

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE À ÉLÉMENTS RADIANTS

Veuillez lire attentivement ce manuel avant de vous servir de l'appareil et gardez-le en tout temps à portée de la main pour référence.

LSCE305ST
LSCE365ST

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions importantes de Sécurité 3-7

CONSEILS POUR LA SÉLECTION ET L'UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE

Sélection des Ustensiles de Cuisine 8-9

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et Caractéristiques de votre Table de Cuisson 10
Accessoires 10
Caractéristiques des Commandes Tactiles 11

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant d'Utiliser la Table de Cuisson 12
Réglages des Commandes 12-14
Utilisation des Zones de Maintien au Chaud 14
Utilisation des Zones de Pont 15
Utilisation des Zones de Cuisson Triples 16
Utilisation des Zones de Cuisson Doubles 16
Utilisation du Verrouillage Enfants 17
Autres Fonctions 17

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la Table de Cuisson 18

CONSIGNES D'INSTALLATION

Avant de Commencer 19
Déballage de la Table de Cuisson 19
Caractéristiques Techniques 20
Préparation de l'Emplacement d'Installation 21
Dimensions et Espaces 22
Préparation de l'Emplacement d'Installation 23
Dimensions et Espaces 24
Branchements Electriques 25-27
Installation de la Table de Cuisson 27-28
Vérification Finale 28

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Avant de Faire Appel à un Technicien 29-30

GARANTIE

Garantie limitée (CANADA) 31

MERCI!

Félicitations pour votre achat et
bienvenue dans la famille LG.

Votre nouvelle Table de Cuisson à
radiant LG combine des fonctions
de cuisson de précision à une
utilisation simple et une conception
élégante. Veuillez suivre les
consignes d'utilisation et
d'entretien contenues dans ce
guide et votre table de cuisson
vous apportera de nombreuses
années de service fiable.

Information d'Enregistrement du Produit

Modèle: _____

Numéro de Série : _____

Date d'Achat : _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

Vous pouvez télécharger le manuel de l'utilisateur et d'installation à l'adresse <http://www.lg.com>.

⚠ AVERTISSEMENT Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendies, de chocs électriques et d'éviter les dommages à la propriété, les blessures corporelles voire la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Installation Correcte:** S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont correctement effectuées par un technicien qualifié conformément à la dernière édition du Code Electrique National ANSI/NFPA No 70, et aux exigences de tous les codes locaux. Installer selon les instructions d'installation.
- Ne pas essayer de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, à moins d'une recommandation précise à cet effet dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Retirer le ruban adhésif et tout l'emballage avant d'utiliser cet appareil. Jeter les emballages en carton et en plastique après avoir déballer l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les caractéristiques de sécurité de cet appareil sont conformes aux normes techniques normalement utilisées.
- **Savoir comment couper l'alimentation électrique de votre appareil au disjoncteur ou dans la boîte de fusible en cas d'urgence.** Marquer le disjoncteur ou le fusible pour une identification et une action rapide en cas de besoin.
- **Ne réparer ou ne remplacer aucune pièce dans votre appareil.** Tout entretien doit être uniquement effectué par un technicien qualifié pour éviter le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
- **Ne jamais modifier ou altérer la construction d'un appareil, tel que le retrait de panneau, de protection de câbles, ou toute autre pièce permanente de votre appareil.**
- **Rangement sur l'appareil :** Les matières inflammables ne doivent pas être rangées sur ou près la surface de cuisson. Ceci inclut les articles en papier, en plastique et en tissus, tels que les livres de cuisine, les récipients en plastiques et les torchons ainsi que les linges inflammables. Ne pas stocker d'explosifs tels que les bombes aérosols sur ou près de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages à la propriété.
- **Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où les appareils sont en cours**

d'utilisation. Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur une partie de l'appareil.

- **Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables dans les parages de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ MISE EN GARDE

Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être stockés au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier de la table de cuisson - Les enfants peuvent se blesser en montant sur la table de cuisson pour atteindre ces objets.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS toucher les Zones de Cuisson ou les zones proches de ces surfaces. **Les Zones de Cuisson peuvent être chaudes, même si elles restent de couleur foncée. Certaines autres surfaces proches des Zones de Cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.** Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher et ne pas laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables toucher ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais porter de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de cet appareil.

- Toujours éteindre les commandes à la fin de la cuisson.
- Ne pas autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur quelque partie de la table de cuisson que ce soit. Ils pourraient de brûler ou se blesser.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- **Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil.** Ne pas laisser les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **Ne pas utiliser d'eau ou de farine pour éteindre un incendie de graisse.** Éteuffer le feu avec un couvercle de casserole ou utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre ou à mousse.
- **L'huile et la graisse doivent être étroitement surveillées lors de la cuisson.** Les matières grasses ou la graisse risque de prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **Utiliser uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne pas laisser les poignées toucher la surface chaude. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre linge épais à la place d'une poignée.
- **Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Si la surface de cuisson est fendue, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Ne pas réutiliser votre TABLE DE CUISSON avant que la surface en verre n'ait été remplacée.
- Lors de l'utilisation de votre TABLE DE CUISSON, ne jamais utiliser de papier aluminium, d'aliments enveloppés dans du papier aluminium ou d'aliment congelés dans un contenant en aluminium.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter les risques.

- L'installation et le branchement du nouvel appareil doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Les appareils encastrés doivent seulement être utilisés après avoir été installés dans un meuble ou à un endroit spécifique conformément aux normes en vigueur. Ceci assure une protection suffisante contre les chocs électriques conformément aux exigences des agences de certification.
- Si votre appareil a un défaut de fonctionnement ou se brise, éteindre toutes les zones de cuisson et contacter le centre de Service.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AUTOUR DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes à moins qu'ils ne soient correctement supervisés par une personne responsable assurant que l'appareil est utilisé en toute sécurité.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Cet appareil doit seulement être utilisé pour une cuisine normale à votre domicile.** Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- **Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Prendre soin en branchant des appareils électriques près de la table de cuisson.** Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec les surfaces chaudes. Ceci pourrait endommager la table de cuisson et l'isolation du cordon.
- **Les matières grasses et les huiles surchauffées prennent feu rapidement.** La cuisson avec des matières grasses ou de l'huile doit toujours être supervisée.
- **Après utilisation, éteignez la plaque à l'aide du bouton et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.**
- **Toujours garder le tableau de commandes propre et sec.** Ne pas laisser de liquide ou de graisse sur le tableau de commande. Les aliments renversés ou brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyer la zone de commandes soigneusement et reprendre une utilisation normale de l'appareil.
- **Ne jamais laisser de combustibles sur la table de cuisson.**
- **Ne jamais conserver de combustibles ou de bombes aérosols dans le tiroir situé sous la table de cuisson.**
- **Eviter de placer des ustensiles de cuisine métalliques sur les surfaces de cuisson.** Les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- **Savoir à quelles touches du tableau de commandes correspondent les éléments de cuisson.**
- **Nettoyer l'appareil régulièrement pour éviter la présence de graisse qui pourrait prendre feu.** Les ventilateurs des hottes de ventilation et les filtres doivent être gardés propres. Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Les dépôts gras dans le ventilateur pourraient prendre feu. Se référer aux consignes d'entretien du fabricant de la hotte.
- **Utiliser la bonne taille d'ustensiles.** L'appareil est muni d'une ou de plusieurs éléments de cuisson de tailles différentes. Choisir des ustensiles à fond plat et suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant. Les vêtements pourraient s'enflammer suite à un contact direct avec cette partie exposée. L'utilisation d'un ustensile dont la taille est appropriée à celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Si un ustensile est plus petit que l'élément, une partie de cet élément chauffant est exposée.** Les vêtements ou les poignées pourraient s'enflammer suite à un contact direct avec cette partie exposée.
- **Ne pas placer d'objets sur ou près des touches de commandes de façon à éviter une activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.**
- **Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus de l'élément voisin.** Pour réduire le risque de brûlure, d'ignition des matières inflammables et de débordements causés par un contact accidentel avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être tourné vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments voisins.
- **Ne jamais laisser d'aliments préparés sur les zones de cuisson.** Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et faire déborder des matières grasses pouvant s'enflammer. Le contenu de la casserole peut s'évaporer complètement au point où la casserole peut fondre ou être endommagée.
- **Films de protection : N'utiliser du papier aluminium sur aucune des parties de la table de cuisson.** Utiliser seulement le papier aluminium comme il est recommandé, à la fin de la cuisson, pour couvrir les aliments. Tout autre utilisation du papier aluminium pourrait causer un risque de choc électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- **Ustensiles de cuisine émaillés : Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en terre et tout autre ustensile émaillé peuvent être utilisés sur la surface de cuisson sans se briser suite à d'une brusque variation de températures.** Vérifier les recommandations du fabricant pour une utilisation sur les tables de cuisson.
- **Hotte de ventilation : Nettoyer souvent la hotte de ventilation pour éviter l'accumulation de graisse des vapeurs de cuissons dans la hotte ou le filtre.**
- **Ne pas nettoyer ou utiliser une table de cuisson cassée.** Si la surface de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** N'utilisez pas de chiffon ni d'éponge pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude. Utilisez un couteau racleur approprié.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION (suite)

- **Ne pas mettre d'ustensile chaud sur la vitre de la table de cuisson froide.** Le verre pourrait se briser.
- **Ne pas faire glisser les ustensiles sur la table de cuisson.** Ils pourraient rayer la surface de la table de cuisson.
- **Ne pas laisser une casserole bouillir à sec.** Cela pourrait endommager la surface de cuisson (bris, fusion ou marque). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- **Ne jamais laisser les éléments sans supervision lorsqu'ils sont réglés à une chaleur élevée.** Les débordements par bouillonnement peuvent causer des fumées et faire déborder des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Etouffer le feu ou les flammes dans une casserole avec un couvercle ou une plaque de cuisson. **NE JAMAIS** soulever ou déplacer une casserole en feu.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre ou à mousse pour étouffer le feu ou les flammes.
- **Toujours éteindre les commandes à la fin de la cuisson.**
- **S'assurer de savoir à quelles commandes correspondent les éléments.** S'assurer que le bon élément est allumé.
- **Toujours utiliser des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne pas laisser la poignée toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre linge épais.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

- **Toujours éteindre la table de cuisson avant l'entretien.**
- **Pour des raisons de sécurité, ne pas nettoyer l'appareil avec un jet de vapeur ou un nettoyeur à haute pression.**
- **Nettoyer la table de cuisson conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage données dans ce manuel.**
- **Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre de la table de cuisson parce qu'ils pourraient rayer la surface et le verre de la surface de cuisson pourrait se briser.**
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** N'utilisez pas de chiffon ni d'éponge pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude. Utilisez un couteau racleur approprié.

