off the cooktop or cooking zones. Be sure to press the **POWER** button to turn the cooktop off after cooking.

Automatic Power Level Control

The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.

NOTE

- Power Cycling
 - It is normal for heating elements to cycle On/Off during use to control output power.

Cookware Compatibility Indicator

The cookware compatibility indicator can be used to determine if a container will heat well on an induction cooking zone.

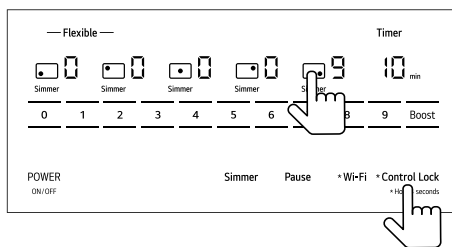
- The compatibility indicator may vary due to conditions such as voltage, cookware size, or cookware temperature. Use cookware with a

bottom diameter that is suitable for the size of the cooking zone.

- The compatibility indicator may vary depending on the cooking zone.
- The cookware compatibility indicator displayed on this product is based on internal manufacturer standards. Environmental conditions may cause inaccurate or variable results. Use the results only as a reference point.

Using the Compatibility Indicator

- 1 Place the cookware on the cooking zone you want to use and set the output level to 9.
- 2 Press and hold the corresponding cooking zone button and **Control Lock** to display the cookware compatibility indicator. The cookware compatibility indicator turns off after 3 seconds.



Indicator	Compatibility
0 - 3	Low
4 - 8	Medium
9 - 10	High

- The higher the indicator, the better the cookware heats up (rated from 0 to 10).
- If the indicator is low, check the material, size and shape of the cookware base.
 - Even if the cookware has an IH mark, if the indicator is low it may not heat properly on this appliance.
 - If the cookware size does not properly match the element size, the indicator may be low. Try again with a different size element.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time and cook settings in one place.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Interworking Function**
 - The **LG ThinQ** application automatically turns on/off the vent fan when paired with the cooktop. Both products must be connected to the **LG ThinQ** application and have an interworking function.
- **Firmware Update**
 - Keep the appliance updated.

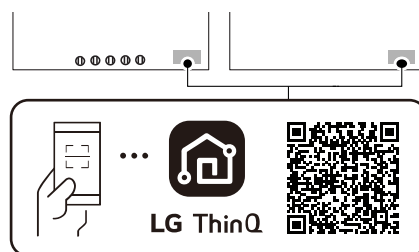
NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- To disconnect the appliance from the **Wi-Fi** network, delete the cooktop from the list of connected products in the **LG ThinQ** application.
- The appliance is not intended to be operated by means of remote control system.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



Models without QR Code

- 1 Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.
- 2 Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.
- 3 Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the **Wi-Fi** button on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.

NOTE

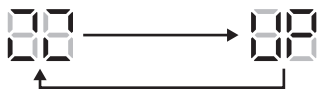
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

LG ThinQ UP

Experience new features by upgrading the product through the **LG ThinQ** app.

If an upgradable feature is available, an upgrade notification appears on the product's control panel when the product is powered on and a cooking zone is selected.

For example, the lights on the display may light in sequence until **UP** appears.



- 1** Upgrade notifications are sent to your smartphone when upgradable features are available.
- 2** Press the upgrade notification on your smartphone to enter the **Feature Updates** in the **LG ThinQ** app.

- 3** In the **Feature Updates**, select a new function and press the **Update** button.
 - Do not unplug the product during the upgrade, as doing so may interrupt the upgrade process.
- 4** After the upgrade is complete, check the guide in the **LG ThinQ** app for detailed feature settings.

NOTE

- This feature is only available on some models.
- After the upgrade is complete, the actual product features may differ from those described in the owner's manual.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules for transmitter module and part 18 of the FCC Rules for this equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device (transmitter module contained in this product) complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Industry Canada Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code that is contained in this product, under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses that have the obligation to disclose source code, and to access all referred license terms, copyright notices and other relevant documents, please visit <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com.

This offer is valid to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY

MAINTENANCE

Care and Cleaning

Make sure that the electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Cleaning the Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

⚠ CAUTION

- If any sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material IMMEDIATELY with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills, remove the spill IMMEDIATELY with a dry paper towel.
- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while cleaning the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

- 1** Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2** Use ceramic cooktop cleaner regularly to help keep the cooktop looking new. Always allow the cooktop to cool before using ceramic cooktop cleaner.
- 3** Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4** Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.

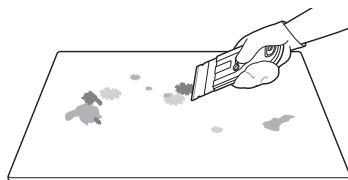
- 5** Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

- Any damage or failure of the product resulting from the items below may not be covered under the LIMITED WARRANTY.
 - Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
 - If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

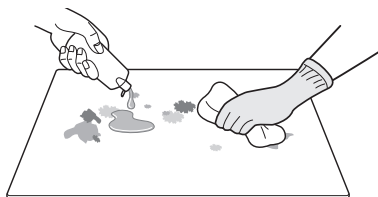
- 1** While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



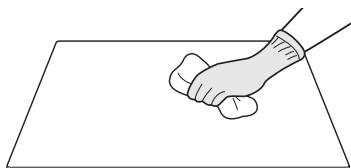
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

- 2** When the cooking surface has completely cooled, apply a few fingertip-sized dabs of a glass-ceramic cooktop cleaner in each cooking zone area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry cloth.



Maintaining the Cooktop

⚠ CAUTION

- Do not use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.
- Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.

	Wipe off with a damp towel and mild detergent	Use a metal scraper	Apply cooktop cleaning cream. Rub with a towel.	Rinse with a damp towel, then wipe dry.
Regular (Recommended after each use)				
Occasional (Recommended every week)				
Thorough (Recommended for tough stains or burnt-on food)				

NOTE

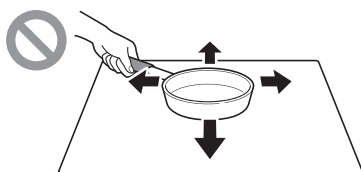
- For additional product information, visit our website at www.lg.com

- Do not use cookware if there is foreign matter on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

Metal Marks and Scratches

⚠ CAUTION

- Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.

NOTE

- Any damage or failure of the product resulting from the items below may not be covered under the LIMITED WARRANTY.
 - Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
 - If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

Before calling for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

Parts and Features

Problem	Possible Cause & Solution
Cooktop does not work	Cooktop controls are locked. <ul style="list-style-type: none"> • See Control Lock to turn off the Control Lock feature.
	Circuit breaker has tripped or fuse is blown. <ul style="list-style-type: none"> • Reset the circuit breaker.
	Power outage. <ul style="list-style-type: none"> • Check house lights to confirm power outage.
	Installation wiring not complete. <ul style="list-style-type: none"> • Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	Incorrect cooking zone selected. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the correct control is ON for the cooking zone being used.
	No power to cooktop. <ul style="list-style-type: none"> • See "Cooktop does not work" above.
Elements turn off while cooking.	Cooktop inner temperature is too high. <ul style="list-style-type: none"> • Check that cooktop has been installed according to the installation instructions.
Elements do not get hot enough.	Control panel may not be set properly. <ul style="list-style-type: none"> • Check the power level.
	Cookware that is not marked IH or convection compatible may not heat properly. <ul style="list-style-type: none"> • Use cookware with the IH mark.
	Cookware may not be flat or the correct shape or size. <ul style="list-style-type: none"> • Use cookware with a flat bottom. • Minimum cookware size <ul style="list-style-type: none"> - Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater. - For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm) • For best results when using the Dual cooking zone, use cookware with a bottom surface that is 11" in diameter or larger. • Use the recommended cookware. See Induction Cookware.
A fan sound can be heard.	Cooktop inner temperature is high. <ul style="list-style-type: none"> • This is normal. <p>The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.</p>
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	Humming/buzzing sound <ul style="list-style-type: none"> • Caused by the magnetic field transmitting power to the cookware. It is most noticeable at high power settings and becomes quieter if the power is reduced.

