LG
Life's Good

ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

USER'S GUIDE & INSTALLATION INSTRUCTIONS

CERAMIC-GLASS INDUCTION COOKTOP

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

HN7413AG
LCE30845

MFL41494801

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
Important Notice: Radio Interference. 3
Important Safety Precautions 4–8

INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING
Induction Cooking 9
Selecting Cookware 9–11

PARTS AND FEATURES
Parts and Features of Your Cooktop 12
Touch Control Features 13

OPERATING INSTRUCTIONS
Before Using the Cooktop 14
Setting the Controls 14–16
Using the Bridge Cooking Zones. 17
Using the Timer 17
Using Child Lock 18
Other Functions 18

CARE AND CLEANING
Cleaning the Cooktop 19

INSTALLATION INSTRUCTIONS
Before You Begin 20
Unpacking the Cooktop 20
Technical Specifications. 20
Preparing the Installation Location 21
Dimensions and Clearances 22
Electrical Connections 23–25
Cooktop Installaton 25, 26
Final Check 26

TROUBLESHOOTING
Before Calling for Service. 27, 28

WARRANTY
Warranty for customers in the U.S.A.. 29
Warranty for customers in Canada 30

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Induction Cooktop combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your cooktop will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠WARNING For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or death.

IMPORTANT NOTICE: RADIO INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 radio and/or television receiving antennae.
- Increase the distance between the cooktop unit and radio or television receiver.
- Connect the cooktop unit into an outlet or a circuit different from that to which the radio or television receiver is connected.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS

- **Proper 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.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- 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 safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards.
- **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.
- **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.
- **Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the product.**
- **Storage on appliance: 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 leave children alone. 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.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ CAUTION

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.

⚠ WARNING

Never use your appliance for warming or heating a room.

⚠ WARNING

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 similar medical device manufacturer about your particular situation.

⚠ CAUTION

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.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

- **Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires.** Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the 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.** Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

ELECTRICAL SAFETY

⚠ WARNING

- **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 changed.**
- **When using the COOKTOP, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.**
- **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.**

- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
- Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against electric shock as required by certification agencies.
- If your appliance malfunctions or fractures, switch off all cooking zones, and contact Service Center.

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

- **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.**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

- **This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home.** It is not designed for commercial or industrial purposes.
- **Do not use the cooktop to heat the room.**
- **Take care when plugging in electric appliances near the cooktop.** Cords must not come into contact with the hot surface. This could cause damage to the cooktop and cable insulation.
- **Overheated fats and oils catch fire quickly.** You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- **After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.**
- **Always keep the control panels clean and dry.** Do not let liquids or grease remain on the cooktop controls area. Spilled or burnt-on foods can activate or deactivate the appliance. Clean the controls area thoroughly to resume normal operation of the appliance.
- **Never place combustible items on the cooktop.**
- **Never keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the cooktop.**
- **Avoid placing metal cooking utensils on the cooking surface areas.** Metal objects can become hot and cause burns.
- **Know which touch keypad controls each surface of the cooking zones.**
- **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 hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more Cooking Zones of different sizes.
- **Select utensils 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.
- **Do not place any object on or near the control keypad area in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.**
- **Utensil handles should be turned inward and should not extend over adjacent cooking zones** to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **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.
- **Protective liners: 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.
- **Glazed cooking utensils: Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature.** Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Ventilating hood: The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently, so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.**
- **Do not clean or operate a broken cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE (cont.)

- **Do not place hot cookware on cold cooktop glass.** This could cause 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.)
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

⚠ CAUTION

DO NOT pick up the supplied bridge pan handles after cooking. They might be hot and there is a risk of burning yourself.

SAFETY WHEN CLEANING

- **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.**
- **Steam cleaner is not to be used for cleaning of the cooktop.**
- **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.**

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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 foodborne illness.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.
- Do not use the cooktop as a worksurface or storage space.
- Please be careful at the edges when moving pots and pans around.
- Do not have the cooking zones on with empty pans, or with no pots or pans on them.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes but is not unbreakable. It can be damaged if particularly hard or sharp objects fall onto 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 glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.

  NOTE: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!
- 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.

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 health council or environmental health office.

⚠ CAUTION

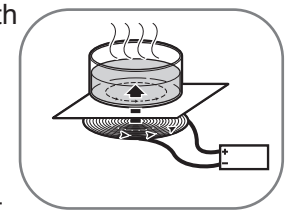
Before disposing of old appliances please make them inoperable so they cannot be a source of danger. To do this, have a qualified person disconnect the appliance from the house circuitry.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INDUCTION COOKING

HOW INDUCTION COOKING WORKS



An induction coil is beneath the ceramic glass cooking surface. This generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans as compared to methods that first heat the ceramic glass. This means that **the base of the pan is immediately heated up, 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 becomes hot from the heat from the base of the pan.

NOTE: If there is no pot or pan on the cooking zone, there is no energy transfer (heating up). This prevents the Cooking Zones being switched on and becoming hot accidentally.

IMPORTANT:

- 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 materials.
- 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 metallic objects (e.g., spoons, pan lids) on the Cooking Zones as they can become hot when the Cooking Zones are in use.

SELECTING COOKWARE

The magnetic Cooking Zone sensors located below the cooktop surface require the use of cookware made with magnetic material in order to start the heating process on any of the Cooking Zones. When purchasing pans, look for cookware specifically labeled by the manufacturer for use with induction cooktops.

POTS AND PANS

- In principle, all pots and pans with magnetic bases are suitable. These include steel, steel-enamel, as well as cast-iron pots and pans.
- High grade steel pans with a mixed metal base (sandwich base, e.g. Tefal® with an aluminum/copper base) are suitable for induction only if the manufacturer has expressly marked them as such. In that case they have a magnetic material in the base.
- If you wish to use a special type of pan (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok), please follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

NOTE: Some cookware can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

SUITABILITY TEST:

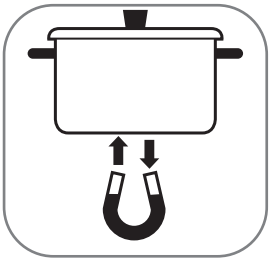
If you are not sure if a pot or pan is suitable for use with your induction cooktop, you can find out with a few simple tests:

- Place a pot filled with a little water (1/8″–1/4″) on the Cooking Zone. Set the Cooking Zone to full power (power level 9).

⚠ CAUTION

The pan base of suitable kitchenware heats up within a few seconds! Water should boil rapidly.

- You can also check cookware suitability with a magnet. If the magnet remains fixed to the base of the pan, the pan is suitable for induction cooking.



SELECTING COOKWARE (continued)

AVOIDING SCRATCHES

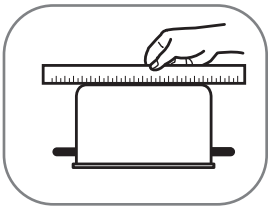
It is recommended to always use heavier gauge stainless steel cookware on your induction cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface. Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching. Sliding any type of cookware over the ceramic cooktop can affect the overall appearance of the cooktop. 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 (e.g., after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

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.



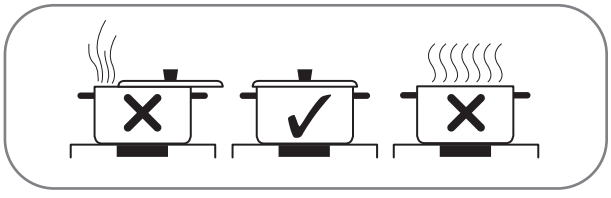
FOR BEST RESULTS:

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:

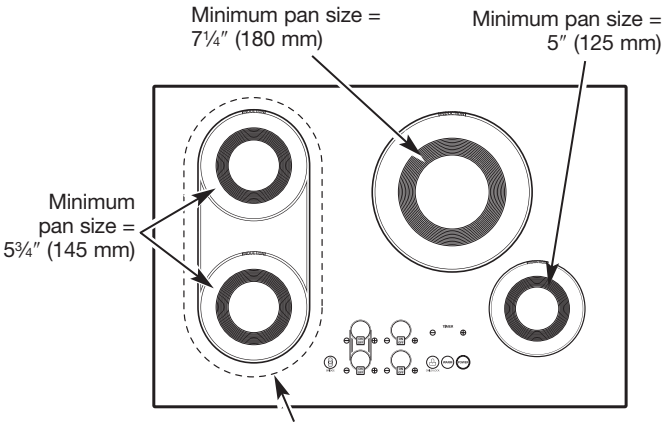
- Always position pots and pans before you switch on the Cooking Zone.
- Dirty cooking zones and cookware use more electricity.
- Whenever possible, always have the lid firmly placed on the pots and pans so that they are completely covered.



SELECTING COOKWARE

SELECTING THE PROPER PAN SIZE

- There are 4 Cooking Zones on the induction cooktop. Each element requires a minimum pan size to be used effectively. The inner ring of each cooking zone is a guide to correctly match the minimum pan size. The bottom of the pan must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the pan MAXIMUM size. After centering the cookware on the Cooking Zone, make sure the cookware does not extend more than 1/2″ beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must make FULL contact on the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.



Only use the supplied pan on the bridge element.



If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is TOO SMALL, the affected Cooking Zone LED will blink and the pan will not heat.

COOKWARE SELECTION AND PLACEMENT

It is important that the proper cookware be used and placed correctly on the cooktop. ANY one of the **incorrect** conditions shown below may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If this happens, one or more of the Cooking Zones will not heat, and an **F** will appear in the affected Cooking Zone display. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

CORRECT



Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.

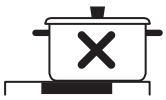


Pan rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.

INCORRECT



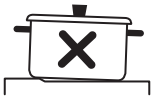
Cookware not centered on Cooking Zone surface.



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used.



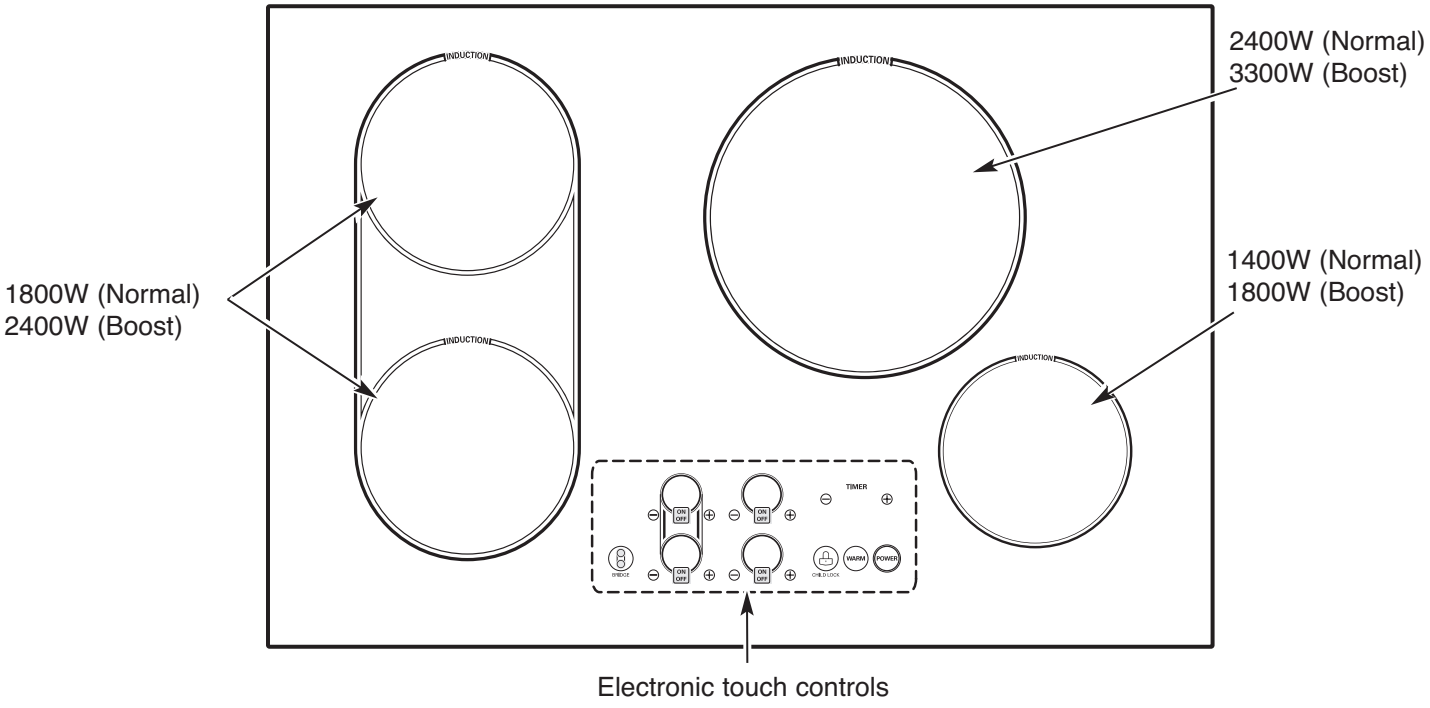
Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

PARTS AND FEATURES OF YOUR COOKTOP

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



Ceramic Cooktop: LG's new induction cooktop features a ceramic cooktop surface that remains cooler than conventional ceramic cooktops, regardless of whether it is ON or OFF.

⚠ CAUTION

Burn Hazard: The Cooking Zones may appear cool when turned ON and after they have been turned OFF. **The ceramic surface may be HOT from residual heat transferred from cookware.**

Magnetic Detector: The coil sensor automatically detects suitable cookware and prevents accidental activation.

Pan Size Detection: The pan recognition sensor automatically detects and adapts the Cooking Zones to the pan size being used.

Improved Efficiency: Induction cooking heats faster while using less energy. Induction cooking brings liquids to a boil quickly yet allows even, steady simmering.

Induction Cooking Zones: Induction Cooking Zones under the ceramic cooktop heat the base of the pan immediately without heating the ceramic-glass cooktop first. The two medium-sized zones can be used together for larger oblong pans.

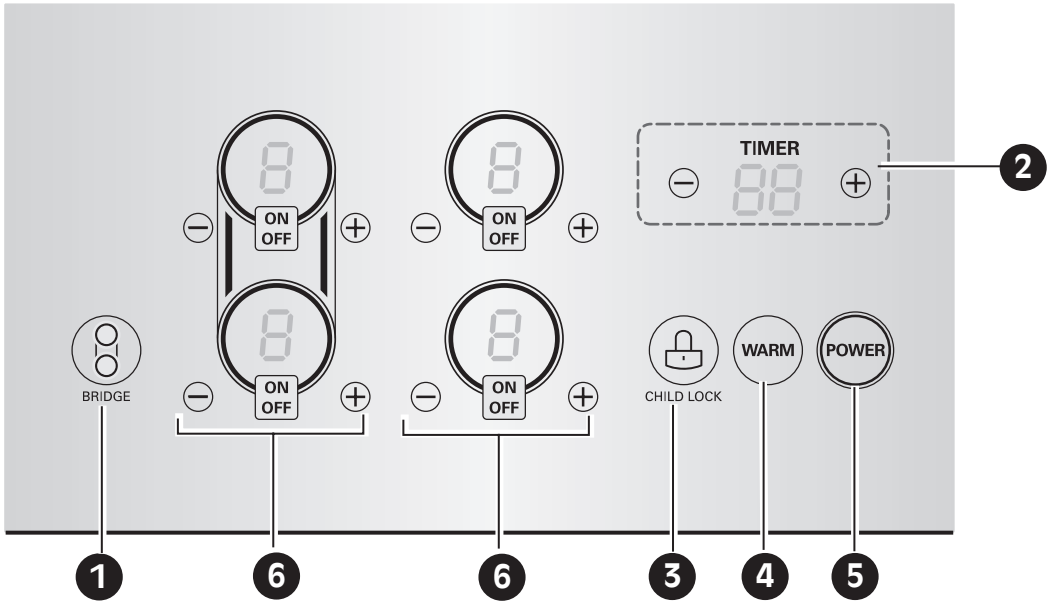
Touch Controls: Easy-to-use touch controls provide precise operation.

