



Scan to see the online manual.



## OWNER'S MANUAL

# CERAMIC-GLASS RADIANT COOKTOP

---

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

**ENGLISH**

CBED2415B



MFL54169113  
Rev.00\_110223

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

## 2

---

# 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

## 9 INSTALLATION

---

- 9 Before Installing
- 12 Installing the Cooktop

## 16 OPERATION

---

- 16 Cookware
- 18 Control Panel

## 24 MAINTENANCE

---

- 24 Care and Cleaning

## 26 TROUBLESHOOTING

---

- 26 Before Calling for Service

## 29 LIMITED WARRANTY

---

- 29 USA
- 33 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.
- 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

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

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.

## 6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 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.
- 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.

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 7**

- 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.

**ENGLISH****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**

## 8 PRODUCT OVERVIEW

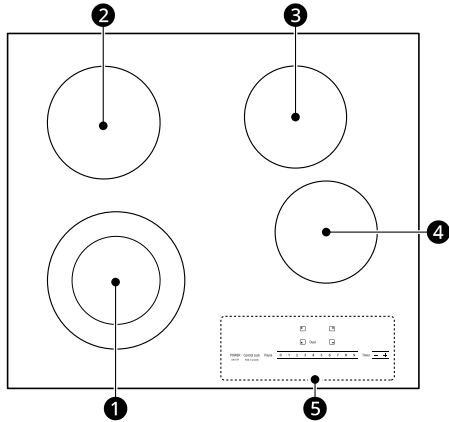
# PRODUCT OVERVIEW

## Product Features

### Parts and Features

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

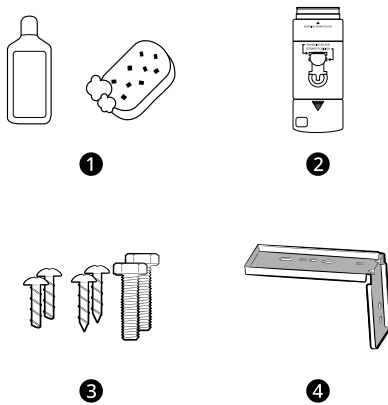
### CBED2415B



- ➊ Scraper (1 ea)
- ➋ 6 screws
  - M4L10 (2 ea)
  - M4L16 (2 ea)
  - M4L75 (2 ea)
- ➌ Bracket Guide (2 ea)

| Parts and Features |                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| ➊                  | Left Front (Single: 5", 1000 W / Dual: 8", 2000 W) |
| ➋                  | Left Rear (7", 1500 W)                             |
| ➌                  | Right Rear (6", 1200 W)                            |
| ➍                  | Right Front (6", 1200 W)                           |
| ➎                  | Control Panel                                      |

## Accessories



- ➊ Cleaner (1 ea) / Cleaning Pad (1 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

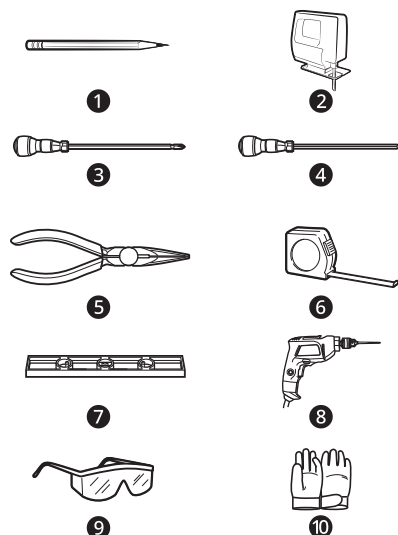
Consumer:

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

### NOTE

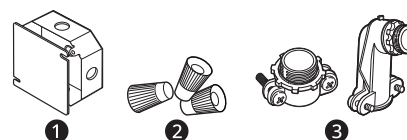
- This appliance must be properly grounded.
- Damage caused by failure to follow these instructions is not covered by the cooktop warranty.

## 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)

## 10 INSTALLATION

### 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 bottom of the cooktop. Please record them in this guide; you will need them for warranty registration.

### Technical Specifications

| Models                       |                              | CBED2415B                                                                   |                          |               |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|
| Description                  |                              | Radiant Cooktop                                                             |                          |               |
| Electrical Specifications    | Connection voltage           | 240/208 VAC 60 Hz., 14.6 A/12.5 A                                           |                          |               |
|                              | Maximum connected power load | 3500 W/2600 W                                                               |                          |               |
| Cooktop Dimensions           |                              | 23 5/8" (600 mm) (W) x 3 3/8" (86 mm) (H) x 20 7/16" (520 mm) (D)           |                          |               |
| Countertop Cutout Dimensions |                              | 22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm) (W) x 18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm) (D) |                          |               |
| Cooking Zones                |                              | Position                                                                    | Size                     | Power         |
|                              |                              | Left Front                                                                  | 5"/8"<br>(127 mm/203 mm) | 1000 W/2000 W |
|                              |                              | Left Rear                                                                   | 7" (178 mm)              | 1500 W        |
|                              |                              | Right Rear                                                                  | 6" (152 mm)              | 1200 W        |
|                              |                              | Right Front                                                                 | 6" (152 mm)              | 1200 W        |

### NOTE

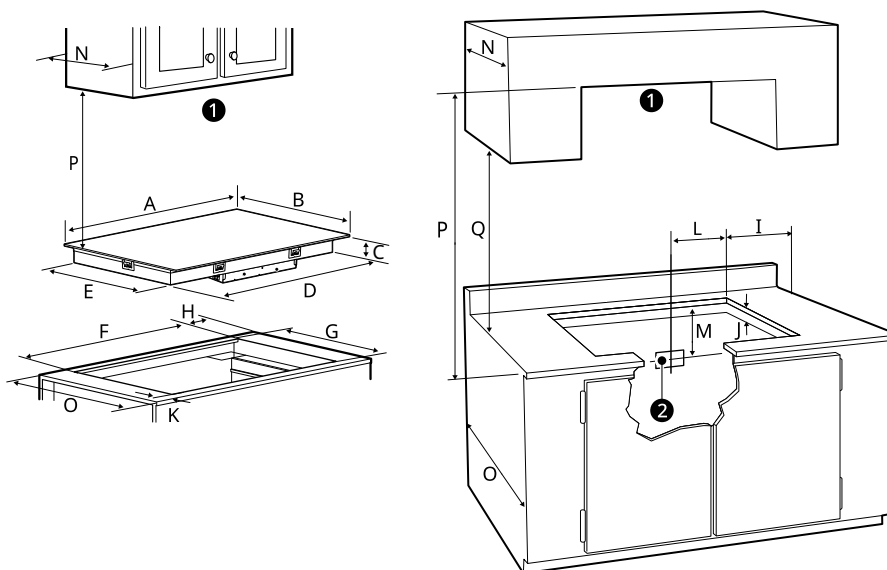
- The maximum power of each cooking zone depends on the size and material of the cookware used.

## Preparing the Installation Location

### Important Installation Information

- All electric cooktops run off a single phase, three-wire or four-wire cable, 240/208 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.
- Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 30" (762 mm).
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 90 °C [194 °F]) generated by the cooktop.

### Dimensions and Clearances



❶ Do not obstruct these areas.

❷ Approximate location of junction box

| - | Dimension/Clearance                                                             | CBED2415B                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| A | Width of upper plate                                                            | 23 5/8" (600 mm)                  |
| B | Depth of upper plate                                                            | 20 7/16" (520 mm)                 |
| C | Height of cooktop base                                                          | 3 3/8" (86 mm)                    |
| D | Width of cooktop base                                                           | 21 9/16" (548 mm)                 |
| E | Depth of cooktop base                                                           | 18 7/16" (468 mm)                 |
| F | Width of cutout                                                                 | 22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm)   |
| G | Depth of cutout                                                                 | 18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm) |
| H | Distance from side edge of cutout to side of counter                            | ≥ 1" (26 mm)                      |
| I | Distance from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit) | 1" (26 mm)                        |

## 12 INSTALLATION

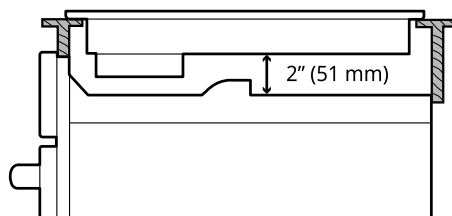
| - | Dimension/Clearance                                                                              | CBED2415B        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| J | Height below cutout<br>(Empty space is needed underneath the cooktop for installation purposes.) | 3 3/4" (95 mm)   |
| K | Distance from front of counter to front edge of cutout                                           | ≥ 1 1/2" (38 mm) |
| L | Junction box (approximate location)                                                              | ≤ 10" (254 mm)   |
| M | Junction box (approximate location)                                                              | ≥ 15" (381 mm)   |
| N | Depth of overhead cabinets                                                                       | ≤ 13" (330 mm)   |
| O | Depth of bottom cabinets                                                                         | 24" (610 mm)     |
| P | Clearance from top of cooking surface to bottom of overhead cabinets                             | ≥ 30" (762 mm)   |
| Q | Clearance from countertop to bottom of adjacent cabinets                                         | ≥ 18" (457 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.

### **⚠ 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.
- If the base cabinet has a drawer, a minimum 127 mm (5") depth clearance from the bottom of the cooktop to the top of the drawer (or other obstruction) in the base cabinet is required.
- It is very important to keep 2" (51 mm) distance between the cooktop and an oven installed below 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.
- 2** This appliance can consume up to 3500 W at 240 VAC. At least 30 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.

- 3** 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.
- 4** 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.

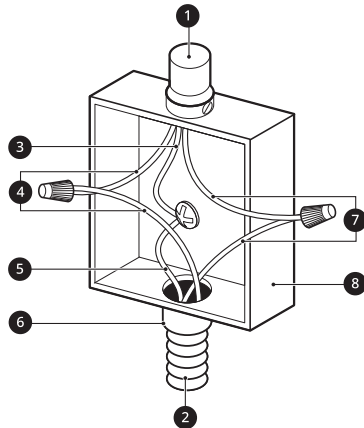
- 1** Disconnect the power supply.
- 2** At the circuit breaker box, fuse box or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown.

## 14 INSTALLATION

### **⚠ WARNING**

- You may not ground the cooktop through the neutral (white) wire 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. 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



- ❶ Cable from Power Supply
- ❷ Cable from Cooktop
- ❸ White Wire (Neutral)
- ❹ Red Wires
- ❺ Green Wire (Ground)
- ❻ UL-listed Conduit Connector
- ❼ Black Wires
- ❽ 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**

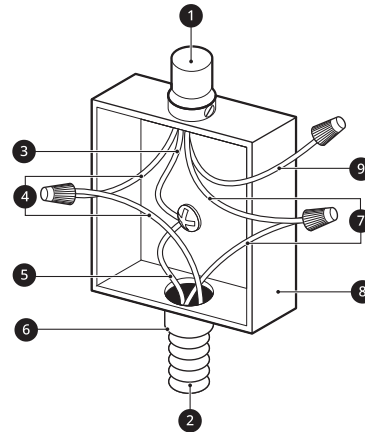
Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 Disconnect the power supply.
- 2 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.

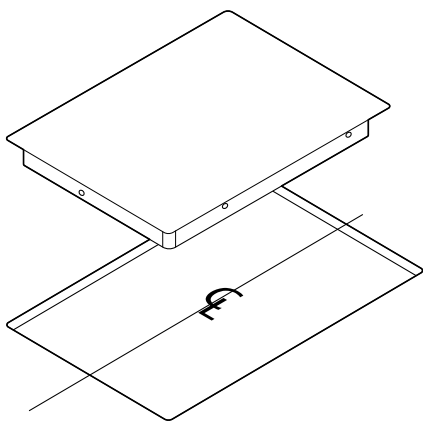
### 4-Wire Grounded Junction Box



- ❶ Cable from Power Supply
- ❷ Cable from Cooktop
- ❸ Ground Wire
- ❹ Red Wires
- ❺ Green Wire (Ground)
- ❻ UL-listed Conduit Connector
- ❼ Black Wires
- ❽ Junction Box
- ❾ White Wire (No Connection)

## Installing the Cooktop Unit

- 1 Visually inspect the cooktop for damage.
- 2 Check and prepare the installation location.
  - See **Dimensions and Clearances**.
- 3 Carefully lower the cooktop into the countertop cutout, making sure not to trap any wires.

**NOTE**

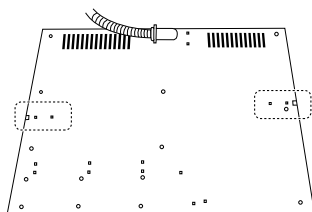
- Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.

**NOTE**

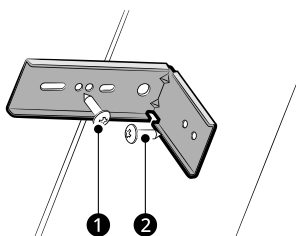
- Make sure you attach the bracket guides on the left and right sides.
- Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift the entire cooktop up from the cutout to avoid scratching the countertop.

**Alternative Bracket Guide Installation**

- On the bottom of the cooktop, find the holes where the bracket guides attach. (Refer to the figure.)



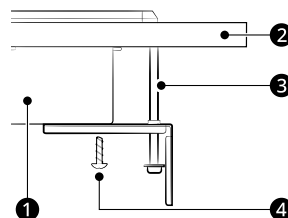
- Align a bracket guide with the hole, and then move it towards the sidewall of the cabinet until it touches the sidewall.
- Use the screws to fasten the bracket guide to the cooktop and the sidewall. Repeat with the second bracket guide.



① M4L10 Screw

② M4L16 Screw

- Screw the bracket guides loosely to the bottom of the cooktop and adjust them to the desired positions.
- Once the brackets are adjusted, tighten the screws to attach the bracket guides securely to the bottom of the cooktop.
- Install M4L75 screws until the screws touch the bottom of the countertop.



- ① Cooktop
- ② Countertop
- ③ M4L75 Screw
- ④ M4L10 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.

## 16 OPERATION

# OPERATION

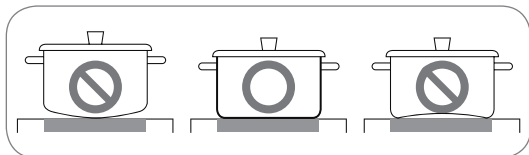
## Cookware

### Selecting Cookware

#### Pots and Pans

The better the pot, the better the cooking results.

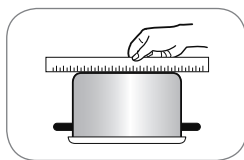
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



- Pots with aluminum or copper bases can cause metallic discoloring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
- Be very careful when using cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
- When cold, pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- When using specialty cookware such as pressure cookers, simmering pans, or woks, follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

#### 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.



#### 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 (for example, after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

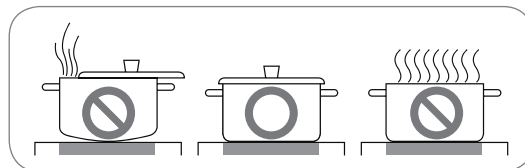
#### Using Cookware

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 element to the amount of food being prepared.

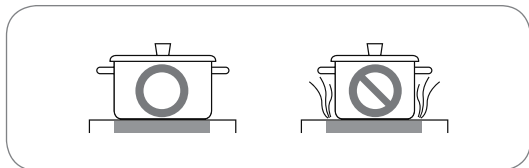
#### Tips for Saving Energy

- Always position pots and pans before you switch on the element.
- Dirty elements and cookware use more electricity.
- Whenever possible, always have the lid firmly placed on the pots and pans so that they are completely covered.



- Switch off the elements before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping food warm or for melting.

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



- Using a pressure cooker shortens cooking times by up to 50%.