CUIRE LES VIANDES ET LES VOLAILLES CORRECTEMENT

Cuire les viandes et les volailles correctement, la viande jusqu'à une température INTERNE minimale de 160°F (71°C) et les volailles jusqu'à une température INTERNE minimale de 180°F

(82°C). La cuisson à ces températures vous protège en général des intoxications alimentaires.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

COMMENT EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.

- Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, la nettoyer avec le nettoyant pour table de cuisson recommandé. Frotter avec un chiffon ou un tampon non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage de la table de cuisson lorsque qu'elle aura été salie pendant la cuisson. Le nettoyant adapté aux tables de cuisson laisse un résidu protecteur sur le verre et empêche les rayures et les abrasions.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme une surface de travail ou un espace de rangement.
- Faire attention aux bords lorsque vous déplacez des poêles et des casseroles.
- Ne pas faire fonctionner les éléments de cuisson avec des casseroles ou des poêles vides.
- Ne pas allumer les éléments de cuisson sans qu'une poêle ou une casserole ne soit posée dessus.
- La vitrocéramique est très solide et insensible aux variations brusques de températures, mais il n'est pas incassable. Des objets durs et pointus peuvent l'endommager en tombant.
- Faire très attention avec des ustensiles en fonte ou ayant des bords irréguliers. Ils peuvent rayer le verre lorsqu'ils sont déplacés.
- Si du sucre ou un mélange contenant du sucre tombe sur la surface de cuisson chaude et fond, le retirer immédiatement pendant qu'il est encore chaud. Si le sucre refroidi, il peut endommager la surface lorsqu'il est retiré.

- Ne pas faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- Eloigner de la surface en vitrocéramique les objets ou matériaux pouvant fondre, par exemple, les ustensiles en plastiques, le papier aluminium ou les films alimentaires. Si des matériaux ou des aliments fondent sur la surface de cuisson, ils doivent être nettoyés immédiatement.

REMARQUE : Vous risquez de vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir en verre sur une surface de cuisson chaude.

- Ne pas utiliser de récipient dont le fond est sale.
- Ne pas utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Se référer au manuel d'utilisation pour un nettoyage et un entretien correct de votre table de cuisson.
- **Ne pas utiliser la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.**
- **Ne jamais cuisiner directement sur le verre. Toujours utiliser des récipients de cuisson.**

MISE EN GARDE

Risque de brûlure : Les Zones de Cuisson peuvent sembler froides après avoir été allumées et lorsqu'elle viennent d'être éteintes.

ÉLIMINATION DES APPAREILS ANCIENS

Pour protéger l'environnement, il est important de se débarrasser correctement des appareils usagers.

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des informations de votre municipalité ou de votre service local d'environnement sur les dates de collectes ou sur les sites de collectes.

MISE EN GARDE

Avant de jeter un appareil usager, s'assurer qu'il ne peut fonctionner et qu'il ne peut être une source de danger. Pour se faire, il est préférable qu'une personne qualifiée vienne débrancher l'appareil de votre circuit électrique.

**LISEZ ET SUIVEZ SOIGNEUSEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

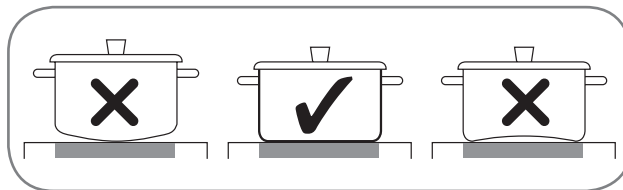
CONSEILS POUR LA SÉLECTION ET L'UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISINE

CASSEROLES ET POÊLES

Plus le récipient est adapté à la cuisson, meilleure elle sera.

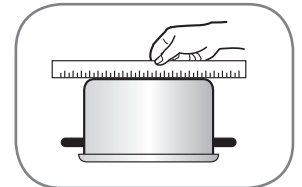
- Vous pouvez reconnaître des poêles et des casseroles de bonne qualité par leur base. La base doit être aussi épaisse et plate que possible.



- Les casseroles avec des fonds en aluminium ou en cuivre peuvent provoquer des décolorations de la surface de cuisson en céramique qui sont très difficiles ou impossibles à nettoyer.
- Faites très attention lorsque vous utilisez des casseroles en fonte ou ayant des fonds endommagés rugueux ou irréguliers. Ils peuvent rayer la surface de cuisson si vous les faites glisser sur cette dernière.
- Lorsqu'ils sont froids, les fonds des casseroles sont en général incurvés vers l'intérieur (concave). Ils ne doivent jamais être incurvés vers l'extérieur (convexe).
- Si vous souhaitez utiliser un ustensile en particulier (par ex, une cocotte-minute, un faitout ou un wok), veuillez vous référer aux instructions du fabricant et n'utilisez pas de casseroles à fond très fin.

UTILISEZ DES USTENSILES À FOND PLAT

Les ustensiles doivent être entièrement en contact avec la surface de cuisson. Utilisez des ustensiles à fond plat dont la taille est adaptée à la taille de l'élément et à la quantité d'aliment à cuire.



Vérifiez que le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur le fond.

CONSEILS POUR LA SÉLECTION ET L'UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISINE (suite)

EVITEZ LES RAYURES

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable de forte épaisseur sur la surface de cuisson en céramique. Ceci permet de réduire la quantité de rayures sur la surface en céramique.

Les récipients de faible qualité peuvent rayer la surface de cuisson.

Les ustensiles doivent toujours être soulevés pour éviter de rayer la surface de cuisson en céramique.

Si vous faites glisser les ustensiles sur la table de cuisson en céramique, son apparence sera modifiée. Avec le temps, QUEL QUE SOIT le type d'ustensiles que vous faites glisser sur la table de cuisson en céramique, son apparence en sera modifiée. Au final, l'accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface de cuisson difficile et dégrader l'apparence globale de la table de cuisson.

Les grains de sable (par ex, après avoir lavé les légumes) traînés sur la surface de cuisson avec la casserole peuvent également la rayer.

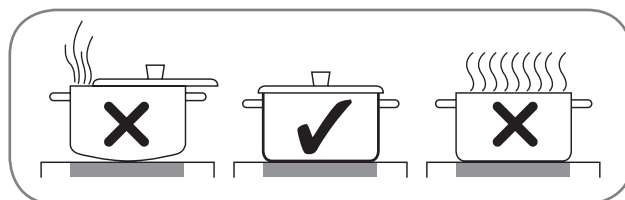
POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS :

Veuillez toujours suivre les recommandations sur la taille et le type d'ustensiles. De plus :

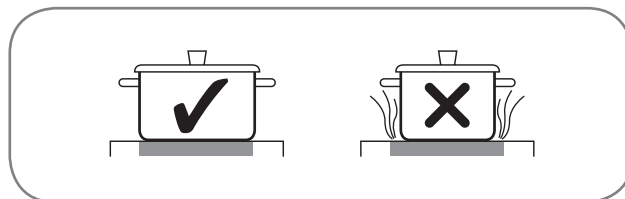
- N'utilisez pas d'ustensiles sales ayant un dépôt de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer après la cuisson, et assurez vous que le fond des ustensiles est toujours propre et sec.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités de liquides, utilisez de grandes casseroles pour que rien ne déborde.
- Ne pas laisser une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la surface de cuisson de façon permanente (bris, fusion ou marque). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- Adaptez la taille de l'ustensile et de l'élément de cuisson à la quantité d'aliment à cuire.

CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES D'ENERGIE :

- Positionnez toujours les poêles et les casseroles avant d'allumer une des Zones de Cuisson.
- Des zones de cuissons et des ustensiles sales augmentent la consommation d'électricité.
- Si possible, placez toujours un couvercle sur les poêles et les casseroles pour qu'elles soient complètement couvertes.



- Eteignez les éléments avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur latente pour garder les aliments chauds ou pour faire fondre d'autres aliments.
- La base de la casserole doit être de la même taille que la zone de cuisson.



- L'utilisation de la cocotte minute diminue le temps de cuisson de 50%.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil ménager présenté tout au long de ce manuel peuvent varier d'un modèle à l'autre.