Easy Cleaning: The ceramic-glass cooking surface and touch control make for easy clean-up and eliminate crevices and gaps where grease can accumulate.

Control and Function Displays: Digital displays show current settings and warn you of hot surfaces from any residual heat of the corresponding cooking zone.

Safety Shutoff: All Cooking Zones feature a safety shut off that turns off the Cooking Zone if ON/OFF is pressed but no power level is selected within 10 seconds.

TOUCH CONTROL FEATURES



1 **BRIDGE:** Activates the two left Cooking Zones together as a single large Cooking Zone.

For bridge operation, touch this pad to activate and adjust the power level with the ⊕ or ⊖ pads for either left Cooking Zone.

2 **TIMER:** When activated, the time remaining is shown in the display. Use the ⊕ or ⊖ pads to adjust the timer.

3 **CHILD LOCK:** Press and hold for 3 seconds to activate and deactivate the child lockout function.

4 **WARM:** This pad automatically lowers the last selected active element to the lowest setting.

5 **POWER:** Press the **POWER** pad to turn the entire cooktop ON and OFF. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a Cooking Zone is activated.

6 **COOKING ZONE CONTROLS:** Each Cooking Zone features its own control, and can be activated individually.

ON OFF The **ON/OFF** pad activates the desired Cooking Zone.

Use the ⊕ or ⊖ pads for the active Cooking Zone to adjust the power level from 0 to 9 and P (Boost).

The display in the Cooking Zone control will show the power level:

0 to 9 or P

Hot Surface Indicator: After use, an H will appear in the Cooking Zone power level display until the cooking surface has cooled down.

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 remove any help protect the ceramic surface and make future cleanup easier.

⚠ CAUTION

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

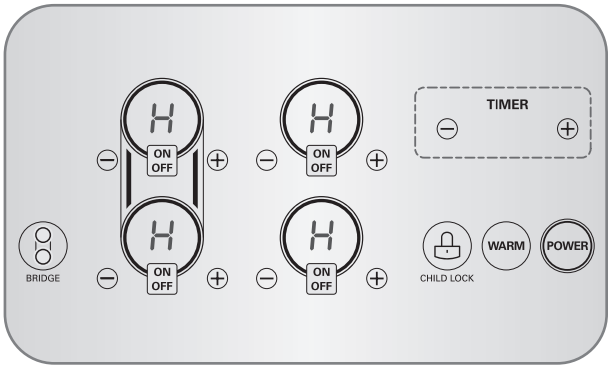
SETTING THE CONTROLS

To operate the touch control pads, touch the pad firmly with the flat part of your fingertip.

FIRST OPERATION

The first time that power is supplied to the cooktop, H will flash in the display for each cooking zone for 60 seconds or until the **POWER** pad is touched for approximately 2 seconds.

NOTE: H will also flash when power is restored after a power outage.



ACTIVATING THE COOKTOP

POWER

To turn on the cooktop, touch the **POWER** pad for approximately 2 seconds. The indicator above the pad will light.

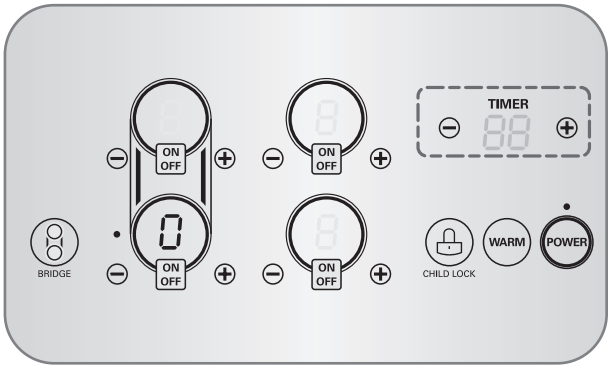
NOTE: After turning on the cooktop with the **POWER** pad, you must select one of the Cooking Zones within 20 seconds using the Cooking Zone **ON/OFF** pad(s). If no selection is made, the cooktop will turn off for safety reasons.

SELECTING THE COOKING ZONE

ON OFF

To select the desired Cooking Zone, press the **ON/OFF** pad. The display for the selected Cooking Zone will show 0 and and an indicator will light to indicate that the Cooking Zone is on but no power level is set.

NOTE: Once the Cooking Zone has been selected with the **ON/OFF** pad, the power level must be selected within 5 seconds with the ⊕ or ⊖ pad. Otherwise, the Cooking Zone will turn off for safety reasons.



SETTING THE CONTROLS

SETTING THE POWER LEVEL

The power level for the selected Cooking Zone can be set from 0 to 9 and P (Boost).

To adjust the power level:

1. Touch the ⊕ or ⊖ pad for the selected Cooking Zone.

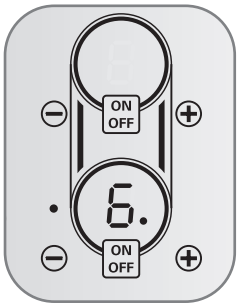
   Touching ⊖ will set the power level to 3.

   Touching ⊕ will set the power level to 9.

   Touch the ⊕ or ⊖ pad of the selected Cooking Zone to increase or decrease the power level.

   If power level 0 is selected, the Cooking Zone will turn off after 5 seconds.

2. For faster power level adjustments, touch and hold the ⊕ or ⊖ pads until the desired setting is reached.
   NOTE: Normal power settings range in 1/2 step increments for power levels from 2 to 6 to allow precision cooking. A dot will appear next to the number to indicate a 1/2 power level step.



3. If the Cooking Zone ⊕ or ⊖ pads are held for more 10 seconds, the timer display will show the error message E1. To clear this error message, press the **ON/OFF** pad for the Cooking Zone you were setting. This message does NOT relate to the timer pad.

To turn off the cooking zone:

1. Once cooking is complete, touch the **ON/OFF** pad to turn the cooking zone OFF.
2. The corresponding cooking zone display witll turn off.
3. If the **POWER** pad is touched instead of **ON/OFF**, the entire cooktop will turn off.

NOTE:

- If the cookware or pan is moved from the center of any active Cooking Zone for any reason, a sensor will detect this and the Cooking Zone will no longer heat. The display for that Cooking Zone will flash the last power level setting for the Cooking Zone.
- The Cooking Zone will remember the power level setting for up to 90 seconds before the Cooking Zone will automatically shut off.

⚠ WARNING

Your cooktop has a residual heat indicator H 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 burner when this indicator is shown. Although the cooktop is OFF, the H will stay lit until the cooktop has cooled down.

SETTING THE CONTROLS (cont.)

POWER BOOST

Boost is the highest power level, designed for quickly heating or boiling larger quantities. Boost will operate for a maximum of 12 minutes. After 12 minutes, it will automatically revert to power level 9.

ACTIVATING POWER BOOST

1. Turn on the desired Cooking Zone with the **ON/OFF** pad for that Cooking Zone.
2. Touch the ⊕ pad and 9 will be displayed.
3. Touch the ⊕ pad again and P will be displayed.

   NOTE: The power boost function will be activated for a maximum of 12 minutes. At the end of the power boost cycle, the Cooking Zone will automatically default to the back to the power level 9. The power boost function CANNOT be used with the front and rear Cooking Zones on the same side at the same time.
4. To deactivate the power boost function and revert to normal power levels, touch the ⊖ pad.

   NOTE: To protect the internal electronic components of the cooktop, the cooktop may automatically deactivate the power boost function and return to a normal power level before 12 minutes have passed. This is normal.

   NOTE: The electronic processes involved with induction cooking create some unusual background noises. These noises are normal and part of the induction cooking process. Please note that these noises are more noticeable while cooking with power boost.

WARM

The cooktop features a **WARM** setting that operates the last Cooking Zone used at the **LOW** power level.

To activate:

Touch the **WARM** pad and the last Cooking Zone used will be set to the LOW setting. L will appear in the display.

To deactivate:

To turn off the **WARM** function and return to normal power levels, touch the ⊕ pad and 1 will be displayed.

POWER LEVEL GUIDE

Setting	Function	Used for
9 or Boost	Fast heating	Bringing liquids to a boil.
7–9	Heaving browning, deep fat frying	Browning meats, heating oil for deep-fat frying, sautéing, maintaining a fast boil for large amounts of liquids.
6–7	Roasting, frying	Frying meats, chops, pancakes, sausages, eggs.
4–5	Boiling, general cooking	Cooking larger quantities, soups and stews, steaming potatoes, cooking meat stock or bouillon.
3–4	Steaming	Steaming vegetables, braising meats.
2–3	Simmering	Simmering rice or milk-based dishes, steaming smaller quantities of potatoes and vegetables, heating ready-to-serve meals.
1–2, L	Melting	Fluffy omelettes, keeping dishes warm, melting butter or chocolate.
0	OFF	Off setting.

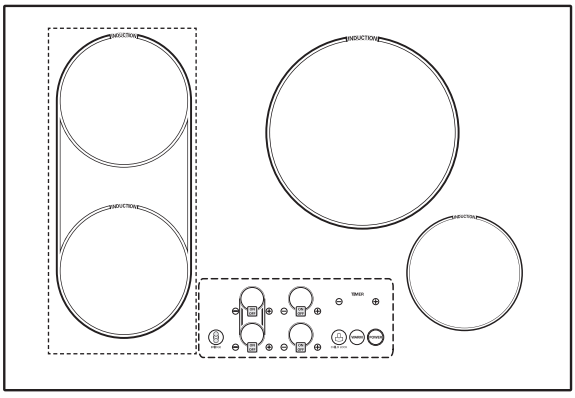
NOTE: These settings are recommended guidelines for cooking. You may need to adjust the power level for the type of food and pan.

USING THE BRIDGE COOKING ZONES

BRIDGE COOKING ZONES

The two left Cooking Zones can be used together as a single Cooking Zone using the Bridge function. This allows you to cook with larger, oblong pans.

NOTE: When using the supplied bridge pan, it is important to rub it with oil to prevent burning and sticking.

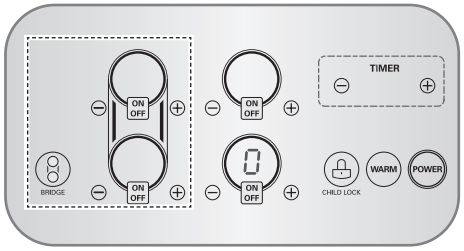


ACTIVATING THE BRIDGE COOKING ZONE



Touch the BRIDGE pad. The indicator above the pad will light.

Touch the ⊕ or ⊖ pad for either left Cooking Zone to adjust the power level for both Cooking Zones.



NOTE:

- Use the supplied bridge pan ONLY on the bridge cooking zone.
- To purchase a replacement or additional bridge pan, call **1-800-243-0000** (U.S.A) or **1-800-542-2623** (Canada) and choose the appropriate prompt from the menu. Or, visit our Web site at us.lgservice.com (U.S.A) or ca.lgservice.com (Canada).

USING THE TIMER

The timer feature may be helpful if a recipe calls for cooking for a set time. The timer can be set from 1 to 99 minutes. Once set, the digital display between the timer ⊕ or ⊖ pads will begin to count down the remaining time in minutes.

NOTE: The timer function is a minute timer only. It does **NOT** turn the cooktop ON or OFF.

SETTING THE TIMER

1. Touch the ⊕ or ⊖ pads under the word TIMER. Each touch will increase or decrease the time by one minute, from **1** to **99** minutes. You may also touch and hold ⊕ or ⊖ to scroll up or down. The timer display will flash.
2. Once the desired time is set, the display will stop flashing and the timer will start counting down after no pad has been touched for 5 seconds. Once the timer reaches 00, a long beep will sound to indicate the time is up.

CANCELING THE TIMER

1. To cancel the timer, touch the TIMER ⊕ and ⊖ pads at the same time, OR

   Touch and hold the ⊕ or ⊖ pad until 00 appears in the display.
2. The timer display will turn off.

USING CHILD LOCK

You can lock the entire cooktop at any time when it is not in use. Locking the cooktop will prevent Cooking Zones from being turned on accidentally.

SETTING CHILD LOCK



The cooktop must be OFF to set the **CHILD LOCK** function. If it is not OFF, touch and hold the **POWER** pad for approximately 2 seconds. The indicator above the **POWER** pad will turn OFF.



Touch and hold the **CHILD LOCK** pad for 3 seconds. The indicator light above the **CHILD LOCK** pad will turn on to indicate that the cooktop is locked.

CANCELING CHILD LOCK



To turn off CHILD LOCK, touch and hold the **CHILD LOCK** pad for 3 seconds. The indicator light above the pad will go off and the cooktop can now be used normally.

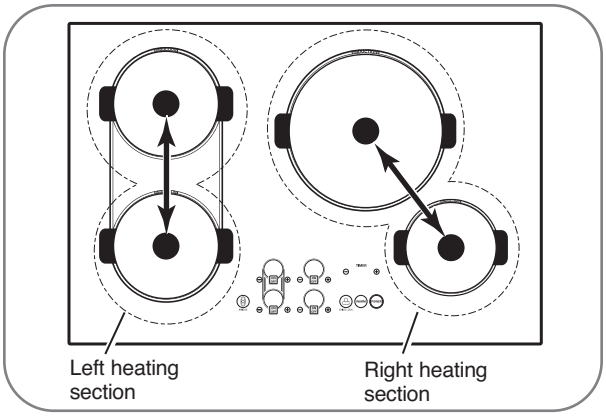
OTHER FUNCTIONS

POWER SHARING

Your cooktop is equipped with four induction Cooking Zones within two heating sections. The right and left Cooking Zones are powered by two independent induction inverters—one inverter for each of the two heating sections. Two Cooking Zones in a heating section share the power of one inverter. This is called power sharing.

For example, if you are cooking on both right Cooking Zones, the last power level set will be maintained, while the first Cooking Zone may experience a slight reduction in the power level.

POWER SHARING TIPS:
Remember to set the power level for the food item you wish to keep constant last. When using two Cooking Zones, you can maintain a constant power level for two pans on separate heating sections. Place one pan on one of the Cooking Zones of the left heating section and the other pan on one of the Cooking Zones of the right heating section.



AUTOMATIC SHUTOFF

If a Cooking Zone is in constant use for more than 17 hours and the control setting is not changed, the Cooking Zone will shut off automatically.

AUTOMATIC POWER LEVEL CONTROL

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

CLEANING THE COOKTOP

General cleaning for induction ceramic glass cooking surfaces is considerably easier than for cooking surfaces with radiant heating.