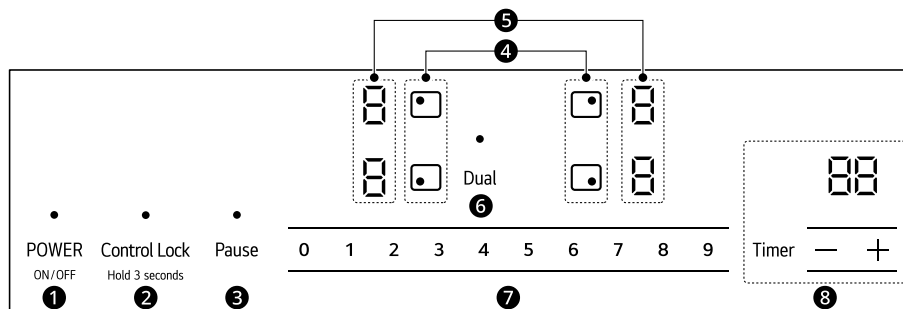
## 18 OPERATION

# Control Panel

## Control Panel Features

### Locations of Surface Elements and Controls

The surface burner elements are positioned in the same locations on the cooktop and the control panel for ease of use.



- ❶ **POWER**
- ❷ **Control Lock**
- ❸ **Pause**
- ❹ **Cooking zone selectors**
- ❺ **Power level and residual heat indicators**
- ❻ **Dual selector**
- ❼ **Power level / Time selector**
- ❽ **Timer**

### Before Using the Cooktop

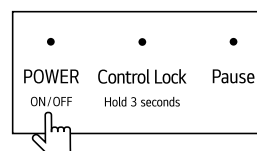
Before using the cooktop for the first time, clean it thoroughly with the included cleaner or ceramic cooktop cleaner according to the Care and Cleaning instructions in this guide. This will help protect the ceramic surface and make future cleanup easier.

#### ⚠ CAUTION

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

### Turning the Appliance On

Turn the cooktop on by pressing the **POWER** button for 1 second.



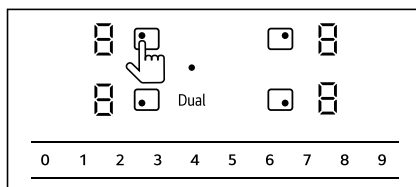
#### NOTE

- After you have pressed the Power button to turn on your cooktop, you must select an element and power level within approximately 20 seconds. Otherwise, the cooktop will switch itself off for safety reasons.

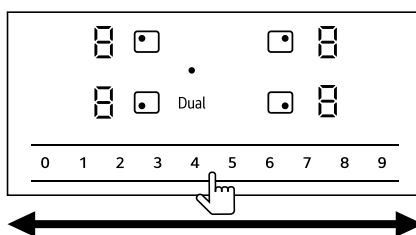
## Select the Cooking Zone and Heat Setting

### Single Element (Left Rear, Right Front, Right Rear)

- 1 To select the cooking zone, press the corresponding cooking zone's selector. "0" will blink on the selected cooking zone's indicator.



- 2 To set and adjust the power level, slide the **Power level / Time selector** left or right.



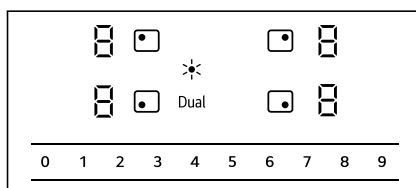
#### NOTE

- If you do not set the power level after selecting a cooking zone, the cooking zone turns off automatically after 7 seconds.
- If you set the power level to 0, the cooking zone will turn off after 3 seconds.

### Dual Surface Unit (Left Front)

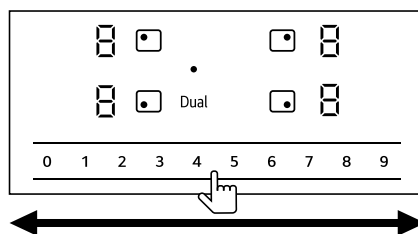
The dual surface unit features inner and outer elements. You can select either element depending on the cookware you are using.

- 1 To select the dual element cooking zone, press the left front cooking zone selector. "0" will blink on the selected cooking zone's indicator.
- 2 To set the dual element mode, press the **Dual selector** button. When the indicator turns on, the unit operates in Dual mode.



- 3 To set and adjust the power level, slide the **Power level / Time selector** left or right.

## 20 OPERATION



### NOTE

- If you set the power level to 0, the cooking zone will turn off after 3 seconds.

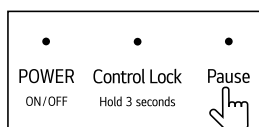
| Setting | Function                                     | Used For                                                                                                                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2     | Warm-Melt                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keeping food warm</li> <li>• Melting butter and chocolate</li> </ul>                                                                             |
| 2-3     | Simmering<br>Braising                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simmering rice dishes, soups and stews, pastas, and sauces</li> <li>• Braising smaller cuts of meat</li> </ul>                                   |
| 3-4     | Braising<br>Reheating<br>Steaming            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braising larger cuts of meat</li> <li>• Reheating soups &amp; stews</li> <li>• Steaming vegetables, chicken, and shellfish</li> </ul>            |
| 4-5     | Boiling<br>Steaming<br>General Cooking       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking larger quantities of soups &amp; stews</li> <li>• Steaming potatoes and vegetables</li> <li>• Cooking meat stocks or bouillon</li> </ul> |
| 5-6     | Sauteing<br>Sweating                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauteing sausages, frozen and stir fry vegetables</li> <li>• Sweating fresh carrots, celery, peppers, and onions</li> </ul>                      |
| 6-7     | Roasting<br>Light Fat Frying                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roasting/Frying thin steaks &amp; chops</li> <li>• Frying eggs, bacon, and pancakes</li> </ul>                                                   |
| 7-8     | Heavy Browning<br>Searing<br>Deep Fat Frying | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Searing thick steaks and chops and browning meats</li> <li>• Frying bone-in fried chicken, French fries, battered fish/shellfish</li> </ul>      |
| 8-9     | Fast Heating<br>Boiling                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bringing water or liquids to a quick boil</li> </ul>                                                                                             |

### NOTE

- Suggested cook settings are only a guide. Results may vary depending on the type of cookware being used on the cooking surface and/or the quantity of food being cooked. Adjust the settings as needed to achieve the desired results.

## Pause

- 1 Press the **Pause** button for 1 second to pause cooking. All active cooking zones remain at power level 1 while cooking is paused.

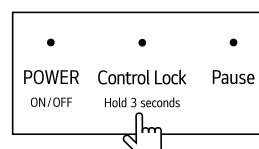


- 2 To resume cooking, press the **Pause** button for 1 second again. The cooking zones will resume cooking at the previous power level.

changes while cleaning the surface with a cloth by locking all buttons on the control panel except for the **POWER** button.

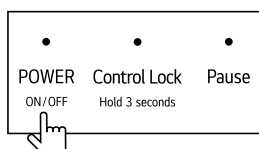
## Switching the Control Lock On/Off

- 1 Press the **Control Lock** button for approximately 3 seconds. An audible signal sounds as confirmation.



## Turning the Appliance Off

- 1 To completely turn off the appliance, press and hold the **POWER** button.



- 2 Press any control button. L will appear in the indicator, indicating the control lock has been activated.

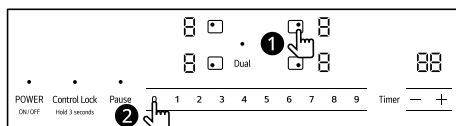
- 3 To switch the control lock off, press the **Control Lock** button again for 3 seconds. An audible signal sounds as confirmation.

### NOTE

- If you activate the control lock while the cooktop is operating, the **POWER** button remains active for safety, so you can turn the cooktop off.
- If the control lock is enabled when the cooktop is not operating, all buttons except for the **Control Lock** button will be disabled, including the **POWER** button.

## Turning the Cooking Zone Off

- 1 Press the desired **Cooking zone selector**.
- 2 Press the **Power level / Time selector** to set the power level to 0.



### NOTE

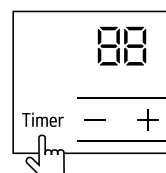
- After you turn off a single cooking zone or the entire cooking surface, the hot surface indicators display an "H" on the appropriate cooking zones until the surface cools.

## Using the Control Lock

Use the **Control Lock** function to help prevent a child from activating the cooking surface of the cooktop. It also prevents unintended setting

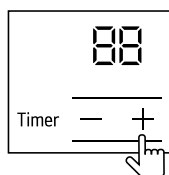
## Timer

- 1 Press the **Timer** button. The number 10 will be displayed above the timer indicator.



- 2 Press the **+/-** buttons to set the timer. Then, press the **Timer** button again.

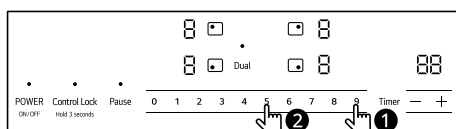
## 22 OPERATION



### NOTE

- You can use the **Power level / Time selector** to set the timer. The **Power level / Time selector** is divided from 0 to 9, and you can press it to select the number. (The figure shows how to set 95 minutes.)

Press the **Power level / Time selector** once to select the tens digit of the timer, and then press again to select the units digit of the timer.



- To cancel the timer settings, hold down the Timer button for 3 seconds.

### NOTE

- The timer can be set between 0 and 99 minutes.
- To change the settings more quickly, press and hold either the + or - button until the desired value is reached.
- When the timer ends, it sounds a beep 5 times. However, the cooking zone will not be turned off.

management automatically reduces the power level of cooking zones.

Each cooking zone has a different priority as shown.

| Highest priority | - | -                | Lower priority |
|------------------|---|------------------|----------------|
| ② in dual mode   | ④ | ② in single mode | ①, ③           |

The power level of the lower priority cooking zones might be limited depending on the power level of the higher priority cooking zones.

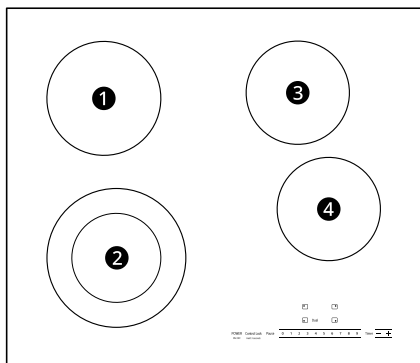
The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After that, the display changes from the set power level to the maximum possible power level.

Available maximum power levels on power management are as follows.

### Case 1. Using 3 Cooking Zones

| -           | Priority of the Cooking Zone |        |        |
|-------------|------------------------------|--------|--------|
|             | 1st                          | 2nd    | 3rd    |
| Power level | 8 or 9                       | 8 or 9 | 6      |
|             |                              | 7      | 7      |
|             |                              | 6      | 8 or 9 |
|             | 7                            | 8 or 9 | 7      |
|             |                              | 7      | 8 or 9 |
|             | 6                            | 9      | 9      |

## Power Management



The cooking zones have maximum power available to them. If this power range is exceeded by using multiple cooking zones simultaneously, power

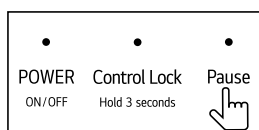
## Case 2. Using 4 Cooking Zones

| -           | Priority of the Cooking Zone |             |        |        |
|-------------|------------------------------|-------------|--------|--------|
|             | 1st                          | 2nd         | 3rd    | 4th    |
| Power level | 8 or 9                       | 8 or 9      | 6      | 6      |
|             |                              | 7           | 7      | 7      |
|             |                              |             | 6      | 7      |
|             |                              | 6           | 8 or 9 | 6      |
|             |                              |             | 7      | 7      |
|             |                              |             | 6      | 8 or 9 |
|             | 7                            | 8 or 9      | 7      | 6      |
|             |                              |             | 6      | 7      |
|             |                              | 7           | 7      | 7      |
|             |                              |             | 7      | 7      |
|             |                              | 6           | 8 or 9 | 7      |
|             |                              |             | 7      | 8 or 9 |
|             | 6                            | 7 or 8 or 9 | 8 or 9 | 6      |
|             |                              |             | 7      | 7      |
|             |                              |             | 6      | 8 or 9 |
|             |                              | 6           | 9      | 9      |

ENGLISH

## Setting the Mute

- 1 Turn the cooktop on by pressing the **POWER** button for 1 second.
- 2 With none of the elements operating, press the **Pause** button for 1 second to activate or deactivate the mute.  or  is displayed above the timer indicator.



## 24 MAINTENANCE

# 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.

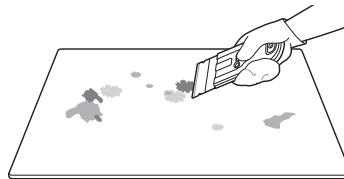
- 5** Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

##### **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

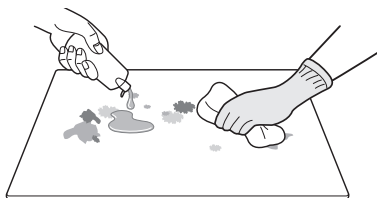
- 1** While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



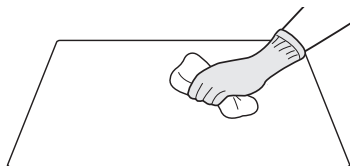
##### **NOTE**

- 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 burner 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<br>(Recommended after each use)                     |                                               |                     |                                                 |                                         |
| Occasional<br>(Recommended every week)                      |                                               |                     |                                                 |                                         |
| Thorough<br>(Recommended for tough stains or burnt-on food) |                                               |                     |                                                 |                                         |

### NOTE

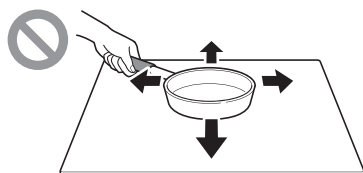
- For additional product information, visit our website at [www.lg.com](http://www.lg.com)

- 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.

## 26 TROUBLESHOOTING

# 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.

### Troubleshooting

| Problem                                                                          | Possible Cause & Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough. | <b>You may be using inappropriate cookware.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                  | <b>In some areas, the power (voltage) may be low.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
| The surface units will not turn on.                                              | <b>A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                  | <b>The cooktop controls are set improperly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| Areas of discoloration on the cooktop.                                           | <b>Food spillover was not cleaned.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to the Maintenance section.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                  | <b>The surface is hot and the model features a light colored cooktop.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul>                                                                                                                             |
| The surface unit frequently cycles on and off.                                   | <b>The element will cycle on and off to maintain the power setting.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal operation, and not a system failure. Cycling at the high power setting is normal and can occur if the cookware is too small for the cooktop element or if the cookware bottom is not flat. Use the cooktop as usual.</li> </ul>                      |
| The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.                  | <b>The unit is still on and hot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Scratches or abrasions on the cooktop surface.                                   | <b>The cooktop is being cleaned improperly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.</li> </ul>                                         |
|                                                                                  | <b>Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.</li> </ul> |
|                                                                                  | <b>Cookware has been slid across the cooktop surface.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.</li> </ul>                                                                                                                 |
| Brown streaks or specks.                                                         | <b>Boilovers have been cooked onto the surface.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil.</li> <li>See the Maintenance section.</li> </ul>                                                                              |

| Problem                                     | Possible Cause & Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Areas of discoloration with metallic sheen. | <b>Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Remove using a glass-ceramic cooktop cleaner.</li><li>• Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.</li></ul> |
| Cracking or "popping" sound.                | <b>This is the sound of the metal heating and cooling during cooking.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal operation and not a system failure. Use the cooktop as usual.</li></ul>                                                                                                        |

## 28 TROUBLESHOOTING

### Error Codes

| Error Code | Possible Cause & Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d0         | <p>A button was touched for more than 8 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Clean moisture or foreign objects off the buttons.</li></ul> <p>If the problem continues, touch the Power button to restart the cooktop.</p> <p>If the problem is not solved after following these steps, call for service.</p>           |
| F2         | <p>The touch-enabled IC is communicating abnormally.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem is not solved after following these steps, call for service.</li></ul> |
| C3         | <p>An element's sensor may not be working properly.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cool the cooktop down until the error disappears. If the problem is not solved after following these steps, call for service.</li></ul>                                                                                                |

# 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 Radiant 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.

### 30 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 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](http://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](mailto: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.

## 32 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. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.**

Should your LG Radiant 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.

|                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).</b> |
| 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. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LGECI MAKES NO, 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;

## 34 LIMITED WARRANTY

---

- 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 (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 AT 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.

**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.

**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. 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

## 36 LIMITED WARRANTY

---

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.