Problem	Possible Cause & Solution
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	Whistling sound <ul style="list-style-type: none"> • Most noticeable with lighter weight cookware or when cookware is empty. • Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume.
	Cracking sound <ul style="list-style-type: none"> • May occur when using composite cookware as the different materials resonate and heat at different rates. This will not damage or impair the performance of the cookware.
	Clicking sound <ul style="list-style-type: none"> • Caused by the electrical switches. • It is normal to hear a clicking noise when operating cooking zones below power level 6.
	Ticking sound <ul style="list-style-type: none"> • Caused by the cookware detection.
The Boost function has been deactivated or cannot be activated.	<p>To prevent damage to the product, the cooking zones are separated into two groups, and you can only use the Boost function on one cooking zone in each group at once. As shown in the Operation section under "Using the Cook Modes", you can use Boost on a cooking zone in group 1 and a cooking zone in group 2 at the same time. If the power range is exceeded by selecting the Boost function, a power management function automatically reduces the heat setting of the cooking zone. If you try to use Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing b and 9 and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.</p> <ul style="list-style-type: none"> • For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level 9 or the previously set power level.
The cookware cannot be detected automatically.	<p>Cookware is not compatible with induction cooktop.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use only cookware that is compatible with the induction cooktop. For details of compatible cookware, see Induction Cookware
Cookware has been damaged.	<p>Cookware is overheated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. • Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.
Output power is different when the same group of cooking zone is used.	<p>Cooktop is overheated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.
Power cycling	<p>This is normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • During use, the heating element cycles on/off to control the output power.
The Control Panel does not work properly.	<p>Hot cookware is placed on top of the control panel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • To prevent malfunction, do not place the hot cookware on top of the control panel.
	<p>Error code FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE appears on the display.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Turn the power off and on again to turn off the error code. • If the issue recurs, call for service.
	<p>Error code does not appear on the display.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turn off the cooktop and restart it. • If the problem continues, turn the circuit breaker off for 60 seconds and turn it back on. If the problem is not fixed, contact a local LG service center or Customer Information Center.

Problem	Possible Cause & Solution
Control panel light is not working	<p>The LEDs on the control panel turn off after a few minutes to save energy.</p> <ul style="list-style-type: none"> Press any key to activate the control panel. If the controls are idle for a few minutes, the LEDs will turn off again automatically.
Timer does not turn off the cooking zone.	<p>This is normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> The kitchen timer/cooking timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone.
The hot surface indicator stays on after the cooking zones are turned off.	<p>This is normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> After you turn off the cooking zones, the indicator remains on until the ceramic glass surface cools down. If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<p>The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	<p>Mobile data for your smartphone is turned on.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	<p>The wireless network name (SSID) is set incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	<p>The router frequency is not 2.4 GHz.</p> <ul style="list-style-type: none"> Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	<p>The appliance and the router are too far apart.</p> <ul style="list-style-type: none"> If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	<p>During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones).</p> <ul style="list-style-type: none"> Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. <ul style="list-style-type: none"> If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG ELECTRONICS (“LG”) TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED “PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES” BELOW.

Should your LG Induction Cooktop (“Product”) fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product (“You”) and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of LG.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.
- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of LG.

42 LIMITED WARRANTY

- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by LG.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call [1-800-243-0000](tel:1-800-243-0000) and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.lg.com>

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> and clicking on "Find My Model & Serial Number").

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure.

44 LIMITED WARRANTY

Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS THE LAWS OF YOUR PROVINCE OR TERRITORY DO NOT PERMIT THAT, OR, IN OTHER JURISDICTIONS, IF YOU CHOOSE TO OPT OUT. FOR FURTHER CLARITY, THIS ARBITRATION PROVISION IS NOT APPLICABLE TO CUSTOMERS RESIDING IN ONTARIO. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Induction Cooktop ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics Canada, Inc. ("LGECI") will, at its option, repair, replace or pro rate the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased from an authorized retailer and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).
Parts and Labor (internal/functional parts only)
One (1) year from the date of original retail purchase

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of LGECI.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

LGECI'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE, UNLESS SUCH LIMITATION IS PROHIBITED BY THE LAWS OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, OR IF OTHERWISE PROHIBITED BY THE LAW OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE, LGECI DOES NOT MAKE ANY OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LGECI. LGECI DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LGECI, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. LGECI'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with such provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by the use of any accessories, components or cleaning products, including, without limitation, water filters, that are not approved/authorized by LGECI;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, door bins, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE:

Call [1-888-542-2623](tel:1-888-542-2623) (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.com>

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED BY LAW, ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND LG BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION. FOR CLARITY, THIS PROVISION DOES NOT APPLY TO CONSUMERS RESIDING IN ONTARIO.

Definitions. For the purposes of this section, references to “LG” mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LGECI Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the “Notice of Dispute”). You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days of LG’s receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and LG both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or LG will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after LG’s receipt of the Notice of Dispute, you and LG agree to resolve any claims between you and LG only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person’s or entity’s product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and LG. This does not apply to consumers in Ontario. In accordance with provincial legislation, the consumer and LG may agree to resolve the dispute using any procedure available, including commencing the action in the Superior Court of Justice.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be private and confidential, and conducted on a simplified and expedited basis before a single arbitrator chosen by the parties under the provincial or territorial commercial arbitration law and rules of the province or territory of your residence. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. This arbitration provision is governed by your applicable provincial or territorial commercial arbitration legislation. For consumers in Ontario, the applicable arbitration legislation only applies if consumers agree to submit the dispute to arbitration. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that, issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the province or territory of your purchase shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your purchase for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the applicable arbitration rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the applicable laws), then the payment of all arbitration fees will be governed by the applicable arbitration rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely (1) on the basis of documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the applicable arbitration rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the applicable arbitration rules. Any in-person arbitration hearings will be held at the nearest, most mutually-convenient arbitration location available within the province or territory in which you reside unless you and LG both agree to another location or agree to a telephonic arbitration.

Severability and Waiver. If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision of this Limited Warranty (including these arbitration procedures), it does not mean that LG intends to waive or has waived any provision or part of this Limited Warranty.

Opt Out. The arbitration provision requires you and LG to resolve disputes by binding arbitration instead of court, unless the laws of your province or territory do not permit that, or, in other jurisdictions, if you choose to opt out. The arbitration provision does not apply to consumers in Ontario.

For individuals that fall within the binding arbitration provisions, you may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out;" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/ca_en/findmodel_serial/).

In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG agree to attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your residence for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

Conflict of Terms. In the event of a conflict or inconsistency between the terms of this Limited Warranty and the End User License Agreement ("EULA") in regards to dispute resolution, the terms of this Limited Warranty shall control and govern the rights and obligations of the parties and shall take precedence over the EULA.



LG Customer Information Center

For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Centro de Información al Cliente LG

Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:

1-800-243-0000 EE.UU.