NOTE:
To prevent accidental activation of the controls, it is recommended that you set the **CHILD LOCK** feature before cleaning.

IMPORTANT:

- Cleaning agents must not come in contact with the hot ceramic-glass surface. All cleaning agents must be rinsed off thoroughly with clean water.
- Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scouring cleansers, or abrasive pan cleaners.
- Clean the ceramic-glass surface after each use when it is warm to the touch or cold. This will prevent spills from becoming burnt on. Remove water marks, grease and discoloration with a glass scraper and ceramic-glass cleaner.

NOTE:

You can obtain glass scrapers and ceramic-glass cleaners from your local hardware store.

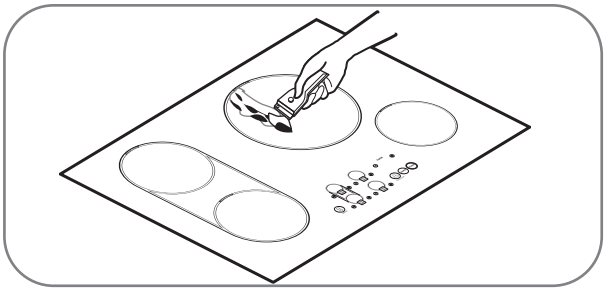
GENERAL CLEANING

1. When it is cool, wipe the ceramic-glass surface with a damp cloth and a small amount of ceramic glass cleaner.
2. Wipe dry with a clean cloth.
3. Once a week, thoroughly clean the entire ceramic-glass cooking surface with a commercially available ceramic-glass cleaner.
4. Then, wipe the ceramic-glass surface using a clean, soft cloth dampened with clean water, and polish dry with a clean lint-free cloth.

REMOVING HEAVY SOIL

To remove food that has boiled over or stubborn spills, use a glass scraper.

1. Hold the glass scraper at an angle of about 45° to the ceramic-glass surface.
2. Remove soiling by sliding the blade across the area.
3. Use a ceramic glass cleaner as described in *GENERAL CLEANING*.



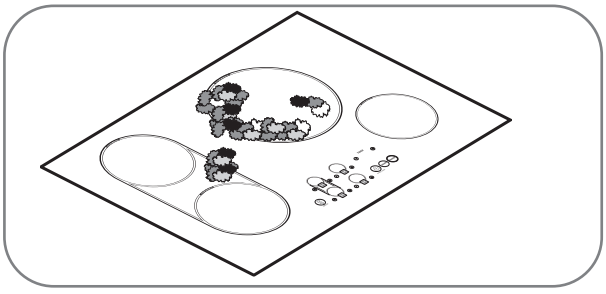
PROBLEM SOILS

1. Remove sugar, melted plastic, aluminum foil, or other meltable materials with a glass scraper immediately and while still hot. Failure to do so can cause permanent damage to the cooktop surface. If the Cooking Zone has already cooled down, warm it up again.

IMPORTANT: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot Cooking Zone. Use care and wear an oven mitt.

2. Then clean the cooktop normally when it has cooled down.

NOTE: Scratches or dark marks on the ceramic-glass surface caused by a pan base with sharp edges cannot be removed. However, they do not impair the function of the cooktop.



INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.

IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

NOTES TO INSTALLER:

- Read all instructions contained in these 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 TO CONSUMER:

Keep this User's Guide 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.

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*.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

COOKTOP DIMENSIONS

Width	30⅞″ (783 mm)
Depth	21½″ (546 mm)
Height	2 3⁄16″ (56 mm)

COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS

Width	29⅜″ (746 mm)
Depth	20¼″ (515 mm)

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power*
Front Left	7″ (180 mm)	1800W (2400W Boost)
Rear Left	7″ (180 mm)	1800W (2400W Boost)
Front Right	6″ (150 mm)	1400W (1800W Boost)
Rear Right	10¼″ (260 mm)	2400W (3300W Boost)

** The rated power consumption may vary according to pan size and type.*

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

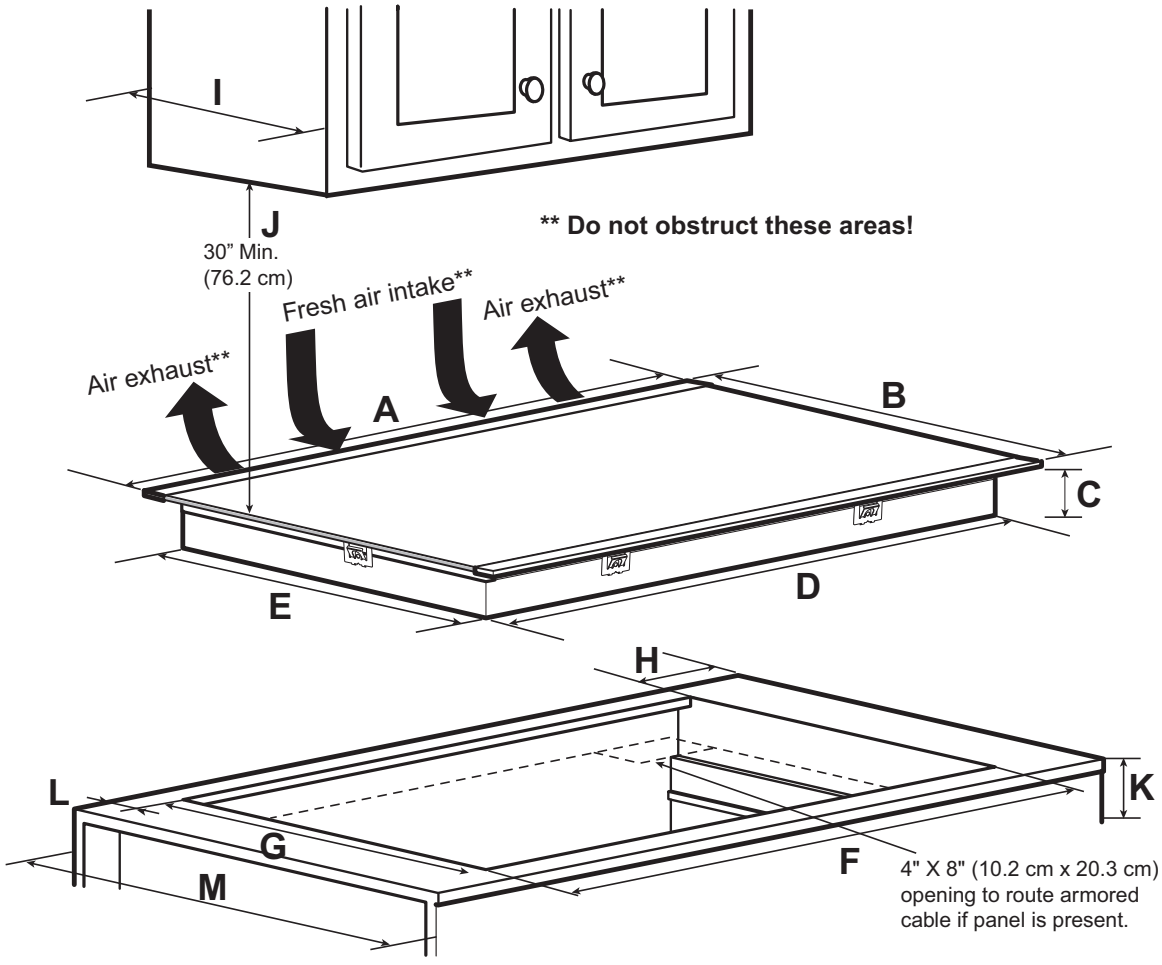
Connection voltage:
240/208 VAC, 60 Hz.

Maximum connected power load:
7.4 kW/6.8 kW

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″ (76.2 cm).

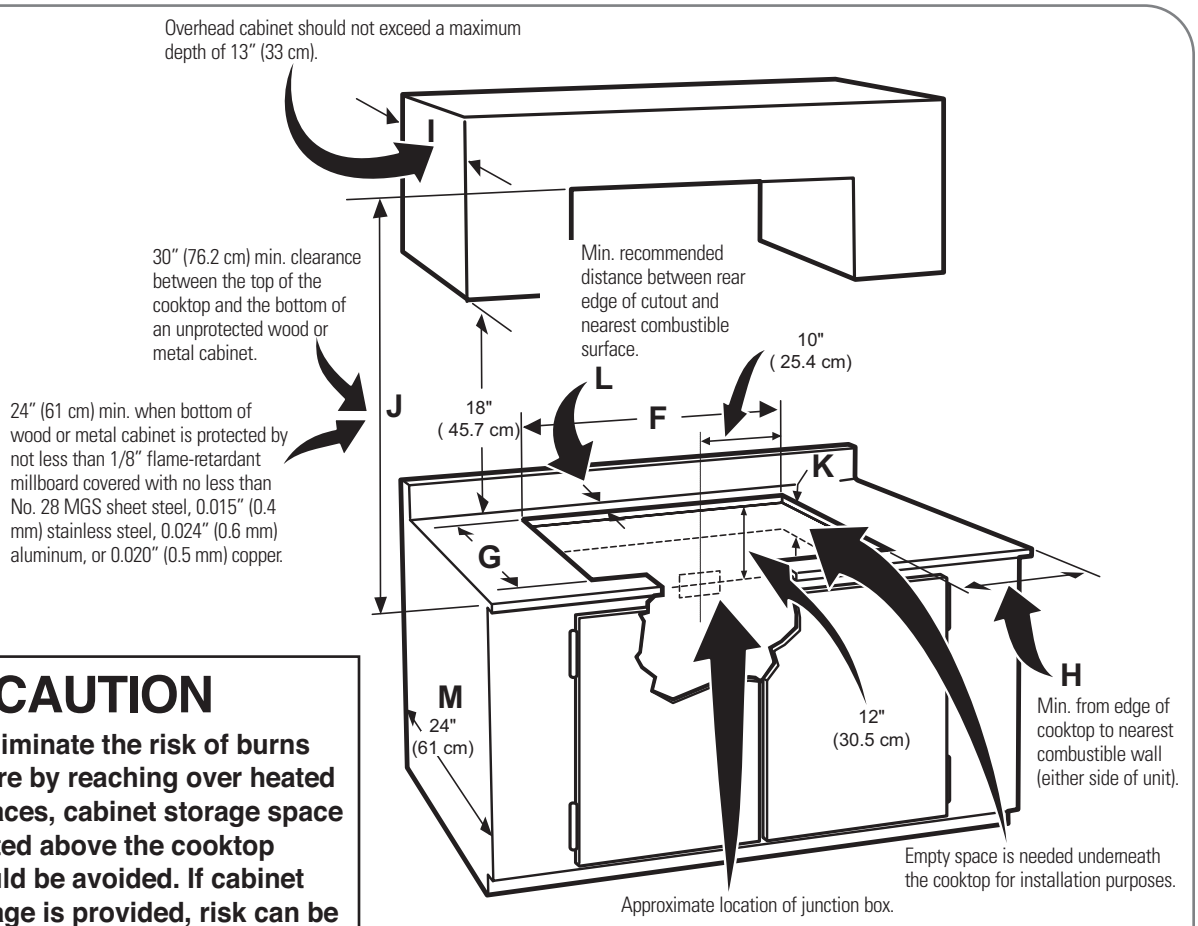


Unit	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Inch	30 13/16	21 1/2	2 3/16	28 13/16	19 5/8	29 3/8	29 1/2	20 1/4	20 3/8	13/16	1 5/16	24	30	4 3/16	1 1/2	24
mm	783	546	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

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

Allow 2″ (5 cm) space 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.

DIMENSIONS AND CLEARANCES



⚠ CAUTION

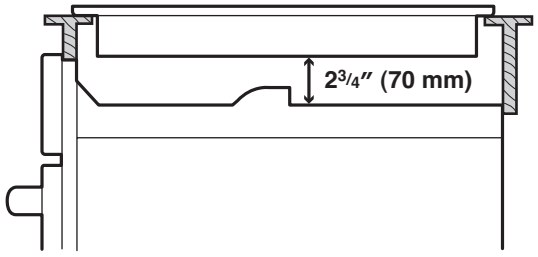
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″ (127 mm) beyond the face of the cabinets.

Model	H	L
30″	7 1/2″ (191mm)	1 1/2″ (38mm)

⚠ CAUTION

It is very important to keep 2 3/4″ (70 mm) distance between the cooktop and the oven.

■ ***Recommend space cooktop and oven***



ELECTRICAL CONNECTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING

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

PROVIDING THE ELECTRICAL CONNECTION

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

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Observe all governing codes and local ordinances.

1. A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.
2. This unit can consume up to 7,400W at 240 VAC. A 40 Amp circuit breaker with wire gauge #8 AWG must be used.

   NOTE: Wire sizes and connections must conform with 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.

⚠ WARNING

An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock, or other personal injury.

3. The appliance should be connected to the fused disconnect (or circuit breaker) box through flexible armored or nonmetallic sheathed cable. The flexible armored cable extending from this appliance should be connected directly to the grounded junction box. The junction box should be located as shown on page 22 with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.
4. A suitable strain relief must be provided to attach the flexible armored cable to the junction box.

ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

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.

⚠ WARNING

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

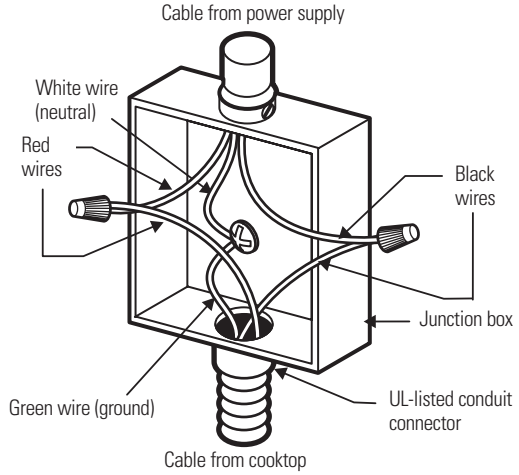
Observe all governing codes and local ordinances.

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 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



ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

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

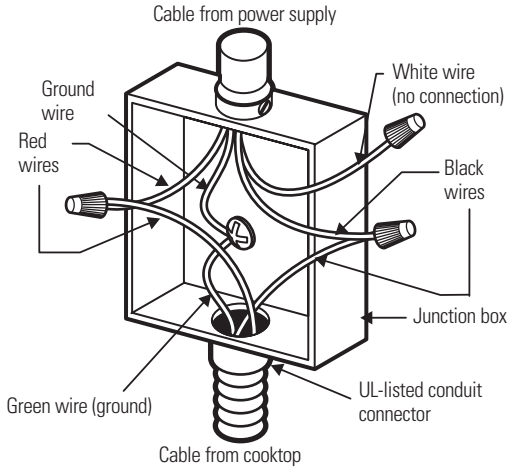
Observe all governing codes and local ordinances.

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

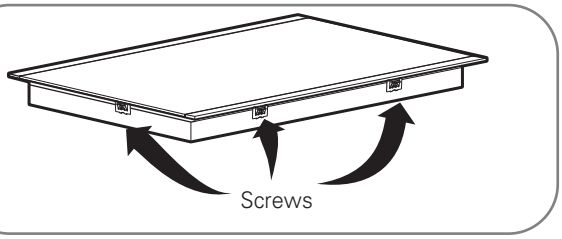
If connecting to a 4-wire power supply cable electrical system, the appliance frame connected ground wire MUST NOT be connected to the neutral wire of the 4-wire electrical system.