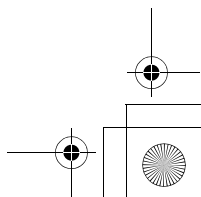
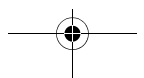
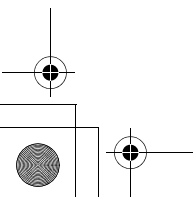
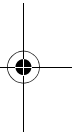
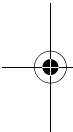
**Severability and Waiver.** If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision 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.** 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](mailto: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/support/repair-service/schedule-repair](https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair) and clicking on "Find My Model & Serial Number").

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.

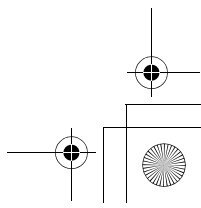
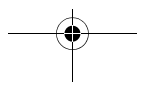
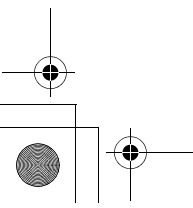
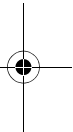
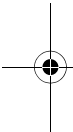
**Conflict of Terms.** In the event of a conflict or inconsistency between the terms of this Limited Warranty and the End User License Agreement ("EULA") in regards to dispute resolution, the terms of this Limited Warranty shall control and govern the rights and obligations of the parties and shall take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





**38** Memo

---





Escanee el código QR para ver el manual.



# MANUAL DEL PROPIETARIO

# ESTUFA DE VIDRIO

# CERÁMICO RADIANTE

---

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

**ESPAÑOL**

CBED2415B

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

2

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 3 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 3 DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA
- 7 MENSAJES DE PRECAUCIÓN

## 9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 9 Características del producto

## 10 INSTALACIÓN

- 10 Antes de la instalación
- 13 Instalación de la placa de cocción

## 18 FUNCIONAMIENTO

- 18 Utensilios de cocina
- 20 Panel de control

## 26 MANTENIMIENTO

- 26 Cuidado y limpieza

## 29 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 29 Antes de llamar al servicio técnico

## 32 GARANTÍA LIMITADA

- 32 EE. UU.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

ESPAÑOL

### Mensajes de seguridad

#### Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Tanto en este manual como en el equipo, hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre debe leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

Descargue este manual del propietario en <http://www.lg.com>



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar lesiones o la muerte a usted o a otros. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" y seguido de un mensaje de seguridad importante.

Estos términos significan lo siguiente:



#### ADVERTENCIA

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle la muerte o lesiones graves.



#### PRECAUCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle lesiones o daños al producto.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué podría suceder si no sigue las instrucciones.

## DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA



### ADVERTENCIA

- Para disminuir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, quemaduras o lesiones en las personas que usen este artefacto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

### Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA No. 70 en los Estados Unidos y con todos los requisitos del código local. Instalar solo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Nunca modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico: no extraiga los paneles, las cubiertas de los cables ni ninguna otra parte permanente del producto.
- Retire toda la cinta adhesiva y la envoltura del embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- La instalación y la conexión del nuevo electrodoméstico solo debe realizarlas personal calificado.

### Funcionamiento

- Sepa cómo desconectar la energía eléctrica al electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de una emergencia. Marque el interruptor o fusible para facilitar la identificación y la acción rápida si es necesario.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar una habitación.

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- NO toque las zonas de cocción o áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes por el calor residual a pesar de que estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa este electrodoméstico.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- No use agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el fuego con una tapa de sartén, o use bicarbonato de sodio o un extintor de tipo de químico seco o de espuma.
- Use solamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen las unidades de superficie caliente. No use una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de una agarradera.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Una acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provoque lesiones.
- No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la superficie de cocción o sobre ella. Esto incluye elementos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, y líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, en el electrodoméstico o cerca de él. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños a la propiedad.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
- Nunca coloque elementos combustibles en la placa de cocción.
- Nunca guarde ningún elemento combustible ni latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.
- Cuando caliente grasa, vigílela atentamente. La grasa puede incendiarse si se la deja calentar demasiado.
- Las grasas y los aceites sobrecalentados se incendian rápidamente. Debe supervisar la cocción al preparar alimentos en grasa o aceite.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. No vuelva a utilizar la placa de cocción hasta que se haya reemplazado la superficie de vidrio.
- Al usar la placa de cocción, nunca utilice papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos ultracongelados en utensilios de aluminio.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas, a menos que sean supervisados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes por encima de una placa de cocción o en el salpicadero de una placa de cocción: los niños que se suben a la placa de cocción para alcanzar los artículos guardados podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde un electrodoméstico esté en funcionamiento. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Tenga cuidado al enchufar electrodomésticos cerca de la placa de cocción. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Hacerlo podría causar daños en la placa de cocción y en el aislamiento del cable.
- Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción utilizando su control y no confíe en el detector de la olla.

- Evite colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en las áreas de la superficie de cocción. Los objetos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras.
- No coloque ningún objeto en el área de la pantalla o cerca de ella para evitar la activación accidental de los controles de la placa de cocción.
- Las manijas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Nunca deje comida preparada en las zonas de cocción. Los desbordes por ebullición causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse, o una sartén que se ha hervido seca puede derretirse o dañarse.
- No use papel de aluminio para revestir ninguna parte de la placa de cocción. Solo use papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como cubierta para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso de papel de aluminio puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- No limpie ni haga funcionar una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción se daña, las soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- Nunca deje las unidades de superficie sin supervisión en ajustes de calor alto. Los desbordes por ebullición pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- Mantenga a las mascotas alejadas del producto para evitar el riesgo de incendio o quemaduras. No permita que las mascotas se suban al producto incluso cuando no esté en funcionamiento.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se ve burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes se desborden repentinamente cuando se mueve el recipiente o se inserta una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - no sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del calentamiento.
  - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje que el recipiente descanse en la placa de cocción por un corto tiempo antes de moverlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente después de calentarlo.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni como espacio de almacenamiento.
- No ponga en funcionamiento las zonas de cocción con ollas o sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin ollas o sartenes sobre el elemento.
- El proceso de cocción ha de ser supervisado. Un proceso de cocción corto ha de ser supervisado continuamente.
- El electrodoméstico no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar sobrecalentamientos.

## Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico. Todo el mantenimiento debe ser realizado solo por un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.
- Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores de placas de cocción. Algunos limpiadores pueden producir VAPORES NOCIVOS si se aplican sobre una superficie caliente.

## 6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su electrodoméstico funciona mal o se quiebra, apague todas las zonas de cocción y comuníquese con un Centro de Información al Cliente de LG para obtener servicio.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. No deje que permanezcan líquidos o grasa en el área la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que pueda incendiarse. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que se acumule grasa en la campana o los filtros. Los depósitos de grasa en el extractor podrían incendiarse. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana para la limpieza.

## MENSAJES DE PRECAUCIÓN

### PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves o moderadas en personas, mal funcionamiento o daño al producto o propiedad cuando use este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

ESPAÑOL

### Funcionamiento

- Este electrodoméstico solo se puede utilizar para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- Use sartenes de tamaños adecuados. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños.
- Seleccione utensilios de cocina con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir las zonas de cocción.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la cocina sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso en la placa de cocción.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio frío. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice las ollas por la superficie de la placa de cocción. Pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daño que pueden afectar la placa de cocción de vitrocerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- Cocine bien la carne y las aves de corral, la carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las aves de corral a una temperatura INTERNA mínima de 180 °F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique la crema limpiadora recomendada en la superficie de cerámica. Lustre con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la placa de cocción se ensucie por la cocción. La crema especial de limpieza para la placa de cocción deja un acabado protector en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.
- Tenga cuidado con los bordes de la placa de cocción al mover ollas y sartenes.
- El vidrio cerámico es muy resistente e impermeable a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse si caen objetos duros o afilados sobre él.
- Tenga mucho cuidado si usa ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Moverlas puede hacer que el vidrio se raye.
- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.
- No use utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales. Estos utensilios de cocina pueden marcar y rayar la superficie de la placa de cocción.
- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

### Mantenimiento

- Apague siempre el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con un chorro de vapor ni con una limpiadora de alta presión.

## 8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se quiebre.
- Limpie la cocina con precaución. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado.
- Si cae azúcar o una mezcla que contiene azúcar sobre una zona de cocción caliente y se derrite, retírela con una espátula de metal de inmediato, mientras aún está caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie cuando se retire el residuo. Tenga cuidado y use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Mantenga los objetos o materiales que se puedan derretir lejos de la superficie de vitrocerámica, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envolturas de cocina. Si algún material o alimento se derrite en la superficie de vitrocerámica, deben limpiarse inmediatamente.
- Use guantes de cocina para evitar quemaduras cuando use un raspador de metal en una zona de cocción caliente.
- Consulte la sección Mantenimiento para una limpieza y un mantenimiento adecuados de la placa de cocción.

### Cómo desechar electrodomésticos viejos

Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos desgastados se desechen de la manera correcta.

- El electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recolección o los sitios públicos de eliminación de desechos de su gobierno local o del servicio de recolección de residuos.
- Antes de desechar electrodomésticos viejos haga que queden inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para hacer esto, haga que una persona calificada desconecte el electrodoméstico de los circuitos de la casa.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

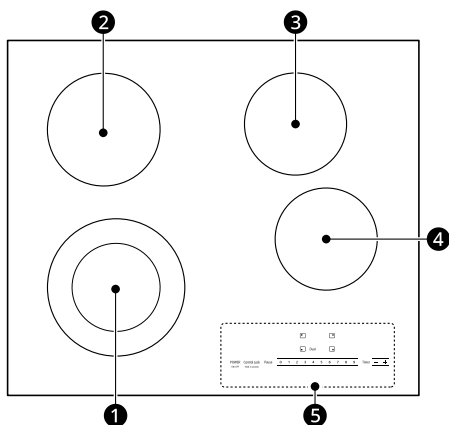
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Características del producto

### Partes y características

En este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

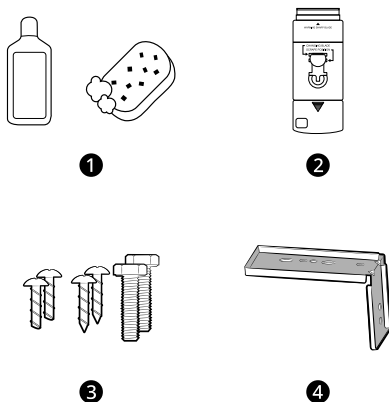
#### CBED2415B



- ❷ Raspador (1 c/u)
- ❸ 6 tornillos
  - M4L10 (2 c/u)
  - M4L16 (2 c/u)
  - M4L75 (2 c/u)
- ❹ Guía para soporte (2 c/u)

| Partes y características |                                                                  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ❶                        | Delantera izquierda (Individual: 5", 1000 W / Doble: 8", 2000 W) |
| ❷                        | Trasera izquierda (7", 1500 W)                                   |
| ❸                        | Trasera derecha (6", 1200 W)                                     |
| ❹                        | Delantera derecha (6", 1200 W)                                   |
| ❺                        | Panel de control                                                 |

## Accesorios



- ❶ Limpiador (1 c/u) / Esponja limpiadora (1 c/u)

## 10 INSTALACIÓN

# INSTALACIÓN

## Antes de la instalación

### Antes de comenzar

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

Importante: guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Lea todas estas instrucciones cuidadosamente.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Si hay lugar de almacenamiento debajo de la placa de cocción, no lo use para guardar artículos inflamables o sensibles al calor, como detergentes, aerosoles, limpiadores, agua, alimentos o plásticos.

### NOTA

Instalador:

- Lea todas las instrucciones de instalación antes de instalar la placa de cocción.
- Retire todo el material de embalaje antes de conectar el suministro eléctrico a la placa de cocción.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solo se pueden instalar ciertos modelos de placas de cocción sobre algunos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al usuario.

### NOTA

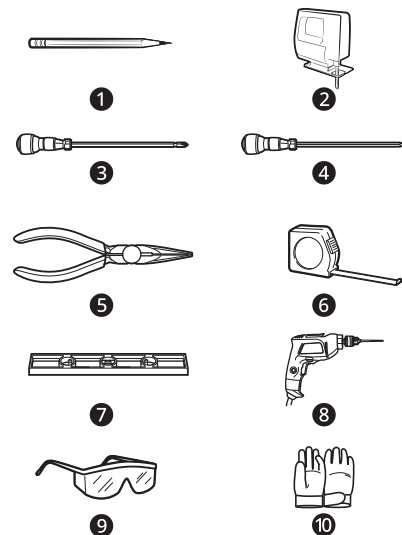
Usuario:

- Guarde el manual del propietario, así como las instrucciones de instalación para futuras consultas.

### NOTA

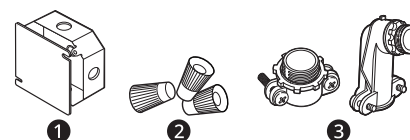
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera adecuada.
- Los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones no están cubiertos por la garantía de la placa de cocción.

## Herramientas necesarias



- 1 Lápiz
- 2 Sierra caladora
- 3 Destornillador Phillips
- 4 Destornillador de hoja plana
- 5 Pinzas
- 6 Cinta medidora
- 7 Nivel
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

## Piezas no incluidas



- 1 Caja de conexiones
- 2 Tuercas para cables
- 3 Alivio de tensión (Conector de conducto)

## Desembalaje de la placa de cocción

- 1 Desembale e inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños o componentes faltantes.
- 2 Asegúrese de que la botella del limpiador y acondicionador embalada en la bolsa del manual se deje donde el usuario pueda encontrarla fácilmente. Es importante que se

le haga un tratamiento previo a la placa de cocción de cerámica y vidrio antes de su uso. Ver Cuidado y limpieza.

## Ubicación del modelo y número de serie

El modelo y los números de serie se encuentran en una placa que se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción. Escríbalos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

ESPAÑOL

## Especificaciones técnicas

| Modelos                               |                                   | CBED2415B                                                                                 |                       |                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Descripción                           |                                   | Placa de cocción radiante                                                                 |                       |                   |
| Especificaciones eléctricas           | Voltaje de conexión               | 240/208 VCA 60 Hz., 14.6 A/12.5 A                                                         |                       |                   |
|                                       | Carga máxima de energía conectada | 3500 W/2600 W                                                                             |                       |                   |
| Dimensiones de la placa de cocción    |                                   | 23 5/8" (600 mm) (Ancho) x 3 3/8" (86 mm) (Alto) x 20 7/16" (520 mm) (Profundidad)        |                       |                   |
| Dimensiones del recorte del mostrador |                                   | 22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm) (Ancho) x 18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm) (Profundidad) |                       |                   |
| Zonas de cocción                      |                                   | Posición                                                                                  | Tamaño                | Power (Encendido) |
|                                       |                                   | Delantera izquierda                                                                       | 5"/8" (127 mm/203 mm) | 1000 W/2000 W     |
|                                       |                                   | Trasera izquierda                                                                         | 7" (178 mm)           | 1500 W            |
|                                       |                                   | Trasera derecha                                                                           | 6" (152 mm)           | 1200 W            |
|                                       |                                   | Delantera derecha                                                                         | 6" (152 mm)           | 1200 W            |

### NOTA

- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

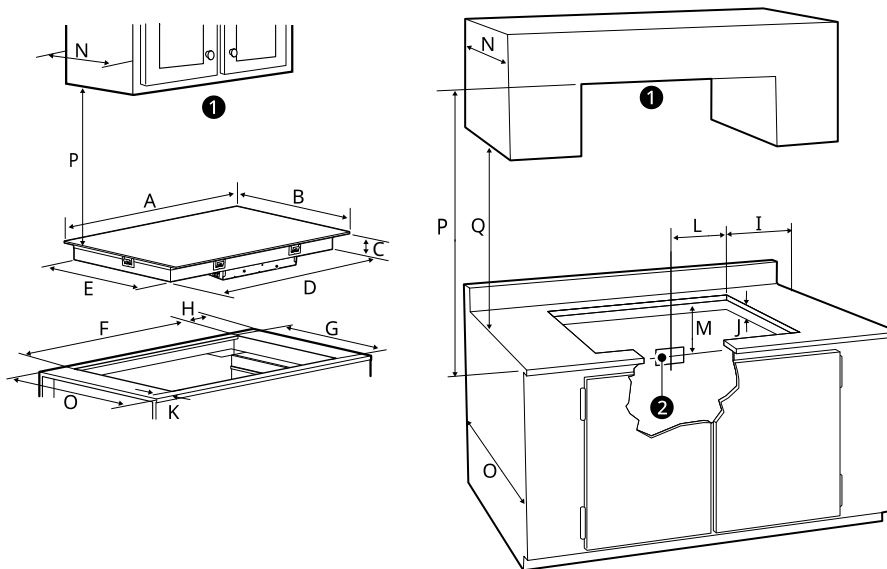
## 12 INSTALACIÓN

### Preparación del sitio para la instalación

#### Información importante sobre la instalación

- Todas las placas de cocción eléctricas funcionan con suministro eléctrico solo de CA de 240/208 voltios, 60 hercios, mediante un cable monofásico, de tres o cuatro hilos, con descarga a tierra.
- La distancia mínima entre la placa de cocción y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de paredes alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 90 °C [194 °F]) generadas por la placa de cocción.