1-888-542-2623 CANADÁ

¡Registre su producto en línea!

www.lg.com

Centre de Service à la Clientèle de LG

Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :

1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS

1-888-542-2623 CANADA

Enregistrez votre produit en ligne!

www.lg.com/ca_fr



Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON À

INDUCTION EN

VITROCÉRAMIQUE

Veillez 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

CBIH3017BE CBIH3617BE



MFL72051002
Rev.02_100424



www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

9 APERÇU DU PRODUIT

- 9 Caractéristiques du produit

11 INSTALLATION

- 11 Avant l'installation
- 17 Installation de la surface de cuisson

21 FONCTIONNEMENT

- 21 Introduction à la cuisson par induction
- 21 Accessoires de cuisson
- 26 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 MISE EN GARDE.

Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

MISES EN GARDE

MISE EN GARDE

- 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.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Mise au rebut des vieux appareils

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

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

GARDEZ CES CONSIGNES

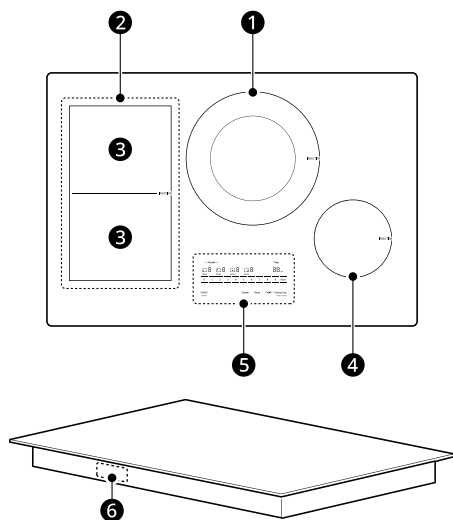
APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités

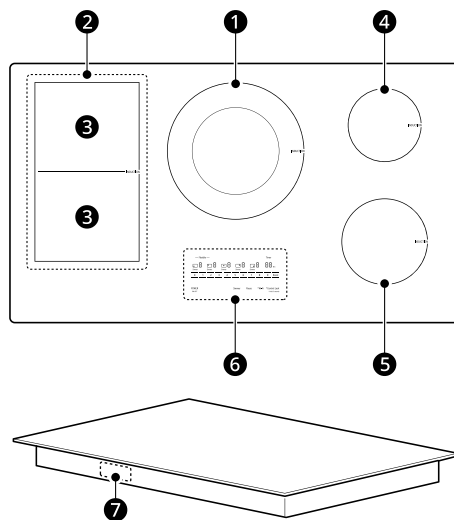
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

30 po (CBIH3017BE)



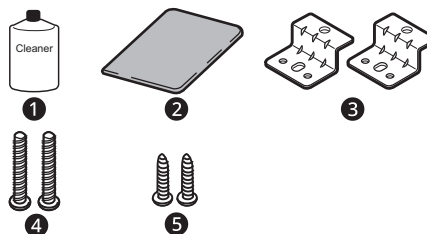
Pièces et fonctionnalités	
①	Zone de cuisson double 11 1/8 po, 7 1/16 po (283, 180 mm)
②	Zone de cuisson flexible 8 1/2 po x 14 9/16 po (216.2 x 370 mm)
③	Zone de cuisson simple 8 1/2 po x 7 1/4 po (216.2 x 185 mm)
④	Zone de cuisson simple 6 1/2 po (165 mm)
⑤	Panneau de commande
⑥	Étiquette d'évaluation Plaque des numéros de modèle et de série

36 po (CBIH3617BE)



Pièces et fonctionnalités	
①	Zone de cuisson double 11 1/8 po, 7 1/16 po (283, 180 mm)
②	Zone de cuisson flexible 8 1/2 po x 14 9/16 po (216.2 x 370 mm)
③	Zone de cuisson simple 8 1/2 po x 7 1/4 po (216.2 x 185 mm)
④	Zone de cuisson simple 6 po (152,4 mm)
⑤	Zone de cuisson simple 7 po (177,8 mm)
⑥	Panneau de commande
⑦	Étiquette d'évaluation Plaque des numéros de modèle et de série

Accessoires



- ① Nettoyant pour surface de cuisson (1)
- ② Tampon à récurer non abrasif (1)
- ③ Plaques de retenue (2)

10 APERÇU DU PRODUIT

④ Boulons (2)

⑤ 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.

⚠ MISE EN GARDE

- 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 nettoyeurs, 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

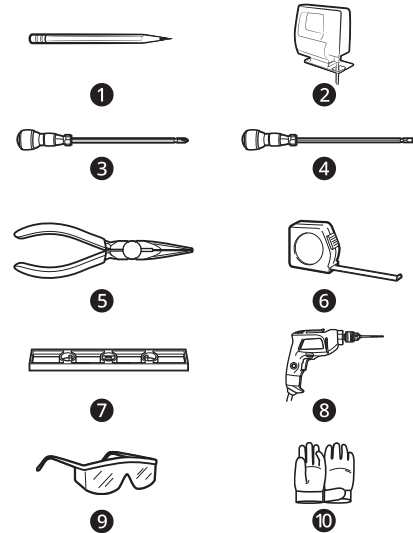
Consommateur :

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

REMARQUE

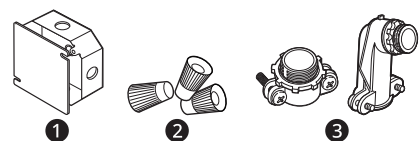
- Cet appareil doit être adéquatement mis à la terre.
- Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont pas couverts par la garantie de la surface de cuisson.

Outils nécessaires



- 1 Crayon
- 2 Scie sauteuse
- 3 Tournevis Phillips
- 4 Tournevis plat
- 5 Pincettes
- 6 Ruban à mesurer
- 7 Niveau
- 8 Perceuse
- 9 Lunettes de protection
- 10 Gants

Pièces non fournies



- 1 Boîte de jonction
- 2 Capuchons de connexion
- 3 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

30 po Caractéristiques techniques

Modèles		CBIH3017BE
Description		Surface de cuisson à induction
Spécifications électriques	Tension de connexion	240/208 V c.a., 60 Hz, 36,7 A / 34,6 A
	Charge électrique maximale connectée	8800 W / 7197 W
Dimensions de la surface de cuisson		30 11/16 po (781 mm) (L) × 4 1/18 po (105 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 28 1/2 po (724 mm) (L) × 5 7/8 po (149 mm) (H) × 19 5/8 po (498 mm) (P)

Modèles	CBIH3017BE		
Zones de cuisson	Position	Dimensions	Puissance (niveau 9 / Boost)
	Avant gauche	8 1/2 po x 7 1/4 po (216,2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Avant droit	6 1/2 po (165 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Flex gauche	8 1/2 po x 14 9/16 po (216,2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Arrière gauche	8 1/2 po x 7 1/4 po (216,2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Centre	11 1/8 po, 7 1/16 po (283, 180 mm)	Brûleur intérieur : 1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Brûleur double : 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

36 po Caractéristiques techniques

Modèles	CBIH3617BE	
Description	Surface de cuisson à induction	
Spécifications électriques	Tension de connexion	240/208 V c.a., 60 Hz, 44,2 A / 41,7 A
	Charge électrique maximale connectée	10600 W / 8670 W
Dimensions de la surface de cuisson	36 5/8 po (930 mm) (L) × 3 11/16 po (94 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)	
Dimensions de la découpe du comptoir	Installation standard 33 7/8 po (860 mm) (L) × 5 3/4 po (146 mm) (H) × 19 1/8 po (486 mm) (P)	

14 INSTALLATION

Modèles	CBIH3617BE		
Zones de cuisson	Position	Dimensions	Puissance (niveau 9 / Boost)
	Avant gauche	8 1/2 po x 7 1/4 po (216,2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Avant droit	7 po (177,8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
	Flex gauche	8 1/2 po x 14 9/16 po (216,2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Arrière gauche	8 1/2 po x 7 1/4 po (216,2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Arrière droit	6 po (152,4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Centre	11 1/8 po, 7 1/16 po (283, 180 mm)	Brûleur intérieur : 1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Brûleur double : 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