Table de cuisson à radiant **LSCE305ST**

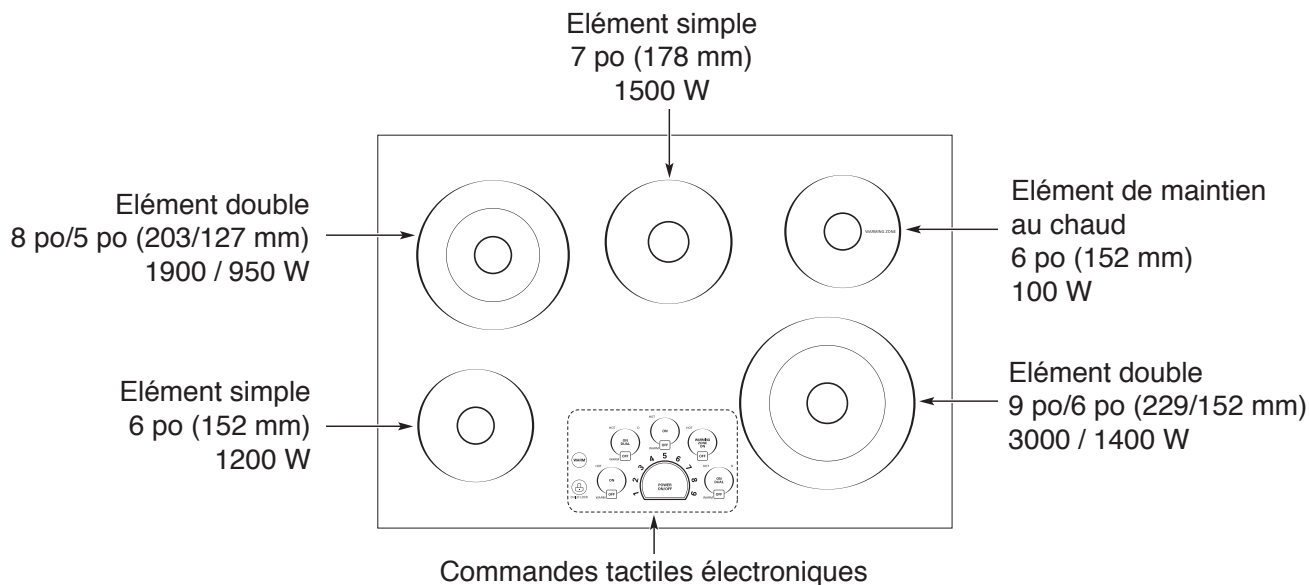
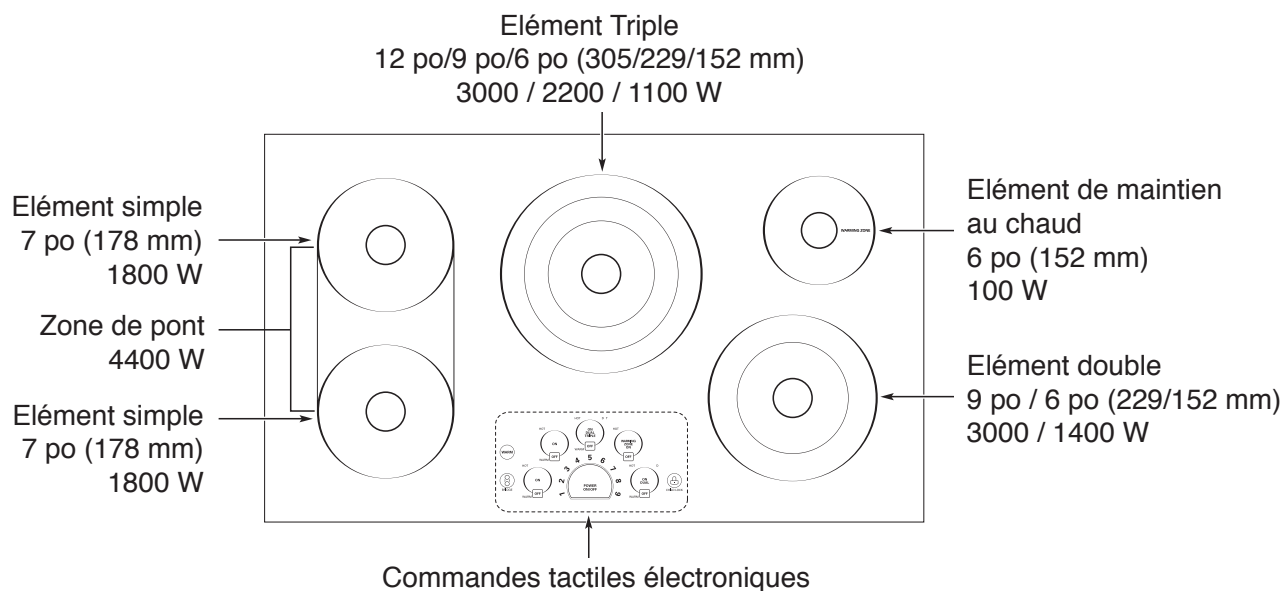


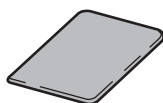
Table de cuisson à Radiant **LSCE365ST**



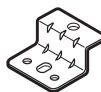
Accessoires



Nettoyant de surface
de cuisson (1 ch.)



Tampon à récurer
antirayure (1 ch.)



Supports de retenue
(2 ch.)



Boulon
(2 ch.)



Boulon
(2 ch.)

CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES TACTILES

POSITION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE ET DES COMMANDES

Les éléments de la surface de cuisson sont positionnés de la même façon sur la table de cuisson que leurs commandes respectives sur le tableau de commandes.

Table de cuisson à Radiant LSCE305ST

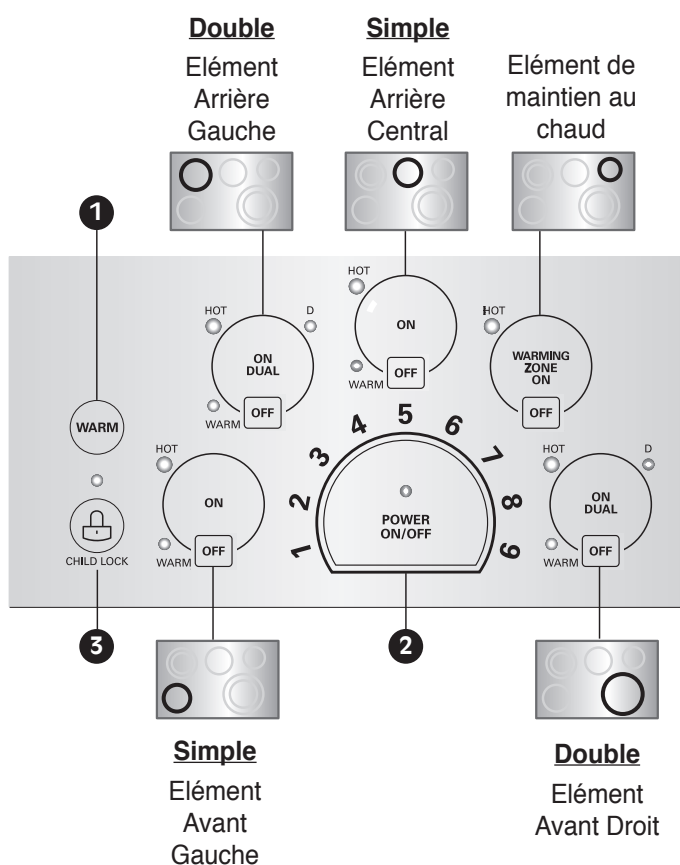
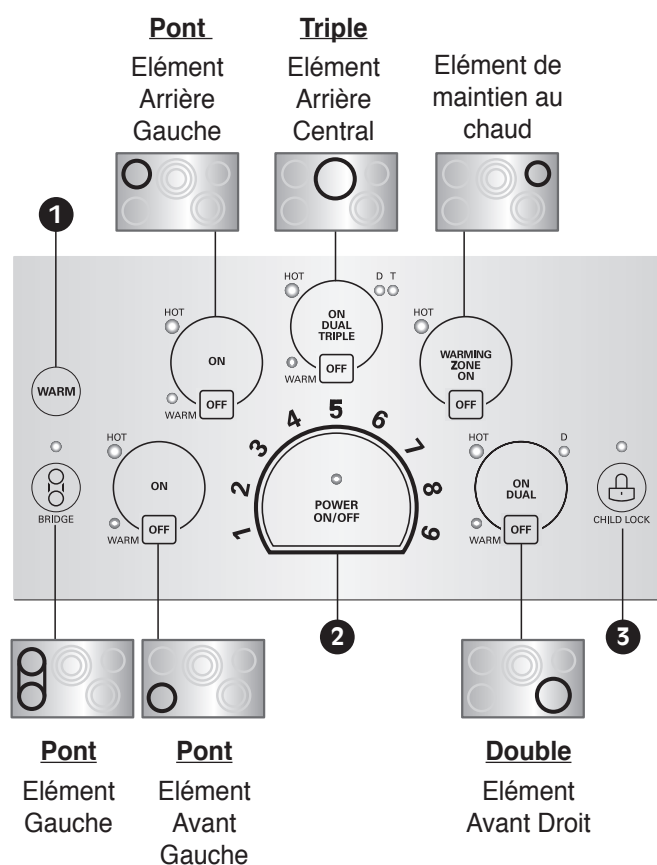


Table de cuisson à Radiant LCE365ST



- ❶ **WARM (Maintien au Chaud)** : Cette touche descend la température de l'élément sélectionné au réglage le plus bas.
- ❷ **POWER ON/OFF (Alimentation marche/arrêt)** : Touchez POWER ON/OFF (Marche/arrêt) pour allumer ou éteindre la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est ON (Marche), elle reste en veille jusqu'à ce qu'une des zones de cuisson soit activée.
- ❸ **CHILD LOCK (Verrouillage enfants)** : Touchez et maintenez le contact sur cette fonction pour activer et désactiver le verrouillage enfants.



Pour régler le niveau de puissance des éléments :

Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

Indicateur de surface chaude :

Le voyant lumineux en dessous de HOT (Chaud) sera allumé lorsque la zone de cuisson est chaude. Il restera allumé, même si les commandes sont éteintes jusqu'à ce que la zone soit froide.

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la soigneusement avec le nettoyeur inclus ou avec un nettoyeur pour table de cuisson en céramique en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans ce manuel. Cette opération protège la surface en céramique et facilite les nettoyages suivants.

MISE EN GARDE

Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs ou décapants. Un dommage permanent de la table de cuisson peut en résulter.

RÉGLAGES DES COMMANDES

Pour faire fonctionner les commandes tactiles, touchez fermement la commande avec la partie plate du bout de votre doigt.

PREMIÈRE UTILISATION

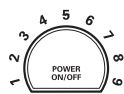
La première fois que la table de cuisson est mise sous tension, l'affichage des commandes s'allume pendant 1 seconde.

Si vous n'allumez pas la table de cuisson dans l'heure, l'affichage des commandes clignote.

POUR ACTIVER LA TABLE DE CUISSON



Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 seconde. Le voyant au dessus de la touche s'allume.



Pour éteindre la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt). Le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

REMARQUE : Après avoir allumer la table de cuisson à l'aide de la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt), vous devez choisir une des Zones de Cuisson dans les 15 secondes qui suivent en utilisant la touche **Cooking Zone ON** (Allumage des zones de cuisson). Si aucune sélection n'est faite, la table de cuisson s'éteint pour des raisons de sécurité.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON



Pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée, touchez **ON** (Marche).



L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les voyants indicateurs de puissance clignotent mais aucun niveau de puissance n'est encore sélectionné.

REMARQUE : Une fois que la Zone de Cuisson a été sélectionnée avec la touche **ON** (Marche), le niveau de puissance doit être sélectionné dans les 10 secondes avec le réglage de la puissance de l'Elément. Dans le cas contraire, la Zone de Cuisson s'éteindra pour des raisons de sécurité.

RÉGLAGES DES COMMANDES (suite)

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

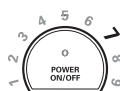
Le niveau de puissance pour la Zone de Cuisson peut varier de 1 à 9.

Pour choisir le niveau de puissance :

- 1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.



