Scan to see the online manual.

OWNER'S MANUAL

CERAMIC-GLASS INDUCTION COOKTOP

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

ENGLISH

CBIH3013BE, CBIH3613BE

MFL72051001
Rev.02_112023

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

8 PRODUCT OVERVIEW

8 Product Features

9 INSTALLATION

9 Before Installing
14 Installing the Cooktop

17 OPERATION

17 Introduction to Induction Cooking
17 Cookware
21 Control Panel

28 SMART FUNCTIONS

28 LG ThinQ Application

31 MAINTENANCE

31 Care and Cleaning

33 TROUBLESHOOTING

33 Before Calling for Service

36 LIMITED WARRANTY

36 USA
40 CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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

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

This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING STATEMENTS

WARNING

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

Installation

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

Operation

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

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

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

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

Maintenance

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

CAUTION STATEMENTS

⚠ CAUTION

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

Operation

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

Maintenance

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

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

Disposal of Old Appliances

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

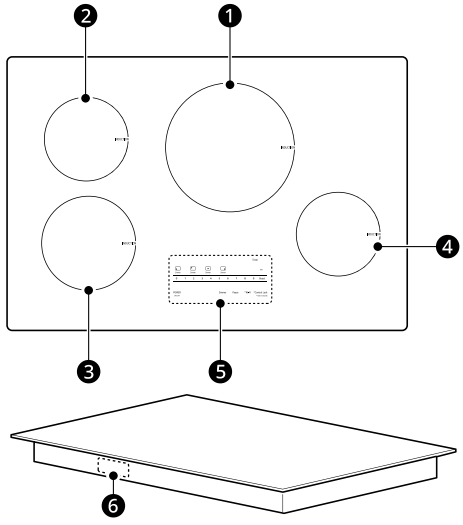
PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Parts and Features

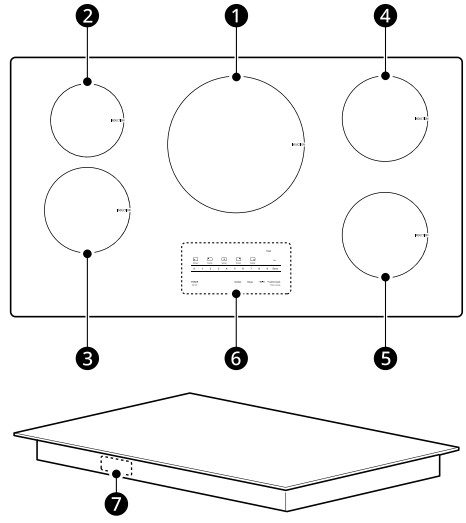
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

30" (CBIH3013BE)



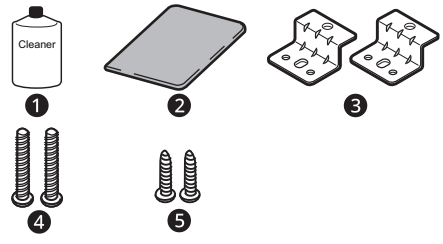
	Parts and Features
❶	Single Cooking Zone 9 15/16" (253 mm)
❷	Single Cooking Zone 6 1/2" (165 mm)
❸	Single Cooking Zone 7 3/16" (185 mm)
❹	Single Cooking Zone 6 1/2" (165 mm)
❺	Control Panel
❻	Rating Label Model and Serial Number Plate

36" (CBIH3613BE)



	Parts and Features
❶	Single Cooking Zone 11 1/8" (283 mm)
❷	Single Cooking Zone 6" (152.4 mm)
❸	Single Cooking Zone 7" (177.8 mm)
❹	Single Cooking Zone 7" (177.8 mm)
❺	Single Cooking Zone 7" (177.8 mm)
❻	Control Panel
❼	Rating Label Model and Serial Number Plate

Accessories



❶ Cooktop Cleaner (1 ea)

❷ Non-scratch Scouring Pad (1 ea)

❸ Retainer Brackets (2 ea)

❹ Bolts (2 ea)

❺ Type A Screws (2 ea)

INSTALLATION

Before Installing

Before You Begin

Installation and service must be performed by a qualified installer.

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

Read these instructions completely and carefully.

⚠ CAUTION

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

NOTE

Installer:

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

NOTE

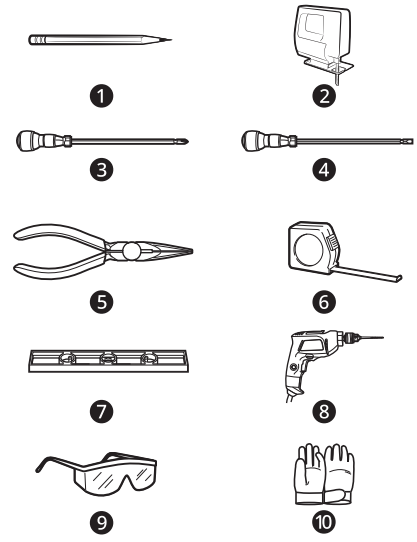
Consumer:

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

NOTE

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

Tools Needed



❶ Pencil

❷ Saber Saw

❸ Phillips Screwdriver

❹ Flat-Blade Screwdriver

❺ Pliers

❻ Tape Measure

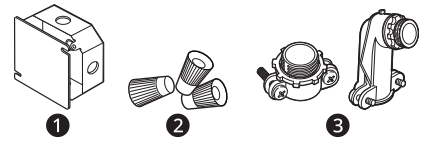
❼ Level

❽ Drill

❾ Safety Glasses

❿ Gloves

Parts not Provided



❶ Junction Box

❷ Wire Nuts

❸ Strain Relief (Conduit Connector)

Unpacking the Cooktop

1 Unpack and visually inspect the cooktop for any damage or missing components.

2 Be sure the bottle of cleaner and conditioner packed in the literature bag is left where the user can find it easily. It is important that the ceramic-glass cooktop be pretreated before use. See Care and Cleaning.

Model and Serial Number Location

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

Technical Specifications

30" Technical Specifications

Models		CBIH3013BE		
Description		Induction Cooktop		
Electrical Specifications	**Connection voltage**	240/208 VAC 60 Hz., 29.6 A / 27.9 A		
	Maximum connected power load	7100 W / 5806 W		
Cooktop Dimensions		30 11/16" (781 mm) (W) × 3 11/16" (94 mm) (H) × 21 1/16" (534 mm) (D)		
Countertop Cutout Dimensions		Standard Installation 28 1/2" (724 mm) (W) × 5 3/4" (146 mm) (H) × 19 5/8" (498 mm) (D)		
Cooking Zones		**Position**	**Size**	**Power (Level 9 / Boost)**
		Front Left	7 3/16" (185 mm)	1717/2617 W (208 V) 2100/3200 W (240 V)
		Front Right	6 1/2" (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Rear Left	6 1/2" (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Center	9 15/16" (253 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

36" Technical Specifications

Models		CBIH3613BE		
Description		Induction Cooktop		
Electrical Specifications	**Connection voltage**	240/208 VAC 60 Hz., 38.4 A / 36.2 A		
	Maximum connected power load	9200 W / 7524 W		
Cooktop Dimensions		36 5/8" (930 mm) (W) × 3 11/16" (94 mm) (H) × 21 1/16" (534 mm) (D)		
Countertop Cutout Dimensions		Standard Installation 33 7/8" (860 mm) (W) × 5 3/4"(146 mm) (H) × 19 1/8" (486 mm) (D)		
Cooking Zones		**Position**	**Size**	**Power (Level 9 / Boost)**
		Front Left	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Front Right	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Rear Left	6" (152.4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Rear Right	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Center	11 1/8" (283 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

NOTE

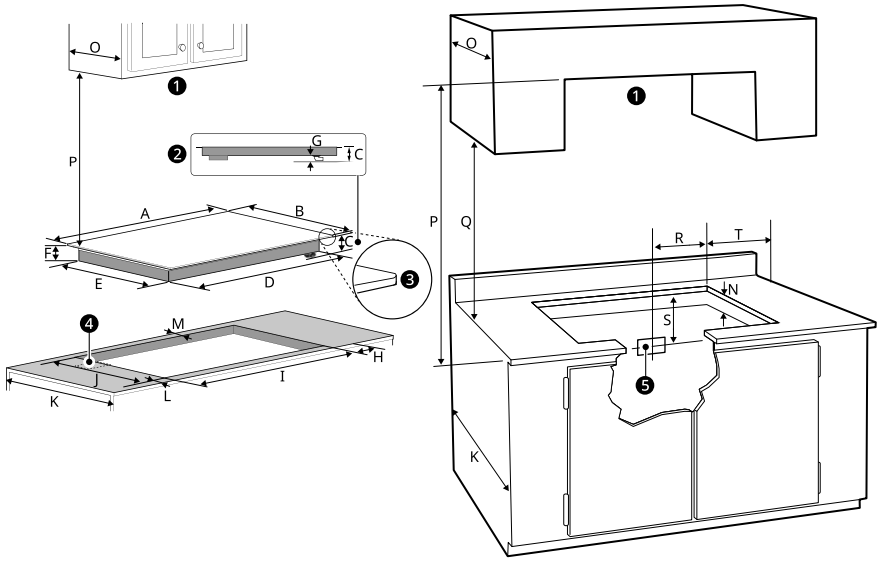
- The maximum power of each cooking zone depends on the size and material of the cookware used.

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) for a 30" cooktop and 36" (914 mm) for a 36" cooktop.
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 93 °C [200 °F]) generated by the cooktop.

Dimensions and Clearances



❶ Do not obstruct these areas.

❷ Right side

❸ Radius: 3/8" (10 mm)

❹ 4″ X 8″ (102 mm x 203 mm) opening to route armored cable if panel is present.

❺ Approximate location of junction box

-	Dimension/Clearance	30" Cooktop	36" Cooktop
A	Width of upper plate	30 11/16" (781 mm)	36 5/8" (930 mm)
B	Depth of upper plate	21 1/16" (534 mm)	
C	Distance from bottom of upper plate to bottom of conduit	3 9/16" (90 mm)	
D	Width of cooktop base	28 1/8" (714 mm)	33 1/2" (851 mm)
E	Depth of cooktop base	18 13/16" (477 mm)	
F	Distance from bottom of upper plate to bottom of cooktop base	2 7/16" (61 mm)	
G	Height of conduit	1 1/8" (29 mm)	

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

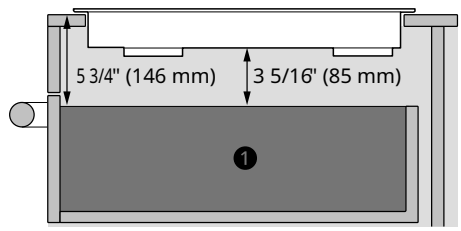
All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).

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

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

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



Installing the Cooktop

Electrical Connections

Important Safety Instructions

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

WARNING

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

Providing the Electrical Connection

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

NOTE

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

Electrical Requirements

Observe all governing codes and local ordinances

1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 Volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.

- 30" induction cooktop can consume up to 7100 W at 240 VAC. A 30 Amp circuit breaker with #10 AWG must be used.
- 36" induction cooktop can consume up to 9200 W at 240 VAC. A 40 Amp circuit breaker with #8 AWG must be used.

WARNING

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

NOTE

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

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

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

Electrical Connection

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

Electrical ground is required on this appliance.

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

NOTE

TO ELECTRICIAN:

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

WARNING

- DO NOT ground to a gas supply pipe. DO NOT connect to electrical power supply until appliance is permanently grounded. Connect the ground wire before turning on the power.

- This appliance is equipped with a copper conductor flexible cable. If connection is made to aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in a short circuit or fire. Follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

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

Observe all governing codes and local ordinances.

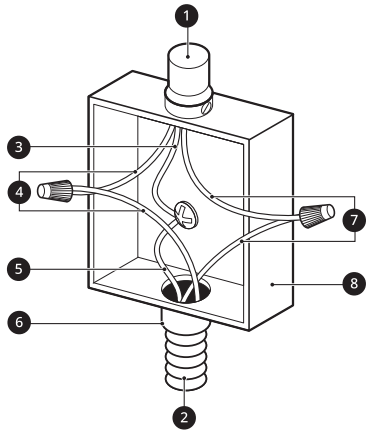
1 Disconnect the power supply.

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

⚠ WARNING

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

3-Wire Grounded Junction Box



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.

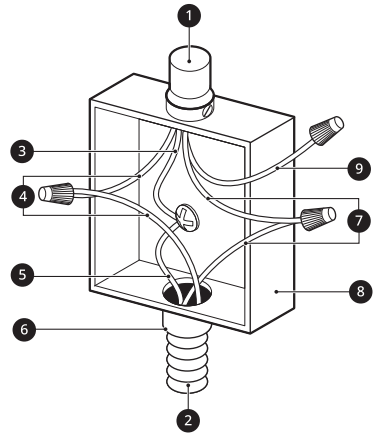
1 Disconnect the power supply.

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

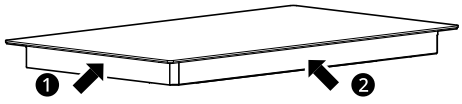
❼ Black Wires

❽ Junction Box

❾ White Wire (No Connection)

Installing the Cooktop Unit

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

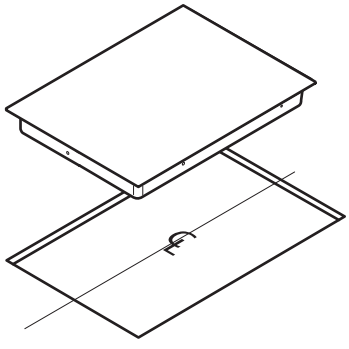


❶	3 Screws (Same Both Side)
❷	30" Cooktop: 3 Screws (Same Both Side)
	36" Cooktop: 4 Screws (Same Both Side)

2 Check and prepare the installation location.

- See **Dimensions and Clearances**.

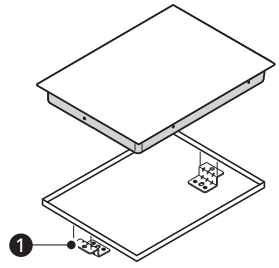
3 Carefully lower the cooktop into the countertop cutout, making sure not to trap any wires.



NOTE

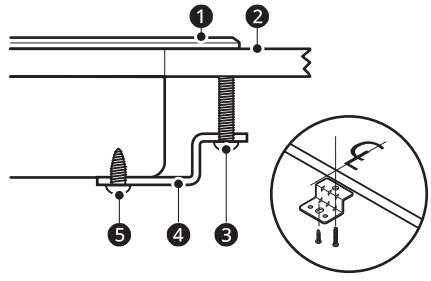
- Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.

4 Attach the retainer brackets ❶ to the bottom of the cooktop; then snug the bolts against the bottom of the countertop as shown.



NOTE

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



❶ Cooktop

❷ Countertop

❸ Bolt

❹ Retainer Brackets

❺ Type A Screw

Final Check

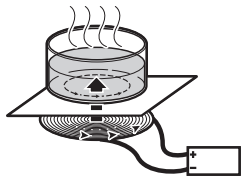
Perform a final operational check of the cooktop, making sure the cooktop powers on properly and that each cooking zone operates correctly. Refer to the Operating Instructions in this guide for details.

OPERATION

Introduction to Induction Cooking

How Induction Cooking Works

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



Instead of heating the ceramic glass, this method heats the base of the pan immediately, saving time and energy. Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the cooking zone itself warms up only slightly. The cooktop does become hot when heat is transferred from the cookware.

IMPORTANT:

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

Cookware

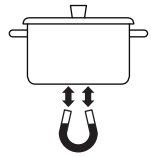
Induction Cookware

NOTE

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

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

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



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

Induction Cookware Types

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

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

NOTE

- Not all stainless steel cookware is magnetic; stainless steel is not always suitable for induction cooking.

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

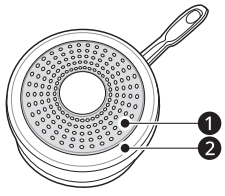
Incompatible Cookware

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

IH mark	Induction iH

- Without the IH mark, heating may not work well.

- Pots with partially magnetic base
  - Even if there is an IH mark, a container that only has magnetic material on part of the bottom of the container may not be automatically detected or the product may not work properly.



❶ Material that sticks to the magnet

❷ Material that does not stick to magnet

- A pot with legs

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

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

Pan Preheat Recommendations

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

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

⚠ CAUTION

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

Noises during Cooktop Operation

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

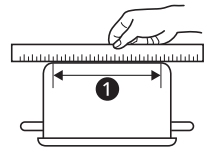
Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

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

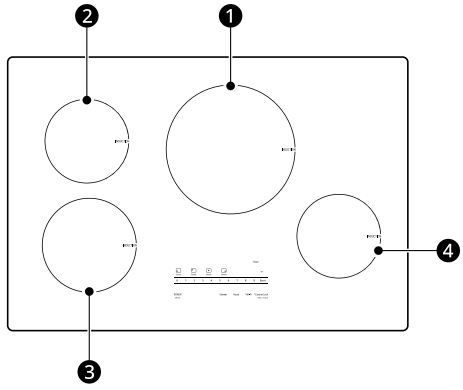
Use Flat-Bottomed Cookware

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



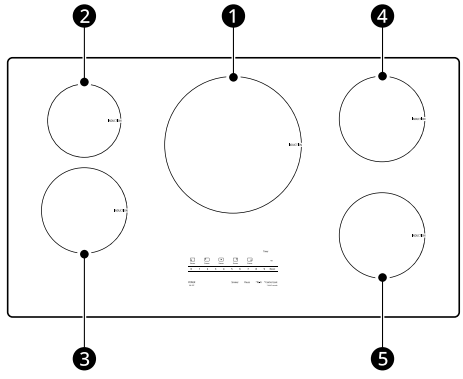
❶ Pan Size

Recommended Cookware Size



30inch (CBIH3013BE)

30"	Pan size
❶ Single Cooking Zone	5 13/16" - 9 15/16" (147 mm - 253 mm)
❷ Single Cooking Zone	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)
❸ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7 3/16" (147 mm - 185 mm)
❹ Single Cooking Zone	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)



36inch (CBIH3613BE)

36"	Pan size
❶ Single Cooking Zone	5 13/16" - 11 1/8" (147 mm - 283 mm)
❷ Single Cooking Zone	5 13/16" - 6" (147 mm - 153 mm)
❸ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)
❹ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)
❺ Single Cooking Zone	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)

- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center element is activated, and turn off all other elements.

Minimum Cookware Size

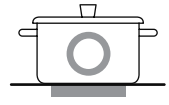
- Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater.