REMARQUE

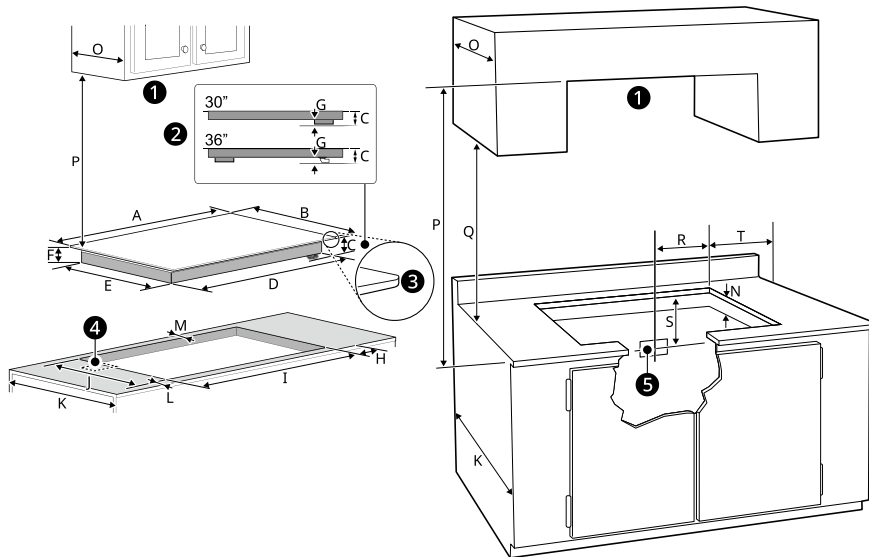
- La puissance maximale de chaque zone de cuisson dépend de la taille et du matériau de l'accessoire de cuisson utilisé.

Préparation de l'emplacement d'installation

Informations importantes sur l'installation

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

Dimensions et dégagements



- 1 N'obstruez pas ces zones.
- 2 Côté droit
- 3 Rayon : 3/8 po (10 mm)
- 4 Ouverture de 4 po X 8 po (102 mm x 203 mm) pour acheminer le câble blindé si un panneau est présent.
- 5 Emplacement approximatif de la boîte de jonction.

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
A	Largeur de la plaque supérieure	30 11/16 po (781 mm)	36 5/8 po (930 mm)
B	Profondeur de la plaque supérieure	21 1/16 po (534 mm)	
C	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de l'enceinte du conduit et du bornier	3 15/16 po (101 mm)	3 9/16 po (90 mm)
D	Largeur de la base de la surface de cuisson	27 15/16 po (710 mm)	33 1/2 po (851 mm)
E	Profondeur de la base de la surface de cuisson	18 13/16 po (477 mm)	

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
F	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de la base de la surface de cuisson	2 1/2 po (64 mm)	2 7/16 po (61 mm)
G	Hauteur de l'enceinte du conduit et du bornier	1 7/16 po (37 mm)	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	≥ 28 1/2 po (724 mm) ≤ 28 5/8 po (727 mm)	≥ 33 7/8 po (860 mm) ≤ 33 15/16 po (863 mm)
J	Profondeur de la découpe	≥ 19 5/8 po (498 mm) ≤ 19 11/16 po (501 mm)	≥ 19 1/8 po (486 mm) ≤ 19 3/16 po (488 mm)
K	Profondeur des armoires inférieures	23 13/16 po (605 mm)	23 3/8 po (593 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 7/8 po (149 mm)	≥ 5 3/4 po (146 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)	≥ 36 po (914 mm)
Q	Dégagement entre le comptoir et le bas des armoires adjacentes	≥ 18 po (457 mm)	
R	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	12 po (305 mm)	
S	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	10 po (254 mm)	
T	Distance entre le bord de la surface de cuisson et le mur combustible le plus proche (de chaque côté de l'appareil)	≥ 2 po (50 mm)	

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

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

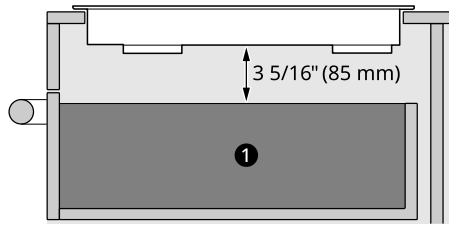
Épaisseur du verre : 3/16 po (4 mm)

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

MISE EN GARDE

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

- Il est très important de garder une distance de 3 5/16 po (85 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.
 - Une surface de cuisson à induction de 30 po peut consommer jusqu'à 8800 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 40 A avec nr 8 AWG doivent être utilisés.
 - Une surface de cuisson à induction de 36 po peut consommer jusqu'à 10600 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 50 A avec nr 8 AWG doivent être utilisés.

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

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

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

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

Branchement électrique

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

La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.

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

REMARQUE

À L'ÉLECTRICIEN :

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

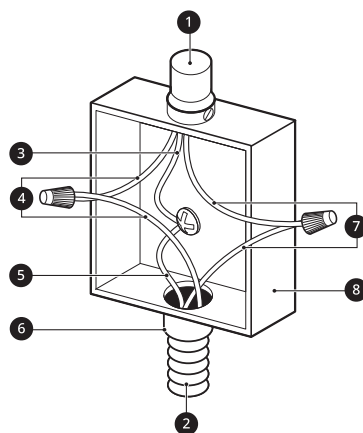
Respectez tous les codes et règlements locaux.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Boîte de jonction à trois fils avec mise à la terre



- Câble de l'alimentation électrique
- Câble de la surface de cuisson
- Fil blanc (neutre)
- Fils rouges
- Fil vert (terre)
- Connecteur pour conduit homologué UL
- Fils noirs

8 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.

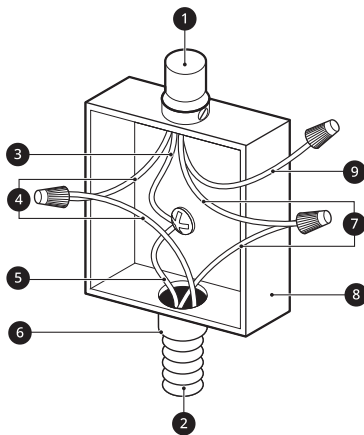
1 Débranchez l'alimentation.

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



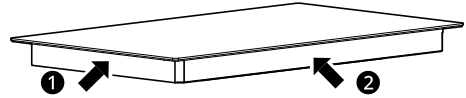
- 1 Câble de l'alimentation électrique
- 2 Câble de la surface de cuisson
- 3 Fil de mise à la terre
- 4 Fils rouges
- 5 Fil vert (terre)
- 6 Connecteur pour conduit homologué UL
- 7 Fils noirs

8 Boîte de jonction

9 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).

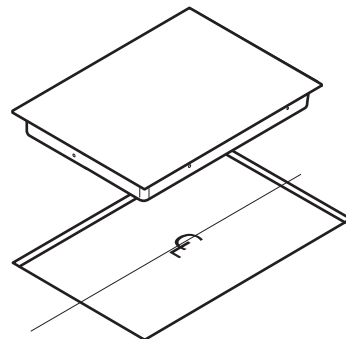


1	3 vis (identiques des deux côtés)
2	Surface de cuisson 30 po : 3 vis (identiques des deux côtés)
	Surface de cuisson 36 po : 4 vis (identiques des deux côtés)

2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.