- 2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le voyant indicateur clignotera une fois et verrouillera votre sélection.



REMARQUE : Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné, la Zone de Cuisson s'éteint au bout de 10 secondes.

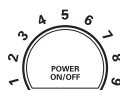
Pour réajuster le niveau de puissance :

- 1 Choisissez Cooking Zone ON (Allumage de la Zone de Cuisson).
- 2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, Le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.



Pour éteindre la Zone de Cuisson :

- 1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.
- 2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.
- 3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.



⚠ AVERTISSEMENT

Votre table de cuisson possède un témoin de chaleur latente pour chaque Zone de Cuisson. Ce témoin vous avertit que la zone identifiée vient d'être utilisée et qu'elle dégage encore suffisamment de chaleur pour pouvoir causer des brûlures. Evitez de toucher les Zones de Cuisson lorsque le témoin est allumé. Bien que la table de cuisson soit éteinte, le témoin restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson soit froide.

Réglage	Fonction	Utilisé pour
9	Chauffage rapide	Amener des liquides à ébullition.
7-9	Faire brunir et pour la friteuse	Faire revenir des viandes, réchauffer l'huile de la friteuse, sauter, maintenir l'ébullition à gros bouillons pour de grandes quantités de liquides.
6-7	Rôtir, frire	Frir des viandes, des côtelettes, des crêpes, des saucisses, des oeufs.
4-5	Faire bouillir et pour la cuisson en général	Faire cuire de grosses quantités d'aliments, des soupes et des ragoûts, cuisiner des pommes de terre à la vapeur, cuisiner des bouillons de viandes ou de légumes.
3-4	Faire cuire à la vapeur	Cuisiner des légumes à la vapeur, des viandes à l'étouffée.
2-3	Mijoter	Mijoter des plats à base de riz ou de lait, cuisiner à la vapeur de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur, réchauffer les plats préparés.
1-2	Faire fondre Maintien au chaud	Cuisiner des omelettes légères, garder des plats au chauds, faire fondre du beurre ou du chocolat.

REMARQUE : Ces réglages sont simplement des recommandations de cuisson. Vous aurez peut-être besoin d'ajuster le niveau de puissance pour le type d'aliment ou de récipient.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGES DES COMMANDES (suite)

WARM (Maintien au chaud)

La table de cuisson est équipée d'une fonction WARM (Maintien au chaud) qui peut être utilisée sur toutes les Zones de Cuisson sauf l'élément de la Zone de maintien au chaud.

Pour l'activer :

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **WARM** (Maintien au chaud).



La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur **LOW** (Faible). Le voyant au dessus de la touche **WARM** (Maintien au chaud) s'allume.

Pour modifier le niveau de puissance :

Touchez **ON** (Marche) et choisissez un nouveau numéro sur le réglage de la puissance des éléments. Le voyant au dessus de la touche **WARM** (Maintien au chaud) s'éteint.

UTILISATION DE LA ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD

ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez la Zone chauffante pour garder la nourriture chaude après qu'elle ait été cuite. La zone chauffante n'est pas destinée à la cuisson des aliments. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la zone chauffante pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

Pour activer la zone de maintien au chaud :



Touchez **WARMING ZONE ON** (Zone de maintien au chaud allumée). Réglez le niveau de puissance désiré au réglage de puissance des éléments.

Réglage des niveaux de maintien au chaud

Réglages	Utilisé pour
1-2	Pâtisseries, pains, aliments pour petit-déjeuner (Œufs) Aliments fragiles
3-5	Soupes (Crème), Ragoûts Légumes, Viandes
6-8	Sauces
9	Boissons chaudes Soupes (Liquide)

REMARQUE :

- Tous les aliments doivent être couverts à l'aide d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour en maintenir la qualité.
- Lorsque vous réchauffez des pains ou des pâtisseries, le couvercle doit être équipé d'une ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments. Celui-ci pourrait fondre sur la surface et rendre le nettoyage difficile.
- N'utilisez que des ustensiles et des plats recommandés comme sûrs pour l'utilisation sur une table de cuisson.
- Utilisez toujours des poignées lorsque vous retirez des aliments de la Zone de Maintien au Chaud car l'ustensile ou les assiettes seront chauds.
- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus d'une heure (30 minutes pour les oeufs), la qualité des aliments pourraient être détériorée.
- Ne réchauffez pas d'aliments froids dans la Zone de Maintien au Chaud.
- La quantité et le type d'aliments maintenus au chaud peut affecter le réglage de chaleur requise.
- Ne maintenez pas au chaud de grosses casseroles ou de grands volumes d'aliments, il pourrait en résulter une distribution irrégulière de la chaleur.
- Maintenez toujours les aliments à une température correcte. USDA recommande des températures entre 140 et 170°F (60 et 77 °C) sauf pour les pâtisseries.

UTILISATION DES ZONES DE PONT

ZONES DE PONT (seulement pour LSCE365ST)

Les trois zones de cuisson de gauche peuvent être utilisées conjointement comme une seule Zone de Cuisson à l'aide de la fonction Bridge (Pont).

Cela vous permet de cuisiner avec un récipient plus grand et de forme ovale.

La fonction Bridge (Pont) peut seulement être activée quand les zones de cuisson avant gauche et arrière gauche sont éteintes.

Pour activer la Zone de Cuisson Pont :



Touchez **BRIDGE** (Pont).

Le témoin au dessus de la touche s'allume.

Les témoins indicateurs du niveau de puissance pour les éléments avant gauche et arrière gauche (Bridge) clignoteront. Choisissez le niveau de puissance désiré :

Pour réajuster le niveau de puissance :

- 1 Choisissez Cooking Zone ON (Allumage de la Zone de Cuisson) ou **BRIDGE** (Pont).
- 2 Sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson. Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné au bout de 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne changera pas.

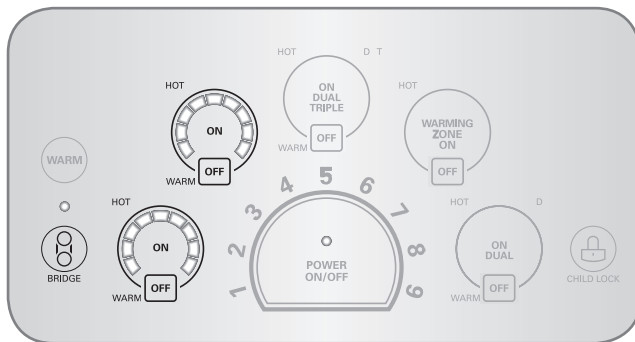
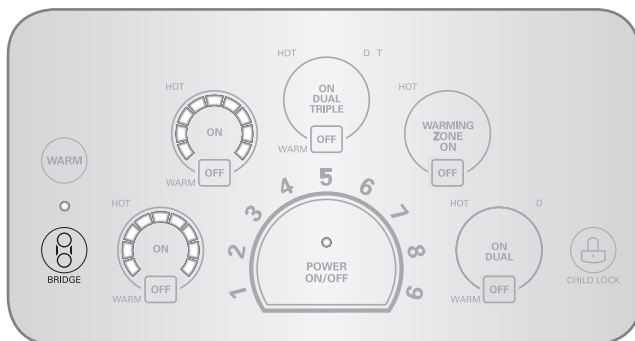
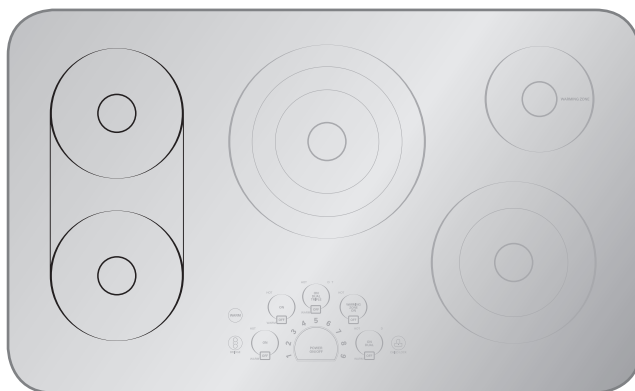
Pour éteindre la Zone de Cuisson :

- 1 A la fin de la cuisson, touchez Left Cooking Zone **OFF** (Eteindre la zone de cuisson gauche) pour la zone de cuisson gauche.



- 2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

- 3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.



CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DES ZONES DE CUISSON TRIPLES

(seulement pour LSCE365ST)

L'Élément Triple, situé au centre de la table de cuisson est équipé de trois éléments de diamètres différents pour accommoder différentes tailles de casseroles.

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.



- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double).



Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

- 3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple).



Les voyants lumineux en dessous du **D** (Double) et du **T** (Triple) s'allumeront.

- 4 Choisissez le niveau de puissance désiré.



UTILISATION DES ZONES DE CUISSON DOUBLES

L'Élément Double, situé à l'avant droit de la table de cuisson est équipé de deux éléments de diamètres différents pour accommoder différentes tailles de casseroles. Utilisez une ou deux sections de l'élément pour accommoder des casseroles de tailles différentes.

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.



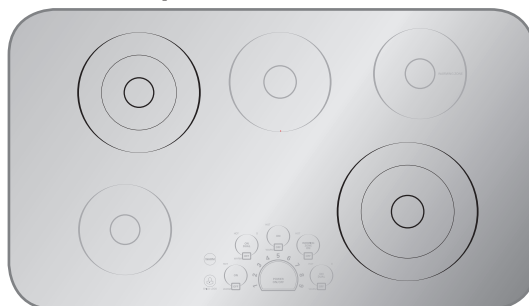
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).



Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Seulement pour LSCE305ST



Seulement pour LSCE365ST



CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU VERROUILLAGE ENFANTS

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson à tout moment lorsqu'elle n'est pas utilisée. En verrouillant la table de cuisson, vous éviterez d'allumer accidentellement les Zones de Cuisson.

POUR ENGAGER LE CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANTS)



La table de cuisson doit être éteinte pour pouvoir engager le **CHILD LOCK** (Verrouillage enfants). Si cette dernière n'est pas éteinte, touchez **POWER** (Marche) et maintenez le contact pendant environ 2 secondes. Le témoin au dessus de la touche **POWER** (Marche) s'éteint.



Touchez et maintenez le contact sur **CHILD LOCK** (Verrouillage enfants) pendant 3 secondes. Le témoin lumineux au-dessus de la touche **CHILD LOCK** (Verrouillage enfants) s'allumera pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée.