Cookware Placement

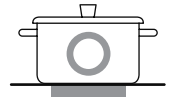
Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Correct

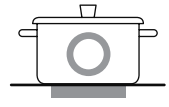
- Cookware is centered correctly on surface of cooking element.



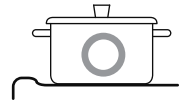
- Pan has flat bottom and straight sides.



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



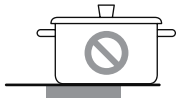
- Pan rests completely on the cooktop surface.



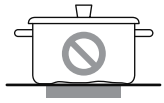
- Pan is properly balanced.

Incorrect

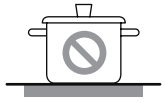
- Cookware is not centered on surface of cooking element.



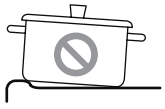
- Pan has curved or warped bottom or sides.



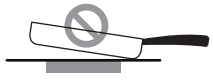
- Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



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



- Pan is unbalanced by heavy handle.



Avoiding Scratches

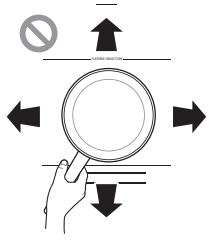
Use heavier gauge stainless steel cookware on your ceramic cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface.

Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

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

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

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



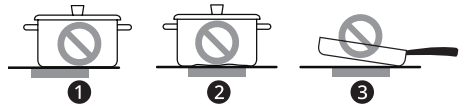
For Best Results

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

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

Tips for Saving Energy

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

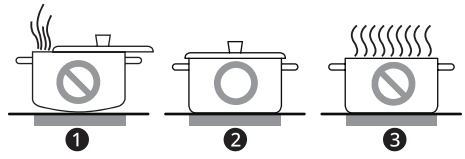


❶ not aligned

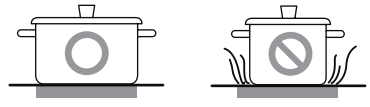
❷ bottom not flat

❸ handle too heavy

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



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



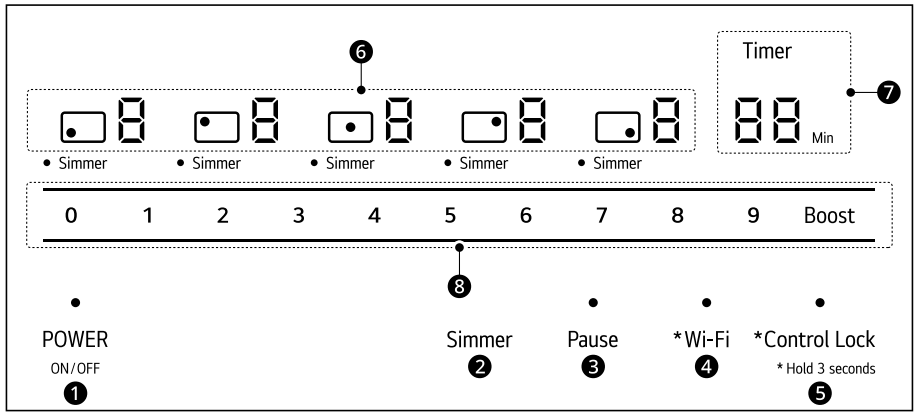
Control Panel

Control Panel Features

Locations of Surface Elements and Controls

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

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



		Surface elements and controls			Surface elements and controls
❶	**POWER**	Press and hold for 1 second to turn the entire cooktop ON. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a cooking zone is activated.	❺	**Control Lock**	Press and hold for 3 seconds to lock the control panel.
❷	**Simmer**	Press the **Simmer** key with the cooking zone selected to simmer sauces or stews.	❻	**Cooking Zone**	Check the status of a cooking zone and adjust the cooking zone. For details, see "Operating Instructions".
❸	**Pause**	Sets the active cooking zone to minimum output. Press to activate or deactivate.	❼	**Timer**	Press to set a timer. For details, see "Operating Instructions".
❹	**Wi-Fi**	Connect the appliance to a home Wi-Fi network.	❽	**Power Level**	Select the power level for the cooking zone.

Hot Surface Indicator

H	Hot surface indicator

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

Changing Cooktop Settings

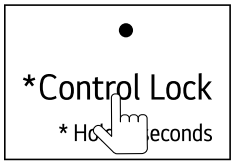
Control Lock

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

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

Lock

1 Press and hold **Control Lock** for 3 seconds. The Control Lock LED indicator lights up.



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

Unlock

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

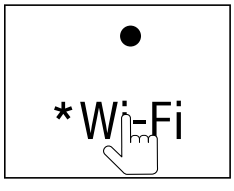
Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

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

To turn off the Wi-Fi, press and hold the **Wi-Fi** button again for 3 seconds. This will turn off the indicator and disconnect from the Wi-Fi network.



Before Using the Cooktop

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

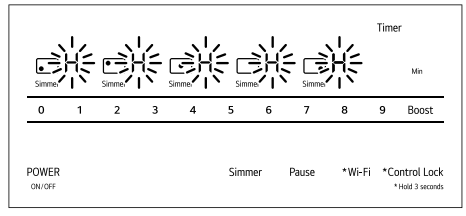
⚠ CAUTION

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

Using the Cooktop

First Operation

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



⚠ CAUTION

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

Activating the Cooktop

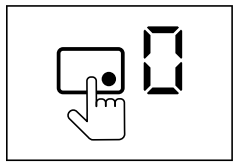
To turn on the cooktop, press the **POWER** button for approximately 1 second. The power indicator LED for each surface element shows "0". To turn off the cooktop, press the **POWER** button.

NOTE

- After turning on the cooktop with the **POWER** button, you must select one of the cooking zones within 60 seconds. If no selection is made, the cooktop will turn off for safety.

Selecting the Cooking Zone

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



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

NOTE

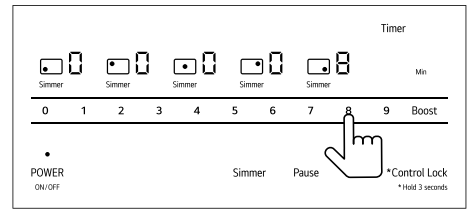
- Once the cooking zone has been selected the power level must be selected within 5 seconds with the element power settings. Otherwise, the power settings will turn off for safety.
- If a power level is not selected, the power settings will turn off after 5 seconds.

Readjusting the Power Level

1 Select the desired cooking zone.

2 Press the desired **Power Level**. The Power level will be changed after 5 seconds. (If power level 0 is selected, burner will turn off.)

- If power level shows 'u', check cookware is compatible for induction.

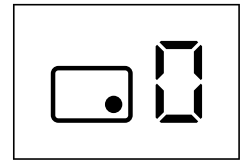


NOTE

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

Turning Off the Cooking Zone

1 After cooking is complete, select the desired cooking zone and change the power level to '0' to turn off the cooking zone after 5 seconds.



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

⚠ WARNING

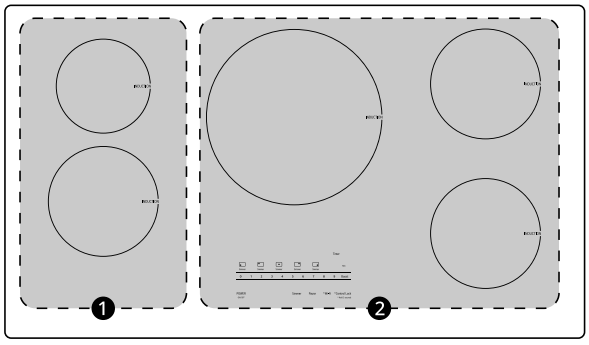
- Your cooktop has a residual heat indicator for each cooking zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. Avoid touching the cooking zone.

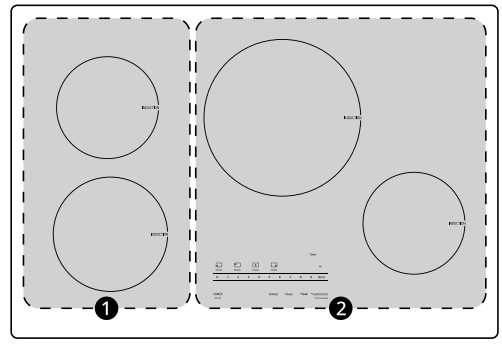
Tips for Induction Cooking

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

- The quantity or quality of some foods can affect their cooking times.
- When safe, allow food to come to room temperature before cooking to take advantage of induction's ability to heat food quickly.
- Cookware heats up very quickly when induction cooking. Check food or liquids occasionally and stir or reduce heat to avoid scorching, overcooking, splattering, or boilovers.
- Sauces, soups, and stews may heat up more quickly than you are used to and boil over if not watched. For best results, stir frequently.
- Overcooked food loses moisture and tastes dry, while undercooked food can cause illness. For best results, use a thermometer to ensure that food is heated to a safe internal temperature.
- Use nonstick or seasoned pans when cooking to reduce the amount of additional fat added to a recipe.

- Don't overcrowd cookware. To avoid slow cooking times and poor results, use cookware that is appropriately sized for the amount of food you are cooking.
- When boiling water on the center element, a 11" (36-inch cooktop) or 10" (30-inch cooktop) diameter pot gives the best performance and saves the most time.
- Use the Boost setting to quickly boil water, or whenever you need extra heating power in one element.
- To prevent damage to the product, the cooking zones are separated into two groups, and you can only use the Boost function on one cooking zone in each group at once. As shown, you can use Boost on a cooking zone in group 1 and a cooking zone in group 2 at the same time. If the power range is exceeded by selecting the Boost function, a power management function automatically reduces the heat setting of the cooking zone. If you try to use Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing b and 9 and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.





❶ Left Cooking Zone

❷ Right Cooking Zone

Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Melting	• Chocolate Over Direct Heat	1	Stir continuously to prevent scorching. If using a double boiler to melt chocolate, use power level 2.
	• Butter	2	Monitor carefully to prevent poor results.
Reheating	• Soups & Stews	3-4	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Sweating Vegetables	• Onions • Carrots • Celery • Peppers	5-6	To sweat vegetables, cook them until they release moisture, without browning.
Simmering	• Tomato Sauce • Cheese Sauce	Simmer 1	Monitor carefully to prevent spillovers. To steam vegetables or grains, bring cooking liquid to a simmer, cover the pot, and reduce heat to power level 2.
	• Potatoes • Grains • Stocks/Broths or Stews	4-5-6	

Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Sautéing or Other	• Steaks/Chops • Eggs • Breakfast Meats • Frozen Vegetables • Stir Frying	5-6-7	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Searing/ Browning	• Browning Beef For Chili or Stews • Steaks or Chops	8-9	Room temperature meats will sear and brown more effectively. Fat may splatter if power level is too high.
Frying/Deep Frying	• Fried Chicken • French Fries • Battered Fish/ Shellfish	7-8	Fat may splatter if power level is too high.
Blanching Vegetables	• Broccoli • Cauliflower • Green Beans	8-9	Monitor carefully to prevent spillovers.
Boiling	• Pasta Water • Shellfish	8-9-Boost	Do not fill pot to rim. Water can boil over if the power level is too high.

NOTE

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

Using the Cook Modes

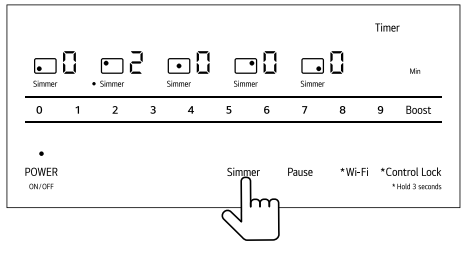
Simmer

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

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

1 Place the cookware on any cooking zone. Activate the corresponding cooking zone.

2 Press **Simmer**. The burner display will change.



3 To set and adjust the **Simmer Level**, touch the corresponding **Power Level**.

- Only power levels 1 to 3 can be selected.
- Selecting power level 4 or greater turns off the simmer function.

4 Press **Simmer** again to turn off the cooking zone. If the **Power** button is selected, all operations are turned off.

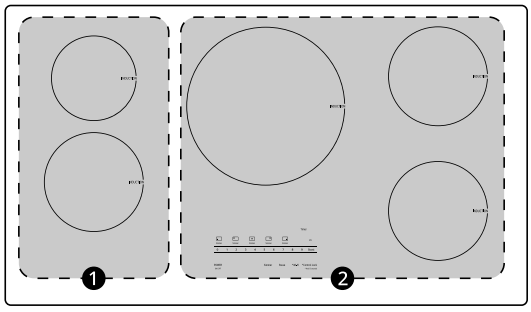
Boost

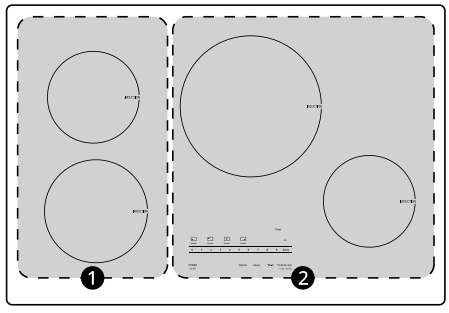
Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.

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

heat setting of the cooking zone. If you try to use Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing b and 9 and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.

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



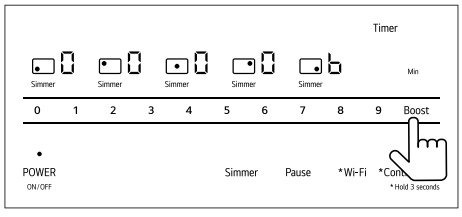


❶ Left Cooking Zones

❷ Right Cooking Zones

Turning Boost On

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



⚠ WARNING

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

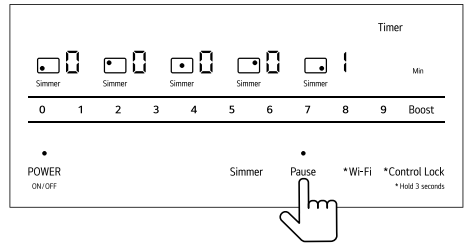
NOTE

- Under certain conditions, the Boost function will turn off automatically to protect electronic elements inside the cooktop.
- This can occur if the product is used for long periods, when frying, or if cookware is lifted or moved in the Boost mode.

Other Functions

Pause

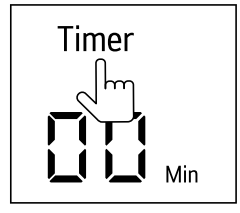
The Pause function reduces the power level of all active cooking zones to level 1 and maintains them at that level until deactivated. To use the pause function, press the **Pause** button. To turn off the pause function, press **Pause** again to return the cooking zone to the previous power level.



Timer

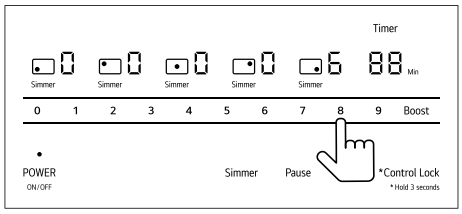
The Timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone. It is not tied to any specific cooking zone. When the set time has passed, the timer sounds an alert. If the cooking zone is turned off during timer operation, the timer will continue to operate.

1 Press the **Timer** button and 00 flashes in the display.



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

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



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

WARNING

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

Automatic Power Level Control

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

NOTE

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

Cookware Heating Index

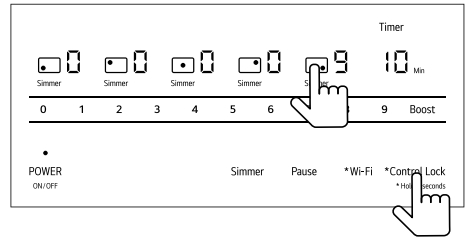
The cookware heating index can be used to determine if a container will heat well on an induction cooking zone.

- The heating index may vary due to conditions such as voltage, cookware size, or cookware temperature. Use cookware with a bottom diameter that is suitable for the size of the cooking zone.
- The heating index may vary depending on the cooking zone.
- The cookware heating index displayed on this product is based on internal manufacturer standards. Environmental conditions may cause inaccurate or variable results. Use the results only as a reference point.

Using the Heating Index

1 Place the cookware on the cooking zone you want to use and set the output level to 9.

2 Press and hold the corresponding cooking zone button and **Control Lock** to display the cookware heating index. The cookware heating index turns off after 3 seconds.



Index	Heating Status
0 - 3	Bad
4 - 8	Poor
9 - 10	Good

- The higher the index, the better the cookware heats up (rated from 0 to 10).
- If the index is low, check the material, size and shape of the cookware base.
  - Even if the cookware has an IH mark, if the index is low it may not heat properly on this appliance.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

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

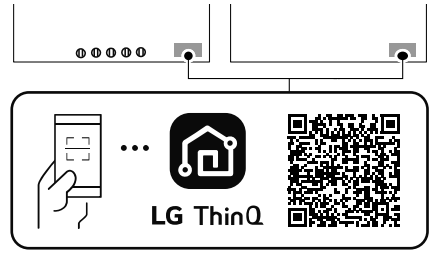
NOTE

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

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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



Models without QR Code

1. Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.

2. Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.

3. Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

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

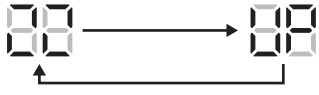
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect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

LG UP Feature (USA Only)

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

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

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



1 Upgrade notifications are sent to your smartphone when upgradable features are available.

2 Press the upgrade notification on your smartphone to enter the **LG UPgrade Center** in the **LG ThinQ** app.

3 In the **LG UPgrade Center**, select a new function and press the **Upgrade** button.

- Do not unplug the product during the upgrade, as doing so may interrupt the upgrade process.

4 After the upgrade is complete, check the guide in the **LG ThinQ** app for detailed feature settings.

NOTE

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

RF Module Specifications

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

FCC Statement

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

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

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

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

(1) This device may not cause harmful interference and

(2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Industry Canada Statement

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

(1) This device may not cause interference.

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

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

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

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

Open Source Software Notice Information

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

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

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

MAINTENANCE

Care and Cleaning

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

Cleaning the Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

CAUTION

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

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

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

2. Use ceramic cooktop cleaner regularly to help keep the cooktop looking new. Always allow the cooktop to cool before using ceramic cooktop cleaner.

3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.

4. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.