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

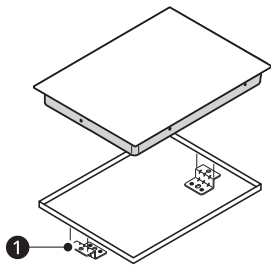
3 Abaissez prudemment la surface de cuisson pour la faire entrer dans la découpe du comptoir, en vous assurant de ne pas coincer de fils.



REMARQUE

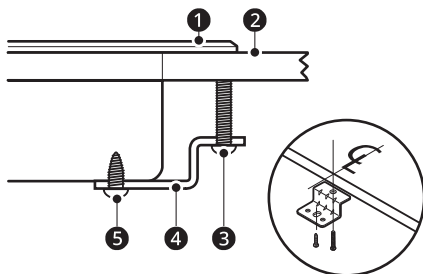
- N'utilisez pas de produit de calfeutrage. La surface de cuisson doit être amovible pour pouvoir en faire l'entretien si nécessaire.

- 4** Installez les plaques de retenue **1** 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.



- 1** Surface de cuisson
- 2** Comptoir
- 3** Boulon
- 4** Plaques de retenue
- 5** Vis de type A

Dernière vérification

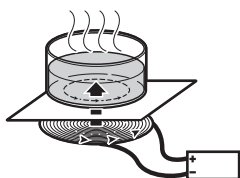
Effectuez une vérification finale du fonctionnement de la surface de cuisson en vous assurant qu'elle s'allume correctement et que chaque zone de cuisson fonctionne bien. Consultez les instructions d'utilisation de ce guide pour en savoir plus.

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

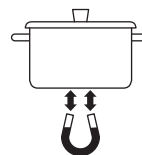
REMARQUE

- 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

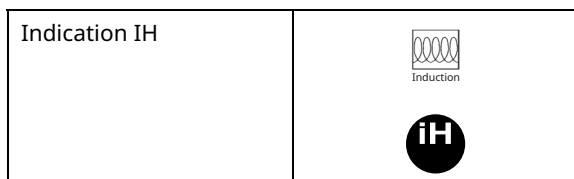
- Les accessoires de cuisson en acier inoxydable ne sont pas nécessairement magnétiques; l'acier inoxydable n'est pas toujours adapté à la cuisson par induction.

- **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.

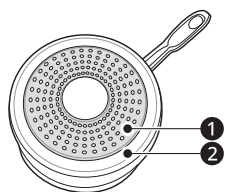
- **Les métaux recouverts d'émail vitrifié** ont des caractéristiques de chauffage variables selon la qualité du métal de base. Assurez-vous que le revêtement en émail vitrifié est lisse pour éviter de rayer la surface de cuisson en céramique.

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)



- 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.



- ① Matériau qui adhère à l'aimant
- ② 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 zone de cuisson.



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.

⚠ MISE EN GARDE

- 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.

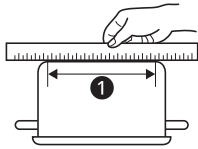
REMARQUE

- 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.

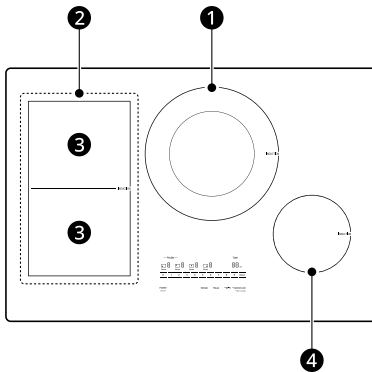
Les accessoires de cuisson doivent être entièrement en contact avec la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer. Vérifiez si l'accessoire est plat en faisant tourner une règle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



① Taille de la casserole ou de la poêle

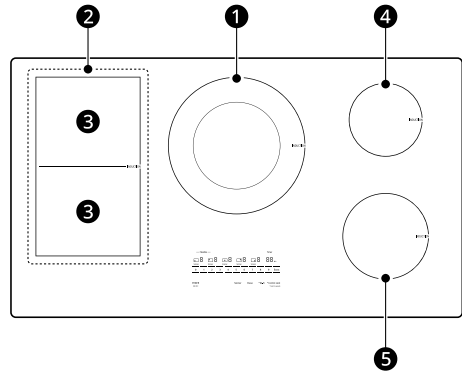
Taille d'accessoire de cuisson recommandée

30 po (CBIH3017BE)



30 po	Taille de la casserole ou de la poêle
① 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)
② Zone de cuisson flexible	4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm)
③ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 1/4 po (147 mm - 185 mm)
④ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 6 1/2 po (147 mm - 165 mm)

36 po (CBIH3617BE)



36 po	Taille de la casserole ou de la poêle
① 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)
② Zone de cuisson flexible	4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm)
③ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 1/4 po (147 mm - 185 mm)
④ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 6 po (147 mm - 153 mm)
⑤ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 po (147 mm - 178 mm)

- La zone centrale est une zone de cuisson double qui active des éléments simples ou doubles en fonction de la taille de la casserole. Si la table 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 à la fois 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 soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.

Taille minimale des accessoires de cuisson

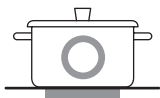
- Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus.
- Pour la zone de cuisson flexible, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm).

Positionnement des accessoires de cuisson

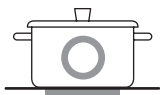
Utilisez des accessoires de cuisson appropriés et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Si l'une des situations incorrectes indiquées est détectée par les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique, un ou plusieurs éléments de cuisson ne chaufferont pas. Corrigez le problème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

Correcte

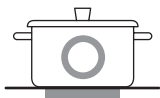
- Les accessoires de cuisson sont correctement centrés sur l'élément de cuisson.



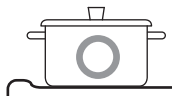
- La casserole ou la poêle possède un fond plat et des côtés droits.



- 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.

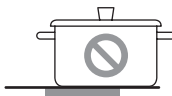


- La casserole ou la poêle est correctement équilibrée.

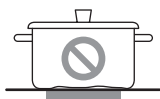


Incorrecte

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



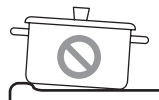
- La base ou les côtés de la casserole ou de la poêle sont courbés ou déformés.



- 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.

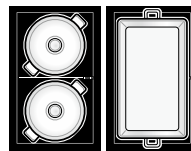


- La casserole ou la poêle est déséquilibrée par une poignée lourde.



- Placement des accessoires de cuisine dans des zones de cuisson flexibles

- Compatible



- Non compatible



Éviter les rayures

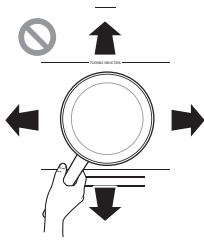
Utilisez des accessoires de cuisson en acier inoxydable de plus gros calibre sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permettra de réduire les risques de rayures sur la surface en céramique.

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.

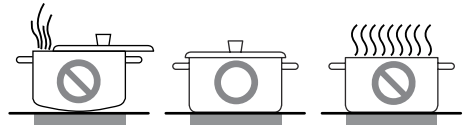


Pour des résultats optimaux

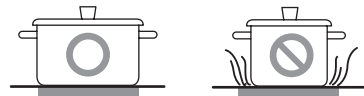
Suivez toujours les recommandations en matière de type et de taille pour l'accessoire de cuisson. En outre :

- 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.

- Dans la mesure du possible, placez fermement les couvercles sur les casseroles et les poêles de manière à les recouvrir complètement.

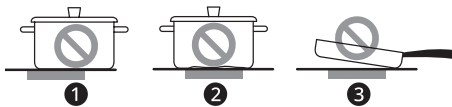


- La base de la casserole ou de la poêle doit être de la même taille que la zone de cuisson.



Conseils pour économiser de l'énergie

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



- ① non aligné
- ② fond non plat
- ③ poignée trop lourde
- Les zones et les accessoires de cuisson sales consomment plus d'électricité.