### Dimensiones y Espacios



❶ No obstruir estas áreas.

❷ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

| - | Dimensión/Espacio                                                                                                   | CBED2415B                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| A | Ancho de la placa superior                                                                                          | 23 5/8" (600 mm)                  |
| B | Profundidad de la placa superior                                                                                    | 20 7/16" (520 mm)                 |
| C | Altura de la base de la placa de cocción                                                                            | 3 3/8" (86 mm)                    |
| D | Ancho de la base de la placa de cocción                                                                             | 21 9/16" (548 mm)                 |
| E | Profundidad de la base de la placa de cocción                                                                       | 18 7/16" (468 mm)                 |
| F | Ancho de corte                                                                                                      | 22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm)   |
| G | Profundidad de corte                                                                                                | 18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm) |
| H | Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador                                            | ≥ 1" (26 mm)                      |
| I | Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad) | 1" (26 mm)                        |

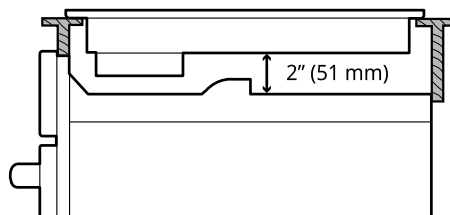
| - | Dimensión/Espacio                                                                                                     | CBED2415B        |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| J | Altura por debajo del recorte<br>(Se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para la instalación).       | 3 3/4" (95 mm)   |
| K | Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte                                            | ≥ 1 1/2" (38 mm) |
| L | Caja de conexiones (ubicación aproximada)                                                                             | ≤ 10" (254 mm)   |
| M | Caja de conexiones (ubicación aproximada)                                                                             | ≥ 15" (381 mm)   |
| N | Profundidad de los gabinetes superiores                                                                               | ≤ 13" (330 mm)   |
| O | Profundidad de los gabinetes inferiores                                                                               | 24" (610 mm)     |
| P | Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores | ≥ 30" (762 mm)   |
| Q | Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes                                  | ≥ 18" (457 mm)   |

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y milímetros (mm).

Deje 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable blindado para despejar el cable eléctrico y deje espacio para la instalación de la caja de conexiones en la pared en la parte posterior de la placa de cocción.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las superficies calientes, se debe evitar poner un espacio de almacenamiento en gabinetes ubicado sobre la placa de cocción. Si habrá almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5" (127 mm) como mínimo al frente de los gabinetes.
- Si el gabinete de la base tiene un cajón, se requiere un espacio mínimo de 127 mm (5") de profundidad desde la parte inferior de la placa de cocción hasta la parte superior del cajón (u otra obstrucción) en el gabinete bajo.
- Es muy importante mantener una distancia de 2" (51 mm) entre la placa de cocción y un horno instalado debajo de ella.



## Instalación de la placa de cocción

### Conexiones eléctricas

#### Instrucciones importantes de seguridad

- Asegúrese de que su placa de cocción esté

instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

- Esta placa de cocción debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 de los Estados Unidos.

## 14 INSTALACIÓN

### **⚠ ADVERTENCIA**

- La energía eléctrica a la placa de cocción debe apagarse mientras se realizan las conexiones de línea. De lo contrario, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

### **Instalación de la conexión eléctrica**

- Instale la caja de conexiones debajo del gabinete y pase el cable de CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel de circuito principal.

### **NOTA**

- NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

### **Requisitos eléctricos**

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes

- 1 Se requiere un suministro eléctrico monofásico de 3 o 4 hilos de 120/240 o 120/208 voltios, solo de CA de 60 Hz en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomienda un fusible con retardo o un disyuntor). NO conecte los fusibles al neutro. El tamaño del fusible no debe exceder la clasificación del circuito del electrodoméstico especificado en la placa de especificaciones técnicas.

- 2 Este electrodoméstico puede consumir hasta 3500 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de al menos 30 amperios del N.º 8 AWG.

### **⚠ ADVERTENCIA**

- No utilice un cable de extensión con este electrodoméstico. De lo contrario, puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

### **NOTA**

- El tamaño de los cables y las conexiones debe ajustarse al tamaño y la clasificación de los fusibles del electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, y los códigos y las ordenanzas locales.

- 3 El electrodoméstico debe conectarse a la caja de desconexión (o disyuntor) con fusibles a través de un cable flexible blindado o con funda no metálica. El cable blindado flexible que se extiende desde este electrodoméstico debe conectarse directamente a la caja de conexiones a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se muestra en **Dimensiones y Espacios** con la mayor holgura posible en el cable entre la caja y el electrodoméstico, de modo que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar reparaciones.

- 4 Se debe proporcionar un alivio de tensión adecuado para conectar el cable blindado flexible a la caja de conexiones.

### **Conexión eléctrica**

Conecte el cable blindado flexible que se extiende desde la unidad de superficie hasta la caja de conexiones utilizando un prensacables adecuado en el punto en que el cable blindado ingresa en la caja de conexiones. A continuación, realice la conexión eléctrica como se indica a continuación.

Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.

Este electrodoméstico se fabrica con un cable de alimentación y un cable de conexión a tierra de cobre verde o desnudo conectado al marco.

### **NOTA**

PARA EL ELECTRICISTA:

- Los cables blindados suministrados con el electrodoméstico están homologados por UL para su conexión al cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de los conductores se clasifica a temperaturas mucho más altas que la clasificación de temperatura del cableado doméstico. La capacidad de conducción de corriente del cable conductor se rige por la clasificación de temperatura del aislamiento alrededor del cable, y no solo por el calibre del cable.

### **⚠ ADVERTENCIA**

- NO conecte a tierra a una tubería de suministro de gas. NO conecte a la fuente de alimentación eléctrica hasta que el electrodoméstico esté permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable de tierra antes de encender la alimentación.
- El electrodoméstico está equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se

realiza al cableado de aluminio de la casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y las ordenanzas locales. La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un cortocircuito o un incendio. Siga atentamente el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.

### Cuando los códigos locales permitan conectar el conductor de conexión a tierra del electrodoméstico al cable neutro (blanco)

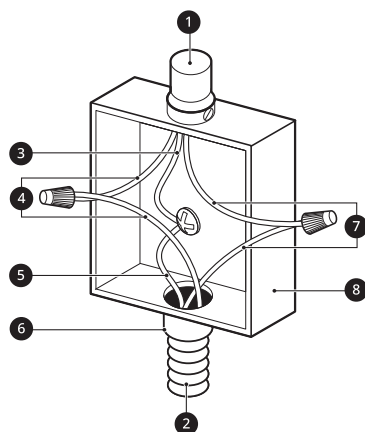
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

#### ⚠ ADVERTENCIA

- No puede conectar a tierra la placa de cocción a través del cable neutro (blanco) si la placa de cocción se utiliza en una instalación de un circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra al cable neutro (blanco). Cuando se prohíba la conexión a tierra al cable neutro (blanco), se debe usar un cable de fuente de alimentación de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede resultar en electrocución u otras lesiones personales graves.

#### Caja de conexiones a tierra de 3 hilos



- 1 Cable de la fuente de alimentación
- 2 Cable de la placa de cocción
- 3 Cable blanco (neutro)
- 4 Cables rojos
- 5 Cable verde (tierra)
- 6 Conector de conducto homologado por UL
- 7 Cables negros
- 8 Caja de conexiones

### Si se utiliza una placa de cocción en una instalación de circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o donde los códigos locales no permita la conexión a tierra al cable neutro (blanco)

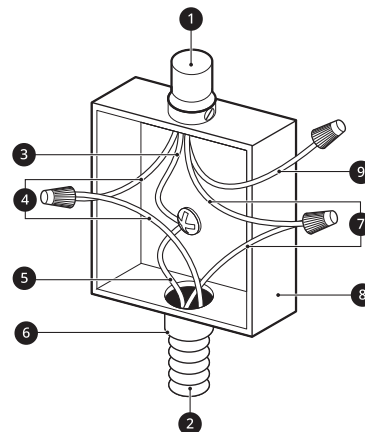
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Si se conecta a un sistema eléctrico de cable de alimentación de 4 hilos, el cable de tierra conectado al marco del electrodoméstico NO DEBE estar conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 hilos.

#### Caja de conexiones a tierra de 4 hilos



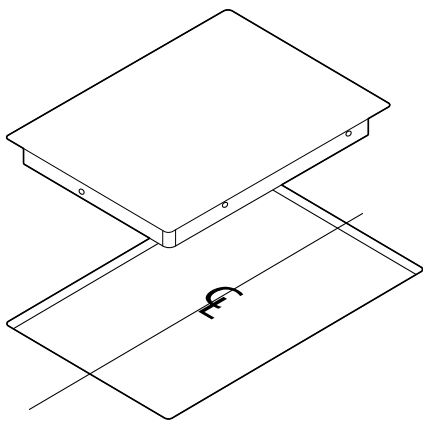
- 1 Cable de la fuente de alimentación

## 16 INSTALACIÓN

- ❷ Cable de la placa de cocción
- ❸ Cable de conexión a tierra
- ❹ Cables rojos
- ❺ Cable verde (tierra)
- ❻ Conector de conducto homologado por UL
- ❼ Cables negros
- ❽ Caja de conexiones
- ❾ Cable blanco (sin conexión)

### Instalación de la unidad de la placa de cocción

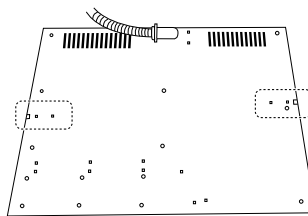
- 1 Inspeccione visualmente la placa de cocción ante la presencia de daños.
- 2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.
  - Consulte **Dimensiones y Espacios**.
- 3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



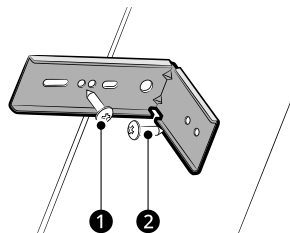
#### NOTA

- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

- 4 En la parte inferior de la placa de cocción, busque los orificios donde se fija la guía de soporte. (Consulte la figura).



- 5 Alinee la guía del soporte con el orificio y, a continuación, muévela hacia la pared lateral del gabinete hasta que toque la pared lateral.
- 6 Utilice los tornillos para fijar la guía de soporte a la placa de cocción y a la pared lateral. Repita con la segunda guía del soporte.



❶ M4L10 Tornillo

❷ M4L16 Tornillo

#### NOTA

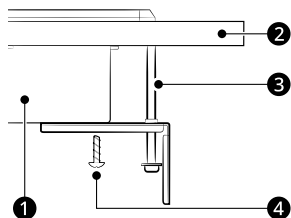
- Asegúrese de fijar las guías de soporte en los lados izquierdo y derecho.
- Asegúrese de que el borde frontal de la placa de cocción está paralelo al borde frontal de la barra. Si es necesario cambiar la posición, levante toda la placa de cocción del recorte para evitar rayar la barra.

### Instalación alternativa de la guía del soporte

- 1 Atornille ligeramente las guías de soporte hasta el fondo de la placa de cocción y ajústelos hasta las posiciones deseadas.
- 2 Una vez que los soportes estén ajustados, apriete los tornillos para fijar las guías de

soporte con seguridad a la base de la placa de cocción

- 3** Instale los tornillos M4L75 hasta que los tornillos toquen la base de la barra.



- ❶ Placa de cocción
- ❷ Mostrador
- ❸ M4L75 Tornillo
- ❹ M4L10 Tornillo

### Verificación final

Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

## 18 FUNCIONAMIENTO

# FUNCIONAMIENTO

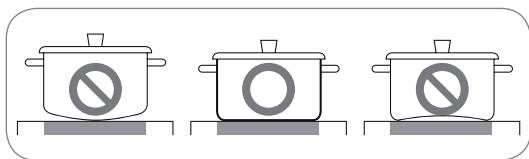
## Utensilios de cocina

### Selección de utensilios de cocina

#### Ollas y sartenes

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de cocción.

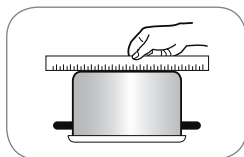
- Unas buenas ollas y sartenes se identifican por su base. La base debe ser lo más plana y sólida posible.



- Las ollas con base de aluminio o cobre pueden dejar una mancha metálica muy difícil de quitar en la superficie de vidrio cerámico.
- Tenga cuidado al utilizar ollas de hierro fundido o con superficies con rebabas o rugosas o bases dañadas. Si se deslizan por la superficie, pueden producirse arañazos.
- Las bases de las ollas suelen inclinarse ligeramente hacia dentro cuando están frías (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia fuera (convexas).
- Cuando utilice utensilios de cocina especiales, como ollas a presión, sartenes para cocer a fuego lento o woks, siga las instrucciones del fabricante y no utilice una sartén demasiado fina.

#### Use utensilios con base plana

Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando. Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la parte inferior.



#### Evitar rayas

Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de

cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

Los utensilios de cocina de baja calidad pueden rayar la superficie de la placa de cocción.

Los utensilios de cocina deben levantarse siempre sobre la superficie de vidrio cerámico para evitar que se rayen. Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

Las rayas también pueden ser el resultado de granos de arena (por ejemplo, luego del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

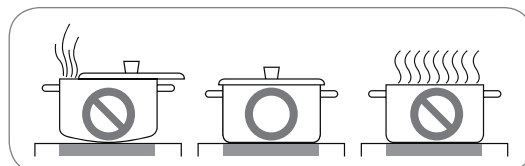
#### Uso de utensilios de cocina

Siempre siga las recomendaciones del tipo y el tamaño adecuado de los utensilios de cocina. Además:

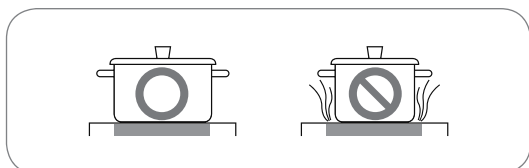
- No use sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre use sartenes que sean fáciles de limpiar después de cocinar, y asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, use ollas grandes para que nada pueda desbordar al hervir.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daños que pueden afectar la placa de cocción de cerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- El tamaño de la sartén y el elemento deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

#### Consejos para ahorrar energía

- Siempre coloque las ollas y las sartenes antes de encender el elemento.
- Los elementos y los utensilios de cocina sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque siempre la tapa firmemente sobre las ollas y sartenes para que estén completamente cubiertas.



- Apague los elementos antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual con el fin de mantener la comida caliente o para fundirla.
- La base de la olla debe ser del mismo tamaño que el elemento.



- El uso de una olla a presión acorta el tiempo de cocción hasta 50 %.

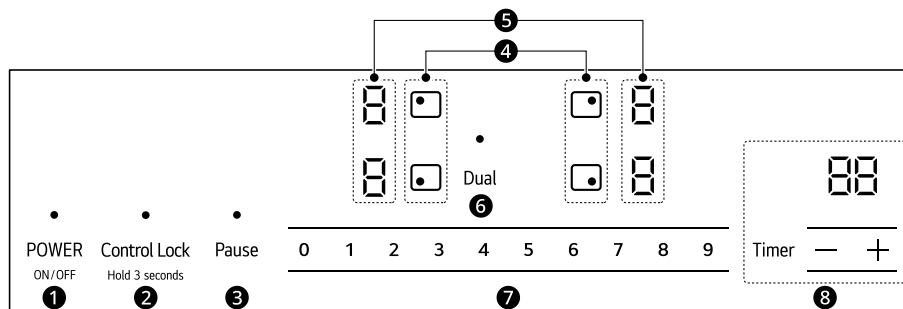
## 20 FUNCIONAMIENTO

### Panel de control

#### Funciones del panel de control

#### Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

Los elementos del quemador de superficie se encuentran en la misma ubicación en la placa de cocción y en el panel de control para facilitar su uso.