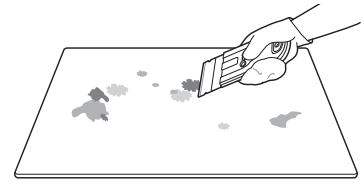
5. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

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

Burned-On Residue

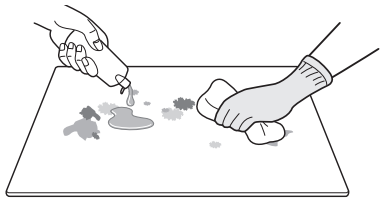
1. While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



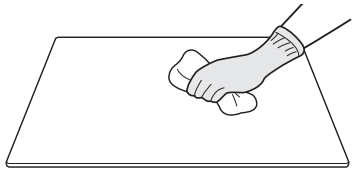
NOTE

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

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



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



Maintaining the Cooktop

⚠ CAUTION

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

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

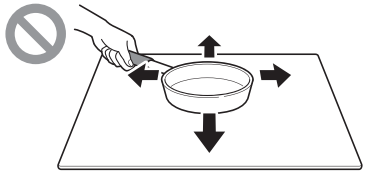
NOTE

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

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

NOTE

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

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

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

Parts and Features

Problem	Possible Cause & Solution
Cooktop does not work	**Cooktop controls are locked.** • See Control Lock to turn off the Control Lock feature.
	Circuit breaker has tripped or fuse is blown. • Reset the circuit breaker.
	Power outage. • Check house lights to confirm power outage.
	Installation wiring not complete. • Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	**Incorrect cooking zone selected.** • Make sure the correct control is ON for the cooking zone being used.
	No power to cooktop. • See “Cooktop does not work” above.
Elements turn off while cooking.	**Cooktop inner temperature is too high.** • Check that cooktop has been installed according to the installation instructions.
Elements do not get hot enough.	**Control panel may not be set properly.** • Check the power level.
	Cookware that is not marked IH or convection compatible may not heat properly. • Use cookware with the **IH** mark.
	Cookware may not be flat or the correct shape or size. • Use cookware with a flat bottom. • Minimum cookware size - Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater. • Use the recommended cookware. See **Induction Cookware**.
A fan sound can be heard.	**Cooktop inner temperature is high.** • This is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	**Humming/buzzing sound** • Caused by the magnetic field transmitting power to the cookware. It is most noticeable at high power settings and becomes quieter if the power is reduced.
	Whistling sound • Most noticeable with lighter weight cookware or when cookware is empty. • Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume.

Problem	Possible Cause & Solution
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	**Cracking sound** • May occur when using composite cookware as the different materials resonate and heat at different rates. This will not damage or impair the performance of the cookware.
	Clicking sound • Caused by the electrical switches. • It is normal to hear a clicking noise when operating cooking zones below power level **6**.
	Ticking sound • Caused by the cookware detection.
The Boost function has been deactivated or cannot be activated.	**To prevent damage to the product, the cooking zones are separated into two groups, and you can only use the Boost function on one cooking zone in each group at once. As shown in the Operation section under "Using the Cook Modes," you can use Boost on a cooking zone in group 1 and a cooking zone in group 2 at the same time. If the power range is exceeded by selecting the Boost function, a power management function automatically reduces the heat setting of the cooking zone. If you try to use Boost on two cooking zones in the same group, the selected cooking zone displays a flashing b and 9 and the power level is automatically set to 9 rather than Boost.** • For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level 9 or the previously set power level.
The cookware cannot be detected automatically.	**Cookware is not compatible with induction cooktop.** • Use only cookware that is compatible with the induction cooktop. For details of compatible cookware, see **Induction Cookware**
Cookware has been damaged.	**Cookware is overheated.** • Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. • Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.
Output power is different when the same type of cooking zone is used.	**Cooktop is overheated.** • The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.
Power cycling	**This is normal.** • During use, the heating element cycles on/off to control the output power.
The Control Panel does not work properly.	**Hot cookware is placed on top of the control panel.** • To prevent malfunction, do not place the hot cookware on top of the control panel.
	Error code FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE appears on the display. • Electronic control has detected a fault condition. Turn the power off and on again to turn off the error code. • If the issue recurs, call for service.
	Error code does not appear on the display. • Turn off the cooktop and restart it. • If the problem continues, turn the circuit breaker off for 60 seconds and turn it back on. If the problem is not fixed, contact a local LG service center or Customer Information Center.
Timer does not turn off the cooking zone.	**This is normal.** • The kitchen timer/cooking timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone.
The hot surface indicator stays on after the cooking zones are turned off.	**This is normal.** • After you turn off the cooking zones, the indicator remains on until the ceramic glass surface cools down. • If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.** • Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. • Turn off the **Mobile data** on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. • The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	The router frequency is not 2.4 GHz. • Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	The appliance and the router are too far apart. • If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

- 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. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

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

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

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

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

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

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

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

LGECI’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. 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;

- 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

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, 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 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.

Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE CERÁMICA VIDRIADA

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

ESPAÑOL

CBIH3013BE, CBIH3613BE

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

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
15 Instalación de la placa de cocción

19 FUNCIONAMIENTO

19 Introducción a la cocción por inducción
19 Utensilios de cocina
24 Panel de control

32 FUNCIONES INTELIGENTES

32 Aplicación LG ThinQ

35 MANTENIMIENTO

35 Cuidado y limpieza

38 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

38 Antes de llamar al servicio técnico

42 GARANTÍA LIMITADA

42 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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.

- Las personas con un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener precaución al usar o pararse cerca de una unidad de inducción mientras está en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o dispositivo médico similar. Sería recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o del dispositivo médico sobre su situación particular.
- 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.
- 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:

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 que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir las zonas de cocción. Los sensores de detección de olla no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin una olla presente.
- 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.

- Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperas 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

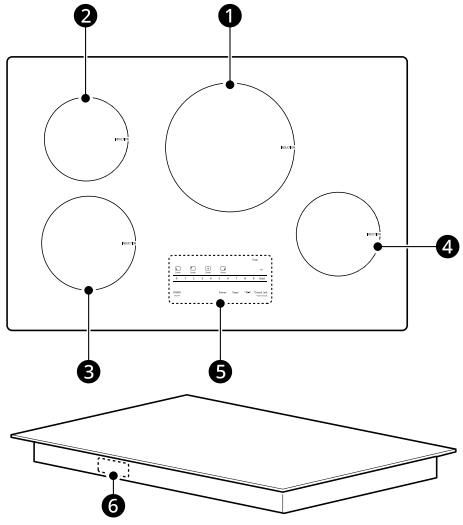
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Partes y características

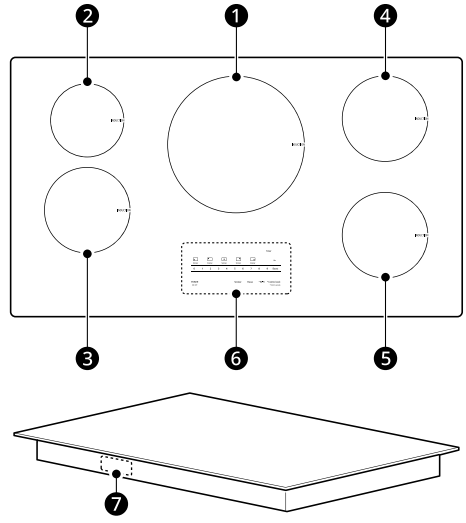
En este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

30" (CBIH3013BE)



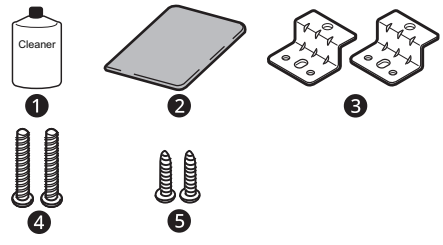
	Partes y características
❶	Zona de cocción simple 9 15/16" (253 mm)
❷	Zona de cocción simple 6 1/2" (165 mm)
❸	Zona de cocción simple 7 3/16" (185 mm)
❹	Zona de cocción simple 6 1/2" (165 mm)
❺	Panel de control
❻	Etiqueta de calificación y placa de número de serie y modelo

36" (CBIH3613BE)



	Partes y características
❶	Zona de cocción simple 11 1/8" (283 mm)
❷	Zona de cocción simple 6" (152.4 mm)
❸	Zona de cocción simple 7" (177.8 mm)
❹	Zona de cocción simple 7" (177.8 mm)
❺	Zona de cocción simple 7" (177.8 mm)
❻	Panel de control
❼	Etiqueta de calificación y placa de número de serie y modelo

Accesorios



❶ Limpiador para placas de cocción (1 c/u)

❷ Esponja de limpieza que no raya (1 c/u)

❸ Soportes de retención (2 c/u)

❹ Pernos (2 c/u)

❺ Tornillos tipo A (2 c/u)

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

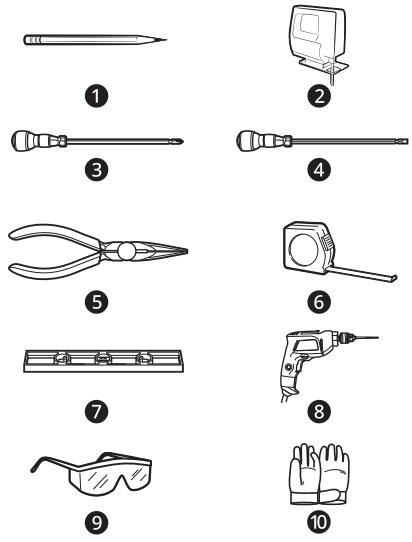
Usuario:

- 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



❶ Lápiz

❷ Sierra caladora

❸ Destornillador Phillips

❹ Destornillador de hoja plana

❺ Pinzas

❻ Cinta medidora

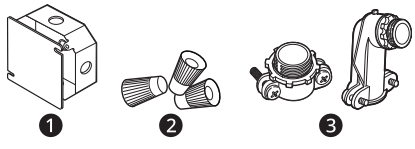
❼ Nivel

❽ Taladro

❾ Gafas de seguridad

❿ Guantes

Piezas no incluidas



❶ Caja de conexiones

❷ Tuercas para cables

❸ 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 frontal de la placa de cocción. Escríbalos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

Especificaciones técnicas

Especificaciones técnicas 30"

Modelos		CBIH3013BE		
Descripción		Placa de cocción por inducción		
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA, 60 Hz, 29.6 A / 27.9 A		
	Carga máxima de energía conectada	7100 W / 5806 W		
Dimensiones de la placa de cocción		30 11/16" (781 mm) (Ancho) × 3 11/16" (94 mm) (Alto) × 21 1/16" (534 mm) (Profundidad)		
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 28 1/2" (724 mm) (Ancho) × 5 3/4" (146 mm) (Alto) × 19 5/8" (498 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción		**Posición**	**Tamaño**	**Potencia (Nivel 9 / Boost)**
		Delantera izquierda	7 3/16" (185 mm)	1717/2617 W (208 V) 2100/3200 W (240 V)
		Delantera derecha	6 1/2" (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Trasera izquierda	6 1/2" (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Centro	9 15/16" (253 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

Especificaciones técnicas 36"

Modelos		CBIH3613BE		
Descripción		Placa de cocción por inducción		
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA, 60 Hz, 38.4 A / 36.2 A		
	Carga máxima de energía conectada	9200 W / 7524 W		
Dimensiones de la placa de cocción		36 5/8" (930 mm) (Ancho) × 3 11/16" (94 mm) (Alto) × 21 1/16" (534 mm) (Profundidad)		
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 33 7/8" (860 mm) (Ancho) × 5 3/4" (146 mm) (Alto) × 19 1/8" (486 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción		**Posición**	**Tamaño**	**Potencia (Nivel 9 / Boost)**
		Delantera izquierda	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Delantera derecha	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Trasera izquierda	6" (152.4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Trasera derecha	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Centro	11 1/8" (283 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

NOTA

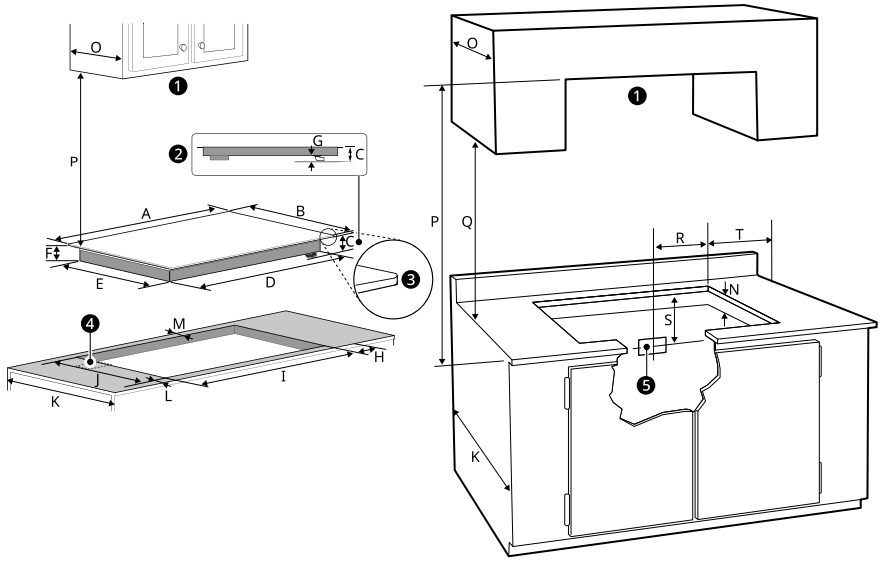
- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

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 el conjunto de gabinetes superior es de 30" (762 mm) para una placa de cocción de 30" y 36" (914 mm) para una placa de cocción de 36".
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de paredes alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 93 °C [200 °F]) generadas por la placa de cocción.

Dimensiones y Espacios



❶ No obstruir estas áreas.

❷ Lado derecho

❸ Radio: 3/8" (10 mm)

❹ Abertura de 4″ X 8″ (102 mm x 203 mm) para pasar el cable blindado si el panel está presente.

❺ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 30"	Placa de cocción de 36"
A	Ancho de la placa superior	30 11/16" (781 mm)	36 5/8" (930 mm)
B	Profundidad de la placa superior	21 1/16" (534 mm)	
C	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior del conducto	3 9/16" (90 mm)	
D	Ancho de la base de la placa de cocción	28 1/8" (714 mm)	33 1/2" (851 mm)
E	Profundidad de la base de la placa de cocción	18 13/16" (477 mm)	

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 30"	Placa de cocción de 36"
F	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior de la base de la placa de cocción	2 7/16" (61 mm)	
G	Altura del conducto	1 1/8" (29 mm)	
H	Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador	≥ 1 1/8" (28 mm)	
I	Ancho de corte	≥ 28 1/2" (724 mm) ≤ 28 5/8" (727 mm)	≥ 33 7/8" (860 mm) ≤ 33 15/16" (863 mm)
J	Profundidad de corte	≥ 19 5/8" (498 mm) ≤ 19 11/16" (501 mm)	≥ 19 1/8" (486 mm) ≤ 19 3/16" (488 mm)
K	Profundidad de los gabinetes inferiores	23 13/16" (605 mm)	23 3/8" (593 mm)
L	Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte	≥ 2 3/16" (55 mm)	
M	Distancia desde el borde posterior del recorte hasta la superficie combustible más cercana	≥ 2 1/16" (52 mm)	
N	Altura por debajo del recorte (se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para un rendimiento óptimo.)	≥ 5 3/4" (146 mm)	
O	Profundidad de los gabinetes superiores	≤ 13" (330 mm)	
P	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥ 30" (762 mm)	≥ 36" (914 mm)
Q	Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes	≥ 18" (457 mm)	
R	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	12" (305 mm)	
S	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	10" (254 mm)	
T	Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad)	≥ 2" (50 mm)	

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

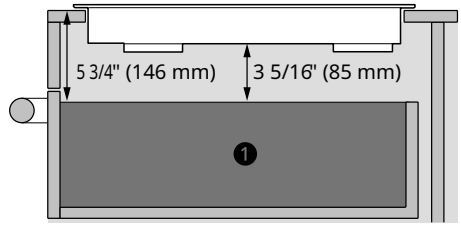
Deje 2″ (50 mm) debajo de la abertura del cable blindado para despejar el cable eléctrico y deje espacio para la instalación de la caja de conexiones en la pared en la parte posterior de la placa de cocción.

Espesor del vidrio: 3/16" (4 mm)

⚠ 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.

- Es muy importante mantener una distancia de 3 5/16" (85 mm) entre la placa de cocción y el cajón o el horno ❶ 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.

⚠ 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.

- La placa de cocción por inducción de 30" puede consumir hasta 7100 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 30 amperios del N.º 10 AWG.
- La placa de cocción por inducción de 36" puede consumir hasta 9200 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 40 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.

2 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.

3 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.

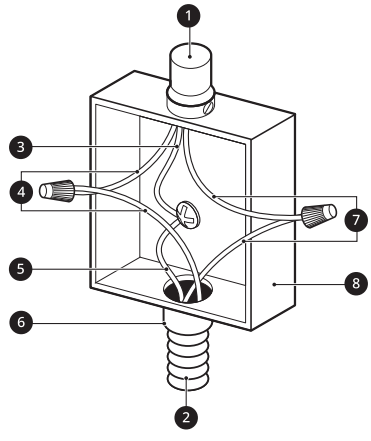
1 Desconecte la fuente de energía.

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



❶ Cable de la fuente de alimentación

❷ Cable de la placa de cocción

❸ Cable blanco (neutro)

❹ Cables rojos

❺ Cable verde (tierra)

❻ Conector de conducto homologado por UL

❼ Cables negros

❽ 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.

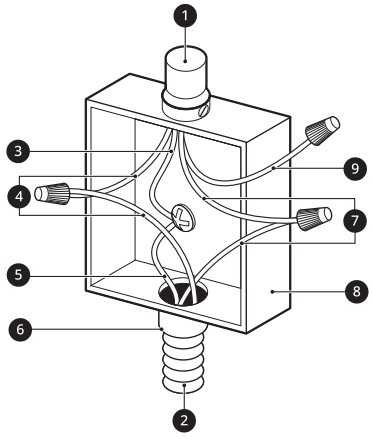
1 Desconecte la fuente de energía.

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



❶ Cable de la fuente de alimentación

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

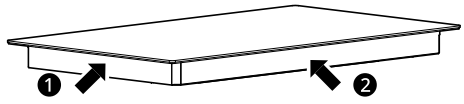
❼ Cables negros

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 en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la placa de cocción estén ajustados (consulte a continuación las ubicaciones).

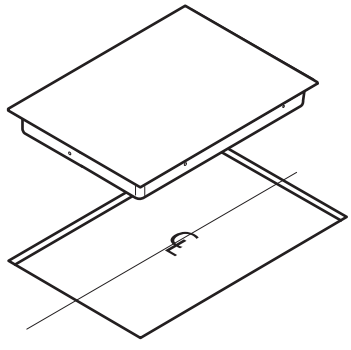


❶	3 tornillos (iguales a ambos lados)
❷	Placa de cocción de 30": 3 tornillos (iguales a ambos lados)
	Placa de cocción de 36": 4 tornillos (iguales a ambos lados)

2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.