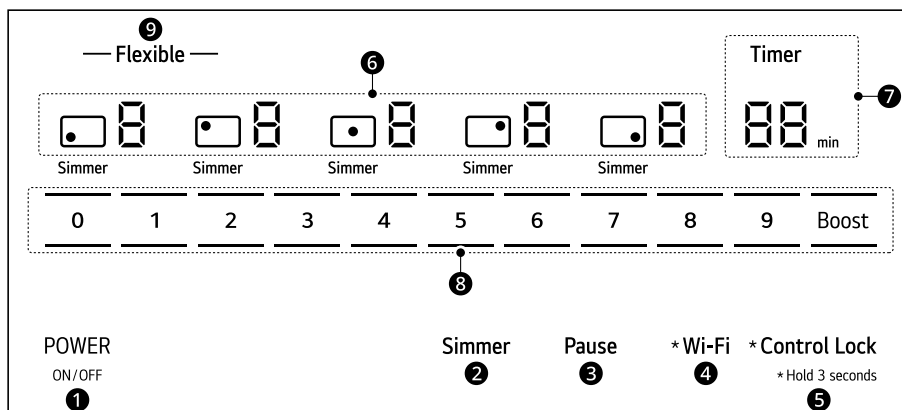
Panneau de commande

Caractéristiques du panneau de commande

Emplacement des éléments de surface et des commandes

La position de la zone de cuisson contrôlée est indiquée dans chaque icône de zone de cuisson sur le panneau de commande. Le diagramme ci-dessous concerne la surface de cuisson de 36 po. Le panneau de commande de 30 po ne comporte que 4 icônes de zone de cuisson.

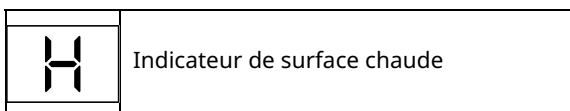
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.



		Éléments de surface et commandes			Éléments de surface et commandes
①	POWER (PUISSANCE)	Maintenez enfoncée cette touche pendant 1 seconde pour ALLUMER la surface de cuisson dans son ensemble. Lorsqu'elle est ALLUMÉE, la surface de cuisson est en mode veille jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.	⑥	Zone de cuisson	Pour vérifier l'état d'une zone de cuisson et régler la zone de cuisson. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
②	Simmer (Mijotage)	Appuyez sur la touche Simmer (Mijotage) lorsque la zone de cuisson est sélectionnée pour préparer des sauces mijotées ou des ragoûts. L'indicateur de Mijotage situé sous chaque zone de cuisson reste éteint jusqu'à ce qu'il soit activé.	⑦	Timer (Minuterie)	Appuyez pour régler une minuterie. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
③	Pause	Règle la zone de cuisson active à la puissance minimale. Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver.	⑧	Niveau de puissance	Sélectionnez le niveau de puissance pour régler la puissance de la zone de cuisson.
④	Wi-Fi	Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi.	⑨	Flexible	Appuyez sur cette touche pour activer le mode Flex. Pour plus de détails, voir "Utilisation de la zone de cuisson flexible".

		Éléments de surface et commandes		Éléments de surface et commandes
5	Control Lock (Verrouillage des commandes)	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.	Allumage/ extinction de la lumière du panneau de contrôle	Les DEL du panneau de contrôle s'éteignent après quelques minutes pour économiser de l'énergie. Appuyez sur le bouton POWER (PUISSANCE) pour activer le panneau de commande. Si les commandes restent inactives pendant quelques minutes, les DEL s'éteignent à nouveau automatiquement.

Indicateur de surface chaude



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

Modification des réglages de la surface de cuisson

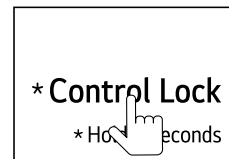
Verrouillage des commandes

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

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

Lock (Verrou)

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



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

REMARQUE

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

Déverrouiller

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

Wi-Fi

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

Configuration du Wi-Fi

Le bouton Wi-Fi indique l'état de la connexion réseau de la surface de cuisson. Le bouton s'allume lorsque la surface de cuisson est

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

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



Avant d'utiliser la surface de cuisson

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la soigneusement à l'aide du nettoyeur fourni ou d'un nettoyeur 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.

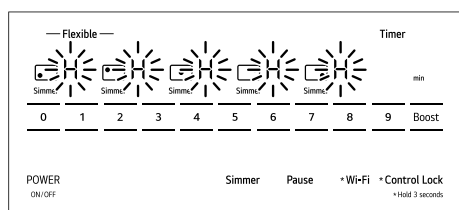
⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation de la surface de cuisson

Première utilisation

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



⚠ MISE EN GARDE

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

Reportez-vous à la section relative à l'indicateur de surface chaude.

Activation de la surface de cuisson

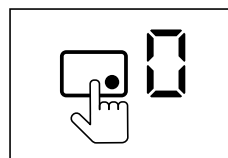
Pour allumer la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)** pendant environ 1 seconde. Le voyant d'alimentation DEL de chaque élément de surface affiche « 0 ». Pour éteindre la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)**.

REMARQUE

- Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, après l'éclairage de bienvenue, l'écran passe en mode veille et réduit automatiquement la luminosité de l'écran à 50 %. Lorsqu'un bouton est activé, la luminosité de l'écran pour ce bouton est portée à 100 %.
- Après avoir allumé la surface de cuisson avec la touche **POWER (PUISSANCE)**, vous devez sélectionner l'une des zones de cuisson dans un délai de 60 secondes. Si aucune sélection n'est effectuée, la surface de cuisson s'éteint par mesure de sécurité.

Sélection de la zone de cuisson

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



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

REMARQUE

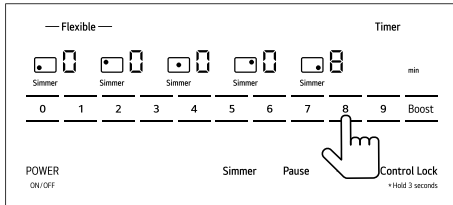
- Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance de l'élément doit être réglé dans les cinq secondes, sans quoi les réglages de puissance s'éteignent par mesure de sécurité.

Réajustement du niveau de puissance

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.

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

- Si le niveau de puissance indique « 0 », vérifiez que l'accessoire de cuisson est compatible avec l'induction.

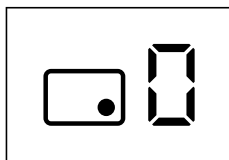


REMARQUE

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

Mise hors tension de la zone de cuisson

1 Une fois la cuisson terminée, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et mettez le niveau de puissance sur '0' pour éteindre la zone de cuisson.



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

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.

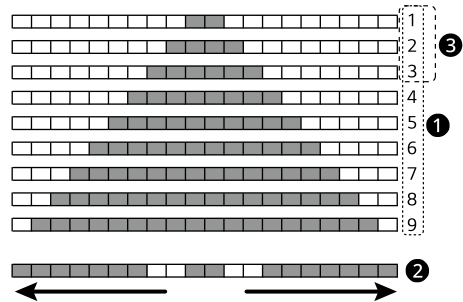
- La quantité ou la qualité de certains aliments peut affecter leur temps de cuisson.
- S'il est sécuritaire de le faire, laissez les aliments atteindre la température ambiante avant de les faire cuire afin de profiter de la capacité de l'induction à chauffer rapidement les aliments.
- Lors de la cuisson 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 ragôts 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.

AVERTISSEMENT

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

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.