- ❶ **POWER (POTENCIA)**
- ❷ **Control Lock (Bloqueo de control)**
- ❸ **Pause (Pausa)**
- ❹ **Selectores de zona de cocción**
- ❺ **Nivel de potencia e indicadores de calor residual**
- ❻ **Dual selector (El doble selector)**
- ❼ **Selector de Nivel de potencia / Tiempo**
- ❽ **Timer (Temporizador)**

#### Antes de usar la placa de cocción

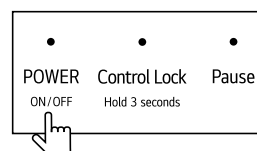
Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela a fondo con el limpiador incluido o con limpiador de placas de cocción de cerámica de acuerdo con las instrucciones de cuidado y limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitará la limpieza futura.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca use esponjas ni limpiadores abrasivos. Pueden causar daños permanentes a la superficie de la placa de cocción.

#### Encendido del electrodoméstico

Encienda la placa de cocción presionando el botón **POWER (POTENCIA)** por 1 segundo.



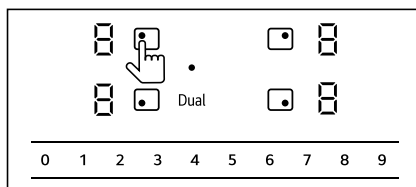
#### NOTA

- Luego de que presione el botón de Encendido para encender la placa de cocción, deberá seleccionar un elemento y un nivel de potencia en aproximadamente 20 segundos. De lo contrario, la placa se apagará automáticamente por razones de seguridad.

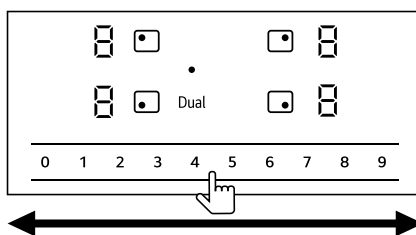
## Selección de la zona de cocción y el ajuste de calor

### Elemento individual (trasero izquierdo, delantero derecho, trasero derecho)

- 1 Para seleccionar la zona de cocción, pulse el selector de la zona de cocción correspondiente. "0" parpadeará en el indicador de la zona de cocción seleccionada.



- 2 Para configurar y ajustar el nivel de potencia, deslice el **Selector de nivel de potencia / Tiempo** a la izquierda o hacia la derecha.



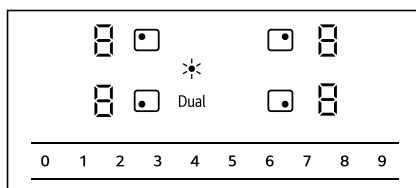
#### NOTA

- Si no ajusta el nivel de potencia luego de seleccionar una zona de cocción, la zona de cocción se apagará automáticamente luego de 7 segundos.
- Si ajusta el nivel de potencia a 0, la zona de cocción se apagará luego de 3 segundos.

### Unidad de superficie doble (Delantera izquierda)

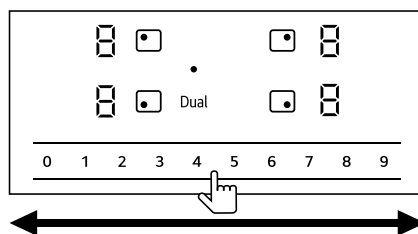
La unidad de superficie dual dispone de elementos interiores y exteriores. Puede seleccionar uno u otro elemento dependiendo del utensilio de cocina que esté utilizando.

- 1 Para seleccionar la zona de cocción del elemento doble, presione el selector de zona de cocción frontal izquierdo. "0" parpadeará en el indicador de la zona de cocción seleccionada.
- 2 Para ajustar el modo de elemento doble, pulse el botón **Dual selector (El doble selector)**. Cuando el indicador se encienda, la unidad funcionará en modo Doble.



- 3 Para configurar y ajustar el nivel de potencia, deslice el **Selector de nivel de potencia / Tiempo** a la izquierda o hacia la derecha.

## 22 FUNCIONAMIENTO



### NOTA

- Si ajusta el nivel de potencia a 0, la zona de cocción se apagará luego de 3 segundos.

| Ajuste | Función                                                   | Se usa para                                                                                                                                                                                  |
|--------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2    | Calentar-Fundir                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener la comida caliente</li> <li>• Fundir mantequilla y chocolate</li> </ul>                                                                    |
| 2-3    | Cocción a fuego lento<br>Estofar                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocer a fuego lento platos, sopas y guisados, pastas y salsas</li> <li>• Estofar cortes más pequeños de carne</li> </ul>                            |
| 3-4    | Estofar<br>Recalentar<br>Cocinar al vapor                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estofar trozos grandes de carne</li> <li>• Recalentar sopas y guisados</li> <li>• Cocinar al vapor verduras, pollo y marisco</li> </ul>             |
| 4-5    | Hervor<br>Cocinar al vapor<br>Cocción en general          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocer cantidades más grandes de sopas y guisados</li> <li>• Cocer al vapor patatas y verduras</li> <li>• Cocer caldos de carne o consomé</li> </ul> |
| 5-6    | Saltear<br>Sofreír                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltear salchichas, verduras congeladas y salteadas</li> <li>• Sofreír zanahorias, apio, pimientos y cebollas frescas</li> </ul>                    |
| 6-7    | Asar<br>Freír con poca grasa                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asar/Freír filetes y chuletas finos</li> <li>• Freír huevos, tocineta y panqueques</li> </ul>                                                       |
| 7-8    | Dorar intensamente<br>Sellar<br>Freír en aceite abundante | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sellar filetes y chuletas gruesos y dorar carnes</li> <li>• Freír pollo frito con hueso, papas fritas, pescado/marisco rebozado</li> </ul>          |
| 8-9    | Calentamiento rápido<br>Hervor                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervir agua o líquidos rápidamente</li> </ul>                                                                                                       |

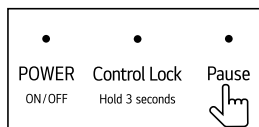
### NOTA

- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados podrían variar dependiendo del tipo de utensilio de cocina que se utilice en la superficie de cocción y/o de la cantidad de alimentos que se cocinen. Configure los ajustes según sea necesario para obtener los resultados deseados.

## Pausa

- 1 Presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo para pausar la cocción. Todas las

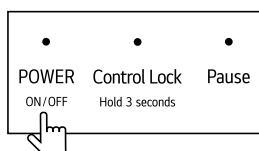
zonas de cocción activa permanecen al nivel de potencia 1 mientras la cocción se pausa.



- 2 Para reiniciar la cocción, presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo otra vez. Las zonas de cocción reiniciarán la cocción en el nivel de potencia anterior.

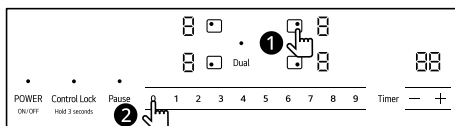
## Apagado del electrodoméstico

- 1 Para apagar el electrodoméstico completamente, mantenga presionado el botón **POWER (POTENCIA)**.



## Apagado de la zona de cocción

- 1 Presione el **Selector de zona de cocción** que desee.
- 2 Presione el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** para ajustar el nivel de potencia a 0.



### NOTA

- Cuando apague una zona de cocción simple o toda la superficie caliente, los indicadores de la superficie caliente muestran una "H" en las zonas de cocción apropiadas hasta que la superficie se enfría.

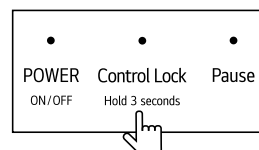
## Uso del Bloqueo de control

Utilice la función **Bloqueo de control** para evitar que un niño active la superficie de cocción de la placa de cocción. También evita cambios de ajuste

involuntarios mientras se limpia la superficie con un paño, bloqueando todos los botones del panel de control excepto el botón **POWER (POTENCIA)**.

## Activación/desactivación del Bloqueo de control

- 1 Pulse el botón **Control Lock (Bloqueo de control)** por aproximadamente 3 segundos. Una señal acústica sonará como confirmación.



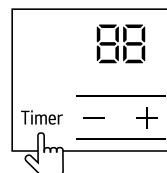
- 2 Pulse cualquier botón de control. L aparecerá en el indicador, indicando que el bloqueo de control fue activado.
- 3 Para desactivar el bloqueo de control, presione de nuevo el botón **Control Lock (Bloqueo de control)** por 3 segundos. Una señal acústica sonará como confirmación.

### NOTA

- Si activa el bloqueo de control mientras la placa de cocción está en funcionamiento, el botón **POWER (POTENCIA)** se mantiene activo por seguridad, para que pueda apagar la placa de cocción.
- Si se activa el bloqueo de control cuando la placa de cocción no está en funcionamiento, todos los botones quedarán desactivados, incluido el botón **POWER (POTENCIA)**, a excepción del botón **Control Lock (Bloqueo de control)**.

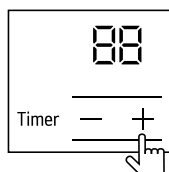
## Temporizador

- 1 Pulse el botón **Timer (Temporizador)**. Aparecerá el número 10 sobre el indicador del temporizador.



## 24 FUNCIONAMIENTO

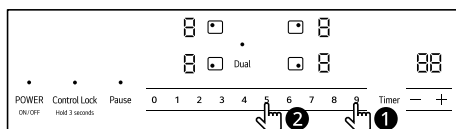
- 2** Pulse los botones +/- para ajustar el temporizador. A continuación, pulse de nuevo el botón **Timer (Temporizador)**.



### NOTA

- Puede utilizar el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** para ajustar el temporizador. El **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** está dividido de 0 a 9, y puede pulsarlo para seleccionar el número. (La figura muestra cómo ajustar 95 minutos).

Pulse el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** una vez para seleccionar el dígito de las decenas del temporizador y, a continuación, púselo de nuevo para seleccionar el dígito de las unidades del temporizador.

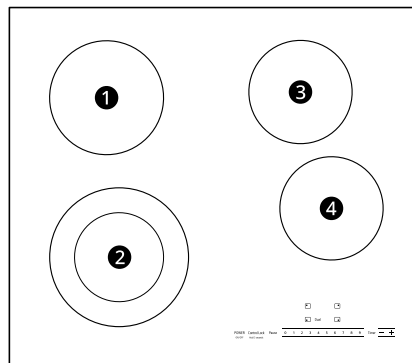


- 3** Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga pulsado el botón Temporizador por 3 segundos.

### NOTA

- El temporizador puede ajustarse entre 0 y 99 minutos.
- Para cambiar los ajustes más rápidamente, mantenga pulsado el botón + o - hasta alcanzar el valor deseado.
- Cuando el temporizador finaliza, suena un pitido 5 veces. Sin embargo, la zona de cocción no se apagará.

## Control de potencia



Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima. Si se supera este rango de potencia utilizando varias zonas de cocción simultáneamente, el control de potencia reduce automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Cada zona de cocción tiene una prioridad diferente según se indica.

| Prioridad alta         | -        | -                           | Prioridad baja |
|------------------------|----------|-----------------------------|----------------|
| <b>2</b> en modo doble | <b>4</b> | <b>2</b> en modo individual | <b>1, 3</b>    |

El nivel de potencia de las zonas de cocción de menor prioridad puede verse limitado en función del nivel de potencia de las zonas de cocción de mayor prioridad.

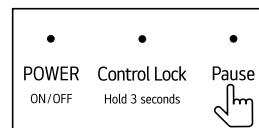
La pantalla de esta zona de cocción alterna durante unos segundos entre el nivel de potencia ajustado y el nivel de potencia máximo posible. A continuación, la pantalla cambia del nivel de potencia ajustado al nivel de potencia máximo posible.

Los niveles de potencia máxima disponibles en el control de potencia son los siguientes.

**Caso 1. Usando 3 zonas de cocción**

| -                 | Prioridad de la zona de cocción |                 |                 |
|-------------------|---------------------------------|-----------------|-----------------|
|                   | 1. <sup>a</sup>                 | 2. <sup>a</sup> | 3. <sup>a</sup> |
| Nivel de potencia | 8 o 9                           | 8 o 9           | 6               |
|                   |                                 | 7               | 7               |
|                   |                                 | 6               | 8 o 9           |
|                   | 7                               | 8 o 9           | 7               |
|                   |                                 | 7               | 8 o 9           |
|                   | 6                               | 9               | 9               |

desactivar el silencio. Luego, **ON** o **OFF** se mostrarán por encima del indicador del temporizador.



ESPAÑOL

**Caso 2. Usando 4 zonas de cocción**

| -                 | Prioridad de la zona de cocción |                 |                 |       |
|-------------------|---------------------------------|-----------------|-----------------|-------|
|                   | 1. <sup>a</sup>                 | 2. <sup>a</sup> | 3. <sup>a</sup> | 4th   |
| Nivel de potencia | 8 o 9                           | 8 o 9           | 6               | 6     |
|                   |                                 | 7               | 7               | 7     |
|                   |                                 |                 | 6               | 7     |
|                   |                                 | 6               | 8 o 9           | 6     |
|                   |                                 |                 | 7               | 7     |
|                   | 7                               | 8 o 9           | 6               | 8 o 9 |
|                   |                                 |                 | 7               | 6     |
|                   |                                 | 7               | 6               | 7     |
|                   |                                 |                 | 7               | 7     |
|                   |                                 | 6               | 8 o 9           | 7     |
|                   |                                 |                 | 7               | 8 o 9 |
|                   | 6                               | 7 o 8 o 9       | 8 o 9           | 6     |
|                   |                                 |                 | 7               | 7     |
|                   |                                 | 6               | 6               | 8 o 9 |
|                   |                                 | 6               | 9               | 9     |

**Configurando el silencio**

- 1 Encienda la placa de cocción presionando el botón **POWER (POTENCIA)** por 1 segundo.
- 2 Asegúrese de que ninguno de los elementos están en funcionamiento, y presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo para activar o

## 26 MANTENIMIENTO

# MANTENIMIENTO

## Cuidado y limpieza

Asegúrese de que esté cortado el suministro eléctrico y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocción.

### Limpieza de la placa de cocción

#### Limpieza de uso diario normal

##### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material **INMEDIATAMENTE** con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame **INMEDIATAMENTE** con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

- 1** Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2** Use un limpiador para placas de cocción de cerámica regularmente para ayudar a mantener la placa como nueva. Deje enfriar siempre la placa de cocción antes de utilizar el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.

- 3** Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.

- 4** Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.

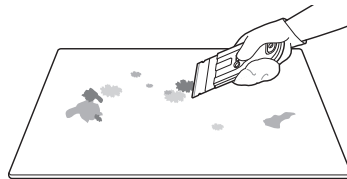
- 5** Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

#### NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la **GARANTÍA LIMITADA**.
  - Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
  - Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

#### Residuos quemados

- 1** Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.

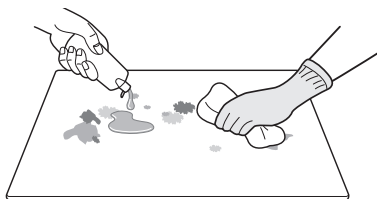


#### NOTA

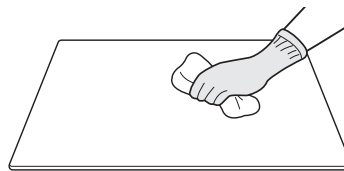
- No utilice una cuchilla desafilada o mellada.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la placa de cocción.

- El raspador no dañará las marcas en la superficie de cocción.

- 2** Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotas pequeñas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



- 3** Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con un paño limpio y seco.