- Consulte **Dimensiones y Espacios**.

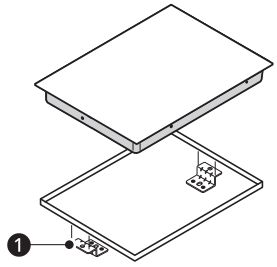
3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



NOTA

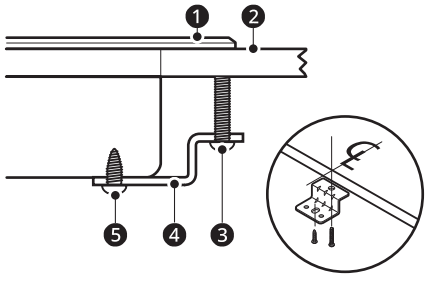
- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

4 Instale los soportes de retención ❶ del fondo de la placa de cocción; luego, ajuste los pernos contra la parte inferior del mostrador como se muestra.



NOTA

- Los soportes de retención DEBEN instalarse en cumplimiento de los códigos locales o, ante su ausencia, del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA n.º 70, la edición más reciente.



❶ Placa de cocción

❷ Mostrador

❸ Perno

❹ Soportes de retención

❺ Tornillos tipo A

Verificación final

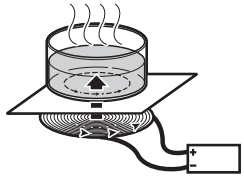
Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

FUNCIONAMIENTO

Introducción a la cocción por inducción

Cómo funciona la cocción por inducción

Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción de vidrio cerámico genera campos magnéticos, que actúan directamente sobre la base de las ollas y sartenes.



En lugar de calentar el vidrio cerámico, este método calienta la base de la sartén inmediatamente, lo que ahorra tiempo y energía. Dado que el calor requerido para cocinar se genera directamente en la base de la sartén, la zona de cocción en sí se calienta muy poco. La placa de cocción se calienta cuando se transfiere calor de los utensilios de cocina.

IMPORTANTE:

- Los campos electromagnéticos pueden afectar los circuitos electrónicos e interferir con radios y teléfonos portátiles.
- No coloque objetos magnéticamente activos (por ejemplo, tarjetas de crédito, disquetes de computadora, casetes) sobre la superficie de vidrio cerámico o cerca de ella mientras se utilicen una o más zonas de cocción por inducción.
- No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo, cucharas, tapas de sartén) en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse cuando las zonas de cocción estén en uso.

Utensilios de cocina

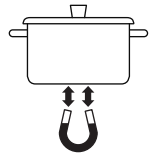
Utensilios de cocina de inducción

NOTA

- Antes de utilizar los elementos de cocción por inducción, lea atentamente y siga estas recomendaciones sobre los utensilios de cocina y las instrucciones de las secciones de detección de ollas.

Cuando compre sartenes para usar en la placa de inducción, busque utensilios de cocina identificados por el fabricante como "preparados para la inducción" o "aptos para la inducción", o que estén marcados por el fabricante como específicamente diseñados para cocinar por inducción.

El material de la base de los utensilios de cocina debe ser magnético para que los elementos de cocción se activen. Utilice un imán para comprobar si el material de la base de los utensilios de cocina es adecuado. Si el imán se adhiere al fondo de los utensilios de cocina, pueden utilizarse para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados de cocción en la superficie, utilice solo utensilios de cocina de acero de alta calidad y de gran calibre en los elementos de cocción por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocina de inducción.

Tipos de utensilios de cocina de inducción

Los tres tipos más comunes de utensilios de cocina de inducción disponibles son el acero inoxidable, el hierro fundido y los metales recubiertos de esmalte de porcelana.

- El **acero inoxidable** suele ser excelente para la cocina de inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

NOTA

- No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocina de inducción.

- El **hierro fundido** se cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocina de inducción. No deslice los utensilios de cocina de hierro fundido sobre la placa de cocción; los utensilios de cocina de hierro fundido con una superficie rugosa rayarán la placa de cocción de cerámica.
- Los **metales recubiertos de esmalte de porcelana** tienen características de calentamiento variables dependiendo de la calidad del metal base. Asegúrese de que el

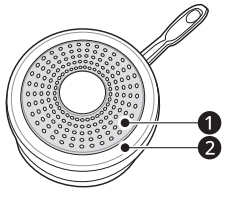
revestimiento de esmalte de porcelana sea liso para evitar que se raye la placa de cocción de cerámica.

Utensilios de cocina incompatibles

- Ollas de aluminio, níquel-plata
- Ollas de vidrio resistentes al calor
- Sartenes para asar
- Ollas de piedra
- Ollas de acero inoxidable (sin la marca IH)

Marca IH	Induction iH

  - Sin la marca IH, el calentamiento puede no funcionar bien.
- Ollas con base parcialmente magnética
  - Incluso si hay una marca IH, un recipiente que solo tenga material magnético en parte del fondo del recipiente podría no detectarse automáticamente o el producto puede no funcionar correctamente.



❶ Material que se adhiere al imán

❷ Material que no se adhiere al imán

- Una olla con patas

- Una olla con base redonda
  - El área de contacto más pequeña puede dar malos resultados.

- No utilice un recipiente con una superficie de base plana más pequeña que la zona de cocción.

Recomendaciones para el precalentamiento de la olla

La cocción por inducción puede disminuir la cantidad de tiempo necesario para precalentar los utensilios de cocina en comparación con la cocción en una placa de cocción de elementos radiantes o en un quemador de superficie de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras se cocinan en la placa de cocción y hasta que se completen todos los procesos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Recuerde que la cocción por inducción calienta inicialmente los utensilios de cocina MUY RÁPIDAMENTE si estos no contienen alimentos.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear algunos ruidos de fondo. Es posible que escuche un ligero zumbido al cocinar en la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.

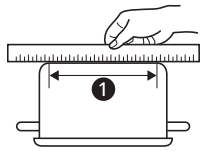
Algunos utensilios de cocina zumban, dependiendo de la construcción o del material de la base. El zumbido puede ser más perceptible si el contenido de la olla está frío. A medida que la olla se calienta, el ruido disminuye. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento son más perceptibles mientras se cocina en modo Boost. Pero los ruidos muy fuertes no son normales cuando se cocina por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, incluso cuando no se utilizan los elementos de superficie.
- Los utensilios de cocina que no tienen la marca "IH" pueden hacer un ruido fuerte.
- En ciertas condiciones, sus utensilios de cocina pueden producir un silbido agudo cuando dos elementos están en uso al mismo tiempo. Los niveles de potencia a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de utensilios de cocina que se utilicen. Cambie el nivel de potencia para eliminar el ruido o reducir su volumen.

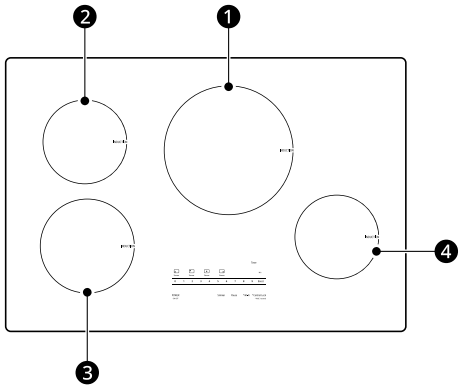
Use utensilios con base plana

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.



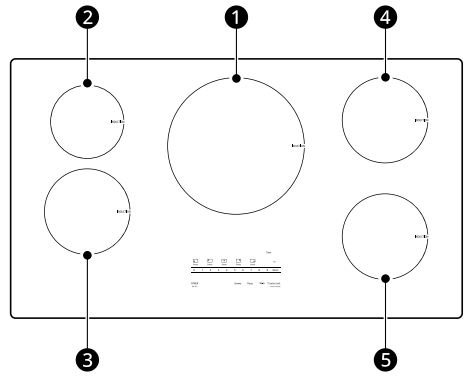
❶ Tamaño de la olla

Tamaño recomendado de los utensilios de cocina



30 pulgadas (CBIH3013BE)

30"	Tamaño de la olla
❶ Zona de cocción simple	5 13/16" - 9 15/16" (147 mm - 253 mm)
❷ Zona de cocción simple	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)
❸ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7 3/16" (147 mm - 185 mm)
❹ Zona de cocción simple	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)



36 pulgadas (CBIH3613BE)

36"	Tamaño de la olla
❶ Zona de cocción simple	5 13/16" - 11 1/8" (147 mm - 283 mm)
❷ Zona de cocción simple	5 13/16" - 6" (147 mm - 153 mm)
❸ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)
❹ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)
❺ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)

- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, configure el elemento central en Boost, use una olla de, al menos, 9" de diámetro para que se active el elemento central y apague todos los demás elementos.

Tamaño mínimo de los utensilios de cocina

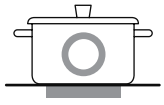
- Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más.

Colocación de los utensilios de cocina

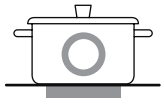
Utilice los utensilios de cocina adecuados y colóquelos correctamente en la placa de cocción. Uno o más de los elementos de cocción no se calentarán si alguna de las condiciones incorrectas mostradas es detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción de cerámica. Corrija el problema antes de intentar utilizar la placa de cocción.

(Correcto)

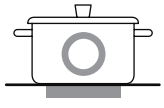
- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en la superficie del elemento de cocción.



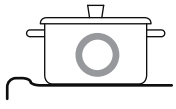
- La olla tiene el fondo plano y los lados rectos.



- El tamaño de la olla cumple o excede el tamaño mínimo recomendado para el elemento de cocción.



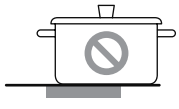
- La olla se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.



- La olla está correctamente equilibrada.

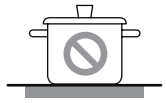
(Incorrecto)

- Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie del elemento de cocción.

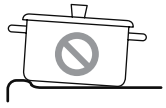


- La olla tiene el fondo o los lados curvados o deformados.

- La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



- El fondo de la olla se apoya en el borde de la superficie de cocción o no se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.



- La olla está desequilibrada por un mango pesado.

Evitar rayas

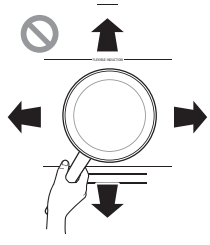
Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

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

Los utensilios de cocina siempre deben levantarse sobre la superficie de la placa de cocción de cerámica para evitar rayas.

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 (del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.



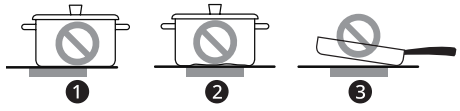
Para obtener mejores resultados

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 la zona de cocción 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 la zona de cocción.

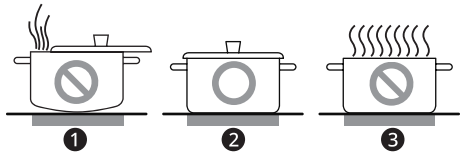


❶ no alineado

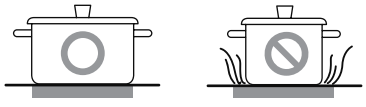
❷ fondo no plano

❸ mango demasiado pesado

- Las zonas de cocción y los utensilios de cocina sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque las tapas firmemente en ollas y sartenes para que estén completamente cubiertas.



- La base de la olla debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción.



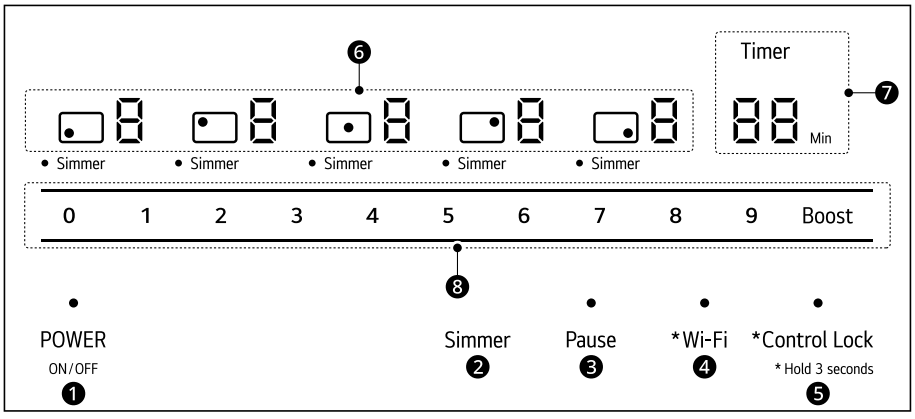
Panel de control

Funciones del panel de control

Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

La posición de la zona de cocción que se está controlando se muestra en cada icono de zona de cocción del panel de control. El siguiente diagrama corresponde a la placa de cocción de 36". El panel de control de 30" sólo incluye 4 iconos de zona de cocción.

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



		Elementos de superficie y controles			Elementos de superficie y controles
❶	**POWER (POTENCIA)**	Mantenga presionado durante 1 segundo para ENCENDER toda la placa de cocción. Cuando esté ENCENDIDA, la placa de cocción está en modo de espera hasta que se active una zona de cocción.	❺	**Control Lock (Bloqueo de control)**	Mantenga pulsado durante 3 segundos para bloquear el panel de control.
❷	**SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)**	Presione la tecla **SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)** con la zona de cocción seleccionada para hacer salsas o guisos a fuego lento.	❻	**Zona de cocción**	Permite comprobar el estado de una zona de cocción y ajustar la zona de cocción. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".
❸	**Pause (Pausa)**	Mantiene la zona de cocción activa en la potencia mínima. Pulse para activar o desactivar.	❼	**Timer (Temporizador)**	Presione para configurar un temporizador de cocina. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".
❹	**Wi-Fi**	Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi doméstica.	❽	**Nivel de potencia**	Seleccione el nivel de potencia para la zona de cocción.

Indicador de superficie caliente

H	Indicador de superficie caliente

- Si este icono se muestra en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vidrio cerámico está caliente.
  - Si no tiene cuidado, pueden producirse quemaduras o lesiones.

- Luego de apagar la zona de cocción, el icono se muestra continuamente hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría.
  - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.
- Incluso después de que la luz indicadora se haya apagado, tenga cuidado, debido a que la superficie aún puede estar caliente.

Cambio de configuración de la placa de cocción

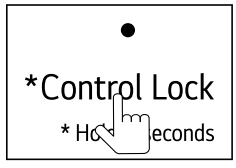
Bloqueo de control

La función de **Bloqueo de control** previene automáticamente que se activen los controles de la placa de cocción.

- Si el Bloqueo de control está activado, todas las funciones de la placa de cocción están desactivadas excepto los botones **POWER (POTENCIA)** y **Control Lock (Bloqueo de control)**.

Lock (Bloquear)

1 Mantenga presionado **Control Lock (Bloqueo de control)** durante 3 segundos. El indicador LED del Bloqueo de control se enciende.



2 Todos los botones están desactivados excepto los botones **POWER (POTENCIA)** y **Control Lock (Bloqueo de control)**.

Desbloquear

Mantenga presionado **Control Lock (Bloqueo de control)** durante 3 segundos para desactivar el bloqueo y desbloquear todos los botones.

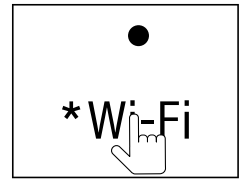
Wi-Fi

El botón **Wi-Fi**, cuando se utiliza con la app LG ThinQ, permite que el inductor se conecte a una red Wi-Fi doméstica. Consulte Funciones inteligentes para obtener información sobre la configuración inicial de la app.

Configuración de Wi-Fi

El indicador Wi-Fi muestra el estado de la conexión de red de la placa de cocción. El indicador se ilumina cuando la placa de cocción está conectada a la red Wi-Fi. Mantenga pulsado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos para conectarse a la red. El indicador parpadea mientras se realiza la conexión y luego se enciende una vez que la conexión se ha realizado correctamente.

Para desactivar el Wi-Fi, mantenga pulsado el botón **Wi-Fi** de nuevo por 3 segundos. Esto apagará el indicador y hara que se desconecte de la red Wi-Fi.



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.

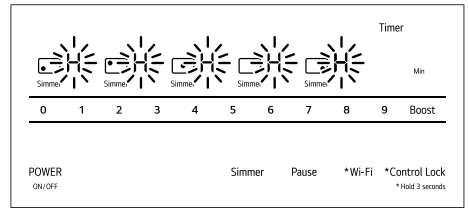
⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de la placa de cocción

Primer funcionamiento

Cuando conecta por primera vez el suministro eléctrico a la placa de cocción, el indicador "H" parpadeará por 60 segundos. Esto es normal y no indica una falla de funcionamiento.



PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado, ya que si se muestra el indicador "H", la superficie vitrocerámica estará caliente. De lo contrario, podrían producirse quemaduras o lesiones. Consulte la sección Indicador de superficie caliente.

Activación de la placa de cocción

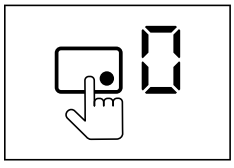
Para encender la placa de cocción, presione el botón **POWER (POTENCIA)** durante, aproximadamente, 1 segundo. El LED indicador de potencia de cada elemento de superficie muestra "0". Para apagar la placa de cocción, pulse el botón **POWER (POTENCIA)**.

NOTA

- Después de encender la placa de cocción con el botón **POWER (POTENCIA)**, debe seleccionar una de las zonas de cocción dentro de los 60 segundos. Si no se hace ninguna selección, la placa de cocción se apagará por seguridad.

Selección de la zona de cocción

Coloque una sartén compatible con inducción arriba de la zona de cocción deseada.



Pulse el botón de la zona de cocción deseada para ajustar el nivel de potencia. La indicación '0' del quemador parpadeará.

NOTA

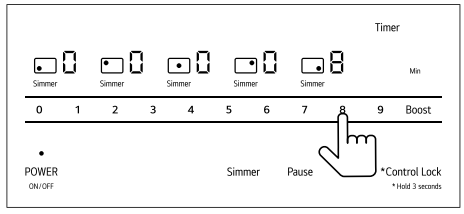
- Una vez seleccionada la zona de cocción, el nivel de potencia debe seleccionarse en un plazo de 5 segundos con los ajustes de potencia del elemento. De lo contrario, la configuración de potencia se apagará por seguridad.
- Si no se selecciona un nivel de potencia, la configuración de potencia se apagará después de 5 segundos.

Reajuste del nivel de potencia

1 Selecciona la zona de cocción deseada.

2 Pulse el **Nivel de potencia** deseado. El nivel de Potencia cambiará después de 5 segundos. (Si se selecciona el nivel de potencia 0, el quemador se apagará).