DÉSENGAGER LE CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANTS) :



Pour désengager le verrouillage enfants, touchez et maintenez le contact sur **CHILD LOCK** (Verrouillage enfants) pendant 3 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'éteindra et la table de cuisson pourra être de nouveau utilisée.

AUTRES FONCTIONS

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si une Zone de Cuisson est en fonctionnement continu pendant plus de 17 heures et aucun réglage n'a été modifié, la Zone de Cuisson sera éteinte automatiquement.

CONTROLE AUTOMATIQUE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel pour des gammes de températures élevées. Pour éviter une surchauffe de la table de cuisson, le niveau de puissance est automatiquement contrôlé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

ENTRETIEN QUOTIDIEN

N'UTILISEZ qu'un nettoyant pour table de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces ou peuvent endommager la surface avec des égratignures ou des taches permanentes.

Pour maintenir et protéger la table de cuisson en verre, procédez comme suit :

- 1 Avant d'utiliser la table de cuisson la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou avec le nettoyant fourni. Ceci aide à protéger la table et à en faciliter le nettoyage ultérieur.
- 2 Utilisez quotidiennement un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni pour aider à préserver l'éclat du neuf de la table.
- 3 Agitez bien le nettoyant avant de l'appliquer. N'appliquez que quelques gouttes, directement sur la table de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson entière.
- 5 Rincez avec de l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour ôter tous les résidus de nettoyage.

REMARQUE: Il est très important que vous ne fassiez PAS chauffer la table de cuisson avant de l'avoir bien nettoyée.

⚠ MISE EN GARDE

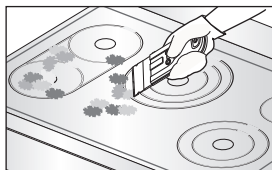
- **NE PAS** utiliser de tampons à récurer ou de tampons de nettoyage abrasifs.
 - Ils peuvent endommager la surface de cuisson vitrifiée.
- **Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous nettoyez la surface de cuisson chaude.**

RÉSIDUS CALCINÉS

Pour nettoyer la porcelaine de verre

Étape 1

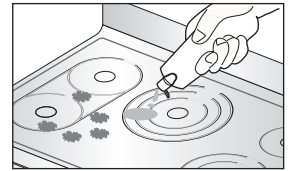
Retirez d'abord tous les dépôts brûlés ou la nourriture déversée de votre surface de cuisson en porcelaine de verre avec un couteau racleur convenable (similaire à ce que vous utilisez pour gratter la peinture dans les carreaux de fenêtre de votre maison - cela n'endommagera pas la surface de cuisson peinte). Tenez le racleur à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.



REMARQUE: N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée. Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous utilisez le racleur.

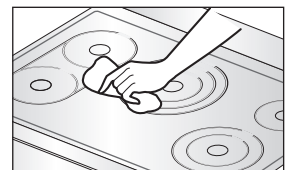
Étape 2

Une fois que la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes (environ la taille d'une pièce de dix cents) de produit de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur chaque zone de brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de cuisson à induction à l'aide d'un papier essuie-tout humide.



Étape 3

À l'étape finale, nettoyez avec de l'eau claire et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.



Important: Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves, ketchup, sauce tomate, confitures, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou un article en plastique ou du papier d'aluminium fond accidentellement sur la surface de cuisson chaude, retirez la matière fondue **IMMÉDIATEMENT** avec un couteau racleur (ce qui n'endommagera **pas** la surface de cuisson peinte) **pendant que la surface de cuisson est encore chaude** pour éviter le risque d'endommager la surface en porcelaine de verre.

Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous nettoyez la surface de cuisson chaude.

MARQUES ET ÉGRATIGNURES SUR LE MÉTAL

- 1 Ne faites pas glisser les chaudrons et les poêles sur la table de cuisson. Ils laisseront des marques de métal sur la surface. Ces marques peuvent être éliminées avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni avec le tampon à récurer pour les tables de cuisson en céramique.
- 2 Si vous laissez un chaudron avec revêtement mince d'aluminium ou de cuivre bouillir à sec, la couche peut laisser des marques de décoloration noires sur la table de cuisson. Elles doivent être nettoyées immédiatement avant de faire chauffer liélément de nouveau sinon la décoloration peut devenir permanente.

CONSIGNES D'INSTALLATION

L'INSTALLATION ET LA MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ

IMPORTANT: CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR L'INSPECTEUR ÉLECTRIQUE LOCAL. LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

AVANT DE COMMENCER

Lisez ces instructions entièrement et avec attention.

REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR :

- Lisez toutes les consignes de ce manuel d'installation avant de procéder à l'installation de la table de cuisson.
- Retirez tous les matériaux d'emballage avant de brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Respectez tous les codes et règlements applicables.
- Seuls certains modèles de tables de cuisson peuvent être installés au-dessus de certains modèles de fours électriques encastrables.
- Assurez-vous de remettre ces instructions au client.

REMARQUE POUR LE CLIENT.

Conservez ce Manuel d'Utilisation et les Consignes d'Installation pour toute référence future.

REMARQUE : Cet appareil doit être correctement connecté à la terre.

Tous dommages causés par le non-respect de ces consignes ne sont pas couverts par la garantie de la table de cuisson.

DÉBALLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Déballez et inspectez visuellement la table de cuisson pour vérifier qu'elle n'a pas subi de dommage et qu'aucune pièce ne manque.

- ➊ Assurez-vous que la bouteille de nettoyant et de revitalisant incluse avec la poche d'instructions est laissée un endroit où l'utilisateur peut la trouver facilement. Il est important de traiter la table de cuisson avant utilisation. Se référer à la section *ENTRETIEN Et NETTOYAGE*.

CONSIGNES D'INSTALLATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Table de cuisson à Radiant LSCE305ST

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	30-27/32 po (783 mm)
Profondeur	21-1/2 po (546 mm)
Epaisseur	4 po (101.6 mm)

ZONES DE CUISSON

Position	Diamètre	Puissance
Avant Gauche	6 po (152 mm)	1200 W
Avant Droit	9 po/6 po (229/152 mm)	3000/1400 W
Arrière Gauche	8 po/5 po (203/127 mm)	1900/950 W
Arrière Droit	6 po (152 mm)	100 W (Maintien au Chaud)
Centre	7 po (178 mm)	1500 W

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DANS LE COMPTOIR

Largeur	29-3/8 po (746 mm)
Profondeur	20-1/4 po (515 mm)

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Tension de connexion :
240/208 VCA 60 Hz.
32.1A/27.9 A

Puissance admissible :
7700 W/5800 W

Table de cuisson à Radiant LSCE365ST

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	36-11/16 po (932 mm)
Profondeur	22 po (559 mm)
Epaisseur	4 po (101.6 mm)

ZONES DE CUISSON

Position	Diamètre	Puissance
Avant Gauche	7 po (178 mm)	1800 W (Pont)
Avant Droit	9 po/6 po (229/152 mm)	3000/1400 W
Arrière Gauche	7 po (178 mm)	1800 W + 800 W (Pont)
Arrière Droit	6 po (152 mm)	100 W (Maintien au Chaud)
Centre	12 po/9 po/6 po (305/229/152 mm)	3000/2200/1100 W

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DANS LE COMPTOIR

Largeur	34-9/16 po (878 mm)
Profondeur	20-3/8 po (517 mm)

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Tension de connexion :
240/208 VCA 60 Hz.
43.8A/38.0 A

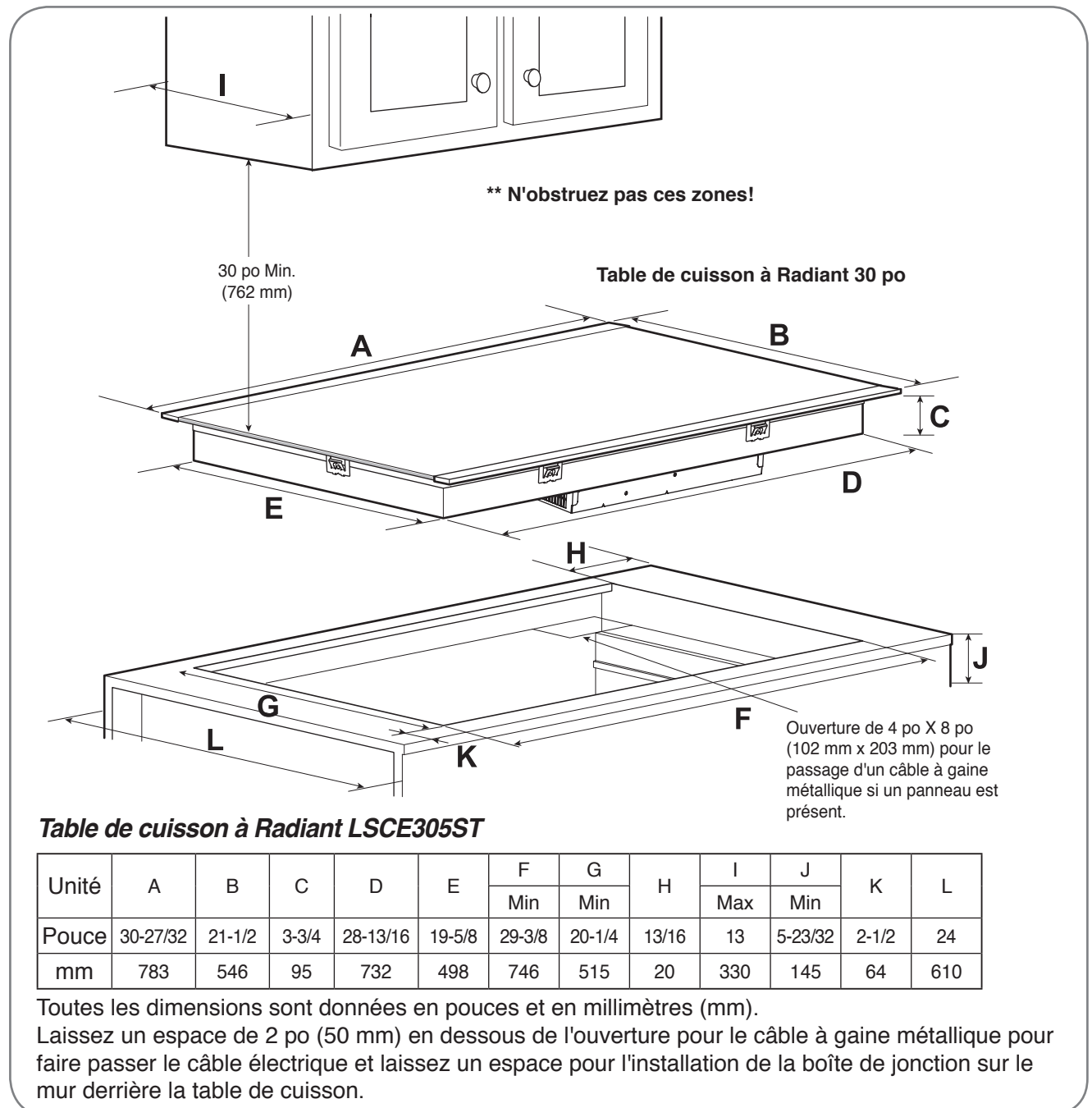
Puissance admissible :
10500 W/7900 W

CONSIGNES D'INSTALLATION

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

INFORMATION IMPORTANTE POUR L'INSTALLATION

- Toutes les tables de cuisson fonctionnent en monophasé 240/208 Volts, 60 Hertz, avec un câble de 3 ou 4 conducteurs.
Alimentation électrique CA avec mise à la terre.
- La distance minimale entre la table de cuisson et les meubles à suspendre est de 30 po (762 mm).
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements de mur autour de la surface chauffante puissent supporter les températures (pouvant atteindre 93°C [200°F]) produites par la surface chauffante.