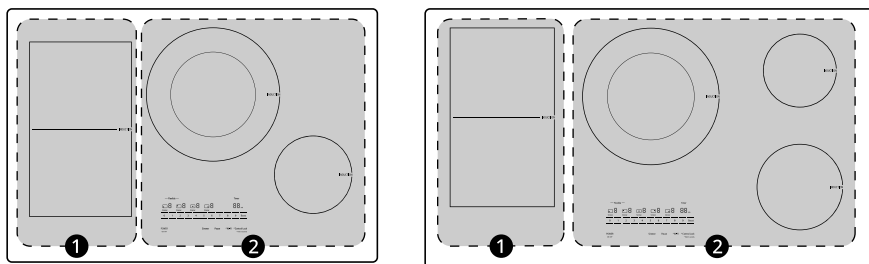


- ① 9 étapes
- ② Boost
- ③ Pour faire mijoter

- 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 ».

30 FONCTIONNEMENT

- 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.
- Pour faire bouillir de l'eau sur l'élément central, une casserole de 11 po offre les meilleures performances et permet de gagner du 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, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué, vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.



❶ Zone de cuisson gauche

❷ Zone de cuisson droite

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Fondre	• Chocolat sur chaleur directe	1	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.

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Étuvage des légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Oignons • Carottes • Céleri • Poivrons 	5-6	Pour faire étuver les légumes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils libèrent leur humidité, sans brunir.
Mijotage	<ul style="list-style-type: none"> • Sauce tomate • Sauce au fromage 	Mijoteur 1	Surveillez attentivement pour éviter les débordements.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre • Grains • Bouillons ou ragoûts 	4-5-6	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.
Sautés ou autre	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Brocoli • Chou-fleur • Haricots verts 	8-9	Surveillez attentivement pour éviter les débordements.
Bouillir	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

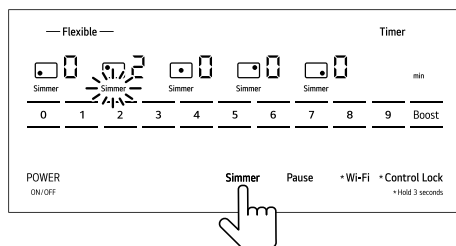
Utilisation des modes de cuisson

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

Pour faire mijoter

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

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



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

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

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

REMARQUE

- La función Cocción a fuego a lento no está disponible cuando se usa el modo Flex en la zona de cocción flexible.

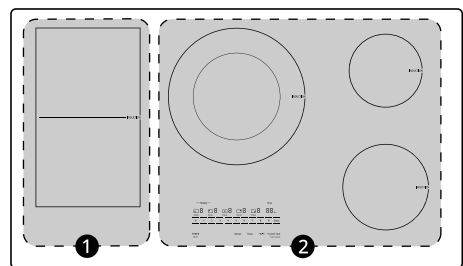
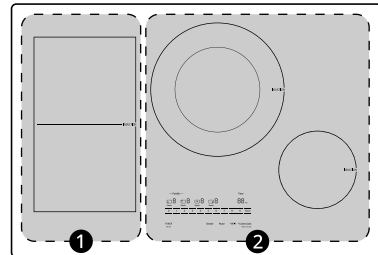
Boost

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, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué, vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la

plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.

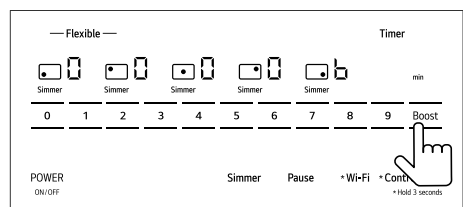
Par sécurité, après 6 minutes, le réglage Boost revient automatiquement au niveau de puissance 9.



- 1 Zones de cuisson gauche
- 2 Zones de cuisson droite

Activation du mode Boost

Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson. Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche **Boost (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

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 les ustensiles de cuisine sur les 2 zones de cuisson du côté gauche.
- 2 Appuyez sur **Flexible** pour activer les deux zones de cuisson. L'affichage du niveau de puissance de l'élément arrière gauche clignote.
- 3 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
- 4 Sélectionnez le niveau de puissance 0 pour désactiver le mode Flexible.

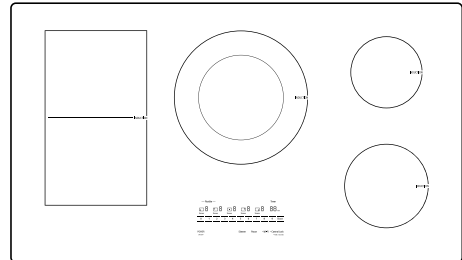
REMARQUE

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

Utilisation de la zone de cuisson double

Zone de cuisson double

Le double élément, situé en position centrale, offre deux éléments de taille différente pour s'adapter à des casseroles de tailles différentes. En fonction du matériau et des propriétés de l'accessoire, la zone de cuisson active automatiquement la zone de cuisson simple ou double, en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.



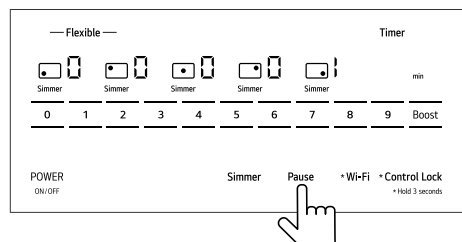
Activation de la zone de cuisson double

- 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

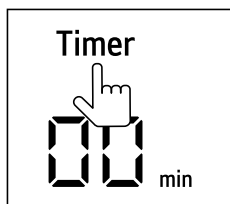
La fonction Pause réduit le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives au niveau 1 et les maintient à ce niveau jusqu'à ce qu'elles soient désactivées. Pour utiliser la fonction Pause, appuyez sur la touche **Pause**. Pour désactiver la fonction Pause, appuyez à nouveau sur la touche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



Minuterie

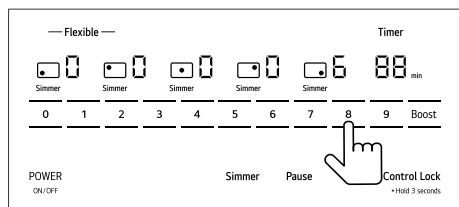
La minuterie agit comme un simple minuteur et n'éteint pas la zone de cuisson. Elle n'est pas liée à une zone de cuisson spécifique. Lorsque le temps programmé est écoulé, la minuterie émet un signal sonore. Si la zone de cuisson est éteinte pendant le fonctionnement de la minuterie, celle-ci continue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

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



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

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Contrôle automatique du niveau de puissance

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

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.

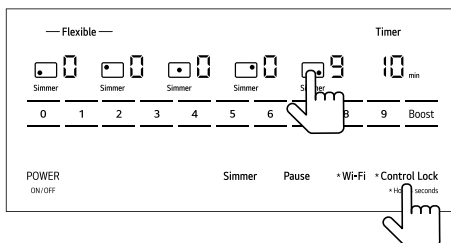
Indicateur de compatibilité des ustensiles de cuisine

L'indicateur de compatibilité avec les ustensiles de cuisine permet de déterminer si un récipient chauffera bien sur une zone de cuisson à induction.

- L'indicateur de compatibilité 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 de la zone de cuisson.
- L'indicateur de compatibilité peut varier en fonction de la zone de cuisson.
- L'indicateur de compatibilité 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'indicateur de compatibilité

- 1 Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser et réglez le niveau de sortie sur 9.
- 2 Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante et maintenez-la enfoncée, puis sur **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pour afficher l'indicateur de compatibilité de l'ustensile de cuisson. L'indicateur de compatibilité de l'ustensile de cuisson s'éteint au bout de 3 secondes.