4-WIRE GROUNDED JUNCTION BOX



COOKTOP INSTALLATION

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

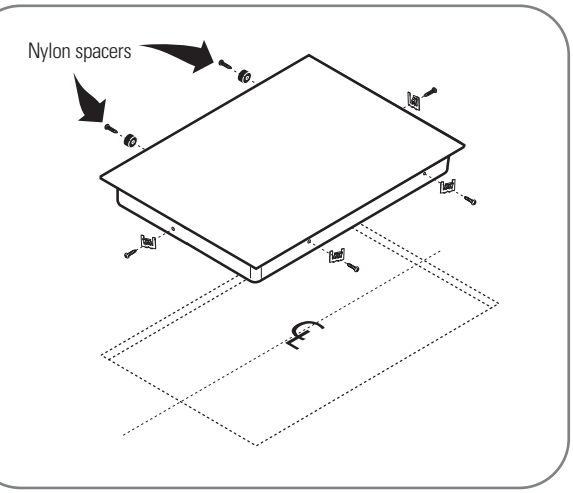


⚠ WARNING

Do not remove the nylon spacers on the edges of the cooktop. These spacers center the cooktop in the space provided. The cooktop must be centered to allow proper venting and to prevent excess heat buildup that may result in heat damage or fire.

2. 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.

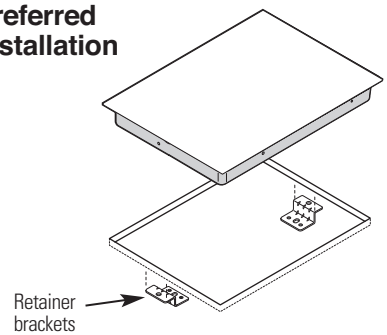


COOKTOP INSTALLATION (cont.)

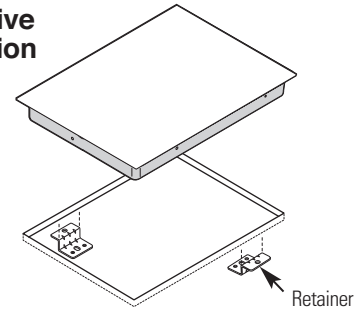
❸ Install the retainer brackets to the bottom of the cooktop; then snug the bolts against the bottom of the countertop as shown.

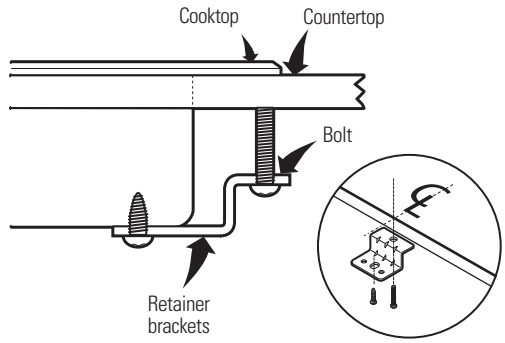
NOTE: The retainer brackets MUST be installed to meet local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition.

Preferred installation



Alternative installation





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.

⚠ CAUTION

Do not touch cooktop glass or Cooking Zones. They may be hot enough to cause burns.

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call 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.

Problem	Possible Causes	Solutions
Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked.	• See *USING CHILD LOCK* to turn off the CHILD LOCK feature.
	• Circuit breaker has tripped or fuse is blown.	• Reset the circuit breaker or replace the fuse.
	• Power outage.	• Check house lights to confirm power outage.
	• Installation wiring not complete.	• Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	• No cookware or improper cookware on Cooking Zone.	• Make sure that cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is of the proper type for induction cooking. See *SELECTING COOKWARE*.
	• Cookware incorrect size for selected Cooking Zone.	• Cookware bottom must be large enough to cover Cooking Zone completely. See *SELECTING COOKWARE*.
	• Cookware not resting completely on Cooking Zone.	• Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Zone, and must not rest on the cooktop triim. See *SELECTING COOKWARE*.
	• 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.
Cooktop turns off while cooking	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop.	• Make sure the cooktop vents are not blocked. See page 21 for Air Exhaust and Fresh Air Intake locations.
	• Automatic shutoff has activated.	• The cooktop features an automatic shutoff feature that turns the entire cooktop off if any Cooking Zone has been on continuously for 17 hours.
	• Liquid or object on controls area.	• The cooktop control may read liquids or objects in the controls area as a touch, which could cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart cooktop.
The power level for a Cooking Zone is flashing	• Cookware has been removed from the Cooking Zone.	• Place the cookware back on the Cooking Zone within 90 seconds to maintain the power level settings.
	• Cookware not centered on Cooking Zone.	• Make sure cookware is centered and resting flat on the Cooking Zone. See *SELECTING COOKWARE*.
Power Boost does not work	• Power Boost being used with two Cooking Zones on the same side of the cooktop.	• Each side of the cooktop shares an inverter for both Cooking Zone. Power Boost cannot be used with two Cooking Zones on the same inverter at the same time. See *POWER BOOST* and *POWER SHARING*.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
E1 appears in the timer display	• Control pad was touched too long.	• This message will appear if any pad except the Timer ⊕ or ⊖ pads is touched for more than 10 seconds. It will also appear if liquids or objects are spilled or left on the controls area. To clear the error code, remove any liquid or objects from the controls area and press the POWER pad to reset the cooktop.
E2 appears in the timer display	• Supplied voltage to cooktop is too low.	• If the voltage of the power supplied to the cooktop is too low, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear.
F appears in the display and a number appears in the timer display	• Electronics fault error message.	• Turn the cooktop OFF; then shut off power at the fuse or circuit breaker for about 30 seconds. Turn power back on to the cooktop and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service.
H flashes in the display	• Power outage or initial startup.	• When the cooktop is first turned on or after a power outage, H will blink in the display for 90 minutes or until the POWER pad is touched for 2 seconds.

LG ELECTRONICS, INC.
LG INDUCTION COOKTOP LIMITED WARRANTY — USA

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD:	WHAT IS COVERED:
One year from date of original purchase	**Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty**, LG will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.
Five years from date of original purchase	**A replacement glass cooktop** if it should crack due to thermal shock and crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge. **A replacement induction surface unit** if it should fail. During this **limited additional four-year warranty,** you will be responsible for any labor or in-home service.
Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided. Please call **1-800-243-0000** and choose the appropriate option to locate your nearest LG Authorized Service Center. Or visit our Web site at **http://us.lgservice.com**.	

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

LG ELECTRONICS, INC.
LG INDUCTION COOKTOP LIMITED WARRANTY — CANADA

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in Canada.

WARRANTY PERIOD:	WHAT IS COVERED:
One year from date of original purchase	**Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty**, LG will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.
Five years from date of original purchase	**A replacement glass cooktop** if it should crack due to thermal shock and crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge. **A replacement induction surface unit** if it should fail. During this **limited additional four-year warranty,** you will be responsible for any labor or in-home service.

Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided. This warranty is invalid if the factory-applied serial number has been altered or removed from the product.

Please call **1-888-LG-CANADA (542-2623)** and choose the appropriate option to locate your nearest LG Authorized Service Center or to obtain product or customer service assistance. Or visit our Web site at **http://ca.lge.com**. Have your product model, serial numbers and your postal code ready.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within Canada. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or province consumer affairs or your province's Solicitor General.

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

LG Customer Interactive Center
550, boul. Matheson Est
Mississauga (Ontario)
L4Z 4G3

LG
Life's Good

ESPAÑOL

GUÍA PARA EL USO & INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

COCINA A INDUCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

HN7413AG
LCE30845

P/No.: MFL41494801

www.lg.com

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
Aviso Importante: Interferencia Radio 3
Precauciones Importantes de Seguridad 4–8

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN
Cocción por Inducción 9
Selección de Utensilio 9–11

PARTES Y CARACTERÍSTICAS
Partes y Características de su Cocina 12
Funciones del Control Táctil 13

INSTRUCCIONES DE USO
Antes de Usar la Cocina 14
Configuración de Controles 14–16
Uso de las zonas de Cocción del Puente 17
Uso del Temporizador 17
Uso del Bloqueo para Niños 18
Otras Funciones 18

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la Cocina 19

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
Antes de Comenzar 20
Desempaque de la Cocina 20
Especificaciones Técnicas. 20
Preparación del Lugar de Instalación 21
Dimensiones y Despeje 22
Conexiones Eléctricas 23–25
Instalación de la Cocina 25, 26
Control Final 26

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Antes de Solicitar Reparaciones 27, 28

GARANTÍA
Información de Registro del Producto 29

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG. Su nueva Cocina de Inducción combina características precisas para la cocción con un uso simple y diseño elegante. Siguiendo las instrucciones de funcionamiento y cuidado de este manual, su cocina le brindará muchos años de uso confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA Para su seguridad, siga las instrucciones de este manual a fin de minimizar riesgos de incendio, descargas eléctricas, daños en su propiedad, heridas personales o la muerte.

AVISO IMPORTANTE: INTERFERENCIA RADIO

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 18 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido establecidos para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora de la radio y/o televisión.
- Aumente la distancia entre la cocina y el receptor de radio o televisión.
- Conectar la cocina a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor de radio o televisión.

AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancia que el estado reconoce como nocivas en cuanto a defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Instalación Adecuada:** Asegúrese que el dispositivo sea instalado y conectado en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con el Código de Electricidad Nacional ANSI/NFPA Nº 70 – la última edición en los Estados Unidos y todos los requisitos del código local. Realice la instalación sólo de acuerdo con las instrucciones.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- **Sepa cómo desconectar el encendido eléctrico del electrodoméstico en el disyuntor o la caja del fusible en caso de emergencia.** Marque el disyuntor o fusible para poder identificarlo de manera fácil y poder actuar rápidamente si fuera necesario.
- **No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico.** Todas las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un técnico calificado a fin de evitar riesgos de heridas personales y daños sobre el electrodoméstico.
- **Nunca modifique ni altere la construcción del electrodoméstico ya sea quitando paneles, cobertores de cables o cualquier otra parte permanente del producto.**
- **Ubicación de objetos sobre el electrodoméstico: No se deberán colocar materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción.** Esto incluye ítems de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, elementos plásticos y toallas y líquidos inflamables. No coloque materiales explosivos, tales como aerosoles en lata sobre ni cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar incendios o daños en la propiedad.
- **No deje solos a los niños. No se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en la zona donde el electrodoméstico se encuentre en uso.** Nunca se les deberá permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.**

⚠ PRECAUCIÓN

Los ítems de uso de los niños no se deben guardar en armarios sobre una cocina o en el tablero posterior de dicha cocina – al trepar los niños en la cocina para alcanzar un ítem podrían sufrir heridas graves.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar una habitación.

⚠ ADVERTENCIA

Aquellas personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán ser cuidadosas al usar o colocarse cerca de una unidad de inducción mientras ésta se encuentre en uso, ya que el campo electromagnético podrá afectar el funcionamiento del marcapasos o dispositivo médico similar. Se recomienda consultar a su médico o al fabricante el marcapasos o dispositivo médico similar sobre su situación particular.

⚠ PRECAUCIÓN

NO toque las zonas de cocción o zonas cercanas a estas superficies. Es posible que las zonas de cocción se encuentren calientes debido al calor residual, aunque su color sea oscuro. Es posible que las zonas cercanas a las zonas de cocción se calienten lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen estas zonas hasta que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (continua)

- **Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se usa el electrodoméstico.** Evite que la ropa u otros materiales inflamables tomen contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina sobre fuego con grasa.** Apague el fuego con la tapa de una cacerola o use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor contra incendios.
- **Al calentar grasa, controle dicha cocción de cerca.** Es posible que la grasa se prenda fuego si se deja calentar demasiado.
- **Use sólo ollas con sostenedores secos.** Los sostenedores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden ocasionar quemaduras debido al vapor. Evite que los sostenedores tomen contacto con unidades con superficies calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa en lugar de un sostenedor.
- **No caliente envases de comida que no fueron abiertos.** La acumulación de presión pueden ocasionar que el contenedor explote y ocasione heridas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

- **Si la superficie se encuentra resquebrajada, apague el electrodoméstico a fin de evitar una posible descarga eléctrica. No vuelva a usar la COCINA hasta que la superficie de vidrio se haya cambiado.**
- **Al usar la COCINA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o comida congelada en cacerolas de aluminio.**
- **Si el cable suministrado está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas con calificación similar a fin de evitar riesgos.**

- La instalación y conexión del nuevo electrodoméstico sólo deberá ser realizada por personal calificado.
- Los electrodomésticos montados al ras sólo se podrán usar realizando la instalación en gabinetes adecuados y lugares de funcionamiento que estén en conformidad con las normas relevantes. Esto asegura un nivel de protección suficiente contra descargas eléctricas, según lo establecido por las agencias de certificación.
- Si el electrodoméstico funciona mal o sufre fracturas: apague todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Servicios.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Este dispositivo no debe ser usado por niños pequeños o personas que sufren cierta debilidad, a menos que una persona responsable las supervise de modo adecuado a fin de asegurar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.**
- **Los niños pequeños deberán ser supervisados a fin de asegurar que no se juegue con el electrodoméstico.**
- **Es posible que las partes accesibles se vuelvan calientes durante el uso. Se deberá mantener alejados a niños pequeños.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Este electrodoméstico sólo se podrá usar para una cocción o fritura normal.** No fue diseñado para uso comercial o industrial.
- **No use la cocina para calefaccionar el ambiente.**
- **Sea cuidadoso al enchufar aparatos eléctricos cerca de la cocina.** Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría dañar la cocina y el cable aislante.
- **Las grasas y aceites sobrecalentados se prenden fuego rápidamente.** Se deberá supervisar la cocción al preparar comidas con grasa o aceite.
- **Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.**
- **Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.** No permita que queden líquidos o grasa en la zona superior de los controles de la cocina. Las comidas derramadas o quemadas pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie las zonas de los controles con cuidado a fin de reestablecer el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- **Nunca coloque elementos combustibles sobre la cocina.**
- **Nunca deje ningún elemento combustible o latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la cocina.**
- **Evite colocar utensilios metálicos sobre la superficie de la cocina.** Los objetos metálicos pueden generar calor y ocasionar quemaduras.
- **Sepa qué perilla controla cada superficie de las zonas de cocción.**
- **Limpie el electrodoméstico en forma regular a fin de mantener todas las partes sin grasa, evitando que se provoquen incendios.** Las campañas de escape de la ventilación y los filtros de grasa se deben mantener limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro. Los depósitos de grasa sobre el ventilador pueden provocar incendios. Lea las instrucciones de limpieza del fabricante de la campana.
- **Use cacerolas del tamaño adecuado.** Este electrodoméstico está equipado con una o más zonas de cocción de diferentes tamaños.
- **Seleccione los utensilios con fondos planos que sean lo suficientemente largos como para cubrir las zonas de cocción.** Los sensores de detección de cacerolas no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin que haya una cacerola presente.
- **No coloque ningún objeto sobre o cerca dla zona de la perilla de control, a fin de evitar la activación accidental de los controles de la cocina.**
- **Las manijas de los utensilios se deberán colocar hacia dentro y no extenderse sobre zonas de cocción adyacentes.** La finalidad de esto es disminuir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames debido a un contacto no intencional con el utensilio.
- **Nunca deje comidas preparadas en las zonas de cocción.** Los excesos de hervor causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender, o una cacerola que se secó debido al hervor puede sufrir derretimiento o daños.
- **Cobertores de protección: No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la cocina.** Use sólo papel de aluminio como se recomienda luego del proceso de cocción, si se usa como cobertor de la comida. Cualquier otro uso de papel de aluminio podrá provocar riesgos de descargas eléctricas, incendios o cortocircuitos.
- **Utensilios de cocción de vidrio: Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámico, objetos de barro u otros utensilios de vidrio son aptos para la superficie de la cocina sin que se produzcan roturas debido a un cambio brusco de temperatura.** Lea las recomendaciones del fabricante sobre el uso de la cocina.
- **Campana de ventilación: La campana de ventilación sobre la superficie de cocción se debe limpiar de forma frecuente, de modo que la grasa de los vapores de cocción no se acumulen sobre la campana o el filtro.**
- **No limpie ni use una cocina rota.** Si la cocina sufriera roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- **Limpie la cocina con cuidado.** Si se usa una esponja o trapo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, evite quemaduras de vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO (continua)

- **No coloque cacerolas calientes sobre el vidrio frío de la cocina.** Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- **No deslice cacerolas sobre la superficie de la cocina.** Las mismas pueden rayar la superficie de la cocina.
- **No deje que las cacerolas hiervan excesivamente.** Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar la cocina. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- **Nunca descuide las unidades cuando se encuentren a altas temperaturas.** Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender.