- Si el nivel de potencia muestra '⊔', verifique que la batería de cocina es compatible para inducción.

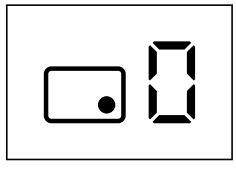


NOTA

- Una vez que se cambia el nivel de potencia, el funcionamiento de la zona de cocción se detiene temporalmente y luego se reinicia en el nivel de potencia cambiado.

Apagado de la zona de cocción

1 Una vez finalizada la cocción, seleccione la tecla de la zona de cocción deseada y cambie al nivel de potencia '0' para apagar la zona de cocción luego de 5 segundos.



2 Para apagar todas las zonas de cocción, presione el botón **POWER (POTENCIA)**.

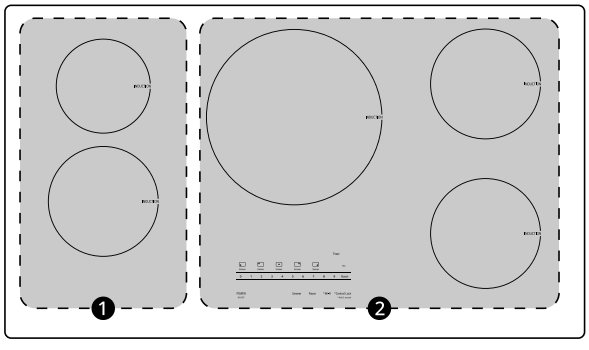
ADVERTENCIA

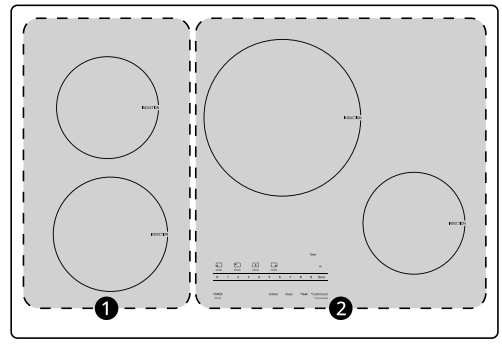
- Su placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador le advertirá de que esa zona ha sido utilizada y todavía desprende calor suficiente para causar quemaduras. Evite tocar la zona de cocción.

Consejos para la cocción por inducción

Obtener los resultados que desea al cocinar puede llevar un poco de tiempo y esfuerzo. Si no está familiarizado con la cocción por inducción, puede tomar un poco de práctica o ajustar sus métodos habituales para lograr los resultados esperados. Usando la tabla de cocción y estos consejos de cocina como guía, pronto disfrutará de los beneficios de la cocción por inducción.

- La cantidad o la calidad de algunos alimentos puede afectar sus tiempos de cocción.
- Cuando sea seguro, permita que los alimentos estén a temperatura ambiente antes de cocinarlos para aprovechar la capacidad de la inducción para calentar los alimentos rápidamente.
- Los utensilios de cocina se calientan muy rápidamente cuando se cocina por inducción. Revise los alimentos o líquidos de vez en cuando y revuelva o reduzca el fuego para evitar quemaduras, cocción excesiva, salpicaduras o desborde por ebullición.
- Las salsas, las sopas y los guisos pueden calentarse más rápido de lo que está acostumbrado y desbordar al hervir si no se los vigila. Para obtener los mejores resultados, revuelva con frecuencia.
- Los alimentos demasiado cocidos pierden humedad y saben secos, mientras que los alimentos poco cocidos pueden causar enfermedades. Para obtener los mejores resultados, use un termómetro para asegurarse de que los alimentos se calienten a una temperatura interna segura.
- Use sartenes antiadherentes o curadas al cocinar para reducir la cantidad de grasa adicional agregada a una receta.
- No llene de más los utensilios de cocina. Para evitar tiempos de cocción lentos y malos resultados, use utensilios de cocina que tengan el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que está cocinando.
- Al hervir agua en el elemento central, una olla de 11" (placa de cocción de 36 pulgadas) o 10" (placa de cocción de 30 pulgadas) de diámetro da el mejor rendimiento y ahorra la mayor cantidad de tiempo.
- Utilice la configuración Boost para hervir agua rápidamente o siempre que necesite energía de calentamiento adicional en un elemento.
- Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra, puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.





❶ Zona de cocción izquierda

❷ Zona de cocción derecha

Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de potencia	Notas/comentarios
Fundir	• Chocolate a fuego directo	1	Revuelva continuamente para evitar que se pegue. Si usa una caldera doble para derretir el chocolate, use el nivel de potencia 2.
	• Mantequilla	2	Controle atentamente para evitar malos resultados.
Recalentar	• Sopas y guisos	3-4	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Rehogar verduras	• Cebollas • Zanahorias • Apio • Pimientos	5-6	Para rehogar verduras, cocínelas hasta que liberen humedad, sin dorarse.
Cocción a fuego lento	• Salsa de tomate • Salsa de queso	Cocción a fuego lento 1	Controle atentamente para evitar derrames. Para cocinar al vapor verduras o granos, lleve a hervor el líquido de cocción a fuego lento, cubra la olla y reduzca el calor al nivel de energía 2.
	• Papas • Granos • Caldos o guisos	4-5-6	
Salteado u otros	• Filetes/chuletas • Huevos • Carnes de desayuno • Verduras congeladas • Salteado	5-6-7	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Sellado/dorado	• Dorado de carnes para chile o guisos • Filetes o chuletas	8-9	Las carnes a temperatura ambiente se sellarán y dorarán de manera más efectiva. Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.
Fritura/fritura profunda	• Pollo frito • Papas fritas • Pescados o mariscos rebozados	7-8	Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.
Blanquear verduras	• Brócoli • Coliflor • Judías verdes	8-9	Controle atentamente para evitar derrames.
Hervor	• Agua para pasta • Mariscos	8-9-Boost	No llene la olla hasta el borde. El agua puede desbordar si el nivel de potencia es demasiado alto.

NOTA

- Estos ajustes son pautas recomendadas para cocinar. Es posible que deba ajustar el nivel de potencia para el tipo de comida y de sartén. Los tiempos de cocción de algunos alimentos variarán según la cantidad o la calidad.

Uso de los modos de cocción

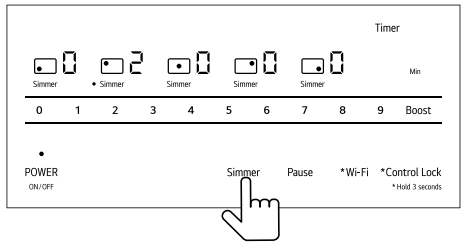
Cocción a fuego lento

Use **SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)** para hacer salsas o guisos a fuego lento.

La función de Cocción a fuego lento le permite un control detallado con 3 subnieles entre los niveles de potencia 1 y 2.

1 Coloque el utensilio de cocina en cualquier zona de cocción. Active la zona de cocción correspondiente.

2 Pulse **SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)**. La pantalla del quemador cambiará.



3 Para establecer y ajustar el **Nivel de cocción a fuego lento**, toque el **Nivel de potencia** correspondiente.

- Solo se pueden seleccionar los niveles de potencia 1 a 3.
- La selección del nivel de potencia 4 o superior desactiva la función de cocción a fuego lento.

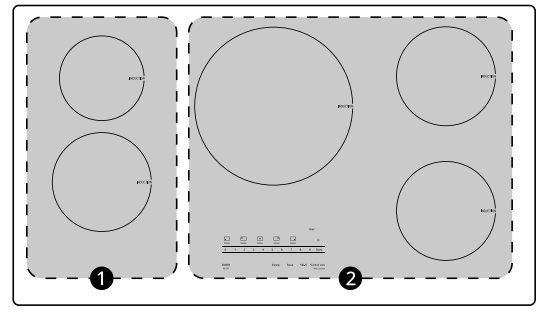
4 Pulse **SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)** de nuevo para apagar la zona de cocción. Si se selecciona el botón **POWER (POTENCIA)**, se apagará todo el funcionamiento.

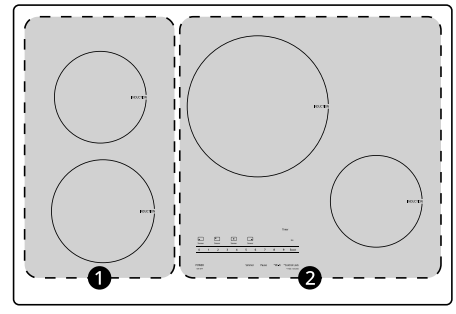
Boost

Utilice la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente.

Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra, puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.

Por seguridad, luego de 6 minutos, el ajuste Boost volverá automáticamente al nivel de potencia **9**.



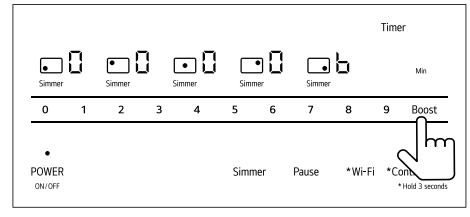


❶ Zonas de cocción izquierda

❷ Zonas de cocción derecha

Encendido de Boost

Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción. Seleccione la zona de cocción y presione el botón **BOOST (AUMENTAR)**.



⚠ ADVERTENCIA

- Nunca use el modo Boost para precalentar utensilios de cocina vacíos o para calentar aceite, mantequilla o mantequilla de cerdo. Los utensilios de cocina pueden dañarse y la grasa puede incendiarse si se sobrecalienta.

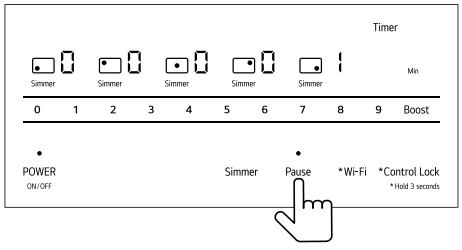
NOTA

- En ciertas condiciones, la función Boost se apagará automáticamente para proteger los elementos electrónicos dentro de la placa de cocción.
- Esto puede ocurrir si el producto se usa durante largos períodos, al freír o si los utensilios de cocina se levantan o se mueven en el modo Boost.

Otras funciones

Pausa

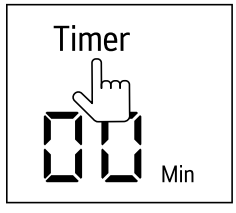
La función Pausa reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción activas al nivel 1 y las mantiene en ese nivel hasta que se desactiven. Para usar esta función, presione el botón **Pause (Pausa)**. Para desactivar la función Pausa, presione **Pause (Pausa)** otra vez para que la zona de cocción regrese al nivel de potencia anterior.



Temporizador

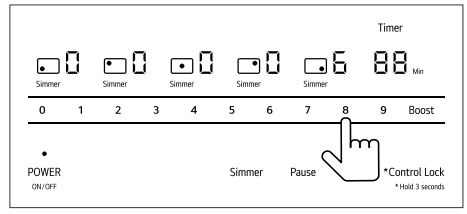
El temporizador actúa como un simple temporizador y no apaga la zona de cocción. No está vinculado a ninguna zona de cocción específica. Cuando finaliza el tiempo establecido, el temporizador hace sonar una alerta. Si la zona de cocción se apaga durante el funcionamiento del temporizador, el temporizador continuará funcionando.

1 Presione el botón **Timer (Temporizador)** y 00 parpadeará en la pantalla.



2 Utilice el botón **Nivel de potencia** para ajustar la cantidad de tiempo deseada. Luego de 3 segundos, el temporizador se pondrá en marcha.

- El temporizador puede ajustarse de 0 a 99 minutos.
- Si no se ingresa ningún tiempo por 25 minutos, el temporizador se desactivará.



3 Para cancelar el ajuste del temporizador, presione el botón **Timer (Temporizador)**.

⚠ ADVERTENCIA

- La función Temporizador no apaga automáticamente la placa de cocción ni las zonas de cocción. Asegúrese de presionar el botón **POWER (POTENCIA)** para apagar la placa de cocción luego de cocinar.

Control automático del nivel de potencia

El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el extremo superior del rango de temperatura. Para evitar que la placa de cocción se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.

NOTA

- Ciclo de potencia
  - Es normal que los elementos calefactores se enciendan o se apaguen durante el uso para controlar la potencia de salida.

Índice de calentamiento de los utensilios de cocina

El índice de calentamiento de los utensilios de cocina se puede utilizar para determinar si un recipiente se calentará bien en una zona de cocción de inducción.

- El índice de calentamiento puede variar debido a condiciones como el voltaje, el tamaño de los utensilios de cocina o la temperatura de los utensilios de cocina. Use utensilios de cocina con

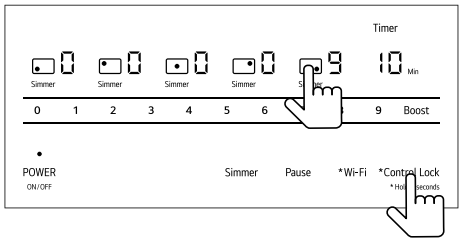
un diámetro inferior que sea adecuado para el tamaño de la zona de cocción.

- El índice de calentamiento puede variar según la zona de cocción.
- El índice de calentamiento de utensilios de cocina que se muestra en este producto se basa en los estándares internos del fabricante. Las condiciones ambientales pueden causar resultados inexactos o variables. Use los resultados solo como punto de referencia.

Uso del índice de calentamiento

1 Coloque el utensilio de cocina en la zona de cocción que desee utilizar y ajuste el nivel de potencia a 9.

2 Mantenga presionado el botón de la zona de cocción correspondinete y **Control Lock (Bloqueo de control)** para mostrar el índice de calentamiento de los utensilios de cocina. El índice de calentamiento de los utensilios de cocina se desactiva luego de 3 segundos.



Index	Estado de calentamiento
0 - 3	Malo
4 - 8	Regular
9 - 10	Bueno

- Cuanto mayor sea el índice, mejor se calentarán los utensilios de cocina (en el rango de 0 a 10).
- Si el índice es bajo, verifique el material, el tamaño y la forma de la base del utensilio de cocina.
  - Incluso si los utensilios de cocina tienen una marca IH, si el índice es bajo, es posible que no se caliente correctamente en este electrodoméstico.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Monitorización**
  - Esta función le ayuda a verificar el estado actual, el tiempo restante y ajustes de cocción en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las alertas push para recibir notificaciones sobre el estado del electrodoméstico. Las notificaciones se activan incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Función de interconexión**
  - El **LG ThinQ** enciende y apaga el ventilador automáticamente cuando está emparejado con la placa de cocción. Ambos productos deben estar conectados a la aplicación de **LG ThinQ** y tener una función de interconexión.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

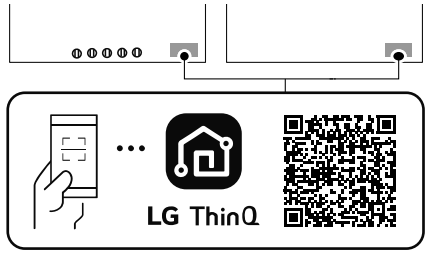
NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Para desconectar el electrodoméstico de la red **Wi-Fi**, elimine la placa de cocción de la lista de productos conectados en la aplicación del **LG ThinQ**.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado a través de un sistema de control remoto.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

1. Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.

2. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.

3. Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono ⌔ en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable de ningún problema de conexión de red o falla, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

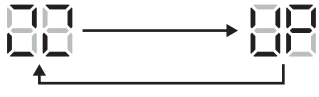
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el aparato no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

Función LG UP (Solo EE.UU.)

Disfrute de nuevas características mediante la actualización de su producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.

Si hay disponible una función actualizable, al encender el producto y seleccionar una zona de cocción, aparece una notificación de actualización en el panel de control del producto.

Por ejemplo, es posible que las luces de la pantalla se enciendan en una secuencia hasta que aparezca UP.



1 Cuando hay actualizaciones disponibles, se envían notificaciones de actualización a su teléfono inteligente.

2 Presione la notificación de actualización en su teléfono inteligente para ingresar al **LG UPgrade Center** en la aplicación **LG ThinQ**.

3 Una vez en el **LG UPgrade Center**, seleccione una nueva característica y presione el botón **Upgrade (Actualización)**.

- No desenchufe el producto durante la actualización; de lo contrario, podría interrumpir el proceso de actualización.

4 Cuando haya finalizado la actualización, compruebe la guía en la aplicación **LG ThinQ** para obtener las configuraciones de la característica en detalle.

NOTA

- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.
- Cuando haya finalizado la actualización, las funciones reales del producto pueden diferir de las descritas en el manual del propietario.

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de las Reglas de la FCC para el módulo transmisor y la parte 18 de las Reglas de la FCC para este equipo. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario

intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

Este dispositivo (el módulo transmisor contenido en este producto) cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo, que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento, puede anular la autorización del usuario para operarlo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS de innovación, ciencia y desarrollo económico exentas de licencia de Canadá. Su funcionamiento queda sujeto a las siguientes condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia.

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso interferencia que pueda causar el funcionamiento no deseado del dispositivo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite https://opensource.lge.com.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

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.

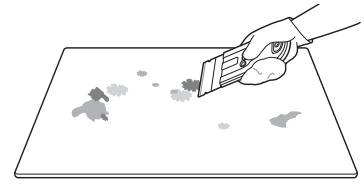
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

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, kétchup, 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.



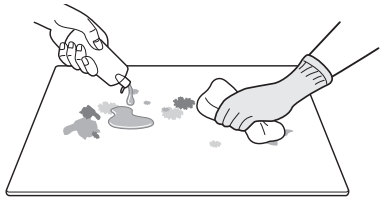
NOTA

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

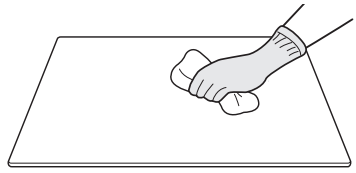
NOTA

- 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 de un limpiador del tamaño de la punta de un dedo, para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada zona de cocción. 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)				

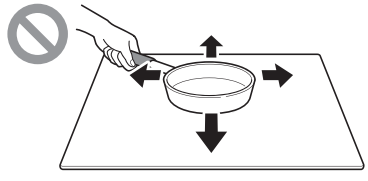
NOTA

- Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.lg.com

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.
- 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.