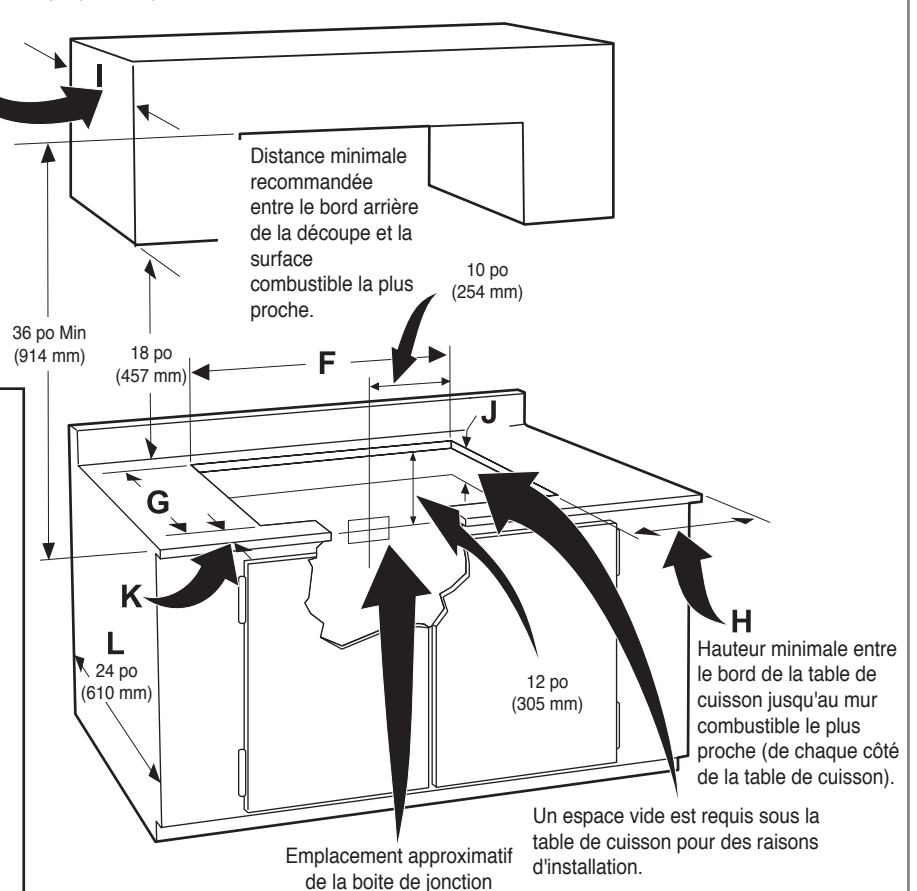
CONSIGNES D'INSTALLATION

DIMENSIONS ET ESPACES

Les meubles suspendus ne doivent pas dépasser une profondeur maximale de 13 po (330 mm).

⚠ MISE EN GARDE

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en se penchant au dessus des surfaces chauffées, les espaces de rangement au dessus de la table de cuisson doivent être évités. Si un meuble de rangement est fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'un minimum de 5 po (127 mm) du devant des meubles.

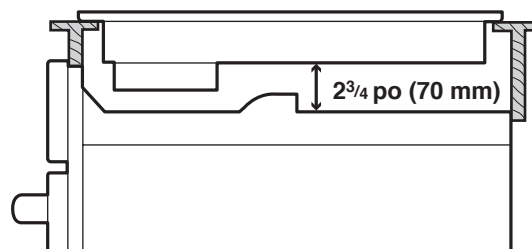


Modèle	H	K
LSCE305ST	3-3/4 po (95 mm)	2-1/2 po (64 mm)

⚠ MISE EN GARDE

Il est très important de respecter une distance de 2³/₄ po (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ Distance recommandée entre la surface de cuisson et le four



CONSIGNES D'INSTALLATION

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Toutes les tables de cuisson fonctionnent en monophasé 240/208 Volts, 60 Hertz, avec un câble de 3 ou 4 conducteurs.
Alimentation électrique CA avec mise à la terre.
- La distance minimale entre la table de cuisson et les meubles à suspendre est de 30 po (762 mm).
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements de mur autour de la surface chauffante puissent supporter les températures (pouvant atteindre 93°C [200°F]) produites par la surface chauffante.

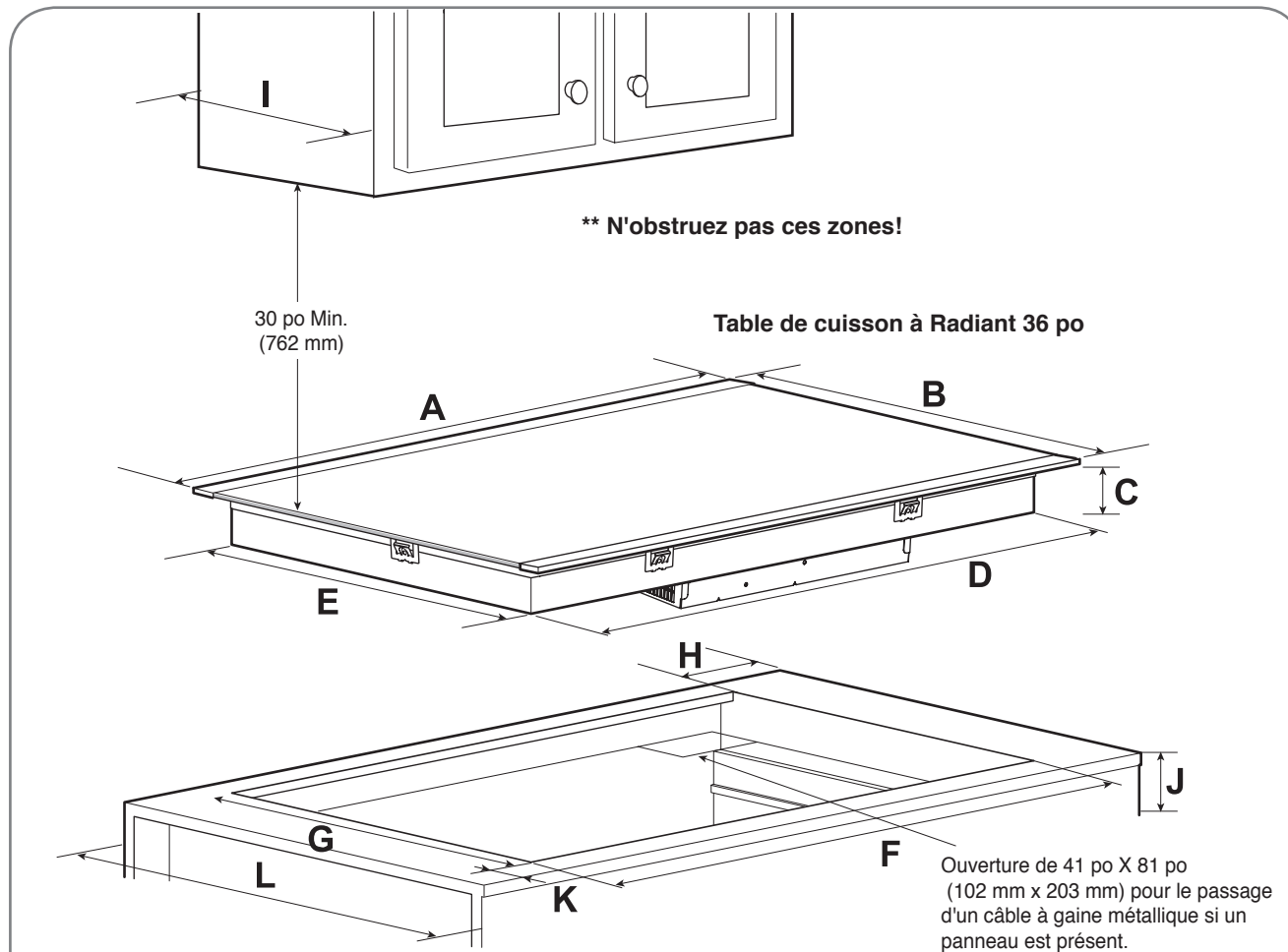


Table de cuisson à Radiant LSCE365ST

Unité	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pouce	36-11/16	22	3-3/4	33-27/32	19-25/32	34-9/16	20-3/8	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	932	559	95	860	502	878	517	20	330	145	64	610

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

Laissez un espace de 2 po (50 mm) en dessous de l'ouverture pour le câble à gaine métallique pour faire passer le câble électrique et laissez un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur derrière la table de cuisson.