⚠ PRECAUCIÓN

NO tome las manijas de las cacerolas luego de la cocción. Podrían estar calientes y existe riesgo de que sufra quemaduras.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **Siempre apague el electrodoméstico antes de realizar la limpieza.**
- **Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con limpiadores de vapor de presión o alta presión.**
- **Limpie la cooktop de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza que figuran en este manual.**
- **El limpiador por vapor no debe usarse para limpiar los quemadores de una cocina.**
- **No use limpiezadores abrasivos ásperos ni raspadores metálicos ásperos para limpiar el vidrio de la cocina, ya que pueden rayar la superficie, ocasionando la rutura del vidrio.**

COCINE CARNES Y CARNES DE AVE EN FORMA COMPLETA

Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160° F (71° C) y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180° F (82° C). Normalmente la cocción a estas temperaturas brindan una protección contra enfermedades transmitidas por la comida.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

CÓMO EVITAR DAÑOS SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO

- Antes de usar la cocina por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada sobre la superficie cerámica de la cocina. Pula con una tela o estropajo no abrasivo. Esto facilitará la limpieza al quitar la suciedad de la cocción. La crema especial de la cocina deja una capa protectora sobre el vidrio que evita rayas y abrasiones.
- No use la superficie de cocción para trabajar o guardar cosas.
- Evite que se produzcan daños sobre los bordes al trasladar ollas y cacerolas alrededor de la cocina.
- No use las zonas de cocción con cacerolas vacías o sin ollas ni cacerolas sobre dichas zonas.
- El vidrio cerámico es muy duro y resistente a cambios extremos de temperatura, pero no es irrompible. Puede sufrir daños si caen sobre el mismo objetos particularmente duros o puntiagudos.
- Sea muy cuidadoso si usará ollas de hierro fundido u otras ollas con extremos duros o ásperos. Al mover las mismas se podrán producir marcas sobre el vidrio.
- Si cae azúcar o una mezcla que contenga azúcar sobre la zona caliente de cocción y se derrite, quite la misma de inmediato, mientras aún se encuentra caliente. Si se la deja enfriar, es posible que la superficie sufra daños al quitar la misma.

  NOTA: ¡Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente!
- Mantenga los objetos con riesgos de sufrir derretimiento alejados de la superficie de vidrio cerámico; por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocción. Si cualquier otro material o comidas se derritieron en la superficie de vidrio cerámico, se deberán limpiar en forma inmediata.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS VIEJOS

A fin de proteger el medioambiente, es importante que se eliminen los electrodomésticos viejos de la forma correcta.

- No se deberá deshacer del electrodoméstico del mismo modo en que se deshace la basura del hogar.
- Puede obtener información sobre fechas de recolección o lugares públicos para arrojar deshechos a través del consejo u oficina de salud medioambiental.

⚠ PRECAUCIÓN

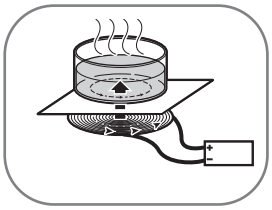
Antes de deshacerse de electrodomésticos viejos, asegúrese de hacer que ya no funcionen a fin de que no se conviertan en un elemento peligroso. Para hacer esto, solicite a una persona calificada que desconecte el electrodoméstico del circuito eléctrico de su hogar.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN



Debajo de la superficie de cocción de vidrio cerámico se encuentra una bobina de inducción. La misma genera campos magnéticos, los cuales actúan sobre la base de las ollas y cacerolas, cuando otros métodos calentando primero el vidrio cerámico. Esto significa que **la base de la cacerola se calienta de inmediato, ahorrando tiempo y dinero**.

Debido a que el calor necesario para la cocción se genera directamente sobre la base de la cacerola, la zona de cocción apenas se calienta. Sólo recibe el calor que rebota desde la base de la cacerola.

NOTA: Si no hay una olla o cacerola en la zona de cocción, no se produce transferencia de energía (calentamiento). Esto evita que las zonas de cocción se puedan encender y calentar de forma accidental.

IMPORTANTE:

- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- 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, discos de computadora, cassettes) sobre o cerca de la superficie del vidrio cerámico mientras una o más zonas de cocción se encuentren en uso!
- No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo: cucharas, tapas de ollas) sobre las zonas de cocción, ya que las mismas se pueden calentar cuando las zonas de cocción se encuentren en uso.

SELECCIÓN DE UTENSILIOS

Los sensores magnéticos de la Zona de Cocción ubicados debajo de la superficie de la cocina requieren el uso de utensilios fabricados con material magnético, a fin de iniciar el proceso de calentamiento sobre cualquiera de las Zonas de Cocción. Al adquirir las cacerolas, busque aquellas que posean etiquetas donde el fabricante indique que son aptas para uso con cocinas de inducción.

OLLAS Y CACEROLAS

- En principio, todas las ollas y cacerolas con base magnética son aptas. Las mismas son de acero o de hierro fundido.
- Las ollas de acero de un alto grado con una base metálica mixta (tipo sándwich, es decir, de Tefal® con una base de aluminio/cobre) son aptas sólo para inducción si el fabricante lo indicó expresamente de ese modo. En tal caso cuentan con un material magnético en la base.
- Si desea usar un tipo de cacerola especial (por ejemplo: a presión, para cocción lenta), siga las instrucciones del fabricante y no use una olla demasiado fina.

NOTA: Algunos utensilios pueden producir ruidos al ser usados en zonas de cocción por inducción. No se trata de un defecto de la cocina y su funcionamiento no se verá afectado como resultado de esto.

PRUEBA DE IDONEIDAD:

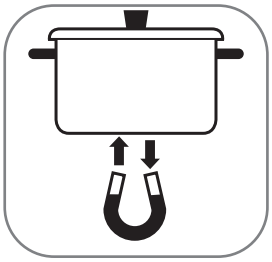
Si no está seguro si una olla o cacerola es apta para el uso con la cocina de inducción, podrá averiguarlo con unas simples pruebas:

- Coloque una cacerola que contenga un poco de agua (1/8″–1/4″ [3–6mm) sobre la zona de cocción. Coloque la zona de cocción en su máximo nivel (ajústela en 9).

⚠ PRECAUCIÓN

¡La base de las cacerolas aptas se calientan en pocos segundos!
El agua hervirá de forma rápida.

- También puede realizar el control con un imán. Si el mismo se mantiene adherido a la base de la cacerola, significa que es apto para las zonas de cocción por inducción.



SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

EVITE QUE SE PRODUZCAN RAYAS

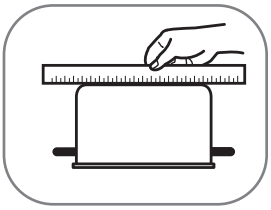
Se recomienda usar siempre utensilios de acero inoxidable de calibre grueso sobre la superficie de la cocina de inducción. Esto ayudará a reducir la posibilidad que se produzcan rayas sobre la superficie cerámica. Los utensilios de baja calidad pueden ocasionar rayas sobre la superficie de la cocina.

Los utensilios siempre se deben levantar de la superficie de cocción de cerámica a fin de evitar que se produzcan rayas. El deslizamiento de cualquier tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede afectar la apariencia completa de la misma. Con el paso del tiempo, el deslizamiento de CUALQUIER tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede alterar la apariencia completa de la misma. Finalmente, la acumulación de rayas puede hacer que la limpieza de la superficie sea dificultosa y que degrade la apariencia completa de la cocina.

También se pueden producir rayas a partir de granos de arena (por ejemplo: luego de lavar vegetales), los cuales son arrastrados con la cacerola sobre la superficie de cocción.

USE UTENSILIOS CON FONDO PLANO

El utensilio debe tomar contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use cacerolas con fondo plano cuyos tamaños sean adecuados al elemento de cocción y a la cantidad de comida que se preparará. Controle que sea plano rotando una regla sobre el fondo del utensilio.



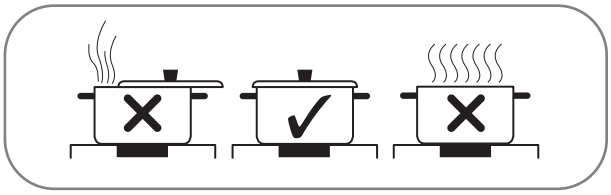
PARA UN MEJOR RESULTADO:

Siempre siga las recomendaciones para un tipo y tamaño de utensilio adecuado. Además:

- No use cacerolas sucias con grasa acumulada. Siempre use cacerolas de fácil limpieza luego de la cocción, y asegúrese que los fondos de las mismas estén limpios y secos.
- Al cocinar con gran cantidad de líquido, use cacerolas grandes de modo que no se produzca hervor excesivo.
- **No deje que las cacerolas hiervan excesivamente.** Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar los utensilios de cerámica. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Haga que el tamaño de la cacerola y la zona de cocción coincidan con la cantidad de comida preparada.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA:

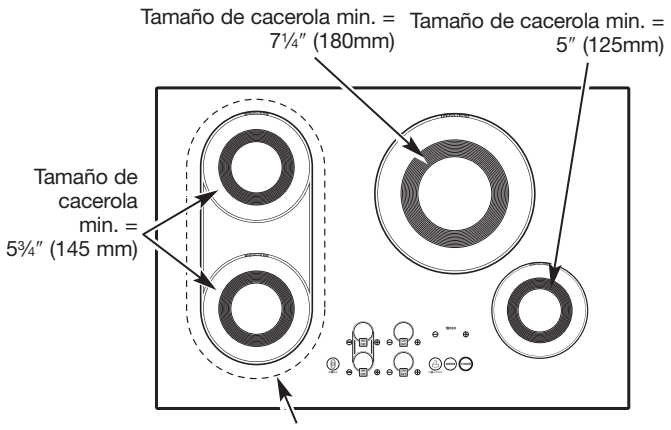
- Siempre ubique las ollas y cacerolas antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y utensilios sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque la tapa con firmeza sobre las ollas y cacerolas de modo que queden completamente cubiertas.



SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

SELECCION DEL TAMAÑO CORRECTO DE LA CACEROLA

- La cocina de inducción cuenta con 4 zonas de cocción. Cada elemento requiere que el tamaño de la cacerola sea mínimo para que pueda ser usado en forma efectiva. El anillo interior de cada zona de cocción es una guía para enlazar de modo correcto el tamaño mínimo de la cacerola. El fondo de la cacerola deberá cubrir completamente el anillo interior para lograr una cocción adecuada.
- El anillo exterior más grueso en cada zona de cocción ayuda a determinar el tamaño MÁXIMO de la cacerola. Luego de ubicar el utensilio en la cocina, asegúrese que el utensilio no supere en más de 1/2″ (12,7mm) la línea más gruesa de la zona de cocción. La cacerola deberá tener un contacto TOTAL con la superficie de vidrio, evitando que el fondo de la cacerola tome contacto con el borde metálico de la cocina.



Sólo use la cacerola provista sobre la parte del puente.



Si una cacerola fabricada del material correcto se ubica de forma adecuada sobre cualquier de las zonas de cocción pero es DEMASIADO PEQUEÑA, la LUZ dla zona de cocción afectada titilará y la cacerola no se calentará.

SELECCIÓN Y UBICACIÓN DEL UTENSILIO

Es importante que se usen utensilios adecuados y que se los ubique de modo correcto sobre la cocina. Cualquiera de las condiciones **incorrectas** que figuran a continuación podrá ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie cerámica de la cocina. Si esto sucede, una o más de las zonas de cocción no se calentarán y aparecerá una **F** en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija el problema antes de intentar usar la cocina.

CORRECTO



El utensilio está ubicado en forma correcta sobre la superficie de la zona de cocción.



El fondo de la cacerola es plano y los costados rectos.



El tamaño de la cacerola alcanza o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción.



La cacerola reposa completamente sobre la superficie de la cocina.



La cacerola está adecuadamente equilibrada.

INCORRECTO



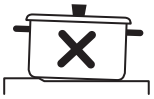
El utensilio no está centrado sobre la superficie de la zona de cocción.



El fondo o laterales de la cacerola son curvos o combados.



La cacerola no alcanza el tamaño mínimo requerido para ser usado en la zona de cocción.