### Mantenimiento de la placa de cocción

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

|                                                                | Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave | Use un raspador de metal | Aplique crema limpiadora para superficies de cocción. Frote con una toalla. | Enjuague con una toalla húmeda y luego seque. |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Regular (recomendado después de cada uso)                      |                                                    |                          |                                                                             |                                               |
| Ocasional (recomendado cada semana)                            |                                                    |                          |                                                                             |                                               |
| Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada) |                                                    |                          |                                                                             |                                               |

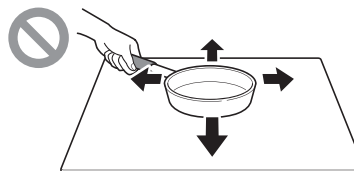
#### NOTA

- Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en [www.lg.com](http://www.lg.com)

### Marcas de metal y rayas

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.

## 28 MANTENIMIENTO

---

### PRECAUCIÓN

- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.

### NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
  - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico, revise esta lista. Es posible que ahorre tiempo y dinero. Esta lista incluye situaciones comunes que no son consecuencia de un defecto en la mano de obra o los materiales.

### Solución de problemas

ESPAÑOL

| Problemas                                                                                     | Causas posibles y solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Las unidades de superficie no mantienen la ebullición o no cocinan lo suficientemente rápido. | <b>Puede que esté utilizando utensilios de cocina inadecuados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice ollas que sean planas y se ajusten al diámetro de la unidad de superficie seleccionada.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                               | <b>En algunas zonas, la potencia (voltaje) podría ser baja.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra la olla con una tapa hasta obtener el calor deseado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Las unidades de superficie no se encienden.                                                   | <b>Es posible que se haya fundido un fusible o que se haya disparado un disyuntor.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                               | <b>Los controles de la placa de cocción están mal ajustados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique si el control correcto está ajustado para la unidad de superficie que está utilizando.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Zonas decoloradas en la placa de cocción.                                                     | <b>No se ha limpiado la comida derramada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección Mantenimiento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                               | <b>La superficie está caliente y la placa de cocción del modelo tiene un color claro.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal. La superficie puede aparecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el cristal se enfríe.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |
| La unidad de superficie se enciende y apaga con frecuencia.                                   | <b>El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de potencia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Los ciclos en el ajuste de alta potencia son normales y pueden ocurrir si un utensilio de cocina es demasiado pequeño para el elemento de la placa de cocción o si el fondo del utensilio de cocina no es plano. Utilice la placa de cocción como de costumbre.</li> </ul>                       |
| La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.                | <b>La unidad todavía está encendida y caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Arañazos o abrasiones sobre la superficie de la placa de cocción.                             | <b>La placa de cocción se está limpiando incorrectamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los arañazos no se pueden quitar. Los pequeños arañazos se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice crema limpiadora para vitrocerámica. No utilice agentes químicos o corrosivos. Estos agentes podrían dañar la superficie del producto.</li> </ul>                                                                                                |
|                                                                                               | <b>Se utilizaron utensilios de cocina con fondos ásperos sobre la placa de cocción o había partículas gruesas (p. ej., sal o arena) presentes entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Para evitar arañazos, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos y utilice utensilios de cocina con fondos lisos.</li> </ul> |

### 30 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problemas                                                                | Causas posibles y solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arañazos o abrasiones sobre la superficie de la placa de cocción.</b> | <b>Utensilios de cocina fueron deslizados por la superficie de la placa de cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Para evitar arañazos, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos y utilice utensilios de cocina con fondos lisos.</li></ul>                                                      |
| <b>Rayas o manchas marrones.</b>                                         | <b>Se cocinaron restos de comida en la superficie.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Espere a que la superficie se enfríe. A continuación, utilice un rascador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal para eliminar la suciedad.</li><li>• Ver la sección Mantenimiento.</li></ul>                                                        |
| <b>Áreas de decoloración con brillo metálico.</b>                        | <b>En la superficie de la placa de cocción quedaron depósitos minerales procedentes del agua y de los alimentos.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elimínelos con un limpiador para placa de cocción vitrocerámica.</li><li>• Utilice utensilios de cocina con el fondo limpio y seco. Limpie la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica regularmente cada semana.</li></ul> |
| <b>Sonido de crujido o "chasquido".</b>                                  | <b>Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante la cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es un funcionamiento normal y no es ninguna falla del sistema. Utilice la placa de cocción como de costumbre.</li></ul>                                                                                                                                                         |

## Códigos de error

| Código de error | Causas posibles y solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d0              | <p>Un botón fue tocado por más de 8 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie la humedad y objetos extraños de los botones.</li></ul> <p>Si el problema continúa, toque el botón de Encendido para reiniciar la placa de cocción.</p> <p>Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</p>                           |
| F2              | <p>El IC táctil se está comunicando anormalmente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reinicie el electrodoméstico con el botón de encendido. Si el problema persiste, desconecte la alimentación por más de 30 segundos. A continuación, reinicie el electrodoméstico. Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</li></ul> |
| C3              | <p>El sensor de un elemento podría no estar funcionando adecuadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enfríe la placa de cocción hasta que desaparezca el error. Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</li></ul>                                                                                                   |

## 32 GARANTÍA LIMITADA

# GARANTÍA LIMITADA

## EE. UU.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

**AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA INCLUYE UNA DISPOSICIÓN DE ARBITRAJE QUE LES EXIGE A USTED Y LG ELECTRONICS ("LG") RESOLVER LOS CONFLICTOS MEDIANTE ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE JUDICIALMENTE, A MENOS QUE USTED ELIJA EXCLUIRSE. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS Y LOS JUICIOS CON JURADO. CONSULTE LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS" A CONTINUACIÓN.**

En el caso de que su placa de cocción radiante LG ("Producto") falle a causa de un defecto en materiales o mano de obra en uso habitual y adecuado durante el período de garantía estipulado a continuación, LG tendrá la opción de reparar o reemplazar el Producto. Esta garantía limitada es válida solo para el comprador minorista original del Producto ("Usted") y se aplica solo cuando se haya comprado legalmente y usado en los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

| Período de garantía                                | Alcance de la garantía                                     | CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO                                                                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Un (1) año a partir de la fecha original de compra | Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales) | LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas. |

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- El Producto o las piezas reemplazados serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente garantía limitada.

**SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.**

**ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES POSIBLEMENTE NO SE APLIQUEN A SU SITUACIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.**

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.

- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendios, inundaciones o hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del Producto causados por el transporte, almacenamiento o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

**Usted será responsable del costo de la reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas.**

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.lg.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

## PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

**Definiciones.** Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier

## 34 GARANTÍA LIMITADA

teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

**Aviso de disputa.** En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

**Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva.** En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

**Normas y procedimientos de arbitraje.** Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en [www.adr.org/consumer](http://www.adr.org/consumer). Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

**Legislación vigente.** La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

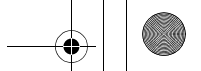
**Tarifas / Costos.** Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

**Audiencias y ubicación.** Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en

el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

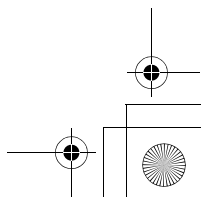
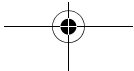
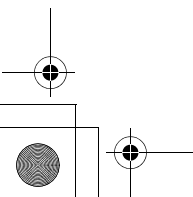
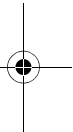
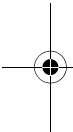
**Exclusión.** Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

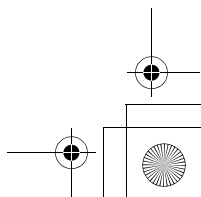
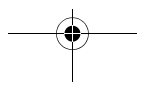
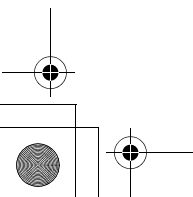
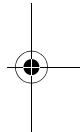
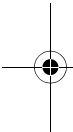
Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.



**36** Memorándum

---

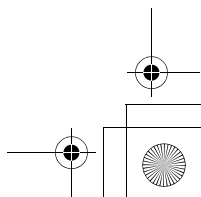
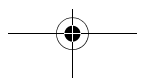
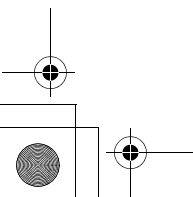
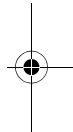
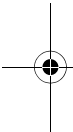






**38** Memorándum

---





Balayez le code QR pour consulter le manuel.



# MANUEL D'UTILISATION

# TABLE DE CUISSON

# VITROCÉRAMIQUE À

# ÉLÉMENTS RADIANTS

---

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

**FRANÇAIS**

CBED2415B

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

2

## TABLE DES MATIÈRES

### 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

### 9 APERÇU DU PRODUIT

---

- 9 Caractéristiques du produit

### 10 INSTALLATION

---

- 10 Avant l'installation
- 13 Installation de la surface de cuisson

### 18 FONCTIONNEMENT

---

- 18 Accessoires de cuisson
- 20 Panneau de commande

### 26 ENTRETIEN

---

- 26 Soins et nettoyage

### 29 DÉPANNAGE

---

- 29 Avant d'appeler le réparateur

### 32 GARANTIE LIMITÉE

---

- 32 CANADA

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

FRANÇAIS

### 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.

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Fonctionnement

- Assurez-vous de savoir comment couper l'alimentation électrique de l'appareil à partir du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence. Identifiez le disjoncteur ou le fusible pour pouvoir agir rapidement si nécessaire.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer une pièce.
- NE touchez PAS les zones de cuisson ou les zones proches 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 causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables toucher ces zones avant qu'elles 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. Éteignez 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'entrez 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 graisseuses qui peuvent s'enflammer, ou alors une casserole qui a bouilli à sec peut fondre ou être endommagée.
- Ne vous servez pas de papier d'aluminium pour tapisser une partie quelconque de la surface de cuisson. Si vous devez vous servir de papier d'aluminium comme couverture à placer sur les aliments, utilisez-le uniquement de la manière recommandée après la cuisson. Toute autre utilisation du papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Ne nettoyez pas ou ne faites pas fonctionner une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent s'y infiltrer et causer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les débordements provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Éteignez toujours toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- Tenez les animaux domestiques éloignés du produit pour éviter tout risque d'incendie ou de brûlure. Ne laissez pas les animaux domestiques monter sur l'appareil, même lorsqu'il n'est pas en marche.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans pour autant paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ne sont pas toujours visibles lorsque vous enlevez le récipient de la surface de cuisson. Un débordement soudain de liquides très chauds peut survenir lorsque le récipient est manipulé ou qu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide. Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne faites pas surchauffer le liquide.
  - Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
  - Après le chauffage, laissez le récipient reposer sur la surface de cuisson pendant un court instant avant de le déplacer.
  - Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient après l'avoir fait chauffer.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ne faites pas fonctionner les zones de cuisson avec des casseroles ou des poêles vides.
- N'allumez pas les zones de cuisson sans qu'il n'y ait de casseroles ou de poêles sur l'élément.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

## Entretien

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

## 6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

## MISES EN GARDE

### 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 :

FRANÇAIS

### Fonctionnement

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

### Entretien

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

## 8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

- 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**

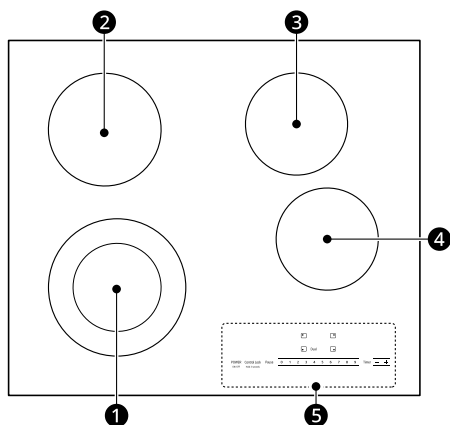
# APERÇU DU PRODUIT

## Caractéristiques du produit

### Pièces et fonctionnalités

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

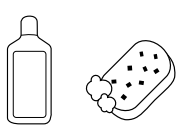
#### CBED2415B



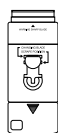
- ❶ Nettoyant (1 unité)/Tampon de nettoyage (1 unité)
- ❷ Grattoir (1 unité)
- ❸ 6 vis
  - M4L10 (2 unités)
  - M4L16 (2 unités)
  - M4L75 (2 unités)
- ❹ Guide du support (2 unités)

| Pièces et fonctionnalités |                                                            |
|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| ❶                         | Avant gauche (Simple : 5 po, 1000 W/Double : 8 po, 2000 W) |
| ❷                         | Arrière gauche (7 po, 1500 W)                              |
| ❸                         | Arrière droit (6 po, 1200 W)                               |
| ❹                         | Avant droit (6 po, 1200 W)                                 |
| ❺                         | Panneau de commande                                        |

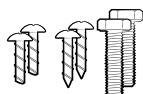
## Accessoires



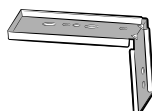
❶



❷



❸



❹

## 10 INSTALLATION

# 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 nettoyants, de l'eau, des aliments ou des plastiques.

### REMARQUE

Installateur :

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

### REMARQUE

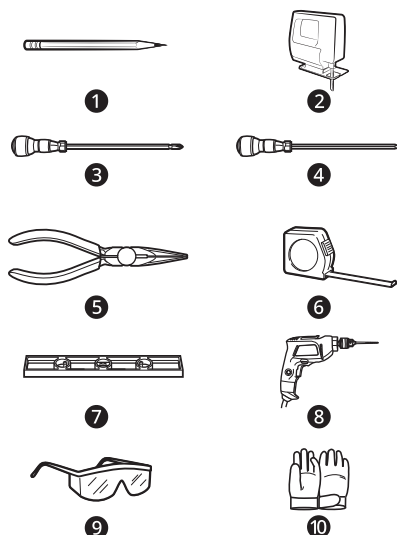
Consommateur :

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

### REMARQUE

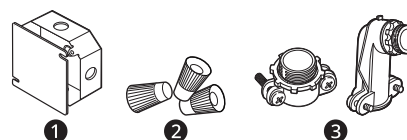
- Cet appareil doit être adéquatement mis à la terre.
- Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont pas couverts par la garantie de la surface de cuisson.

## Outils nécessaires



- 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 Déballiez et inspectez visuellement la surface de cuisson pour détecter tout dommage et vérifier qu'il ne manque aucun composant.
- 2 Assurez-vous que la bouteille de nettoyant contenue dans le sac de documentation est laissée là où l'utilisateur peut la trouver facilement. Il est important de prétraiter la

surface de cuisson en vitrocéramique avant de l'utiliser. Voir la section « Entretien et nettoyage ».

## Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série

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

FRANÇAIS

## Caractéristiques techniques

| Modèles                              |                                      | CBED2415B                                                                           |                           |                           |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Description                          |                                      | Surface de cuisson radiante                                                         |                           |                           |
| Spécifications électriques           | Tension de connexion                 | 240 / 208 V c.a., 60 Hz., 14,6 A / 12,5 A                                           |                           |                           |
|                                      | Charge électrique maximale connectée | 3500 W / 2600 W                                                                     |                           |                           |
| Dimensions de la surface de cuisson  |                                      | 23 5/8 po (600 mm) (L) x 3 3/8 po (86 mm) (H) x 20 7/16 po (520 mm) (P)             |                           |                           |
| Dimensions de la découpe du comptoir |                                      | 22 po - 22 1/8 po (558 mm - 562 mm) (L) x 18 13/16 po - 19 po (478 mm - 482 mm) (P) |                           |                           |
| Zones de cuisson                     |                                      | Position                                                                            | Dimensions                | Power (Mise sous tension) |
|                                      |                                      | Avant gauche                                                                        | 5 po/8 po (127 mm/203 mm) | 1000 W / 2000 W           |
|                                      |                                      | Arrière gauche                                                                      | 7 po (178 mm)             | 1500 W                    |
|                                      |                                      | Arrière droit                                                                       | 6 po (152 mm)             | 1200 W                    |
|                                      |                                      | Avant droit                                                                         | 6 po (152 mm)             | 1200 W                    |

### REMARQUE

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

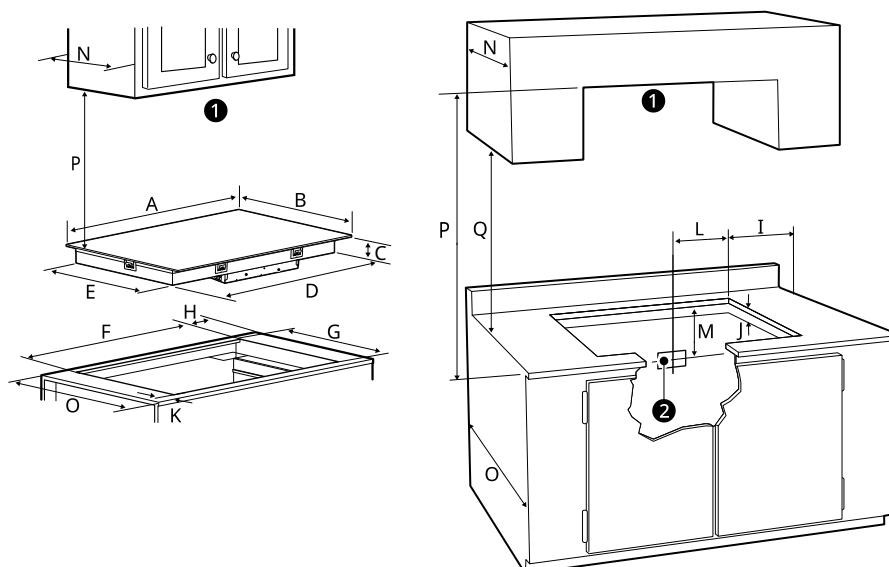
## 12 INSTALLATION

### Préparation de l'emplacement d'installation

#### Informations importantes sur l'installation

- Toutes les surfaces de cuisson électriques fonctionnent sur une alimentation électrique monophasée, à trois ou quatre fils, de 240/208 volts, 60 hertz, en courant alternatif uniquement, avec mise à la terre.
- La distance minimale entre la surface de cuisson et les armoires situées au-dessus est de 30 po (762 mm).
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux situés autour de la surface de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 90 °C [194 °F]) générée par la surface de cuisson.