Indicateur	Compatibilité
0 - 3	Faible
4 - 8	Moyen
9 - 10	Élevé

- Plus l'indicateur est élevé, mieux l'ustensile de cuisine chauffe (de 0 à 10).
- Si l'indicateur 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'indicateur 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'indicateur 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

• Suivi

- 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.

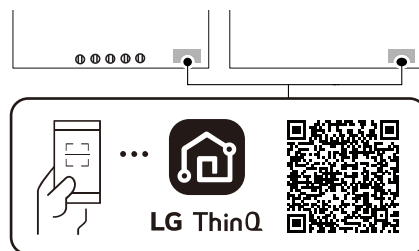
REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- 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, vérifiez que le bouton **Wi-Fi** du panneau de commande est allumé.
- 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.

LG ThinQ UP

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

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

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



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

- 2 Appuyez sur la notification de mise à niveau sur votre téléphone intelligent pour accéder au **Feature Updates (Mises à jour des fonctionnalités)** dans l'application **LG ThinQ**.
- 3 Dans le **Feature Updates (Mises à jour des fonctionnalités)**, sélectionnez une nouvelle fonction et appuyez sur le bouton **Update (Mises à jour)**.
 - Ne débranchez pas le produit pendant la mise à niveau, car cela pourrait interrompre le processus.
- 4 Une fois la mise à niveau terminée, consultez le guide de l'application **LG ThinQ** pour connaître les paramètres détaillés des fonctionnalités.

REMARQUE

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

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (Max.)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	

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. Quoiqu'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

⚠ MISE EN GARDE

- 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.

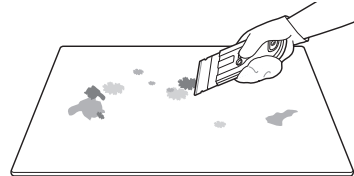
- 3 Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.
- 5 Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les 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.



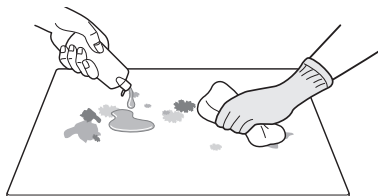
REMARQUE

- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.

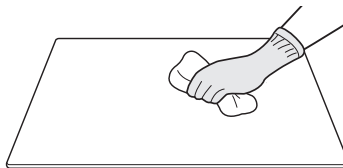
REMARQUE

- 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 de cuisson 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

⚠ MISE EN GARDE

- 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)				

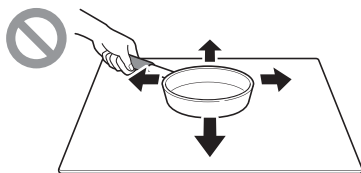
REMARQUE

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

Traces métalliques et rayures

⚠ MISE EN GARDE

- 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.

Pièces et fonctionnalités

Symptômes	Causes possibles et solutions
La surface de cuisson ne fonctionne pas.	Les commandes de la surface de cuisson sont verrouillées. <ul style="list-style-type: none"> • Voir la section « Verrouillage des commandes » pour désactiver la fonction de verrouillage des commandes.
	Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est grillé. <ul style="list-style-type: none"> • Réinitialisez le disjoncteur.
	Coupure de courant. <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer qu'il y a une coupure de courant.
	L'installation du câblage n'est pas terminée. <ul style="list-style-type: none"> • Communiquez avec l'installateur ou le détaillant.
La surface de cuisson ne chauffe pas.	La zone de cuisson sélectionnée n'est pas la bonne. <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous d'activer la bonne commande pour la zone de cuisson utilisée.
	La surface de cuisson n'est pas alimentée en électricité. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un accessoire de cuisson avec un fond plat. • Taille minimale des accessoires de cuisson <ul style="list-style-type: none"> - 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 11 po ou plus. • Utilisez des accessoires de cuisson recommandés. Voir la section Accessoires de cuisson à induction.
Le ventilateur pourrait émettre un son.	La température intérieure de la surface de cuisson est élevée. <ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. <p>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.</p>

Symptômes	Causes possibles et solutions
<p>Des bruits se font entendre pendant la cuisson. Les bruits suivants sont normaux.</p>	<p>Bourdonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Sifflement</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Bruit de craquement</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Bruit de cliquetis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causé par les interrupteurs électriques. • Il est normal d'entendre un cliquetis lorsque les zones de cuisson fonctionnent en dessous du niveau de puissance 6. <p>Bruit de claquement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causé par la détection de l'accessoire de cuisson.
<p>La fonction « Boost » a été désactivée ou ne peut pas être activée.</p>	<p>Pour éviter d'endommager le produit, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué dans la section « Utilisation des modes de cuisson », vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par sécurité, après six minutes, le mode « Boost » revient automatiquement au niveau de puissance 9 ou au niveau de puissance précédemment réglé.
<p>L'accessoire de cuisson ne peut pas être détecté automatiquement.</p>	<p>L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la surface de cuisson à induction.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>L'accessoire de cuisson a été endommagé.</p>	<p>L'accessoire de cuisson a surchauffé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>La puissance de sortie est différente lorsque le même groupe de zone de cuisson est utilisé.</p>	<p>La surface de cuisson surchauffe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>L'alimentation se met en marche et s'arrête de façon cyclique.</p>	<p>Cela est normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendant l'utilisation, l'élément chauffant se met en marche et s'arrête pour contrôler la puissance de sortie.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le panneau de commande ne fonctionne pas correctement.	Des ustensiles de cuisine chauds sont posés sur le panneau de commande. <ul style="list-style-type: none"> Pour éviter tout dysfonctionnement, ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de contrôle.
	Le code d'erreur FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE apparaît sur l'écran. <ul style="list-style-type: none"> La commande électronique a détecté une défaillance. Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension pour désactiver le code d'erreur. Si le problème se reproduit, appelez un réparateur.
	Le code d'erreur n'apparaît pas sur l'écran. <ul style="list-style-type: none"> Éteignez la surface de cuisson et redémarrez-la. Si le problème persiste, coupez le disjoncteur pendant 60 secondes et remettez-le en marche. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de service LG local ou un centre d'information à la clientèle.
La lumière du panneau de contrôle ne fonctionne pas	Les DEL du panneau de contrôle s'éteignent après quelques minutes pour économiser de l'énergie. <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer le panneau de commande. Si les commandes restent inactives pendant quelques minutes, les DEL s'éteignent automatiquement.
La minuterie n'éteint pas la zone de cuisson.	Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> La minuterie de cuisine ou de cuisson agit comme une simple minuterie et n'éteint pas la zone de cuisson.
L'indicateur de surface chaude reste allumé après l'arrêt des zones de cuisson.	Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> Après avoir éteint les zones de cuisson, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse. Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l'appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> 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.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l'appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Pendant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). <ul style="list-style-type: none">• Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau.<ul style="list-style-type: none">- 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 CLIENTS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO. 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.

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)
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.

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

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, DÉLICTEUELLE 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 incluse avec le Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Coûts associés au 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.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que

déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances 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 (de 7h à 12h, 365 jours par an) et sélectionnez l'option appropriée dans le menu, ou visitez notre site web à l'adresse <http://www.lg.com>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT, 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, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION NE S'APPLIQUE PAS AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO.

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. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le litige en utilisant toute procédure disponible, y compris l'amorce d'une action devant la Cour supérieure de justice.

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, 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.

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 prévaluez 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.



LG Customer Information Center

For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Centro de Información al Cliente LG

Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:

1-800-243-0000 EE.UU.

1-888-542-2623 CANADÁ

¡Registre su producto en línea!

www.lg.com

Centre de Service à la Clientèle de LG

Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :

1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS

1-888-542-2623 CANADA

Enregistrez votre produit en ligne!

www.lg.com/ca_fr