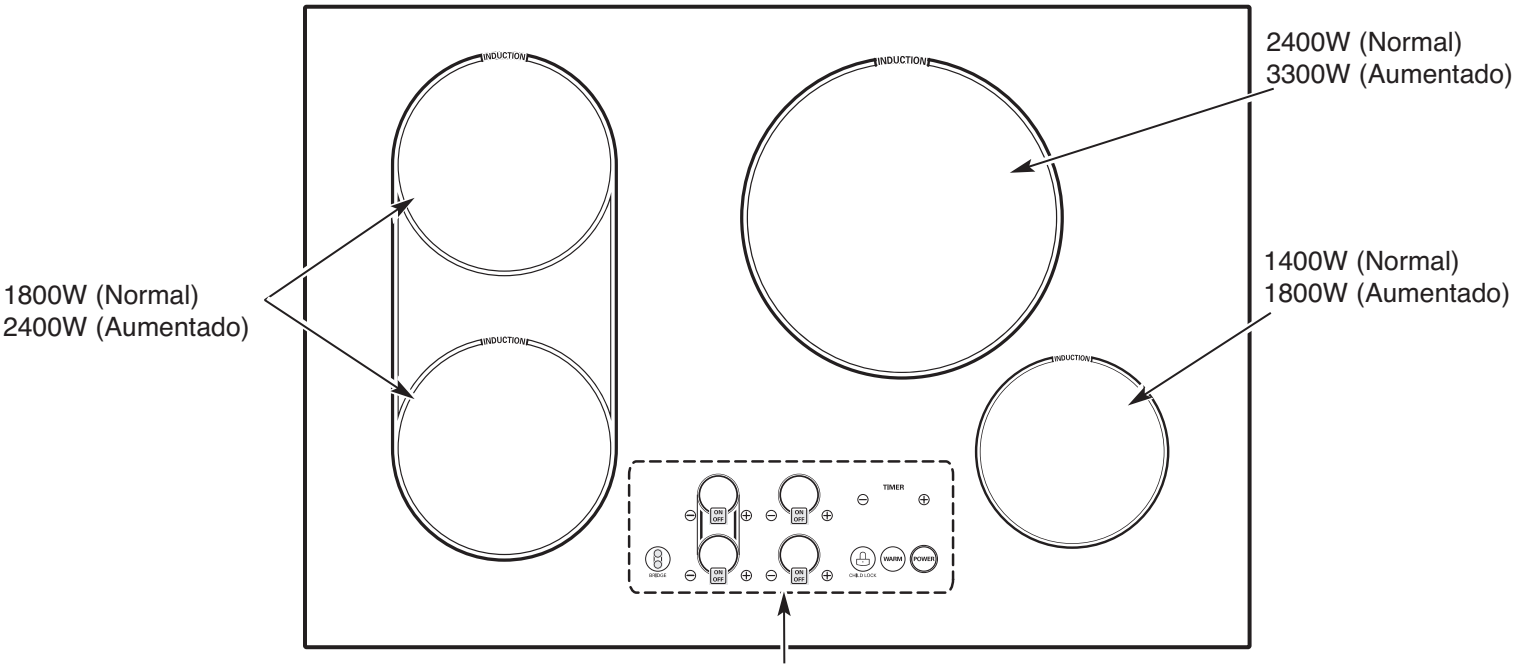
El fondo de la cacerola reposa sobre el borde de la cocina o no reposa completamente sobre la superficie de la cocina.



Las manijas pesadas producen la inclinación de la cacerola.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Cocina de Cerámica: La nueva cocina de inducción de LG cuenta con una superficie cerámica que permanece más fría que las superficies cerámicas de las cocinas convencionales, independientemente de si se encuentra ENCENDIDA o APAGADA.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras:
Las zonas de cocción aparecen friás al estar ENCENDIDAS y luego de haber sido APAGADAS. **La superficie de cerámica podrá permanecer CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio.**

Detector Magnético: El sensor de bobina detecta de forma automática el utensilio y evita activaciones accidentales.

Detección del Tamaño de la Cacerola: El sensor de reconocimiento de la cacerola detecta y adapta de forma automática las zonas de cocción al tamaño de la cacerola que se está usando.

Mayor Eficiencia: La cocción por inducción se calienta más rápido y al mismo tiempo consume menos energía. La cocción por inducción lleva los líquidos a su punto de hervor de manera rápida, permitiendo al mismo tiempo un hervor lento y parejo.

zonas de Cocción por Inducción: Las zonas de cocción por inducción debajo de la cocina cerámica calientan la base de la cacerola de forma inmediata sin calentar la cocina de vidrio cerámica primero. Las dos zonas de tamaño mediano se pueden usar juntas para cacerolas más grandes y apaisadas.

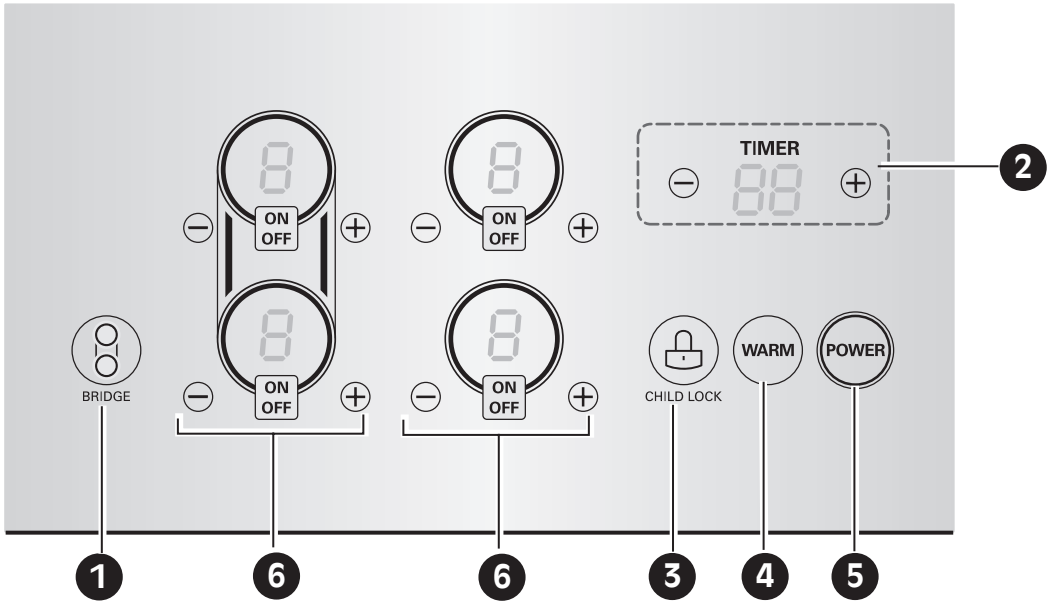
Controles Táctiles: Los botones táctiles de fácil uso brindan un funcionamiento preciso.

Fácil Limpieza: La superficie de cocción de vidrio cerámico y el control táctil facilitan la limpieza, ya que no incluyen aberturas ni espacios donde se puede producir la acumulación de grasa.

Pantallas de Control y Función: Las pantallas digitales muestran las configuraciones actuales y le advierten sobre superficies calientes de cualquier calor residual dla zona de cocción correspondiente.

Apagado Automático de Seguridad: Todas las zonas de cocción cuentan con la función de apagado de seguridad, la cual apaga la zona de cocción si se presiona el botón ENCENDIDO/ AGAGADO (ON/OFF) pero no se selecciona ningún nivel dentro de los 10 segundos.

CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL TÁCTIL



1 PUENTE: Active las dos zonas de cocción izquierdas al mismo tiempo como una gran zona de cocción.

Para activar la función de puente, toque esta tecla a fin de activar y ajustar el nivel de energía con las teclas ⊕ o ⊖ de cualquiera de las zonas de cocción izquierdas.

2 TEMPORIZADOR: Al activarlo, el tiempo restante se visualizará en la pantalla. Use las teclas ⊕ o ⊖ para ajustar el temporizador.

3 BLOQUEO PARA NIÑOS: Mantenga la tecla presionada durante 3 segundos para activar y desactivar la función de bloqueo para niños.

4 CALIENTE: Esta tecla reduce de forma automática el último elemento seleccionado que se encuentre activo al nivel de configuración más bajo.

5 ENCENDIDO: Presione la tecla **ENCENDIDO** para ENCENDER o APAGAR la cocina. Cuando esté ENCENDIDA, la cocina quedará en el modo de espera hasta que se active un área de cocción.

6 CONTROLES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN: Cada área de cocción cuenta con su propio control, el cual se puede activar de forma individual.

ON OFF La tecla **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF) activa la zona de cocción deseada.

Use las teclas ⊕ or ⊖ para configurar el nivel de la zona de cocción activa de 0 a 9 y P (nivel más alto de intensidad).

La pantalla del control de la zona de cocción mostrará el nivel seleccionado:

0 a 9 o P

Indicador de Superficie Caliente: Luego de usarlo, una H aparecerá en la pantalla indicadora del nivel de la zona de cocción, hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.

ANTES DE USAR LA COCINA

Antes de usar la cocina por primera vez, limpie la misma completamente con el limpiador incluido o con un limpiador para cocinas de cerámica, de acuerdo con las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie de cerámica y facilitará la limpieza en el futuro.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca use estropajos para fregar ni limpiadores abrasivos. Los mismos pueden ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina.

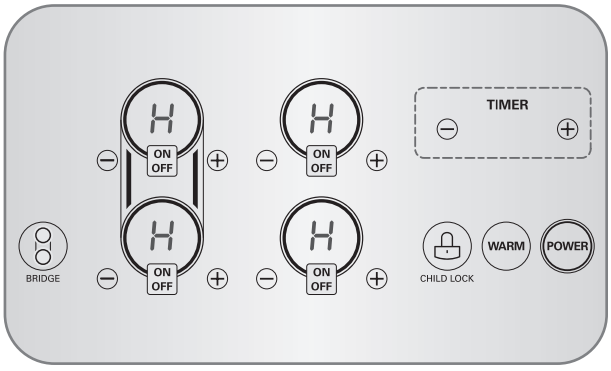
CONFIGURACIÓN DE CONTROLES

Para usar las teclas de control táctil, toque la tecla firmemente con la parte plana de la punta de su dedo.

USO POR PRIMERA VEZ

La primera vez que se enchufe la cocina, una H aparecerá en la pantalla de cada área de cocción durante 60 segundo o hasta que la tecla **ENCENDIDO** (POWER) se toque durante aproximadamente 2 segundos.

NOTA: La H también aparecerá cuando vuelva la corriente luego de un corte de luz.



ACTIVACIÓN DE LA COCINA

POWER

Encienda la cocina, toque la tecla **ENCENDIDO** (POWER) durante aproximadamente 2 segundos.
El indicador sobre la tecla se iluminará.

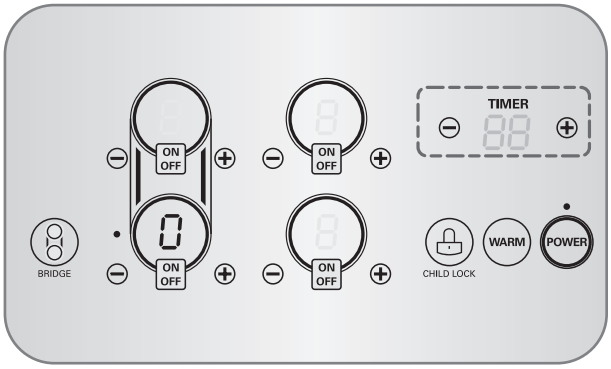
NOTA: Luego de encender la cocina presionando la tecla de **ENCENDIDO** (POWER), deberá seleccionar una de las zonas de cocción dentro de los 20 segundos utilizando la tecla(s) **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF). Si no se realiza ninguna selección, la cocina se apagará por razones de seguridad.

SELECCIONE LA ZONA DE COCCIÓN

ON OFF

Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione la tecla **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF).
La pantalla para la zona de cocción seleccionada mostrará 0 y un indicador se iluminará para indicar que la zona de cocción está encendida pero que no se estableció el nivel de intensidad.

NOTA: Una vez que se haya seleccionado la zona de cocción con la tecla **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF) el nivel de intensidad se deberá seleccionar dentro de los 5 segundos con la tecla ⊕ o ⊖. De otra forma, la zona de cocción se apagará por razones de seguridad.



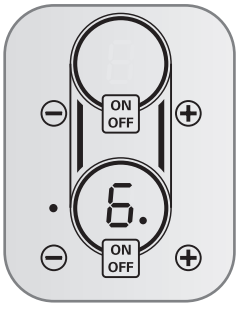
CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (cont.)

AJUSTE EL NIVEL DE INTENSIDAD

Puede ajustar el nivel de intensidad de la zona de cocción seleccionada 0 a 9 y P (nivel más alto de intensidad).

Para ajustar el nivel de intensidad:

1. Presione la tecla ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada.
   Si presiona ⊖ el nivel de intensidad se configurará en 3.
   Si presiona ⊕ el nivel de intensidad se configurará en 9.
   Presione la tecla ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada para aumentar o reducir el nicel de intensidad.
   Si selecciona 0, la zona de cocción se apague despues de 5 segundos.
2. Para realizar ajustes de nivel más rápido, mantenga presionada la tecla ⊕ o ⊖ hasta llegar al ajuste deseado.
   NOTA: Las configuraciones normales de intensidad son de 1/2 paso entre los niveles de intensidad de 2 a 6 a fin de permitir una cocción precisa. Un punto aparecerá junto al número para indicar un cambio de 1/2 paso en el nivel de intensidad.



3. Si las teclas ⊕ or ⊖ de la zona de cocción se mantienen presionadas durante más de 10 segundos, la pantalla del temporizador mostrará el mensaje de error E1. Para borrar este mensaje de error, presione la tecla **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF) de la zona de cocción que estaba configurando. Este mensaje NO se relaciona con la tecla del temporizador.

Apague el área de cocción:

1. Una vez completada la cocción, presione la tecla **ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)** para apagar el área de cocción.
2. La pantalla correspondiente al área de cocción se apagará.
3. Si se presiona la tecla de **ENCENDIDO (POWER)** en lugar de **ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF)**, se apagará toda la cocina.

NOTA:

- Si se mueve el utensilio o cacerola del centro de cualquier zona de cocción activa por cualquier razón, un sensor detectará dicha acción y la zona de cocción ya no emitirá calor. La pantalla de dicha zona de cocción mostrará el último nivel de intensidad en esa área de cocción.
- La zona de cocción recordará el nivel de intensidad configurado hasta 90 segundos antes de que la zona de cocción se apague de forma automática.

⚠ ADVERTENCIA

La cocina cuenta con un indicador de calor residual H para cada zona de cocción. Este indicador advertirá que esta zona fue usada y que aún está emitiendo calor suficiente como para producir quemaduras.

Evite tocar el mechero cuando aparece este indicador. Aunque la cocina esté en posición de APAGADO (OFF), la H permanecerá hasta que la cocina se haya enfriado.

CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (cont.)

NIVEL SUPERIOR DE INTENSIDAD

El nivel más alto de intensidad (power boost), fue diseñado para calentar o hervir grandes cantidades de forma rápida. El nivel más alto funcionará durante un tiempo máximo de 12 minutos. Luego de 12 minutos, revertirá la intensidad automáticamente a 9.

ACTIVACIÓN DEL NIVEL MÁS ALTO

1. Encienda la zona de cocción deseada con la tecla **ENCENDIDO/APAGADO** (ON/OFF) de dicha zona.
2. Al presionar la tecla ⊕ aparecerá el 9.
3. Al presionar la tecla ⊕ nuevamente aparecerá la P.

   NOTA: La función de nivel más alto se activara durante un máximo de 12 minutos. Al finalizar el ciclo de intensidad más alto, la zona de cocción regresará por omisión al nivel de intensidad de 9. La función del nivel más alto NO se puede usar en las zonas de cocción del frente y de la parte trasera del mismo lado en forma simultánea.
4. Para desactivar la función de nivel más alto y regresar la intensidad al nivel normal, toque la tecla ⊖.

   NOTA: A fin de proteger los componentes electrónicos interiores de la cocina, esta última podrá desactivar de forma automática la función del nivel más alto de intensidad y regresar al nivel normal antes de haber transcurrido los 12 minutos. Esto es normal.

   NOTA: Los procesos electrónicos involucrados con la cocción por inducción producen algunos ruidos de fondo atípicos. Estos ruidos son normales y son parte del proceso de cocción por inducción. Se debe tener en cuenta que estos ruidos son aún más notorios al cocinar con EL NIVEL MÁS ALTO DE INTENSIDAD.