#### Dimensions et dégagements



❶ N'obstruez pas ces zones.

❷ Emplacement approximatif de la boîte de jonction.

| - | Dimensions/dégagements                                                                                              | CBED2415B                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| A | Largeur de la plaque supérieure                                                                                     | 23 5/8 po (600 mm)                    |
| B | Profondeur de la plaque supérieure                                                                                  | 20 7/16 po (520 mm)                   |
| C | Hauteur de la base de la surface de cuisson                                                                         | 3 3/8 po (86 mm)                      |
| D | Largeur de la base de la surface de cuisson                                                                         | 21 9/16 po (548 mm)                   |
| E | Profondeur de la base de la surface de cuisson                                                                      | 18 7/16 po (468 mm)                   |
| F | Largeur de la découpe                                                                                               | 22 po - 22 1/8 po (558 mm - 562 mm)   |
| G | Profondeur de la découpe                                                                                            | 18 13/16 po - 19 po (478 mm - 482 mm) |
| H | Dégagement entre le bord latéral de la découpe et le côté du comptoir                                               | ≥ 1 po (26 mm)                        |
| I | Distance entre le bord de la surface de cuisson et le mur combustible le plus proche (de chaque côté de l'appareil) | 1 po (26 mm)                          |

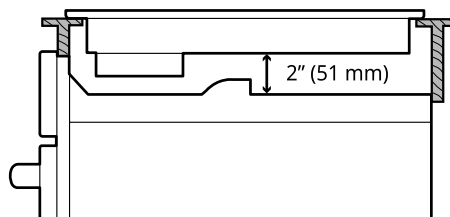
| - | Dimensions/dégagements                                                                                | CBED2415B          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| J | Hauteur sous la découpe<br>(Un espace vide est requis sous la surface de cuisson pour l'installation) | 3 3/4 po (95 mm)   |
| K | Distance entre l'avant du comptoir et le bord avant de la découpe                                     | ≥ 1 1/2 po (38 mm) |
| L | Boîte de jonction (emplacement approximatif)                                                          | ≤ 10 po (254 mm)   |
| M | Boîte de jonction (emplacement approximatif)                                                          | ≥ 15 po (381 mm)   |
| N | Profondeur des armoires situées au-dessus                                                             | ≤ 13 po (330 mm)   |
| O | Profondeur des armoires inférieures                                                                   | 24 po (610 mm)     |
| P | Dégagement entre le haut de la surface de cuisson et le bas des armoires situées au-dessus            | ≥ 30 po (762 mm)   |
| Q | Dégagement entre le comptoir et le bas des armoires adjacentes                                        | ≥ 18 po (457 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.

### ⚠ 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 (127 mm) des panneaux de l'armoire.
- Si le meuble bas comporte un tiroir, il faut prévoir un espace minimum de 127 mm (5 po) entre le bas de la table de cuisson et le haut du tiroir (ou autre obstacle) dans le meuble bas.
- Il est très important de garder une distance de 2 po (51 mm) entre la surface de cuisson et le four situé en dessous.



## Installation de la surface de cuisson

### Branchement électrique

### Consignes de sécurité importantes

- Assurez-vous que la surface de cuisson est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

- Cette surface de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, aux États-Unis.

## 14 INSTALLATION

### AVERTISSEMENT

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

### Réalisation du branchement électrique

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

### REMARQUE

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

### Exigences électriques

Respectez tous les codes et règlements locaux en vigueur.

- 1 Une alimentation électrique monophasée à trois ou quatre fils, de 120/240 ou 120/208 volts, 60 Hz, uniquement en courant alternatif, est requise sur un circuit séparé protégé par un fusible des deux côtés de la ligne (un fusible temporisé ou un disjoncteur est recommandé). NE mettez PAS le neutre sous fusible. La taille du fusible ne doit pas dépasser la valeur nominale du circuit de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique.
- 2 Cet appareil peut consommer jusqu'à 3500 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 30 Amp 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.

- 3 L'appareil doit être raccordé au boîtier de sectionnement à fusible (ou disjoncteur) par un câble flexible blindé ou à gaine non métallique. Le câble flexible blindé qui part de cet appareil doit être raccordé directement à la boîte de jonction mise à la terre. La boîte de jonction doit être située comme indiqué dans la section **Dimensions et dégagements**, avec autant de jeu que possible dans le câble entre la boîte et l'appareil, afin que ce dernier puisse être déplacé pour l'entretien.

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

### Branchement électrique

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

La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.

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

### REMARQUE

À L'ÉLECTRICIEN :

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

### AVERTISSEMENT

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

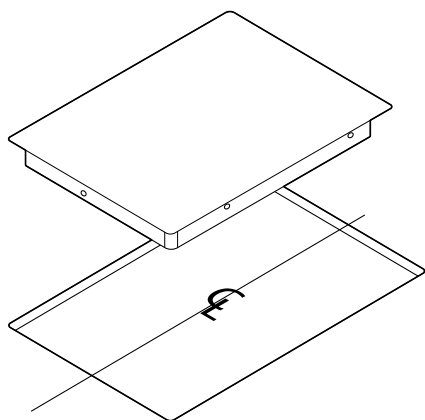
- 1 Câble de l'alimentation électrique
- 2 Câble de la surface de cuisson
- 3 Fil de mise à la terre

## 16 INSTALLATION

- 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

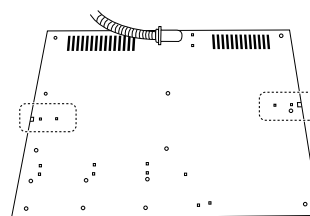
- 1 Inspectez visuellement la surface de cuisson pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
- 2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.
  - Voir la section **Dimensions et dégagements**.
- 3 Abaissez prudemment la surface de cuisson pour la faire entrer dans la découpe du comptoir, en vous assurant de ne pas coincer de fils.



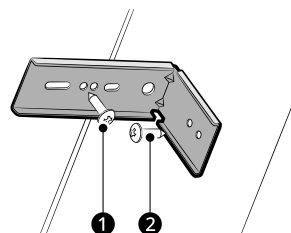
#### REMARQUE

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

- 4 Sur la partie inférieure de la surface de cuisson, repérez les trous où se fixe le guide du support. (Reportez-vous à l'image).



- 5 Alignez un guide de support avec le trou, puis déplacez-le vers la paroi latérale de l'armoire jusqu'à ce qu'il touche la paroi latérale.
- 6 Utilisez les vis pour fixer le guide de support à la table de cuisson et à la paroi latérale. Répétez l'opération avec le deuxième guide de support.



① M4L10 Vis

② M4L16 Vis

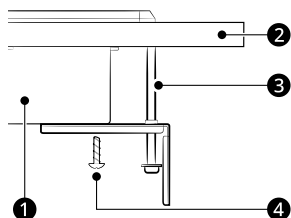
#### REMARQUE

- Veillez à fixer les guides de support sur les côtés gauche et droit.
- Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir. Si un repositionnement est nécessaire, soulevez toute la table de cuisson de la découpe pour éviter de rayer le comptoir.

### Installation du guide de fixation alternatif

- 1 Vissez les guides de support sans les serrer au bas de la table de cuisson et réglez-les dans les positions souhaitées.
- 2 Une fois les supports ajustés, serrez les vis pour fixer solidement les guides de support au bas de la table de cuisson.

- 3** Installer les vis M4L75 jusqu'à ce qu'elles touchent le fond du comptoir.



- ❶ Surface de cuisson
- ❷ Comptoir
- ❸ M4L75 Vis
- ❹ M4L10 Vis

### 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.

## 18 FONCTIONNEMENT

# FONCTIONNEMENT

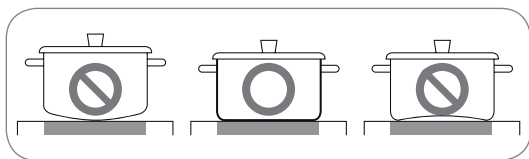
## Accessoires de cuisson

### Choix des accessoires de cuisson

#### Casseroles et poêles

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

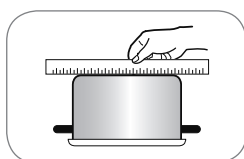
- Vous pouvez reconnaître les bonnes casseroles et poêles à leur fond. Le fond doit être aussi épais et plat que possible.



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

#### Utilisez des accessoires de cuisson dont le fond est plat.

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



#### Éviter les rayures

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

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

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

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

#### Utilisation d'accessoires de cuisson

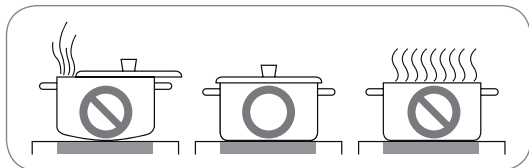
Suivez toujours les recommandations en matière de type et de taille pour l'accessoire de cuisson. En outre :

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

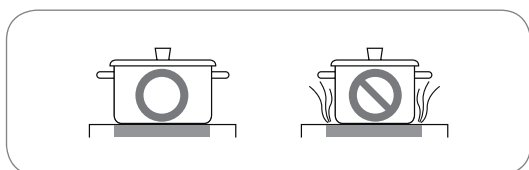
#### Conseils pour économiser de l'énergie

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

les poêles de manière à les recouvrir complètement.



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



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

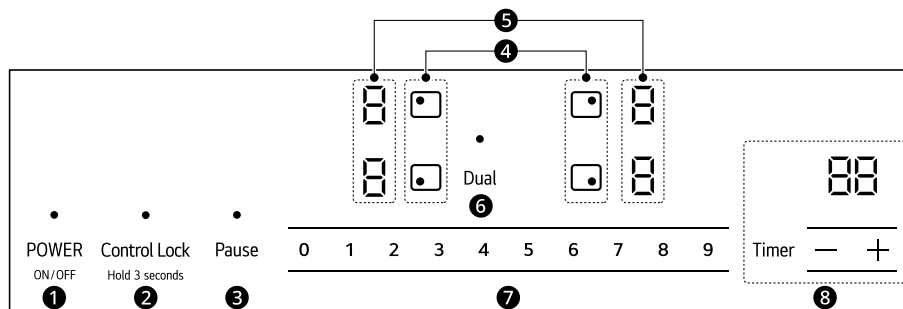
## 20 FONCTIONNEMENT

# Panneau de commande

## Caractéristiques du panneau de commande

### Emplacement des éléments de surface et des commandes

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



- ❶ **POWER (PUISSANCE)**
- ❷ **Control Lock (Verrouillage des commandes)**
- ❸ **Pause**
- ❹ **Sélecteur de zone de cuisson**
- ❺ **Niveau de puissance et indicateurs de chaleur résiduelle**
- ❻ **Dual selector (Double sélecteur)**
- ❼ **Sélecteur de niveau de puissance/durée**
- ❽ **Timer (Minuterie)**

### Avant d'utiliser la surface de cuisson

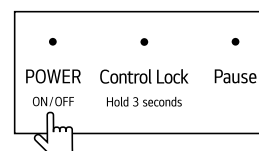
Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la soigneusement à l'aide du nettoyant fourni ou d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique, conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage de ce guide. Cela permettra de protéger la surface en céramique et facilitera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

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Allumer l'appareil

Allumez la surface de cuisson en appuyant sur le bouton **POWER (PUISSANCE)** pendant 1 seconde.



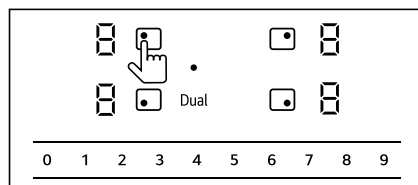
#### REMARQUE

- Une fois que vous avez appuyé sur le bouton d'alimentation pour allumer votre surface de cuisson, vous devez sélectionner un élément et un niveau de puissance dans un délai d'environ 20 secondes. Sinon, la surface de cuisson s'éteindra d'elle-même pour des raisons de sécurité.

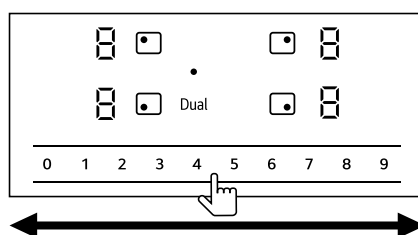
## Sélectionner la zone de cuisson et le réglage de la chaleur

### Élément simple (arrière gauche, avant droit, arrière droit)

- 1 Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur le sélecteur de la zone de cuisson correspondante. Le chiffre « 0 » clignote sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.



- 2 Pour régler et ajuster le niveau de puissance, faites glisser le **sélecteur de niveau de puissance/durée** vers la gauche ou la droite.



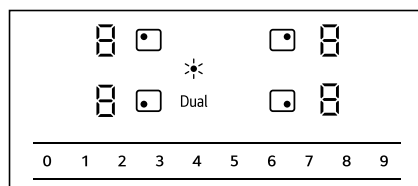
### REMARQUE

- Si vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir sélectionné une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement au bout de 7 secondes.
- Si vous réglez le niveau de puissance sur 0, la zone de cuisson s'éteint au bout de 3 secondes.

### Unité à double surface (Avant gauche)

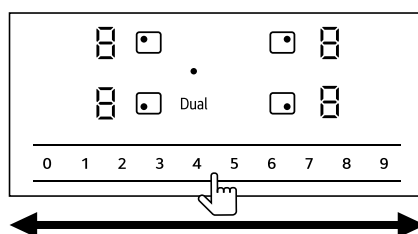
L'unité à double surface comporte un élément intérieur et un élément extérieur. Vous pouvez sélectionner l'un ou l'autre élément en fonction de l'ustensile de cuisson que vous utilisez.

- 1 Pour sélectionner la zone de cuisson à double élément, appuyez sur le sélecteur de zone de cuisson situé à l'avant gauche. Le chiffre « 0 » clignote sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.
- 2 Pour régler le mode double élément, appuyez sur la touche **Dual selector (Double sélecteur)**. Lorsque le voyant s'allume, l'appareil fonctionne en mode double.



- 3 Pour régler et ajuster le niveau de puissance, faites glisser le **sélecteur de niveau de puissance/durée** vers la gauche ou la droite.

## 22 FONCTIONNEMENT



### REMARQUE

- Si vous réglez le niveau de puissance sur 0, la zone de cuisson s'éteint au bout de 3 secondes.