Partes y características

Problemas	Causas posibles y solución
La placa de cocción no funciona	**Los controles de la placa de cocción están bloqueados.** • Consulte el Bloqueo de control para desactivar la función Bloqueo de control.
	El disyuntor se ha disparado o el fusible se ha quemado. • Reinicie el disyuntor.
	Corte de energía. • Revise las luces de la casa para confirmar si hay un corte de energía.
	El cableado de instalación no está completo. • Póngase en contacto con el instalador o distribuidor.
La placa de cocción no calienta	**Zona de cocción incorrecta seleccionada.** • Asegúrese de que el control correcto esté ACTIVADO para la zona de cocción que se está utilizando.
	No llega energía a la placa de cocción. • Consulte “La placa de cocción no funciona” más arriba.
Los elementos se apagan mientras se cocina.	**La temperatura interior de la placa de cocción es demasiado alta.** • Compruebe que la placa de cocción se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	**Es posible que el panel de control no esté configurado correctamente.** • Compruebe el nivel de potencia.
	Los utensilios de cocina que no están marcados como IH o no son compatibles con la convección pueden no calentarse correctamente. • Use utensilios de cocina con la marca **IH**.
	Los utensilios de cocina pueden no ser planos o de la forma o el tamaño correctos. • Use utensilios de cocina con base plana. • Tamaño mínimo de los utensilios de cocina - Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más. • Use los utensilios de cocina recomendados. Consulte **Utensilios de cocina de inducción**.
Se puede escuchar un sonido de ventilador.	**La temperatura interior de la placa de cocción es alta.** • Esto es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.
Se escuchan ruidos durante la cocción. Los siguientes ruidos son normales.	**Zumbido** • Causado por el campo magnético que transmite potencia a los utensilios de cocina. Es más notorio en configuraciones de alta potencia y se vuelve más silencioso si se reduce la potencia.

Problemas	Causas posibles y solución
Se escuchan ruidos durante la cocción. Los siguientes ruidos son normales.	**Silbido** • Más notorio con utensilios de cocina más ligeros o cuando los utensilios de cocina están vacíos. • En ciertas condiciones, sus utensilios de cocina pueden producir un silbido agudo cuando dos elementos están en uso al mismo tiempo. Los niveles de potencia a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de utensilios de cocina que se utilicen. Cambie el nivel de potencia para eliminar el ruido o reducir su volumen.
	Sonido de crujido • Puede ocurrir cuando se usan utensilios de cocina de compuesto, ya que los diferentes materiales resuenan y se calientan a diferentes velocidades. Esto no daña ni perjudica el desempeño del utensilio de cocina.
	Sonido de clic • Causado por los interruptores eléctricos. • Es normal escuchar un ruido de clic cuando se operan zonas de cocción por debajo del nivel de potencia **6**.
	Sonido de tictac • Causado por la detección de utensilios de cocina.
La función Boost se ha desactivado o no se puede activar.	**Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra en la sección Funcionamiento bajo "Uso de los modos de cocción", puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.** • Por seguridad, después de 6 minutos, la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de potencia 9 o al nivel de potencia establecido anteriormente.
Los utensilios de cocina no se pueden detectar automáticamente.	**Los utensilios de cocina no son compatibles con la placa de cocción por inducción.** • Use solo utensilios de cocina que sean compatibles con la placa de cocción por inducción. Para obtener más información sobre los utensilios de cocina compatibles, consulte **Utensilios de cocina de inducción**.
Los utensilios de cocina han sido dañados.	**Los utensilios de cocina se sobrecalientan.** • Nunca use el modo Boost para precalentar utensilios de cocina vacíos o para calentar aceite, mantequilla o mantequilla de cerdo. • Utilice la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente.
La potencia es diferente cuando se utiliza el mismo tipo de zona de cocción.	**La placa de cocción está sobrecalentada.** • El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el extremo superior del rango de temperatura. Para evitar que la placa de cocción se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.
Ciclo de potencia	**Esto es normal.** • Durante el uso, el elemento calefactor se enciende y apaga para controlar la potencia de salida.
El Panel de control no funciona correctamente.	**Los utensilios de cocina calientes están sobre el Panel de control.** • Para evitar un mal funcionamiento, no coloque los utensilios de cocina calientes encima del panel de control.

Problemas	Causas posibles y solución
El Panel de control no funciona correctamente.	**El código de error FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE aparece en la pantalla.** • El control electrónico detectó una condición de falla. Apague la alimentación y enciéndala de nuevo para eliminar el código de error. • Si el problema se repite, llame para obtener servicio de reparación.
	El código de error no aparece en la pantalla. • Apague la placa de cocción y reiníciela. • Si el problema continúa, desconecte el disyuntor por 60 segundos y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, contacte a un centro de servicio LG local o al Centro de Información al Cliente.
El temporizador no apaga la zona de cocción.	**Esto es normal.** • El temporizador de cocina/temporizador de cocción actúa como un temporizador simple y no apaga la zona de cocción.
El indicador de superficie caliente permanece encendido luego de apagar las zonas de cocción.	**Esto es normal.** • Luego de apagar las zonas de cocción, el indicador permanece encendido hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría. • Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**La contraseña de la red Wi-Fi no se ingresó correctamente.** • Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.
	Están activados los datos móviles para su teléfono inteligente. • Desactive la **Red Móvil** en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
	La frecuencia del enrutador no es de 2,4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico está muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no se configure correctamente. Reubique el enrutador para que esté más cerca del electrodoméstico o adquiera e instale un repetidor Wi-Fi.

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos).** • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Anote la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

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 por inducción 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

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 prejuicio 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. 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 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.

Balayez le code QR pour consulter le manuel.

MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION EN VITROCÉRAMIQUE

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

FRANÇAIS

CBIH3013BE, CBIH3613BE

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

9 APERÇU DU PRODUIT

9 Caractéristiques du produit

10 INSTALLATION

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

19 FONCTIONNEMENT

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

32 FONCTIONS INTELLIGENTES

32 Application LG ThinQ

35 ENTRETIEN

35 Soin et nettoyage

38 DÉPANNAGE

38 Avant d'appeler le réparateur

42 GARANTIE LIMITÉE

42 CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

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

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

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

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Voici le message que ces mots véhiculent :

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

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

MISES EN GARDE

AVERTISSEMENT

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

Installation

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

Fonctionnement

- Assurez-vous de savoir comment couper l'alimentation électrique de l'appareil à partir du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence. Identifiez le disjoncteur ou le fusible pour pouvoir agir rapidement si nécessaire.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer une pièce.
- Les personnes qui possèdent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent faire preuve de prudence en utilisant un appareil à induction ou en se trouvant à proximité lorsqu'il est en fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical au sujet de votre situation particulière.
- NE 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. Étouffez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre polyvalente ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez que des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place d'une poignée.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. Une accumulation de pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés à proximité de la surface de cuisson ou sur celle-ci. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de recettes, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs, tels que des bombes aérosols, sur l'appareil ou à proximité. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou causer des dommages matériels.
- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne placez jamais d'articles combustibles sur la surface de cuisson.
- Ne gardez jamais d'articles combustibles ou de bombes aérosols dans un tiroir situé sous la surface de cuisson.
- Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la de près. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Vous devez surveiller la cuisson lorsque vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique. Ne réutilisez pas votre surface de cuisson tant que la surface en verre n'aura pas été remplacée.
- Lorsque vous vous servez de la surface de cuisson, n'utilisez jamais de papier d'aluminium, de produits emballés dans du papier d'aluminium ou d'aliments surgelés dans des contenants en aluminium.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes, à moins qu'ils soient sous la surveillance appropriée d'une personne responsable qui s'assure qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- La surveillance des jeunes enfants est requise afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles peuvent devenir chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

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

Entretien

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

MISES EN GARDE

⚠ MISE EN GARDE

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

Fonctionnement

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

Entretien

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

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

Mise au rebut des vieux appareils

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

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

GARDEZ CES CONSIGNES

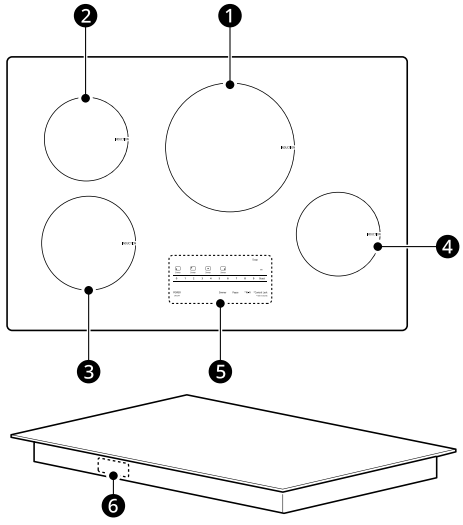
APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités

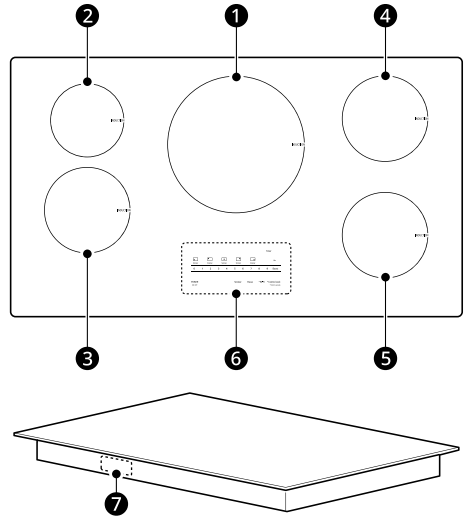
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

30 po (CBIH3013BE)



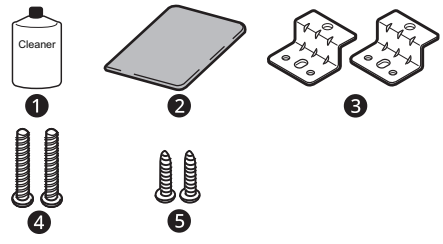
	Pièces et fonctionnalités
❶	Zone de cuisson simple : 9 15/16 po (253 mm)
❷	Zone de cuisson simple : 6 1/2 po (165 mm)
❸	Zone de cuisson simple : 7 3/16 po (185 mm)
❹	Zone de cuisson simple : 6 1/2 po (165 mm)
❺	Panneau de commande
❻	Étiquette signalétique et plaque d'identification avec le numéro de série et de modèle

36 po (CBIH3613BE)



	Pièces et fonctionnalités
❶	Zone de cuisson simple : 11 1/8 po (283 mm)
❷	Zone de cuisson simple : 6 po (152,4 mm)
❸	Zone de cuisson simple : 7 po (177,8 mm)
❹	Zone de cuisson simple : 7 po (177,8 mm)
❺	Zone de cuisson simple : 7 po (177,8 mm)
❻	Panneau de commande
❼	Étiquette signalétique et plaque d'identification avec le numéro de série et de modèle

Accessoires



❶ Nettoyant pour surface de cuisson (1)

❷ Tampon à récurer non abrasif (1)

❸ Plaques de retenue (2)

❹ Boulons (2)

❺ Vis de type A (2)

INSTALLATION

Avant l’installation

Avant de commencer

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

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

Lisez ces instructions complètement et attentivement.

⚠ 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

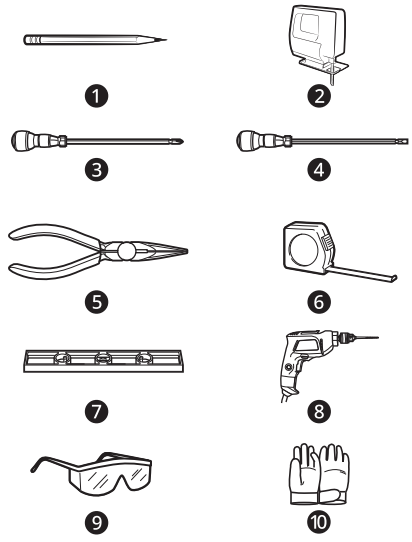
Consommateur :

- 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



❶ Crayon

❷ Scie sauteuse

❸ Tournevis Phillips

❹ Tournevis plat

❺ Pinces

❻ Ruban à mesurer

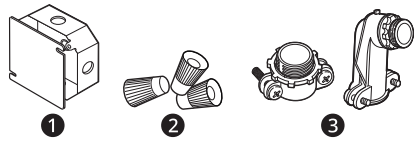
❼ Niveau

❽ Perceuse

❾ Lunettes de protection

❿ Gants

Pièces non fournies



❶ Boîte de jonction

❷ Capuchons de connexion

❸ Serre-câble (connecteur de conduit)

Déballage de la surface de cuisson

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

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

Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série

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

Caractéristiques techniques

30 po Caractéristiques techniques

Modèles		CBIH3013BE		
Description		Surface de cuisson à induction		
Spécifications électriques	**Tension de connexion**	240/208 V c.a., 60 Hz, 29,6 A / 27,9 A		
	Charge électrique maximale connectée	7100 W / 5806 W		
Dimensions de la surface de cuisson		30 11/16 po (781 mm) (L) × 3 11/16 po (94 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)		
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 28 1/2 po (724 mm) (L) × 5 3/4 po (146 mm) (H) × 19 5/8 po (498 mm) (P)		
Zones de cuisson		**Position**	**Dimensions**	**Puissance (niveau 9 / Boost)**
		Avant gauche	7 3/16 po (185 mm)	1717/2617 W (208 V) 2100/3200 W (240 V)
		Avant droit	6 1/2 po (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Arrière gauche	6 1/2 po (165 mm)	1063/1472 W (208 V) 1300/1800 W (240 V)
		Centre	9 15/16 po (253 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

36 po Caractéristiques techniques

Modèles		CBIH3613BE		
Description		Surface de cuisson à induction		
Spécifications électriques	**Tension de connexion**	240/208 V c.a., 60 Hz, 38,4 A / 36,2 A		
	Charge électrique maximale connectée	9200 W / 7524 W		
Dimensions de la surface de cuisson		36 5/8 po (930 mm) (L) × 3 11/16 po (94 mm) (H) × 21 1/16 po (534 mm) (P)		
Dimensions de la découpe du comptoir		Installation standard 33 7/8 po (860 mm) (L) × 5 3/4 po (146 mm) (H) × 19 1/8 po (486 mm) (P)		
Zones de cuisson		**Position**	**Dimensions**	**Puissance (niveau 9 / Boost)**
		Avant gauche	7 po (177,8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Avant droit	7 po (177,8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Arrière gauche	6 po (152,4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Arrière droit	7 po (177,8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
		Centre	11 1/8 po (283 mm)	1963/3517 W (208 V) 2400/4300 W (240 V)

REMARQUE

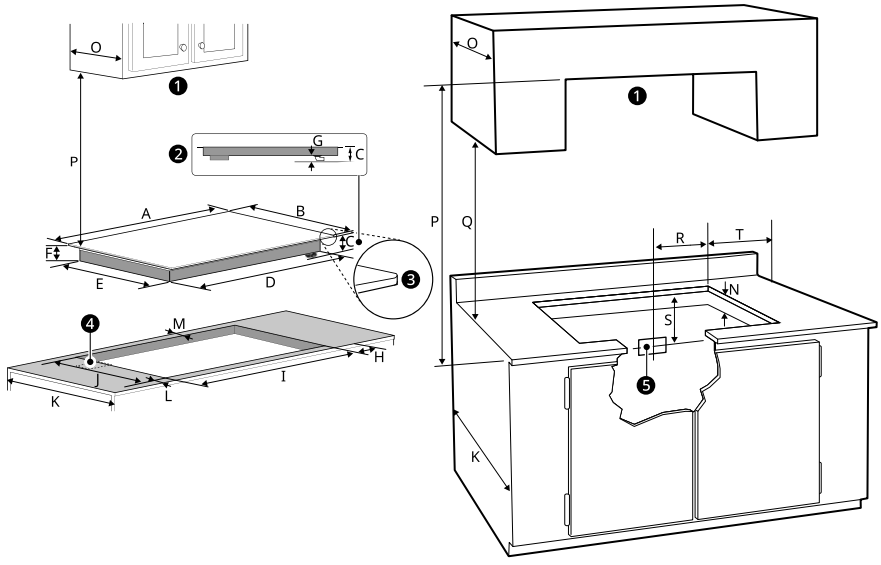
- La puissance maximale de chaque zone de cuisson dépend de la taille et du matériau de l’accessoire de cuisson utilisé.

Préparation de l’emplacement d’installation

Informations importantes sur l’installation

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

Dimensions et dégagements



❶ N’obstruez pas ces zones.

❷ Côté droit

❸ Rayon : 3/8 po (10 mm)

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

❺ Emplacement approximatif de la boîte de jonction.

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
A	Largeur de la plaque supérieure	30 11/16 po (781 mm)	36 5/8 po (930 mm)
B	Profondeur de la plaque supérieure	21 1/16 po (534 mm)	
C	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas du conduit	3 9/16 po (90 mm)	
D	Largeur de la base de la surface de cuisson	28 1/8 po (714 mm)	33 1/2 po (851 mm)
E	Profondeur de la base de la surface de cuisson	18 13/16 po (477 mm)	

-	Dimensions/dégagements	Surface de cuisson de 30 po	Surface de cuisson de 36 po
F	Distance entre le bas de la plaque supérieure et le bas de la base de la surface de cuisson	2 7/16 po (61 mm)	
G	Hauteur du conduit	1 1/8 po (29 mm)	
H	Dégagement entre le bord latéral de la découpe et le côté du comptoir	≥ 1 1/8 po (28 mm)	
I	Largeur de la découpe	≥ 28 1/2 po (724 mm) ≤ 28 5/8 po (727 mm)	≥ 33 7/8 po (860 mm) ≤ 33 15/16 po (863 mm)
J	Profondeur de la découpe	≥ 19 5/8 po (498 mm) ≤ 19 11/16 po (501 mm)	≥ 19 1/8 po (486 mm) ≤ 19 3/16 po (488 mm)
K	Profondeur des armoires inférieures	23 13/16 po (605 mm)	23 3/8 po (593 mm)
L	Distance entre l'avant du comptoir et le bord avant de la découpe	≥ 2 3/16 po (55 mm)	
M	Distance entre le bord arrière de la découpe et la surface combustible la plus proche	≥ 2 1/16 po (52 mm)	
N	Hauteur sous la découpe (un espace vide est requis sous la surface de cuisson pour une performance optimale)	≥ 5 3/4 po (146 mm)	
O	Profondeur des armoires situées au-dessus	≤ 13 po (330 mm)	
P	Dégagement entre le haut de la surface de cuisson et le bas des armoires situées au-dessus	≥ 30 po (762 mm)	≥ 36 po (914 mm)
Q	Dégagement entre le comptoir et le bas des armoires adjacentes	≥ 18 po (457 mm)	
R	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	12 po (305 mm)	
S	Boîte de jonction (emplacement approximatif)	10 po (254 mm)	
T	Distance entre le bord de la surface de cuisson et le mur combustible le plus proche (de chaque côté de l'appareil)	≥ 2 po (50 mm)	

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

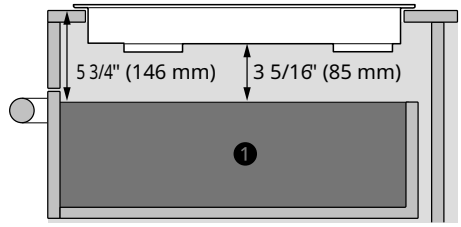
Prévoyez 2 po (50 mm) sous l'ouverture pour le câble blindé afin de dégager le câble électrique, et prévoyez un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur, à l'arrière de la surface de cuisson.