CALIENTE

La cocina cuenta la una función de configuración **CALIENTE** (WARM), la cual funciona en la última zona de cocción usada en el nivel de intensidad más **BAJO** (LOW).

Para activarla:

Presione la tecla **CALIENTE** (WARM) y la última zona de cocción usada se configurará en **BAJO** (LOW). Aparecerá la L en la pantalla.

Para desactivarla:

Para desactivar la función **CALIENTE** (WARM) y recomenzar la cocción normal, presione la tecla ⊕ y aparecerá la 1.

GUÍA DE NIVEL DE INTENSIDAD

Configuración	Función	Usada para
9 o el Nivel más Alto	Calentar de forma rápida	Que los líquidos lleguen lleguen al punto de hervor.
7–9	Dorado intenso, fritura de grasas	Dorar carnes, calentar aceite para freír grasas, rehogar, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.
6–7	Asar, freír	Freír carnes, costillas, panqueques, salsas, huevos.
4–5	Hervir, cocción general	Cocinar cantidades grandes, sopas y estofados, tomates al vapor, cocinar carne o caldo.
3–4	Vapor	Cocinar vegetales al vapor, dorar carnes a fuego lento.
2–3	Hervor a fuego lento	Hervir a fuego lento arroz o platos a base de leche, cocinar al vapor cantidades más pequeñas de papas y vegetales, calentar carnes listas para servir.
1–2, L	Derretimiento	Omelettes esponjosos, mantener platos calientes, derretir manteca o chocolate.
0	APAGADO (OFF)	Configuración de Apagado (Off).

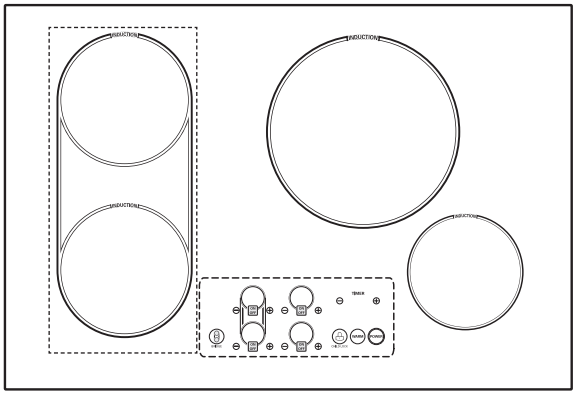
NOTA: Estas configuraciones son pautas recomendadas para la cocción. Es posible que deba configurar el nivel de intensidad de acuerdo al tipo de comida y cacerola.

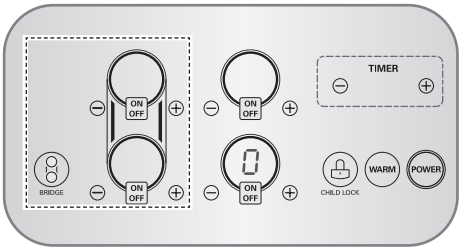
USO DE LAS zonas DE COCCIÓN DEL PUENTE

ÁREA DE COCCIÓN DEL PUENTE

Las dos zonas de cocción restantes se pueden usar juntas como una sola área de cocción utilizando la función Puente (Bridge). Esto le permitirá cocinar con cacerolas más grandes y apaisadas.

NOTA: Al usar la cacerola provista para el área del puente, es importante frotar la misma con aceite a fin de evitar quemaduras o adherencias no deseadas.





ACTIVACIÓN DEL PUENTE ÁREA DE COCCIÓN



Presione la tecla PUENT (BRIDGE). El indicador sobre la tecla se iluminará.

Presione la tecla ⊕ o ⊖ para que cualquiera de las zonas de cocción izquierdas ajusten el nivel de intensidad para ambas zonas de cocción.

NOTA:

- Use la cacerola provista para el área del puente SÓLO sobre el área de cocción del puente.
- Para adquirir cacerolas para el puente adicionales o de reemplazo, llame al **1-800-243-0000** y elija la opción adecuada del menú. O visite nuestro sitio web en http://us.lgservice.com.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

La función de temporizador puede ser de ayuda si es necesario realizar la cocción de una receta durante un tiempo específico. El temporizador se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Una vez configurado, la pantalla digital entre las teclas ⊕ o ⊖ comenzará la cuenta regresiva de los minutos restantes.

NOTE: La función de temporizador sólo cuenta por minutos. **NO** cumple la función de ENCENDIDO (ON) o APAGADO (OFF) de la cocina.

USO DEL TEMPORIZADOR

1. Presione las teclas ⊕ o ⊖ debajo de la palabra **TEMPORIZADOR** (TIMER). Cada vez que presione aumentará o disminuirá el tiempo en un minuto, de 1 a 99 minutos. También puede mantener presionado ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir la intensidad. La pantalla del temporizador se iluminará.
2. Una vez que haya configurado el tiempo deseado, la pantalla dejará de estar iluminada y el temporizador comenzará la cuenta regresiva, una vez que no se haya tocado ninguna tecla durante 5 segundos. Cuando el temporizador llegue a 00, se escuchará un pitido largo que indicará que finalizó el conteo.

CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

1. Para cancelar el temporizador, toque las teclas ⊕ y ⊖ del TEMPORIZADOR (TIMER) al mismo tiempo, O

   Mantenga presionada la tecla ⊕ o ⊖ hasta que aparezca 00 en la pantalla.
2. La pantalla del temporizador se apagará.

USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear la cocina totalmente en cualquier momento cuando no esté en uso.

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para configurar la función de **BLOQUEO PARA NIÑOS** (CHILD LOCK) la cocina deberá estar apagada. Si no se encuentra apagada, mantenga presionada a tecla de **ENCENDIDO** (POWER) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador sobre la tecla de **ENCENDIDO** (POWER) se apagará.



Mantenga presionada la tecla **BLOQUEO PARA NIÑOS** (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla **BLOQUEO PARA NIÑOS** (CHILD LOCK) se encenderá a fin de indicar que la cocina está bloqueada.

Bloquear la cocina evitará que las zonas de cocción se enciendan en forma accidental.

CÓMO CANCELAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para apagar la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK), mantenga presionada la tecla **BLOQUEO PARA NIÑOS** (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla se apagará y la cocina podrá ahora ser usada normalmente.

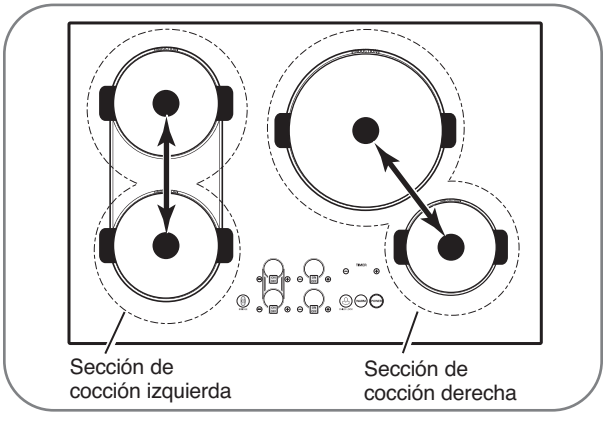
OTRAS FUNCIONES

INTERCAMBIO DE ENERGÍA

La cocina está equipada con cuatro zonas de cocción por inducción dentro de dos secciones para calentar. Las zonas de cocción derechas e izquierdas cuentan con dos inversores de inducción independientes – un inversor para cada una de las dos secciones para calentar. Dos zonas de cocción de una sección para calentar comparten la energía de un inversor. Esto se llama intercambio de energía (power sharing). Por ejemplo, si está cocinando sobre ambas zonas de cocción derechas, se mantendrá el último nivel de intensidad (power level), mientras que la primera área de cocción podrá experimentar una mínima reducción del nivel de intensidad.

CONSEJOS SOBRE INTERCAMBIO DE ENERGÍA

Recuerde configurar el nivel de energía para el ítem de comida que desee mantener para el final en una cocción constante. Al usar dos zonas de cocción, puede permanecer un nivel de energía constante para dos cacerolas en utilisando dos sección para calentar. Ubicando una cacerola en una de las zonas de cocción de la sección izquierda y la otra cacerola en una de las zonas de cocción de la sección derecha.



APAGADO AUTOMÁTICO

Si la zona de cocción se usa de forma constante durante más de 17 horas y la configuración de control no varía, la zona de cocción se apagará de forma automática.

CONTROL AUTOMÁTICO DEL NIVEL DE INTENSIDAD

Es posible que el nivel de intensidad que aparece sea diferente del nivel real en el rango de temperatura alta. A fin de evitar el sobrecalentamiento de la cocina, el nivel de intensidad se controla de forma automática.

LIMPIEZA DE LA COCINA

La limpieza general sobre superficies de cocción de vidrio cerámico de inducción es considerablemente más fácil que sobre superficies de calor radiante.

NOTA:
A fin de evitar la activación accidental de los controles, se recomienda que configure la función de **BLOQUEO PARA NIÑOS** (CHILD LOCK) antes de efectuar la limpieza

IMPORTANTE:

- Los agentes de limpieza no deben tomar contacto con la superficie de vidrio cerámico caliente. Todos los agentes de limpieza se deben eliminar completamente con agua potable.
- No utilice limpiadores agresivos tales como rociadores para horno o parrilla, limpiadores ásperos que producen desgaste ni limpiadores para ollas que sean abrasivos.
- Limpie la superficie de vidrio cerámico luego de cada uso cuando esté caliente al tacto o fría. Esto evitará que los derrames se quemen. Quite marcas de agua, grasa o decoloración con un raspador para vidrio y un limpiador para vidrio cerámico.

NOTA:

Puede usar raspadores de vidrio o limpiadores de vidrio cerámico que encontrera en su tienda local de productos de este tipo.

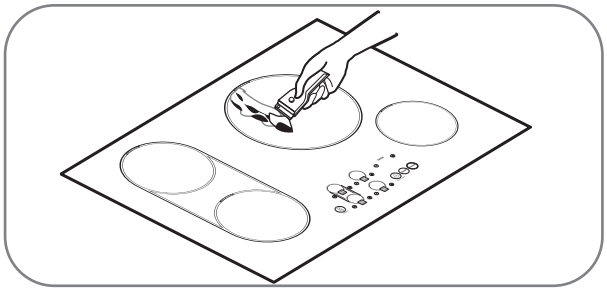
LIMPIEZA GENERAL

1. Una vez fría, limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo húmedo y una cantidad pequeña de limpiador de vidrio cerámico.
2. Seque con un trapo seco.
3. Una vez por semana, limpie totalmente toda la superficie de vidrio cerámico con un limpiador de vidrio cerámico comercialmente disponible.
4. Luego limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo limpio y suave, humedecido con agua potable y pula y seque con un trapo limpio sin hilachas.

CÓMO ELIMINAR MUCHA SUCIEDAD

Para eliminar comida que hirvió o manchas difíciles, use un raspador para vidrio.

1. Sostenga el raspador para vidrio en un ángulo de aproximadamente 45° sobre la superficie de vidrio cerámico.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja sobre la zona.
3. Use un limpiador de vidrio cerámico del tipo descrito en *LIMPIEZA GENERAL*.



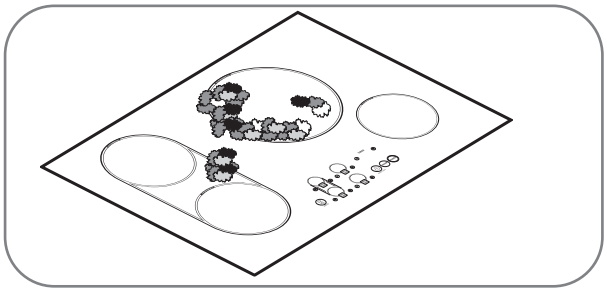
SUCIEDAD PROBLEMÁTICA

1. Elimine azúcar, plástico derretido, papel de aluminio u otros materiales que se derriten con un raspador para vidrio de forma inmediata y mientras se encuentren calientes. Si no realiza esta acción, se podrá ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina. Si la zona de cocción ya se enfrió, caliente la misma nuevamente.

IMPORTANTE: Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente. Use un protector y un guante para horno.

2. Luego limpie la cocina normalmente una vez que esté fría.

NOTA: Las rayas o marcas oscuras sobre la superficie del vidrio cerámico ocasionadas por la base de una cacerola con puntas filosas no se podrán eliminar. Sin embargo, las mismas no impiden el buen funcionamiento de la cocina.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

LA INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DEBERÁ SER REALIZADA POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR DE ELECTRICIDAD LOCAL.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

NOTAS PARA EL INSTALADOR:

- Lea todas las instrucciones que aparecen en estas instrucciones de instalación antes e instalar la cocina.
- Retire el material de empaque antes de conectar la cocina al enchufe.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.
- Sólo ciertos modelos de cocinas se pueden instalar sobre ciertos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de que estas instrucciones queden en manos del comprador.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde esta Guía del Usuario e Instrucciones de Instalación para referencia futura.

NOTA: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.

Aquellos daños ocasionados por no cumplir con estas instrucciones no estarán cubiertos por la garantía de la cocina.