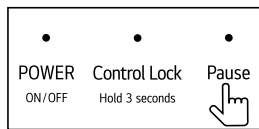
| Réglage | Fonction                                                                  | Utilisé pour                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2     | Chaud-Froid                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garder les aliments au chaud</li> <li>• Faire fondre le beurre et le chocolat</li> </ul>                                                                                                 |
| 2-3     | Mijoter<br>Braisage                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mijoter des plats de riz, des soupes et des ragoûts, des pâtes et des sauces</li> <li>• Braiser de petites pièces de viande</li> </ul>                                                   |
| 3-4     | Braisage<br>Réchauffage<br>Cuire à la vapeur                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braisage de grosses pièces de viande</li> <li>• Réchauffement de soupes et de ragoûts</li> <li>• Cuisson à la vapeur de légumes, de poulet et de crustacés</li> </ul>                    |
| 4-5     | Bouillir<br>Cuire à la vapeur<br>Cuisson générale                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson de grandes quantités de soupes et de ragoûts</li> <li>• Cuisson à la vapeur de pommes de terre et de légumes</li> <li>• Cuisson de bouillons de viande ou de bouillon</li> </ul> |
| 5-6     | Faire sauter<br>Faire suer                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire sauter des saucisses, des légumes surgelés et des légumes sautés</li> <li>• Faire suer des carottes, du céleri, des poivrons et des oignons frais</li> </ul>                       |
| 6-7     | Rôtissage<br>Friture légère                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôtir/faire frire des steaks et des côtelettes minces</li> <li>• Faire frire des œufs, du bacon et des crêpes</li> </ul>                                                                 |
| 7-8     | Brunir en profondeur<br>Saisir la graisse profonde<br>Frire en profondeur | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisir les steaks et côtelettes épais et faire dorer les viandes</li> <li>• Faire frire le poulet frit avec os, les frites, le poisson/les crustacés enrobés de pâte à frire</li> </ul>  |
| 8-9     | Réchauffage rapide<br>Bouillir                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire bouillir rapidement de l'eau ou des liquides</li> </ul>                                                                                                                            |

### REMARQUE

- Les réglages de cuisson suggérés ne sont qu'un guide. Les résultats peuvent varier en fonction du type d'ustensile utilisé sur la surface de cuisson et/ou de la quantité d'aliments à cuire. Ajustez les réglages si nécessaire pour obtenir les résultats souhaités.

## Pause

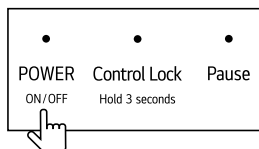
- 1 Appuyez sur la touche **Pause** pendant 1 seconde pour interrompre la cuisson. Toutes les zones de cuisson actives restent au niveau de puissance 1 pendant la pause.



- 2 Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche **Pause** pendant 1 seconde. Les zones de cuisson reprennent la cuisson au niveau de puissance précédent.

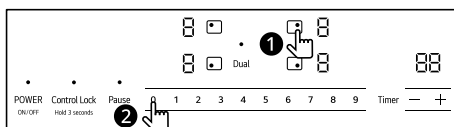
## Éteindre l'appareil

- 1 Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)** et maintenez-la enfoncée.



## Éteindre la zone de cuisson

- 1 Appuyez sur le **sélecteur de zone de cuisson**.
- 2 Appuyez sur le **sélecteur de niveau de puissance/durée** pour régler le niveau de puissance sur 0.



### REMARQUE

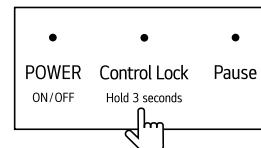
- Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou la totalité de la surface de cuisson, les indicateurs de surface chaude affichent un « H » sur les zones de cuisson appropriées jusqu'à ce que la surface refroidisse.

## Utilisation du verrouillage des commandes

La fonction de **Verrouillage des commandes** permet d'empêcher un enfant d'activer la surface de cuisson de la table de cuisson. Elle permet également d'éviter toute modification involontaire des réglages lors du nettoyage de la surface avec un chiffon, en verrouillant toutes les touches du panneau de contrôle, à l'exception de la touche **POWER (PUISSANCE)**.

## Activation/désactivation du verrouillage des commandes

- 1 Appuyez sur le bouton de **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.



- 2 Appuyez sur n'importe quelle touche de commande. L'appareil apparaît dans l'indicateur, indiquant que le verrouillage des commandes a été activé.

- 3 Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez à nouveau sur la touche **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.

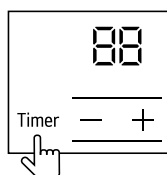
### REMARQUE

- Si vous activez le verrouillage des commandes pendant que la table de cuisson fonctionne, la touche **POWER (PUISSANCE)** reste active pour des raisons de sécurité, afin que vous puissiez éteindre la table de cuisson.
- Si le verrouillage des commandes est activé lorsque la table de cuisson ne fonctionne pas, toutes les touches, à l'exception de la touche de **Control Lock (Verrouillage des commandes)**, sont désactivées, y compris la touche **POWER (PUISSANCE)**.

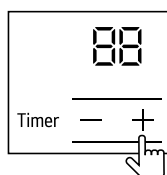
## 24 FONCTIONNEMENT

### Minuterie

- 1 Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**. Le chiffre 10 s'affiche au-dessus de l'indicateur de minuterie.



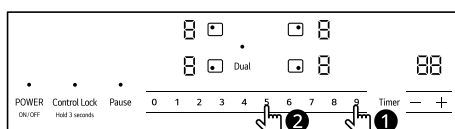
- 2 Appuyez sur les boutons **+/-** pour régler la minuterie. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton **Timer (Minuterie)**.



### REMARQUE

- Vous pouvez utiliser le **sélecteur de niveau de puissance/durée** pour régler la minuterie. Le **sélecteur de niveau de puissance/durée** est divisé de 0 à 9, et vous pouvez appuyer dessus pour sélectionner le nombre. (L'illustration montre comment régler 95 minutes).

Appuyez une fois sur le **sélecteur de niveau de puissance/durée** pour sélectionner le chiffre des dizaines de la minuterie, puis appuyez à nouveau pour sélectionner le chiffre de l'unité de la minuterie.



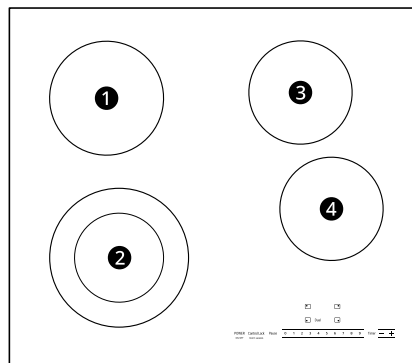
- 3 Pour annuler les réglages de la minuterie, maintenez le bouton Minuterie enfoncé pendant 3 secondes.

### REMARQUE

- La minuterie peut être réglée entre 0 et 99 minutes.
- Pour modifier les réglages plus rapidement, appuyez sur la touche **+** ou **-** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.

- À la fin de la minuterie, un signal sonore retentit 5 fois. La zone de cuisson ne s'éteint pas pour autant.

### Gestion de la puissance



Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale. Si cette plage de puissance est dépassée par l'utilisation simultanée de plusieurs zones de cuisson, la gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

Chaque zone de cuisson a une priorité différente, comme indiqué.

| Priorité la plus élevée | - | -                | Priorité la moins élevée |
|-------------------------|---|------------------|--------------------------|
| 2 en mode double        | 4 | 2 en mode simple | 1, 3                     |

Le niveau de puissance des zones de cuisson de priorité inférieure peut être limité en fonction du niveau de puissance des zones de cuisson de priorité supérieure.

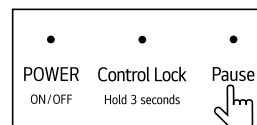
L'affichage de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le niveau de puissance maximal possible. Ensuite, l'affichage passe du niveau de puissance réglé au niveau de puissance maximal possible.

Les niveaux de puissance maximale disponibles pour la gestion de la puissance sont les suivants.

### Cas 1. Utilisation de 3 zones de cuisson

| -                   | Priorité de la zone de cuisson |        |        |
|---------------------|--------------------------------|--------|--------|
|                     | 1ère                           | 2ème   | 3ème   |
| Niveau de puissance | 8 ou 9                         | 8 ou 9 | 6      |
|                     |                                | 7      | 7      |
|                     |                                | 6      | 8 ou 9 |
|                     | 7                              | 8 ou 9 | 7      |
|                     |                                | 7      | 8 ou 9 |
|                     | 6                              | 9      | 9      |

désactiver la sourdine.  ou  s'affiche au-dessus de l'indicateur de la minuterie.



FRANÇAIS

### Cas 2. Utilisation de 4 zones de cuisson

| -                   | Priorité de la zone de cuisson |             |        |        |
|---------------------|--------------------------------|-------------|--------|--------|
|                     | 1ère                           | 2ème        | 3ème   | 4ème   |
| Niveau de puissance | 8 ou 9                         | 8 ou 9      | 6      | 6      |
|                     |                                | 7           | 7      | 7      |
|                     |                                |             | 6      | 7      |
|                     |                                | 6           | 8 ou 9 | 6      |
|                     |                                |             | 7      | 7      |
|                     |                                |             | 6      | 8 ou 9 |
|                     | 7                              | 8 ou 9      | 7      | 6      |
|                     |                                |             | 6      | 7      |
|                     |                                | 7           | 7      | 7      |
|                     |                                |             | 8 ou 9 | 7      |
|                     | 6                              | 7 ou 8 ou 9 | 7      | 8 ou 9 |
|                     |                                |             | 6      | 8 ou 9 |
|                     |                                | 6           | 8 ou 9 | 6      |
|                     |                                |             | 7      | 7      |
|                     |                                | 6           | 9      | 9      |

### Réglage de la fonction silencieuse

- 1 Allumez la surface de cuisson en appuyant sur le bouton **POWER (PUISSANCE)** pendant 1 seconde.
- 2 Assurez-vous que les éléments ne sont pas en fonctionnement et appuyez sur la touche **Pause** pendant 1 seconde pour activer ou

## 26 ENTRETIEN

# 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.

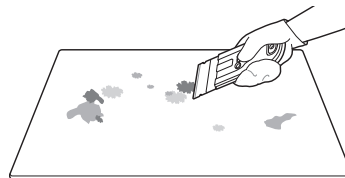
- 3 Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.
- 5 Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les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

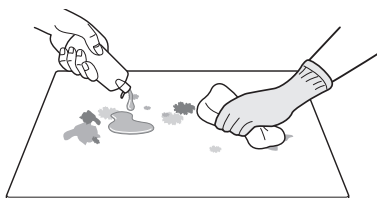


#### REMARQUE

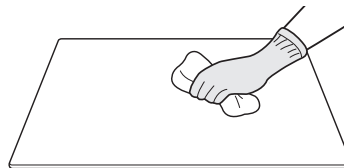
- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.

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

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



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



### Entretien de la surface de cuisson

#### ⚠ 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) |                                                                                  |                                |                                                                                                                   |                                                   |

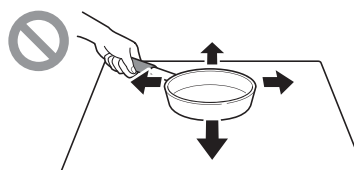
#### REMARQUE

- Pour en savoir plus sur le produit, visitez notre site Web au [www.lg.com](http://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.



## 28 ENTRETIEN

---

### MISE EN GARDE

- 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.

FRANÇAIS

### Dépannage

| Symptômes                                                                                  | Causes possibles et solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les unités de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement. | <b>Il se peut que vous utilisiez des ustensiles de cuisine inappropriés.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des casseroles plates dont le diamètre correspond à celui de l'unité de surface sélectionnée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                            | <b>Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que vous obteniez la chaleur souhaitée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Les unités de surface ne s'allument pas.                                                   | <b>Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            | <b>Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si la commande correcte est réglée pour l'unité de surface que vous utilisez.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Zones de décoloration sur la surface de cuisson.                                           | <b>Les éclaboussements d'aliments n'ont pas été nettoyés.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section Entretien.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                            | <b>La surface est chaude et le modèle présente une surface de cuisson de couleur claire.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| L'unité de surface s'allume et s'éteint fréquemment.                                       | <b>L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance réglée.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Le cycle au réglage de puissance élevé est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément de la surface de cuisson ou si le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas plat. Utilisez la surface de cuisson comme d'habitude.</li> </ul>                 |
| L'unité de surface cesse de briller lorsque l'on passe à un réglage inférieur.             | <b>L'unité est toujours allumée et chaude.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.                                            | <b>La surface de cuisson n'est pas nettoyée correctement.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les rayures ne s'enlèvent pas. Les petites rayures deviendront moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.</li> </ul>                                                                                  |
|                                                                                            | <b>Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la surface de cuisson ou des grosses particules (p. ex. du sel ou du sable) étaient présentes entre les ustensiles de cuisine et la surface de cuisson.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.</li> </ul> |
|                                                                                            | <b>Un ustensile de cuisine a glissé sur la surface de cuisson.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.</li> </ul>                                                                                                                                                           |

### 30 DÉPANNAGE

| Symptômes                                           | Causes possibles et solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traces brunes ou taches.                            | <b>Des aliments bouillants ont cuits sur la surface.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45° contre la surface du verre pour enlever la saleté.</li><li>Voir la section Maintenance.</li></ul>                                                                                                           |
| Zones de décoloration avec des reflets métalliques. | <b>Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments se sont déposés sur la surface de cuisson.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Enlevez-les à l'aide d'un produit de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique.</li><li>Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. Nettoyez la surface de cuisson avec un produit de nettoyage pour céramique régulièrement chaque semaine.</li></ul> |
| Bruit de craquement ou d'éclatement.                | <b>Il s'agit du son du métal qui chauffe et refroidit pendant la cuisson.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la surface de cuisson comme d'habitude.</li></ul>                                                                                                                                                                               |

## Codes d'erreur

| Code d'erreur | Cause possible et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d0            | <p>Un bouton a été touché pendant plus de 8 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Éliminez l'humidité ou les corps étrangers des boutons.</li></ul> <p>Si le problème persiste, appuyez sur le bouton d'alimentation pour redémarrer la surface de cuisson.</p> <p>Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi ces étapes, appelez le service après-vente.</p>  |
| F2            | <p>Le circuit intégré tactile communique de manière anormale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Redémarrez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil. Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi ces étapes, appelez le service après-vente.</li></ul> |
| C3            | <p>Le capteur d'un élément peut ne pas fonctionner correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Refroidissez la surface de cuisson jusqu'à ce que l'erreur disparaisse.</li></ul> <p>Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi ces étapes, appelez le service après-vente.</p>                                                                                   |

## 32 GARANTIE LIMITÉE

# GARANTIE LIMITÉE

## CANADA

### CONDITIONS

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

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

**PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)**

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

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

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, à l'entière discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original détaillant 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. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.**

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

## LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne 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.**

## 34 GARANTIE LIMITÉE

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

Appelez le 1 888 542-2623 (de 7 h à minuit, 365 jours par année) et sélectionnez l'option du menu qui vous convient, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.com>.

### PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

**Avis de différend.** Si vous envisagez de demander une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'équipe juridique de LGECI, au 20, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, l'une ou l'autre partie peut déposer une demande d'arbitrage, selon la procédure décrite dans le présent document. Vous et LG convenez que, lors de la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement de votre part ou de LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que ce dernier détermine le différend.

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

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

**Droit applicable.** Les lois de votre province ou territoire d'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales,

provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

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

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

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

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

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

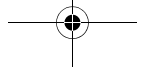
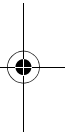
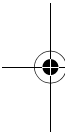
Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement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

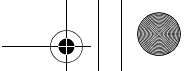
**Conflit de modalités.** En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les

## 36 GARANTIE LIMITÉE

---

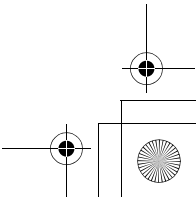
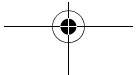
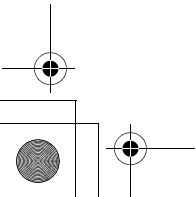
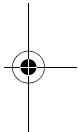
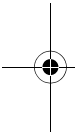
modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

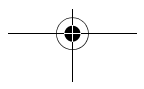
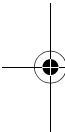




**38** AIDE-MÉMOIRE

---







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**