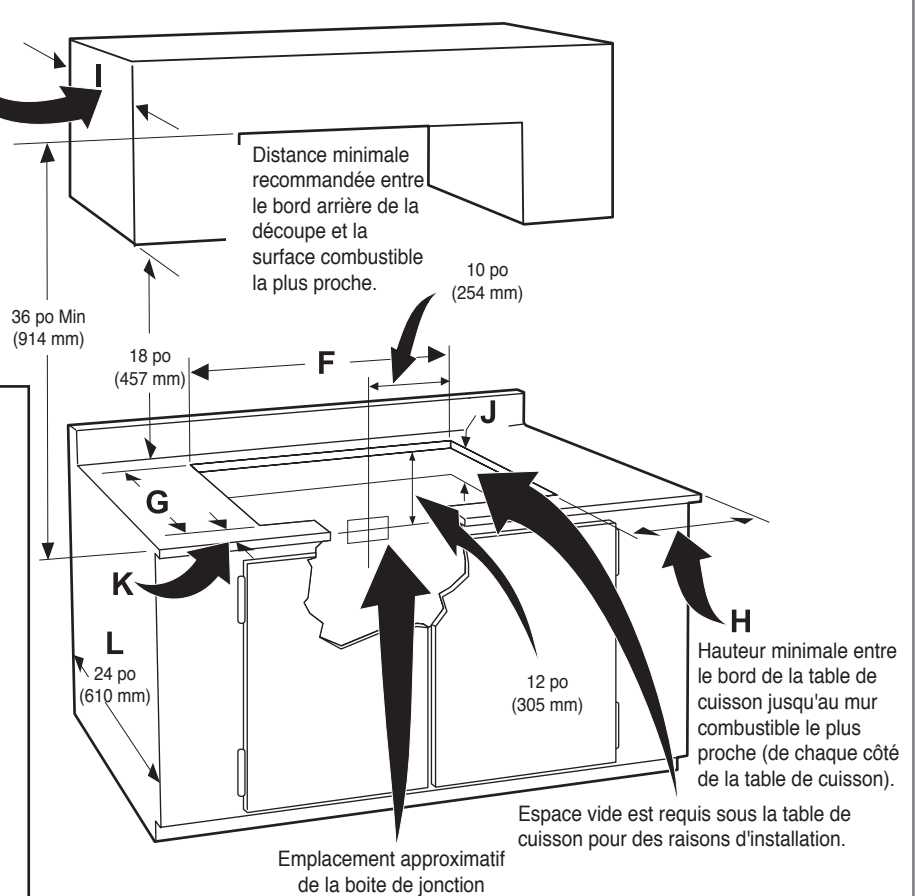
CONSIGNES D'INSTALLATION

DIMENSIONS ET ESPACES

Les meubles suspendus ne doivent pas dépasser une profondeur maximale de 13 po (330 mm).

⚠ MISE EN GARDE

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en se penchant au dessus des surfaces chauffées, les espaces de rangement au dessus de la table de cuisson doivent être évités. Si un meuble de rangement est fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'un minimum de 5 po (127 mm) du devant des meubles.

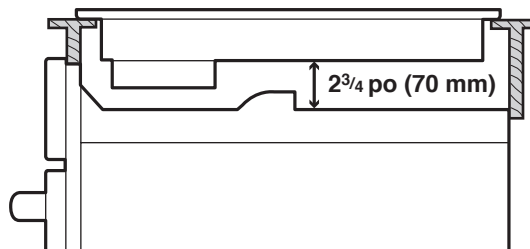


Model	H	K
LSCE365ST	3-3/4 po (95 mm)	2-1/2po (64 mm)

⚠ MISE EN GARDE

Il est très important de respecter une distance de 2³/₄ po (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ Distance recommandée entre la surface de cuisson et le four



BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous de faire installer et de faire mettre votre table de cuisson à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de maintenance.
- Cette table de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou en leur absence, conformément à la dernière édition du Code Electrique National ANSI/NFPA N°70 aux USA.

AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique à la table de cuisson doit être coupée pendant le branchement des lignes. Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles sérieuses, voire la mort.

FOURNITURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Installez la boîte de jonction sous le meuble et tirez un câble de 120/240 ou 120/208 volt, CA du panneau principal.

REMARQUE : NE branchez PAS encore le câble au panneau principal.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

- ① Une alimentation électrique monophasée 120/240 ou 120/208 volts, 60 Hz, seulement CA, à 3 ou 4 conducteurs est nécessaire sur un circuit séparé, avec des fusibles aux deux bouts de la ligne (fusible à action différée ou disjoncteur). NE PAS mettre de fusible au neutre. La taille du fusible ne doit pas dépasser le calibre de l'appareil spécifié sur la plaque signalétique.
- ② La Table de Cuisson à Convection de 36 po peut consommer jusqu'à 10 500 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 50 Amp avec un fil d'épaisseur #8 AWG doit être utilisé.
La Table de Cuisson à Convection de 30 po peut consommer jusqu'à 7700 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 40 Amp avec un fil d'épaisseur #8 AWG doit être utilisé.

REMARQUE : La taille des câbles et les branchements doit être adaptés à la taille du fusible et au calibre de l'appareil conformément à la dernière édition du Code Electrique National ANSI/NFPA No 70 et aux codes et règlements locaux.

- ③ L'appareil doit être branché à un sectionneur à fusibles (ou au disjoncteur) par l'intermédiaire d'un câble flexible à armature métallique ou sous gaine non métallique.
Le câble flexible à armature métallique provenant de l'appareil doit être branché directement à la boîte de jonction mise à la terre. L'emplacement de la boîte de jonction, indiqué en page 21 ou 23, doit permettre d'avoir le câble aussi lâche que possible entre la boîte et l'appareil, de façon à ce que ce dernier puisse, le cas échéant, être déplacé pour toute maintenance.
- ④ Un réducteur de tension approprié doit être installé pour fixer le câble flexible à la boîte de jonction.

AVERTISSEMENT

Les rallonges ne doivent pas être utilisées avec cet appareil. Il pourrait en résulter un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

CONSIGNES D'INSTALLATION

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Branchez le câble flexible à armature métallique de la table de cuisson jusqu'à la boîte de jonction avec un réducteur de tension approprié au point d'entrée du câble dans la boîte de jonction. Puis, effectuez les branchements électriques suivants.

La mise à la terre est exigée pour cet appareil.

Cet appareil est fabriqué avec un câble d'alimentation et câble de mise à la terre vert ou en cuivre nu connecté au châssis.

REMARQUE POUR L'ÉLECTRICIEN :

Les câbles d'alimentation fournis avec les appareils sont répertoriés UL pour une connexion aux câblages domestiques de plus gros diamètre. L'isolation de ces câbles est conçue pour résister à des températures bien plus élevées que les caractéristiques thermiques des câblages domestiques.

L'intensité maximale admissible de ce conducteur est régie par l'épaisseur du fil et par les caractéristiques thermiques de l'isolation autour du fil, plutôt que par l'épaisseur du fil uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS connecter à une tuyauterie de gaz pour une mise à la terre. NE PAS brancher à l'alimentation électrique avant que l'appareil ne soit mis à la terre de façon permanente. Mettre à la terre avant de brancher à l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'un câble flexible avec conducteurs en cuivre. Si le système est branché au câblage aluminium du domicile, utilisez **seulement des connecteurs spécifiques approuvés pour connecter des câbles en aluminium et en cuivre conformément au Code Electrique National et aux codes et règlements locaux. Une connexion incorrecte du câblage en aluminium à des fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. Suivre à la lettre la procédure recommandée par le fabricant des connecteurs.**

LORSQUE LES CODES LOCAUX PERMETTENT LA CONNEXION DE LA TERRE DE CET APPAREIL AU CÂBLE NEUTRE (BLANC)

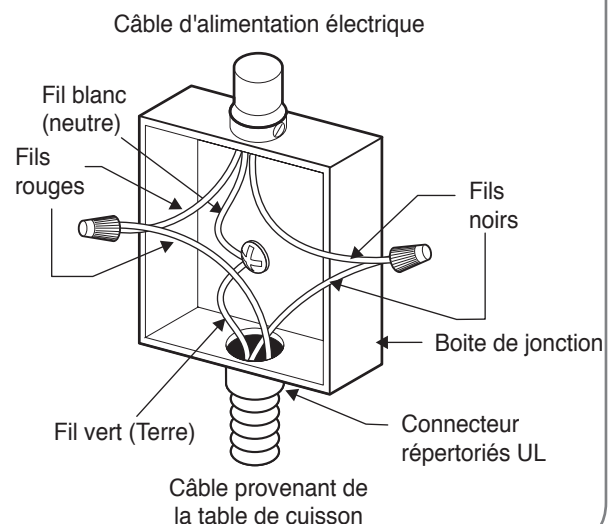
Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Vous ne pourrez peut-être pas mettre la table de cuisson à la terre par le neutre (blanc) si la table de cuisson est utilisée dans une installation avec alimentation par un circuit secondaire (NEC 1996) dans les résidences mobiles et les véhicules récréatifs ou pour les installations où les codes locaux interdisent la mise à la terre par l'intermédiaire d'un conducteur neutre (blanc). Dans le cas où la mise à la terre par l'intermédiaire du conducteur neutre (blanc) est interdite, vous devez utiliser un câble d'alimentation à 4 conducteurs. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner une électrocution ou d'autres blessures corporelles sérieuses.

BOITE DE JONCTION À TROIS CONDUCTEURS, MISE A LA TERRE.



CONSIGNES D'INSTALLATION

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

DANS LE CAS OU LA TABLE DE CUISSON EST UTILISÉE DANS UNE INSTALLATION AVEC ALIMENTATION PAR UN CIRCUIT SECONDAIRE (NEC 1996) DANS LES RÉSIDENCES MOBILES ET LES VÉHICULES RÉCRÉATIFS OU POUR LES INSTALLATIONS OÙ LES CODES LOCAUX INTERDISENT LA MISE À LA TERRE PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UN CONDUCTEUR NEUTRE (BLANC).