Épaisseur du verre : 3/16 po (4 mm)

⚠ MISE EN GARDE

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

- Il est très important de garder une distance de 3 5/16 po (85 mm) entre la surface de cuisson et le tiroir ou le four ❶ situé en dessous.



Installation de la surface de cuisson

Branchement électrique

Consignes de sécurité importantes

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Réalisation du branchement électrique

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

REMARQUE

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

Exigences électriques

Respectez tous les codes et règlements locaux en vigueur.

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

- Une surface de cuisson à induction de 30 po peut consommer jusqu'à 7100 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 30 A avec nr 10 AWG doivent être utilisés.
- Une surface de cuisson à induction de 36 po peut consommer jusqu'à 9200 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 40 A avec nr 8 AWG doivent être utilisés.

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

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

la boîte et l'appareil, afin que ce dernier puisse être déplacé pour l'entretien.

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

Branchement électrique

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

La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.

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

REMARQUE

À L'ÉLECTRICIEN :

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Respectez tous les codes et règlements locaux.

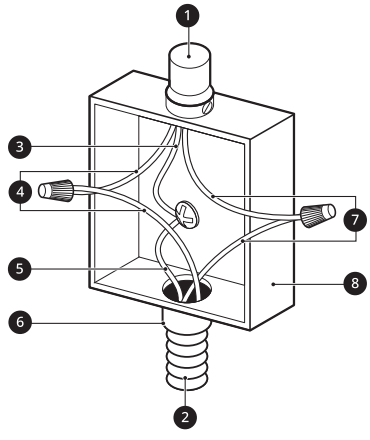
1 Débranchez l'alimentation.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Boîte de jonction à trois fils avec mise à la terre



❶ Câble de l'alimentation électrique

❷ Câble de la surface de cuisson

❸ Fil blanc (neutre)

❹ Fils rouges

❺ Fil vert (terre)

❻ Connecteur pour conduit homologué UL

❼ Fils noirs

❽ Boîte de jonction

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

Respectez tous les codes et règlements locaux.

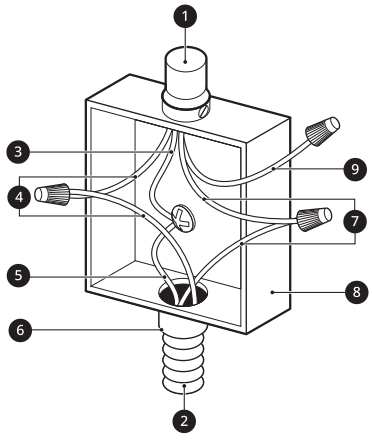
1 Débranchez l'alimentation.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Boîte de jonction à quatre fils avec mise à la terre



❶ Câble de l'alimentation électrique

❷ Câble de la surface de cuisson

❸ Fil de mise à la terre

❹ Fils rouges

❺ Fil vert (terre)

❻ Connecteur pour conduit homologué UL

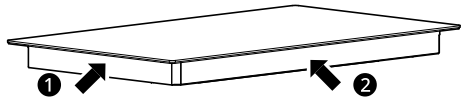
❼ Fils noirs

❽ Boîte de jonction

❾ Fil blanc (pas de connexion)

Installation de la surface de cuisson

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

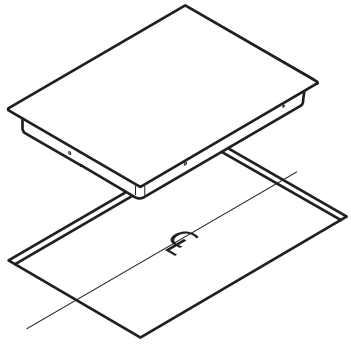


❶	3 vis (identiques des deux côtés)
❷	Surface de cuisson 30 po : 3 vis (identiques des deux côtés)
	Surface de cuisson 36 po : 4 vis (identiques des deux côtés)

2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.

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

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

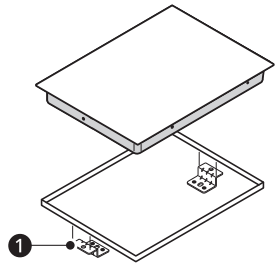


REMARQUE

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

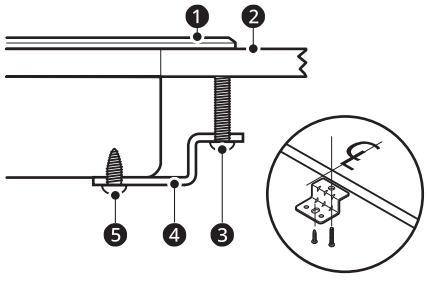
FRANÇAIS

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



REMARQUE

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



❶ Surface de cuisson

❷ Comptoir

❸ Boulon

❹ Plaques de retenue

❺ Vis de type A

Dernière vérification

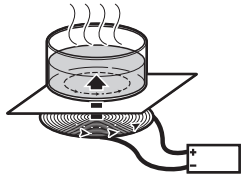
Effectuez une vérification finale du fonctionnement de la surface de cuisson en vous assurant qu'elle s'allume correctement et que chaque zone de cuisson fonctionne bien. Consultez les instructions d'utilisation de ce guide pour en savoir plus.

FONCTIONNEMENT

Introduction à la cuisson par induction

Comment fonctionne la cuisson par induction

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



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

IMPORTANT :

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

Accessoires de cuisson

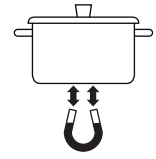
Accessoires de cuisson à induction

REMARQUE

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

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

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



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

Types d'accessoires de cuisson à induction

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

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

REMARQUE

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

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

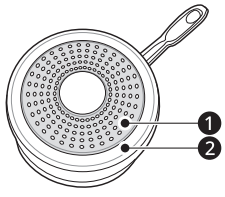
- **Les métaux recouverts d'émail vitrifié** ont des caractéristiques de chauffage variables selon la qualité du métal de base. Assurez-vous que le revêtement en émail vitrifié est lisse pour éviter de rayer la surface de cuisson en céramique.

Accessoires de cuisson incompatibles

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

Indication IH	Induction iH

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



❶ Matériau qui adhère à l'aimant

❷ Matériau qui n'adhère pas à l'aimant

- Une casserole sur pieds

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

- N'utilisez pas de récipient à base plate dont la surface est inférieure à la zone de cuisson.

Recommandations pour le préchauffage des casseroles et des poêles

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Bruits pendant le fonctionnement de la surface de cuisson

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

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

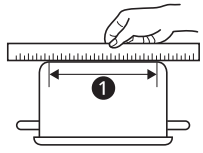
REMARQUE

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

de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume.

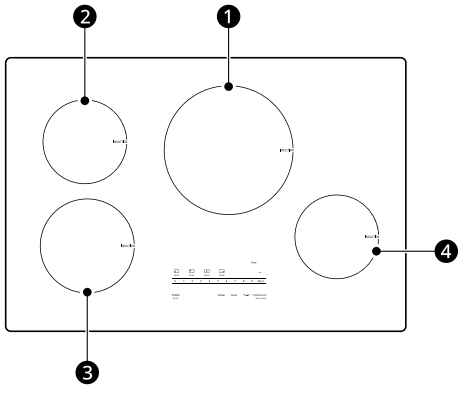
Utilisez des accessoires de cuisson dont le fond est plat.

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



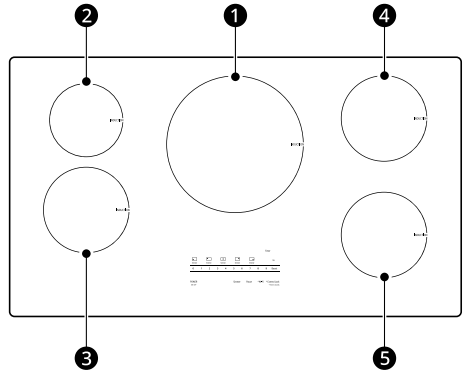
❶ Taille de la casserole ou de la poêle

Taille d'accessoire de cuisson recommandée



30 po (CBIH3013BE)

30 po	Taille de la casserole ou de la poêle
❶ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 9 15/16 po (147 mm - 253 mm)
❷ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 6 1/2 po (147 mm - 165 mm)
❸ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 3/16 po (147 mm - 185 mm)
❹ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 6 1/2 po (147 mm - 165 mm)



36 po (CBIH3613BE)

36 po	Taille de la casserole ou de la poêle
❶ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 11 1/8 po (147 mm - 283 mm)
❷ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 6 po (147 mm - 153 mm)
❸ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 po (147 mm - 178 mm)
❹ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 po (147 mm - 178 mm)
❺ Zone de cuisson simple	5 13/16 po - 7 po (147 mm - 178 mm)

- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à Boost, utilisez une casserole d'au moins 9 po de diamètre pour que l'élément central soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.

Taille minimale des accessoires de cuisson

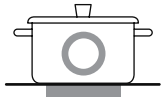
- Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus.

Positionnement des accessoires de cuisson

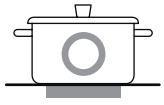
Utilisez des accessoires de cuisson appropriés et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Si l'une des situations incorrectes indiquées est détectée par les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique, un ou plusieurs éléments de cuisson ne chaufferont pas. Corrigez le problème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

Correcte

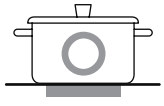
- Les accessoires de cuisson sont correctement centrés sur l'élément de cuisson.



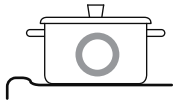
- La casserole ou la poêle possède un fond plat et des côtés droits.



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



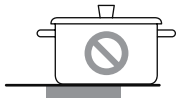
- La casserole ou la poêle repose entièrement sur la surface de cuisson.



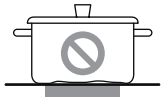
- La casserole ou la poêle est correctement équilibrée.

Incorrecte

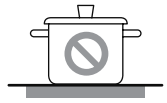
- L'accessoire de cuisson n'est pas centré sur l'élément de cuisson.



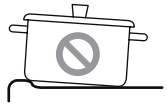
- La base ou les côtés de la casserole ou de la poêle sont courbés ou déformés.



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



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



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

Éviter les rayures

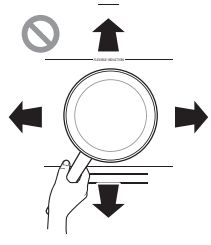
Utilisez des accessoires de cuisson en acier inoxydable de plus gros calibre sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permettra de réduire les risques de rayures sur la surface en céramique.

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

Les accessoires de cuisson doivent toujours être soulevés au-dessus de la surface de cuisson en céramique pour éviter les rayures.

Au fil du temps, le fait de glisser TOUT type d'accessoire de cuisson sur la surface de cuisson en céramique peut en altérer l'aspect général. Au final, l'accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface difficile et dégrader l'aspect général de la surface de cuisson.

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



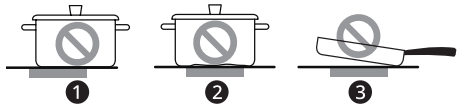
Pour des résultats optimaux

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

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

Conseils pour économiser de l’énergie

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

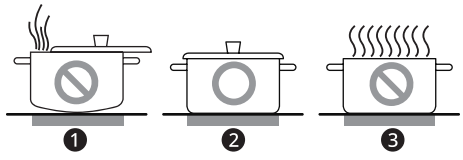


❶ non aligné

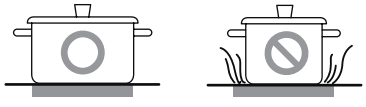
❷ fond non plat

❸ poignée trop lourde

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



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



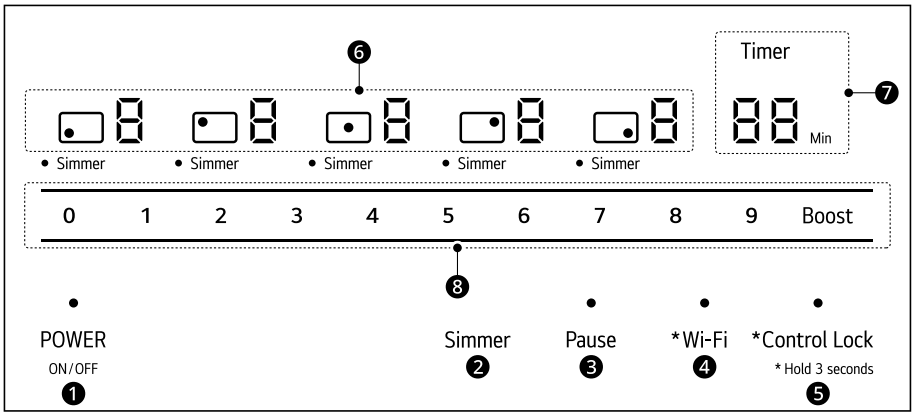
Panneau de commande

Caractéristiques du panneau de commande

Emplacement des éléments de surface et des commandes

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

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



		Éléments de surface et commandes			Éléments de surface et commandes
❶	**POWER (PUISSANCE)**	Maintenez enfoncée cette touche pendant 1 seconde pour ALLUMER la surface de cuisson dans son ensemble. Lorsqu'elle est ALLUMÉE, la surface de cuisson est en mode veille jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.	❺	**Control Lock (Verrouillage des commandes)**	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.
❷	**SIMMER (MIJOTAGE)**	Appuyez sur la touche **SIMMER (MIJOTAGE)** lorsque la zone de cuisson est sélectionnée pour préparer des sauces mijotées ou des ragoûts.	❻	**Zone de cuisson**	Pour vérifier l'état d'une zone de cuisson et régler la zone de cuisson. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
❸	**Pause**	Règle la zone de cuisson active à la puissance minimale. Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver.	❼	**Timer (Minuterie)**	Appuyez pour régler une minuterie. Pour en savoir plus, voir la section « Consignes de fonctionnement ».
❹	**Wi-Fi**	Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi.	❽	**Niveau de puissance**	Sélectionnez le niveau de puissance pour régler la puissance de la zone de cuisson.

Indicateur de surface chaude

H	Indicateur de surface chaude

- Si cette icône s'affiche à l'écran, prenez garde, car la surface en vitrocéramique est chaude.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.

- Après avoir éteint la zone de cuisson, l'icône s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse.
  - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même après que le témoin lumineux se soit éteint, soyez prudent car la surface peut encore être chaude.

Modification des réglages de la surface de cuisson

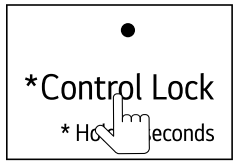
Verrouillage des commandes

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

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

Lock (Verrou)

1 Appuyez sur **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pendant 3 secondes. L'indicateur DEL Control Lock s'allume.



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

Déverrouiller

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

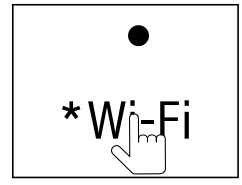
Wi-Fi

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

Configuration du Wi-Fi

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

Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez à nouveau sur le bouton **Wi-Fi** pendant 3 secondes. L'indicateur s'éteint et l'appareil se déconnecte du réseau Wi-Fi.



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.

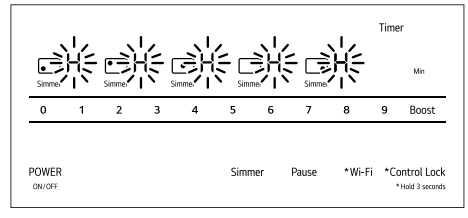
⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation de la surface de cuisson

Première utilisation

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



MISE EN GARDE

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

Activation de la surface de cuisson

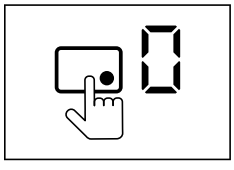
Pour allumer la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)** pendant environ 1 seconde. Le voyant d'alimentation DEL de chaque élément de surface affiche « 0 ». Pour éteindre la surface de cuisson, appuyez sur la touche **POWER (PUISSANCE)**.

REMARQUE

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

Sélection de la zone de cuisson

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



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

REMARQUE

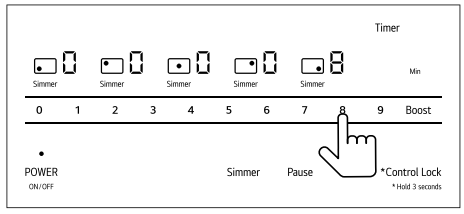
- Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance de l'élément doit être réglé dans les 5 secondes, sans quoi les réglages de puissance s'éteignent par mesure de sécurité.
- Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné, les réglages de puissance s'éteignent après 5 secondes.

Réajustement du niveau de puissance

1 Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.

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

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

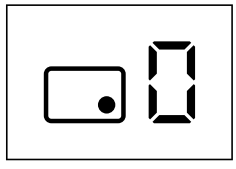


REMARQUE

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

Mise hors tension de la zone de cuisson

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



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

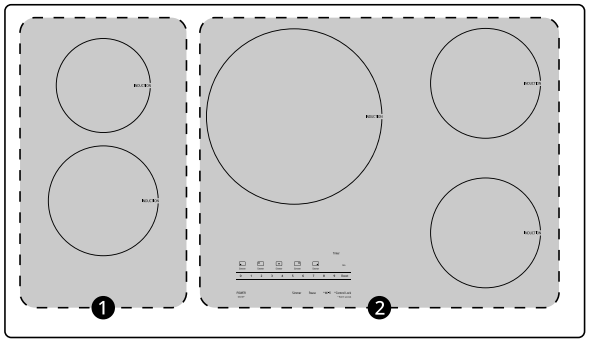
AVERTISSEMENT

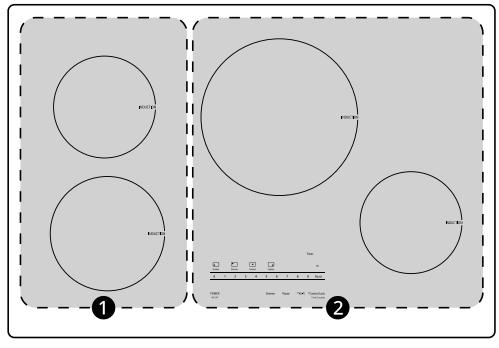
- Votre surface de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Cet indicateur signale que cette zone a été utilisée et qu'elle dégage encore suffisamment de chaleur pour provoquer des brûlures. Évitez de toucher la zone de cuisson.