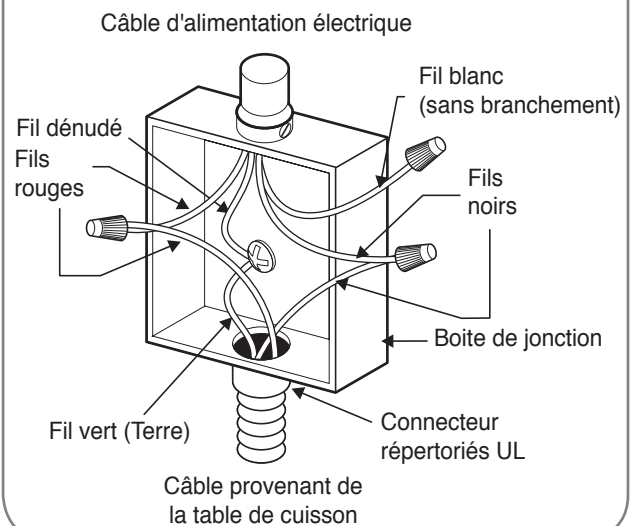
Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

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

⚠ AVERTISSEMENT

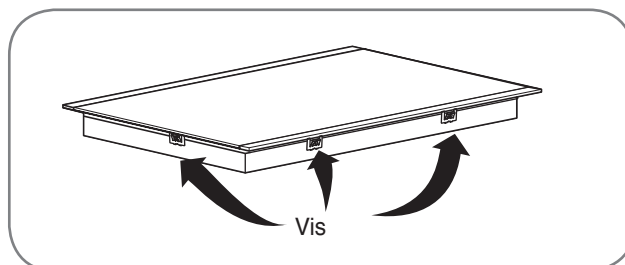
Si le branchement est fait à un système avec câble d'alimentation électrique à 4 conducteurs, le fil blanc de l'appareil branché au châssis **NE DOIT PAS** être branché au fil neutre blanc du système électrique à 4 conducteurs.

BOÎTE DE JONCTION À QUATRE CONDUCTEURS, MISE À LA TERRE.

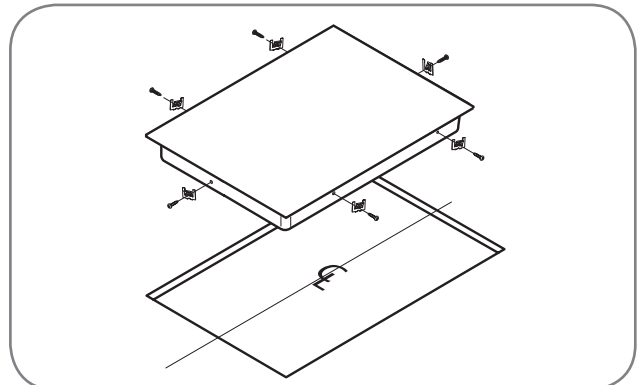


INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

- 2 Vérifiez visuellement l'absence de dommage à la table de cuisson. Assurez vous que les vis de la table de cuisson soient serrées (voir leur emplacement ci-dessus)



- 2 Positionnez doucement la table de cuisson dans la découpe du comptoir de la cuisine en prenant soin de ne pas coincer de fil.
REMARQUE : N'utilisez pas de mastic. La table de cuisson doit pouvoir être retirée en cas de maintenance.



CONSIGNES D'INSTALLATION

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON (suite)

- ③ Installez les supports de retenue sur la base de la table de cuisson, puis positionnez le boulon tout contre la base du comptoir, comme indiqué.

REMARQUE : Les supports de retenue **DOIVENT** être installés conformément aux codes locaux ou en leur absence, conformément à la dernière édition du Code Electrique National ANSI/NFPA No 70.

Table de cuisson à Radiant LSCE305ST / LSCE365ST

Installation conseillée

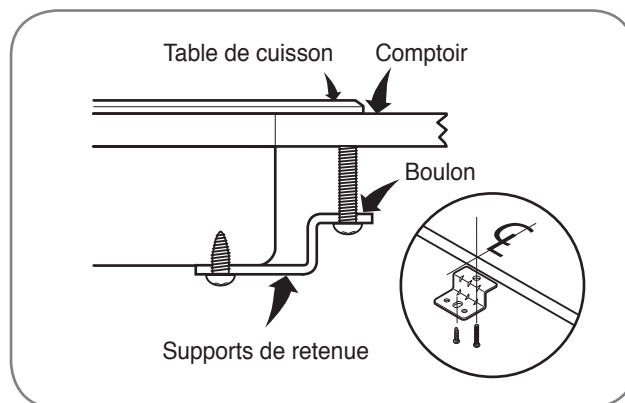
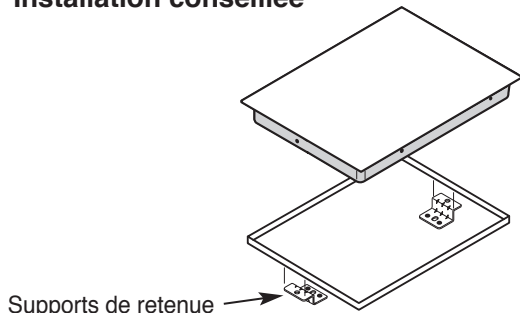


Table de cuisson à Radiant LSCE305ST

Autre installation possible

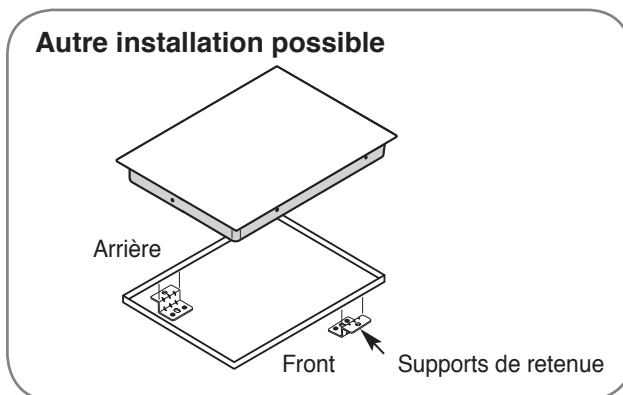
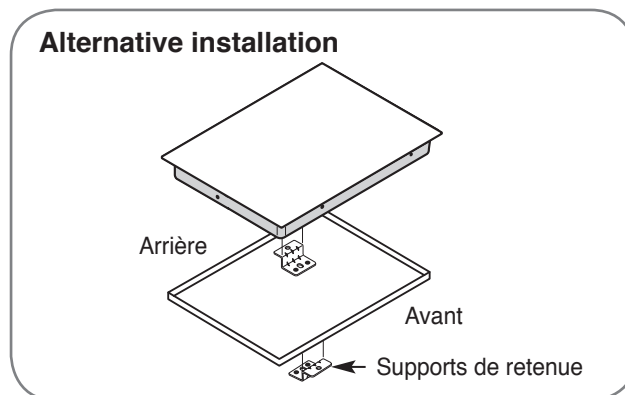


Table de cuisson à Radiant LSCE365ST

Alternative installation



VÉRIFICATION FINALE

Effectuez une dernière vérification de la table de cuisson en s'assurant qu'elle s'allume de façon appropriée et que chaque Zones de Cuisson fonctionnent correctement. Référez-vous aux Consignes d'Utilisation contenues dans ce guide pour plus de détails.

EMPLACEMENT DES NUMEROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Les numéros de modèles et de série sont situés sur une plaque sur la base de la table de cuisson.

Veuillez les noter dans ce guide, vous en aurez besoin pour enregistrer la garantie.

⚠ MISE EN GARDE

Ne touchez pas le verre de la table de cuisson ou les Zones de Cuisson. Ils peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

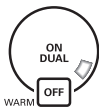
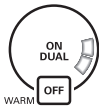
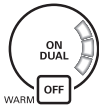
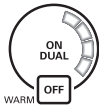
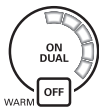
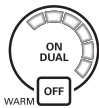
AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Avant de faire appel à un technicien, parcourez cette liste. Cela pourrait vous économiser du temps et de l'argent. Cette liste inclut les problèmes courants qui ne résultent pas d'un vice de matière ou de fabrication de votre appareil.

Problème	Causes Possibles	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas	• Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées. • Le disjoncteur est peut être déclenché ou un fusible est peut être grillé. • Panne de courant. • L'installation du câblage n'est pas terminée.	• Référez-vous à la section UTILISATION DU VERROUILLAGE ENFANTS pour désactiver la fonction CHILD LOCK (Verrouillage enfants). • Réenclenchez le disjoncteur. • Vérifiez les lumières dans la maison pour confirmer la panne de courant. • Contactez votre installateur ou votre vendeur.
La table de cuisson ne chauffe pas	• La mauvaise Zone de Cuisson est sélectionnée. • Pas d'alimentation électrique à la table de cuisson.	• Assurez-vous que la commande correcte est activée pour la Zone de Cuisson utilisée. • Référez-vous à la section "la table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
Les éléments s'éteignent en cours de cuisson.	• La température interne de la table de cuisson est trop élevée.	• Vérifiez que la table de cuisson a été installée selon les consignes d'installation.
Les éléments ne deviennent pas assez chauds.	• Les commandes tactiles ne sont peut-être pas réglées correctement. • Les ustensiles n'ont peut-être pas une taille ou une forme correcte ou ne sont pas plats.	• Vérifiez le niveau de puissance. • Utilisez les ustensiles recommandés. Se référez aux pages 8-9.
On entend un bruit de ventilateur.	• La température interne de la table de cuisson est Elevée.	• C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se met en marche quand un élément est allumé. Lors d'une utilisation intense de la table de cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Problème	Causes Possibles	Solutions
Clignotement  Clignotement  Clignotement 	• Il y a une erreur de thermistance ou de Micom.	• Eteignez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt). Rallumez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt).
Clignotement 	• Des aliments renversés ou des salissures sur les touches tactiles. • Un objet est placé sur les touches tactiles. • Les touches sont effleurées trop longtemps.	• Nettoyez la surface. • Retirez l'objet des touches tactiles. • Si une des touches est effleurée pendant plus de 10 secondes en continu, cette erreur s'affichera. • Si de l'eau ou un objet en métal est placé sur les touches tactiles, cette erreur s'affichera. • Eteignez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt). Rallumez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt).
Clignotement 	• Il y a une erreur d'affichage.	• Eteignez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt). Rallumez la table de cuisson en utilisant la touche POWER ON/OFF (Marche/arrêt).
Clignotement 	• Détection de basse tension	• Ceci vous indique des basses tensions au niveau de la table de cuisson. Contactez un électricien qualifié.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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

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

PÉRIODE DE GARANTIE	PRESTATION DE SERVICE
Deux ans à partir de la date d'achat initial	Toute pièce de la table de cuisson qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant la validité de la présente garantie complète d'un an, LG fournira également gratuitement la main d'œuvre et le service sur place pour réparer la pièce défectueuse.

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

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages 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;
- Dommages 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;
- Dommages 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 dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommages ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;

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

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

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

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

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

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Korea
Impreso en Korea
Imprimé en Corée