Conseils pour la cuisson par induction

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

- La quantité ou la qualité de certains aliments peut affecter leur temps de cuisson.
- S'il est sécuritaire de le faire, laissez les aliments atteindre la température ambiante avant de les faire cuire afin de profiter de la capacité de l'induction à chauffer rapidement les aliments.
- Lors de la cuisson par induction, les accessoires de cuisson chauffent très rapidement. Vérifiez de temps à autre les aliments ou les liquides, et remuez-les ou réduisez le feu pour éviter le roussissement, la surcuisson, les éclaboussures ou les débordements.
- Les sauces, les soupes et les ragoûts peuvent chauffer plus rapidement que ce à quoi vous êtes habitué, et peuvent déborder si vous ne les surveillez pas. Pour obtenir des résultats optimaux, remuez fréquemment.
- Les aliments trop cuits perdent leur humidité et ont un goût sec, tandis que les aliments insuffisamment cuits peuvent causer des maladies. Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un thermomètre afin de vous assurer que les aliments sont chauffés à une température interne sécuritaire.
- Utilisez des poêles antiadhésives ou des poêles à frire pour réduire la quantité de graisse supplémentaire à ajouter à une recette.
- Ne surchargez pas les accessoires de cuisson. Pour éviter des temps de cuisson prolongés et des résultats médiocres, utilisez des accessoires de cuisson de taille appropriée à la quantité d'aliments que vous faites cuire.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau sur l'élément central, utilisez une casserole de 11 po (surface de cuisson 36 po) ou 10 po (surface de cuisson 30 po) de diamètre pour obtenir les meilleures performances et gagner le plus de temps.
- Utilisez le mode « Boost » pour faire bouillir rapidement de l'eau, ou chaque fois que vous avez besoin qu'un élément génère une plus grande puissance de chauffage.
- Pour éviter d'endommager le produit, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué, vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.





❶ Zone de cuisson gauche

❷ Zone de cuisson droite

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Fondre	• Chocolat sur chaleur directe	1	Remuez continuellement pour éviter le roussissement. Si vous utilisez un bain-marie pour faire fondre le chocolat, utilisez le niveau de puissance 2.
	• Beurre	2	Surveillez attentivement pour éviter de mauvais résultats.
Réchauffage	• Soupes et ragoûts	3-4	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Étuvage des légumes	• Oignons • Carottes • Céleri • Poivrons	5-6	Pour faire étuver les légumes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils libèrent leur humidité, sans brunir.
Mijotage	• Sauce tomate • Sauce au fromage	Mijoteur 1	Surveillez attentivement pour éviter les débordements. Pour faire cuire des légumes ou des grains à la vapeur, portez le liquide de cuisson au point d'ébullition, couvrez la casserole et réduisez le feu au niveau de puissance 2.
	• Pommes de terre • Grains • Bouillons ou ragoûts	4-5-6	
Sautés ou autre	• Steaks et côtelettes • Œufs • Viandes pour déjeuner • Légumes surgelés • Sautés	5-6-7	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Saisir et brunir	• Faites revenir le bœuf pour le chili ou les ragoûts • Steaks ou côtelettes	8-9	Les viandes à température ambiante saisiront et bruniront plus efficacement. Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Friture/Grande friture	• Poulet frit • Frites • Poisson ou crustacés enrobés de pâte à frire	7-8	Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Légumes blanchis	• Brocoli • Chou-fleur • Haricots verts	8-9	Surveillez attentivement pour éviter les débordements.
Bouillir	• Eau pour pâtes • Mollusques et crustacés	8-9-Boost	Ne remplissez pas la casserole jusqu'au bord. L'eau peut déborder si le niveau de puissance est trop élevé.

REMARQUE

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

Utilisation des modes de cuisson

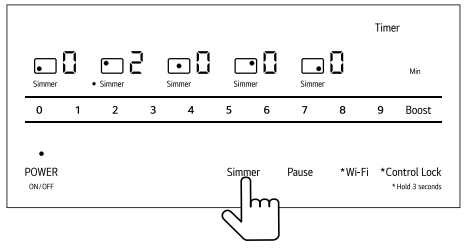
Pour faire mijoter

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

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

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

2 Appuyez sur **SIMMER (MIJOTAGE)**. L'affichage du brûleur change.



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

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

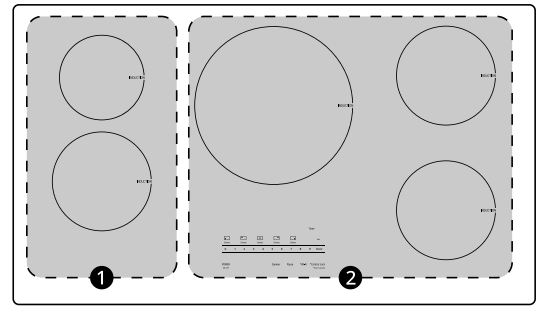
4 Appuyez à nouveau sur **SIMMER (MIJOTAGE)** pour désactiver la zone de cuisson. Si la touche **POWER (PUISSANCE)** est sélectionnée, toutes les opérations sont désactivées.

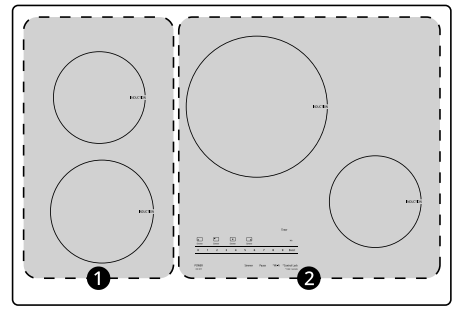
Boost

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

Pour éviter d'endommager le produit, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué, vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.

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



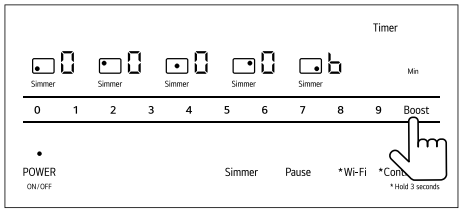


❶ Zones de cuisson gauche

❷ Zones de cuisson droite

Activation du mode Boost

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



AVERTISSEMENT

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

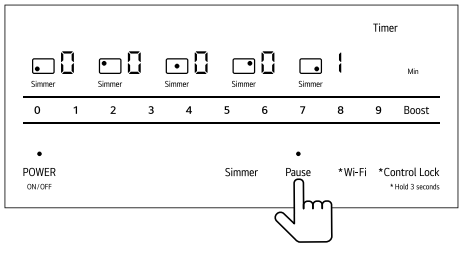
REMARQUE

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

Autres fonctions

Pause

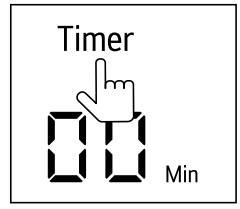
La fonction Pause réduit le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives au niveau 1 et les maintient à ce niveau jusqu'à ce qu'elles soient désactivées. Pour utiliser la fonction Pause, appuyez sur la touche **Pause**. Pour désactiver la fonction Pause, appuyez à nouveau sur la touche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



Minuterie

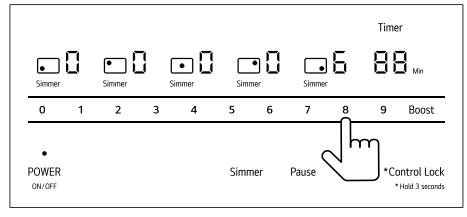
La minuterie agit comme un simple minuteur et n'éteint pas la zone de cuisson. Elle n'est pas liée à une zone de cuisson spécifique. Lorsque le temps programmé est écoulé, la minuterie émet un signal sonore. Si la zone de cuisson est éteinte pendant le fonctionnement de la minuterie, celle-ci continue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

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



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

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



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

AVERTISSEMENT

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

Contrôle automatique du niveau de puissance

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

REMARQUE

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

Indice de chauffage des accessoires de cuisson

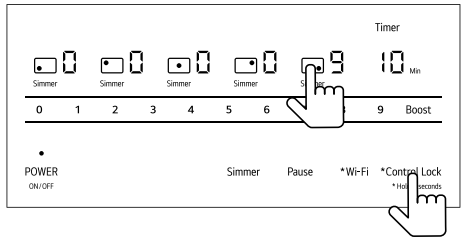
L’indice de chauffage des accessoires de cuisson peut être utilisé pour déterminer si un récipient chauffera bien sur une zone de cuisson à induction.

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

Utilisation de l’indice de chauffage

1 Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser et réglez le niveau de sortie sur 9.

2 Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante et maintenez-la enfoncée, puis sur **Control Lock (Verrouillage des commandes)** pour afficher l'indice de chauffe de l'ustensile de cuisson. L'indice de chauffe de l'ustensile de cuisson s'éteint au bout de 3 secondes.



Index	État du chauffage
0 - 3	Mauvais
4 - 8	Moyen
9 - 10	Bon

- Plus l'indice est élevé, mieux l'ustensile de cuisine chauffe (de 0 à 10).
- Si l’indice est faible, vérifiez le matériau, la taille et la forme de la base de l’accessoire de cuisson.
  - Même si l’accessoire de cuisson possède une indication IH, si l’indice est faible, il pourrait ne pas chauffer correctement sur cet appareil.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l’application LG ThinQ

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

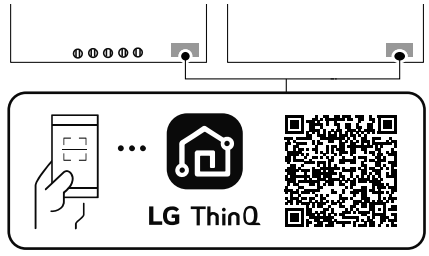
REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l’appareil connecté de l’application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Pour déconnecter l’appareil du réseau **Wi-Fi**, supprimez la surface de cuisson de la liste des produits connectés dans l’application **LG ThinQ**.
- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé au moyen d’un système de télécommande.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L’application est sujette à des modifications à des fins d’amélioration du produit, et ce, sans que l’utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR

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



Modèles sans code QR

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

REMARQUE

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

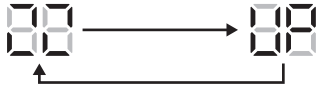
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur.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

Fonctionnalité LG UP (États-Unis uniquement)

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

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

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



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

2 Appuyez sur la notification de mise à niveau sur votre téléphone intelligent pour accéder au **LG UPgrade Center** dans l'application **LG ThinQ**.

3 Dans le **LG UPgrade Center**, sélectionnez une nouvelle fonction et appuyez sur le bouton **Upgrade (Mise à niveau)**.

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

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

REMARQUE

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

Caractéristiques du module RF

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

Déclaration de la FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC pour le module émetteur et à la partie 18 du règlement de la FCC pour cet équipement. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet

appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

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

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

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

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

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

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

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

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

Avis d'Industrie Canada

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

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

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

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

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

ENTRETIEN

Soin et nettoyage

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

Nettoyage de la surface de cuisson

Nettoyage pour une utilisation quotidienne normale

MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

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

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

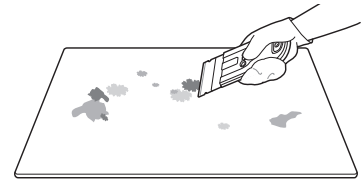
5. Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage.

REMARQUE

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

Résidus d'aliments brûlés

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



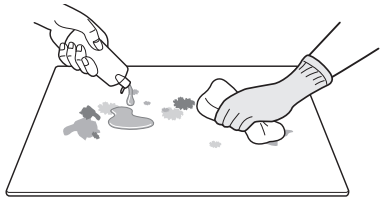
REMARQUE

- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.

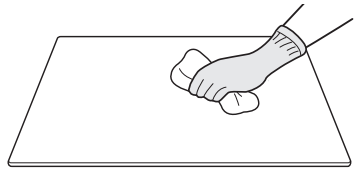
REMARQUE

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

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



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



Entretien de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

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

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

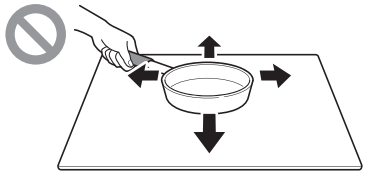
REMARQUE

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

Traces métalliques et rayures

MISE EN GARDE

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



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

REMARQUE

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

DÉPANNAGE

Avant d’appeler le réparateur

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

Pièces et fonctionnalités

Symptômes	Causes possibles et solutions
La surface de cuisson ne fonctionne pas.	**Les commandes de la surface de cuisson sont verrouillées.** • Voir la section « Verrouillage des commandes » pour désactiver la fonction de verrouillage des commandes.
	Le disjoncteur s’est déclenché ou le fusible est grillé. • Réinitialisez le disjoncteur.
	Coupure de courant. • Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer qu’il y a une coupure de courant.
	L’installation du câblage n’est pas terminée. • Communiquez avec l’installateur ou le détaillant.
La surface de cuisson ne chauffe pas.	**La zone de cuisson sélectionnée n’est pas la bonne.** • Assurez-vous d’activer la bonne commande pour la zone de cuisson utilisée.
	La surface de cuisson n’est pas alimentée en électricité. • Voir la section « La surface de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessus.
Les éléments s’éteignent pendant la cuisson.	**La température intérieure de la surface de cuisson est trop élevée.** • Vérifiez que la surface de cuisson a bien été installée conformément aux instructions d’installation.
Les éléments ne sont pas assez chauds.	**Le panneau de commande n’est peut-être pas réglé correctement.** • Vérifiez le niveau de puissance.
	Les accessoires de cuisson qui n’ont pas l’indication IH ou qui ne sont pas compatibles avec la convection peuvent ne pas chauffer correctement. • Utilisez des accessoires de cuisson portant l’indication **IH**.
	Les accessoires de cuisson pourraient ne pas être plats ou de la bonne forme ou taille. • Utilisez un accessoire de cuisson avec un fond plat. • Taille minimale des accessoires de cuisson - Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est de 5 13/16 po (147 mm) ou plus. • Utilisez des accessoires de cuisson recommandés. Voir la section **Accessoires de cuisson à induction**.
Le ventilateur pourrait émettre un son.	**La température intérieure de la surface de cuisson est élevée.** • Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsqu’un élément est allumé. En cas d’utilisation intensive de la surface de cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner après l’arrêt des commandes jusqu’à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
Des bruits se font entendre pendant la cuisson. Les bruits suivants sont normaux.	**Bourdonnement** • Causé par le champ magnétique qui transmet l’énergie aux accessoires de cuisson. Le bruit est plus perceptible à des réglages de puissance élevés et moins perceptible si la puissance est réduite.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Des bruits se font entendre pendant la cuisson. Les bruits suivants sont normaux.	**Sifflement** • Plus perceptible si les accessoires de cuisson sont légers ou lorsque l'accessoire est vide. • Dans certaines conditions, votre accessoire de cuisson peut produire un sifflement aigu lorsque deux éléments sont utilisés en même temps. Les niveaux de puissance auxquels cela se produit peuvent varier en fonction du type d'accessoire de cuisson que vous utilisez. Modifiez le niveau de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume.
	Bruit de craquement • Peut se produire lors de l'utilisation d'un accessoire de cuisson en matériau composite, car les différents matériaux résonnent et chauffent à des vitesses différentes. Ce phénomène n'endommagera pas l'accessoire de cuisson et ne nuira pas à ses performances.
	Bruit de cliquetis • Causé par les interrupteurs électriques. • Il est normal d'entendre un cliquetis lorsque les zones de cuisson fonctionnent en dessous du niveau de puissance **6**.
	Bruit de claquement • Causé par la détection de l'accessoire de cuisson.
La fonction « Boost » a été désactivée ou ne peut pas être activée.	**Pour éviter d'endommager le produit, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué dans la section « Utilisation des modes de cuisson », vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si la plage de puissance est dépassée en sélectionnant la fonction Boost, une fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, la zone de cuisson sélectionnée affiche un b et un 9 clignotants et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9 au lieu de Boost.** • Par sécurité, après six minutes, le mode « Boost » revient automatiquement au niveau de puissance 9 ou au niveau de puissance précédemment réglé.
L'accessoire de cuisson ne peut pas être détecté automatiquement.	**L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la surface de cuisson à induction.** • Utilisez uniquement des accessoires de cuisson compatibles avec la surface de cuisson à induction. Pour en savoir plus sur les accessoires de cuisson compatibles, voir la section **Accessoires de cuisson à induction**.
L'accessoire de cuisson a été endommagé.	**L'accessoire de cuisson a surchauffé.** • N'utilisez jamais le mode « Boost » pour préchauffer un accessoire de cuisson vide ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. • Utilisez la fonction « Boost » pour faire bouillir de l'eau ou faire chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments.
La puissance de sortie est différente lorsque le même type de zone de cuisson est utilisé.	**La surface de cuisson surchauffe.** • Le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel à l'extrémité supérieure de la plage de température. Pour éviter que la surface de cuisson ne surchauffe, le niveau de puissance est contrôlé automatiquement.
L'alimentation se met en marche et s'arrête de façon cyclique.	**Cela est normal.** • Pendant l'utilisation, l'élément chauffant se met en marche et s'arrête pour contrôler la puissance de sortie.
Le panneau de commande ne fonctionne pas correctement.	**Des ustensiles de cuisine chauds sont posés sur le panneau de commande.** • Pour éviter tout dysfonctionnement, ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de contrôle.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le panneau de commande ne fonctionne pas correctement.	**Le code d'erreur FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE apparaît sur l'écran.** • La commande électronique a détecté une défaillance. Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension pour désactiver le code d'erreur. • Si le problème se reproduit, appelez un réparateur.
	Le code d'erreur n'apparaît pas sur l'écran. • Éteignez la surface de cuisson et redémarrez-la. • Si le problème persiste, coupez le disjoncteur pendant 60 secondes et remettez-le en marche. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de service LG local ou un centre d'information à la clientèle.
La minuterie n’éteint pas la zone de cuisson.	**Cela est normal.** • La minuterie de cuisine ou de cuisson agit comme une simple minuterie et n’éteint pas la zone de cuisson.
L'indicateur de surface chaude reste allumé après l'arrêt des zones de cuisson.	**Cela est normal.** • Après avoir éteint les zones de cuisson, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse. • Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.

Wi-Fi

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

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

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

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

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

- Les produits et 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 PERIODE 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, DÉLICTUELLE 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 inclue avec le Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, bacs, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

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

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

Appelez le 1 888 542-2623 (de 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 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 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 remettrons 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 règlera 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 horaires 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 liqne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/reparationgarantie/demande-reparation, Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévalez 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 remettrons 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

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

LG

Life's Good

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