DESEMPAQUE DE LA COCINA

1. Desempaque e inspeccione visualmente cualquier daño o componentes faltantes de la cocina.
2. Asegúrese de guardar la botella del limpiador y acondicionador que se encuentran dentro de la bolsa con documentación, en un lugar donde el usuario pueda encontrarla con facilidad. Es importante que la cocina de vidrio cerámico se precaliente antes de usar. Lea la sección de *CUIDADO Y LIMPIEZA*.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIMENSIONES DE LA COCINA

Ancho	30⅞″ (783 mm)
Profundidad	21½″ (546 mm)
Altura	2 3⁄16″ (56 mm)

DIMENSIONES DE LA BASE DE APOYO

Ancho	29⅜″ (746 mm)
Profundidad	20¼″ (515 mm)

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:
240/208 VAC, 60 Hz.
Carga de corriente máxima:
7.4 kW/6.8 kW

ZONAS DE COCCIÓN

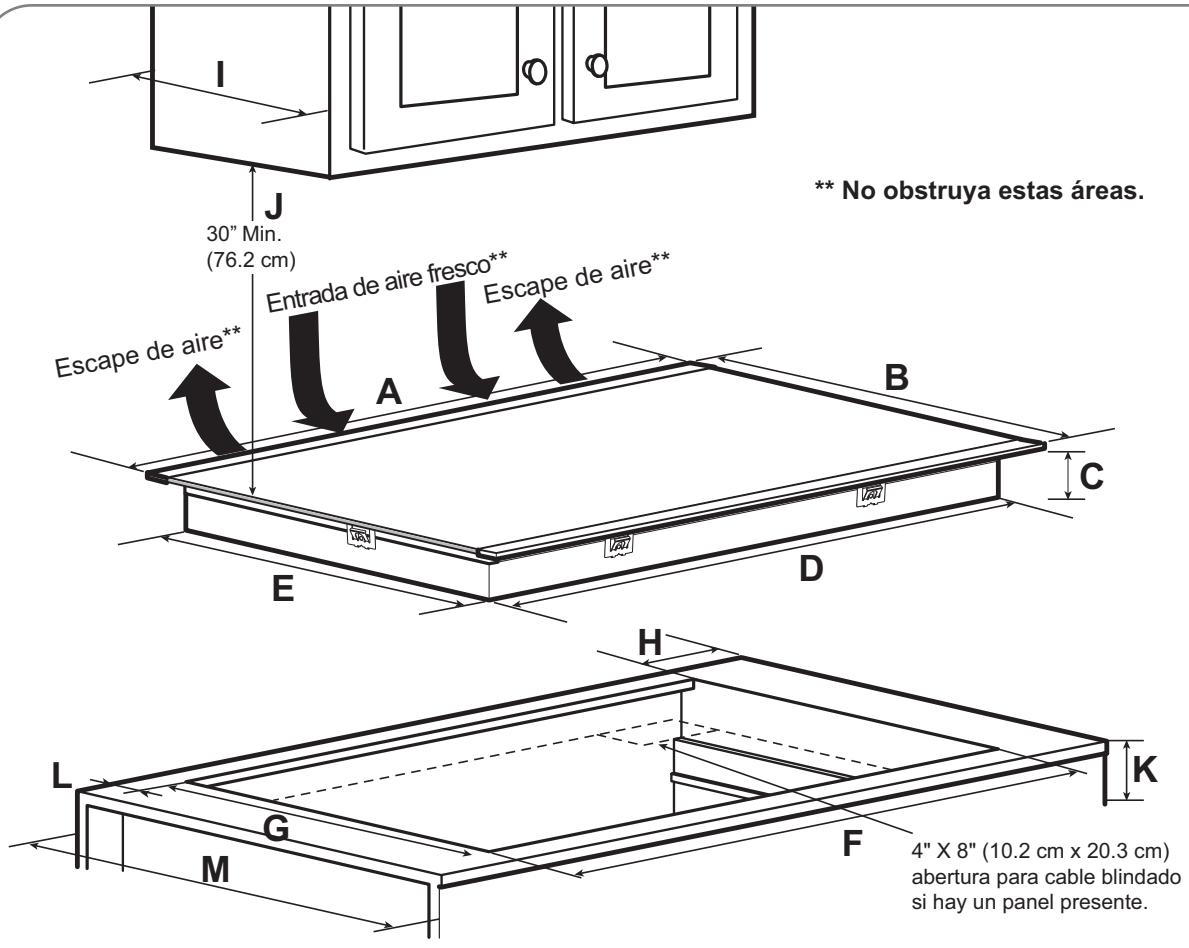
Posición	Diámetro	Potenciá *
Frente Izquierdo	7″ (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Parte Trasera Izquierda	7″ (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Frente Derecho	6″ (150 mm)	1400W (1800W Nivel Máximo)
Parte Trasera Derecha	10¼″ (260 mm)	2400W (3300W Nivel Máximo)

** El nivel de consumo de corriente puede variar de acuerdo con el tamaño y tipo de cacerola.*

PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

- Todas las cocinas eléctricas usan un cable de tres o cuatro polos, de una sola fase, 240/208 voltios, 60 hertz, con suministro eléctrico a tierra de AC (corriente alterna).
- Se debe mantener una distancia mínima de 30″ (76.2 cm.) entre la cocina y los muebles sobre ésta.

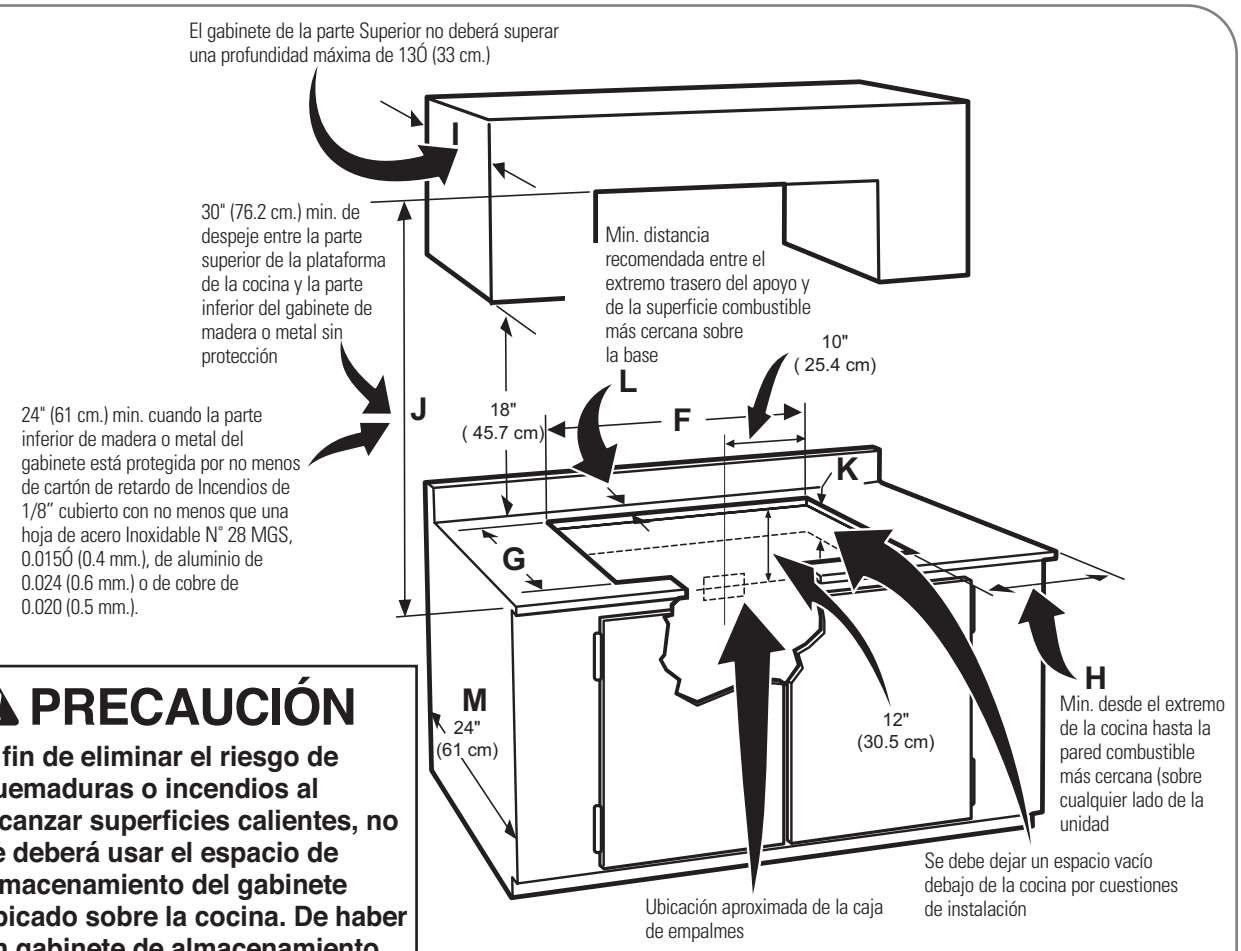


Unidad	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Pulg.	30 13/16	21 1/2	2 3/16	28 13/16	19 5/8	29 3/8	29 1/2	20 1/4	20 3/8	13/16	15/16	24	30	4 3/16	1 1/2	24
mm	783	546	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

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

Deje un espacio de 2″ (5 cm.) debajo de la abertura del cable blindado a fin dejar espacio para el cable eléctrico y para la instalación de la caja de empalmes sobre la pared en la parte trasera de la cocina.

DIMENSIONES Y DESPEJE



⚠ PRECAUCIÓN

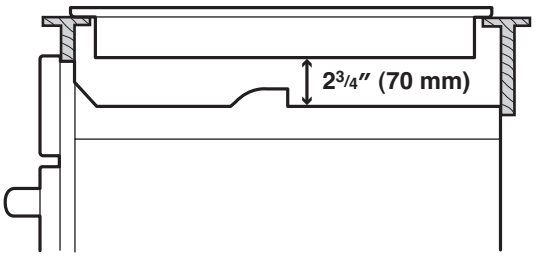
A fin de eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar superficies calientes, no se deberá usar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre la cocina. De haber un gabinete de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana de salida de aire con proyección horizontal a 5″ (12.7 cm.) como mínimo del frente de los gabinetes.

Modelo	H	L
30″	7½″ (191mm)	1½″ (38mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de 2¾″ (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ ***Espacio recomendado entre la encimera y el horno***



CONEXIONES ELÉCTRICAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Asegúrese que su cocina sea instalada y conectada a tierra de forma adecuada por un instalador o técnico calificado.
- La cocina deberá estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición en los Estados Unidos.

⚠ ADVERTENCIA

El encendido eléctrico de la cocina deberá estar apagado mientras se realizan las conexiones de línea. Si esto no se cumple, se pueden sufrir heridas personales graves o la muerte.

CÓMO BRINDAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la caja de empalmes debajo del gabinete y extienda un cable de 120/240 o 120/208 voltios, de AC (corriente alterna) desde el panel del circuito principal.

NOTA: NO conecte el cable al panel del circuito en esta oportunidad.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

1. Se requiere un cable eléctrico de una fase de tres o cuatro polos de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz, AC (corriente alterna) en un circuito separado con fusible en ambos lados de la línea (se recomienda un fusible de retardo de tiempo o un disyuntor). NO use un fusible neutro. El tamaño del fusible no deberá exceder el promedio del circuito del electrodoméstico especificado en la placa.
2. Esta unidad puede consumir hasta 7,400 W en 240 VAC. Se debe usar un disyuntor de 40 Amp con un cable de calibre nº 8 AWG.

   NOTA: Los tamaños de los cables y las conexiones deben ser acordes al tamaño del fusible y al promedio que figura en la placa del electrodoméstico, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición y códigos y ordenanzas locales.
3. El electrodoméstico se debe conectar a la caja del fusible de desconexión (o disyuntor), a través de un cable enfundado no metálico y blindado que sea flexible. El cable blindado y flexible que se extiende del electrodoméstico se debe conectar directamente a la caja de empalmes conectada a tierra. La caja de empalmes se deberá ubicar como se muestra en la página 22, con la mayor soltura posible del cable que queda entre la caja y el electrodoméstico, de modo que se pueda mover en caso de necesitar reparaciones.
4. Se deberá brindar un amortiguador con refuerzos adecuado a fin de ajustar el cable blindado y flexible a la caja de empalmes.

⚠ ADVERTENCIA

No se deberá usar un prolongador con este electrodoméstico. El uso del mismo podrá ocasionar un incendio, descarga eléctrica u otras heridas personales.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el cable blindado y flexible que se extiende desde la unidad de la superficie hasta la caja de empalmes, utilizando un amortiguador de refuerzo adecuado sobre el lugar por donde ingresa el cable blindado a la caja de empalmes. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.

Este equipo requiere que se realice una conexión a tierra.

Este electrodoméstico se fabricó con un cable de corriente y un cable a tierra conectado de color verde o cobre.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:
Las puntas del cable blindado suministradas con el electrodoméstico son de clasificación UL para conexión a un cableado hogareño de calibre más grande. El aislante de las puntas resiste a temperaturas mucho más altas que las estimadas para el cableado hogareño. La capacidad de transmisión de corriente del cable conductor depende del nivel de temperatura del aislante alrededor del cable, y no del calibre del cable únicamente.

⚠ ADVERTENCIA

NO se debe conectar a tierra en una tubería de suministro de gas. NO conectar al enchufe de corriente hasta que el electrodoméstico se haya conectado a tierra de forma permanente. Conecte el cable a tierra antes de encender el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Este electrodoméstico está equipado con un cable conductor flexible y de cobre. Si se realiza la conexión a un cableado hogareño de aluminio, use sólo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y los códigos y ordenanzas locales. Una conexión incorrecta del cableado hogareño de aluminio a las puntas de cobre pueden producir un cortocircuito o un incendio. Siga el procedimiento de conexión recomendado por el fabricante de forma cuidadosa.

DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES PERMITEN LA CONEXIÓN DEL CONDUCTOR A TIERRA DEL ELECTRODOMÉSTICO AL CABLE NEUTRO (BLANCO)

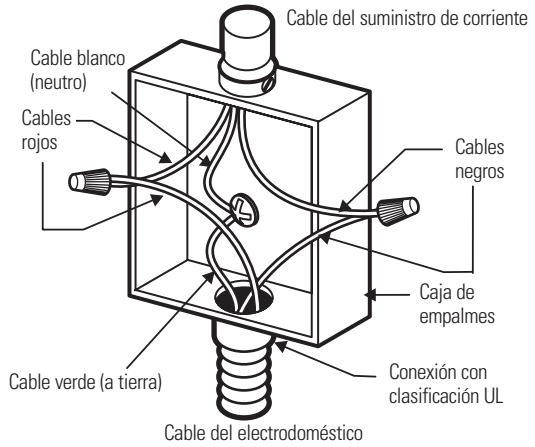
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

1. Desconecte el suministro de corriente.
2. En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

No podrá conectar a tierra la cocina a través del cable neutro (blanco) si la misma se usa en una instalación de circuito derivado nueva (1996 NEC), casa móvil, vehículo de recreación o donde los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco). Cuando la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco) esté prohibida, se deberá usar un cable de conexión de cuatro polos. No cumplir con esta advertencia podrá ocasionar como resultado electrocutamiento u otras heridas personales graves.

3-CAJA DE EMPALME CON CABLE A TIERRA



CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

SI LA COCINA SE USA EN UNA INSTALACIÓN DE CIRCUITO DERIVADO NUEVA (1996 NEC), CASA MÓVIL, VEHÍCULO DE RECREACIÓN O DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA CONEXIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL CABLE NEUTRO (BLANCO)

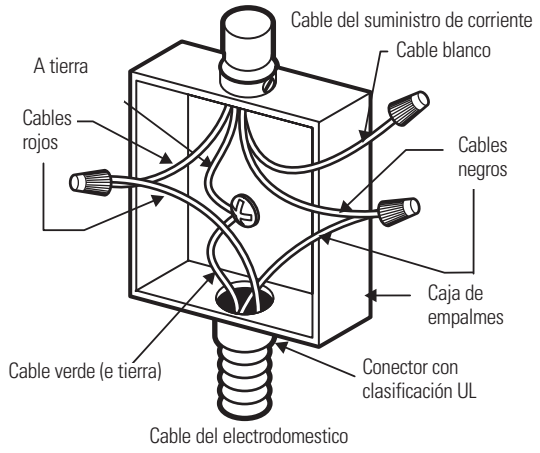
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

1. Desconecte el suministro de corriente.
2. En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

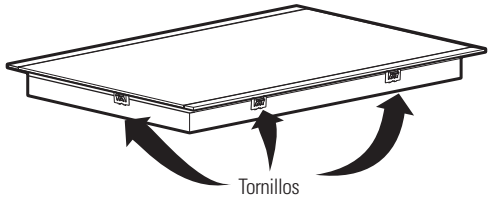
Si conectará un sistema de cableado eléctrico de conexión de 4 polos, el cable de conexión a tierra NO DEBE ser conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 polos.

CAJA DE EMPALME CON 4 CABLES A TIERRA



INSTALACIÓN DE LA COCINA

1. Inspeccione visualmente que la cocina no esté dañada. Asegúrese que todos los tornillos de la cocina estén ajustados (vea ubicaciones más abajo).

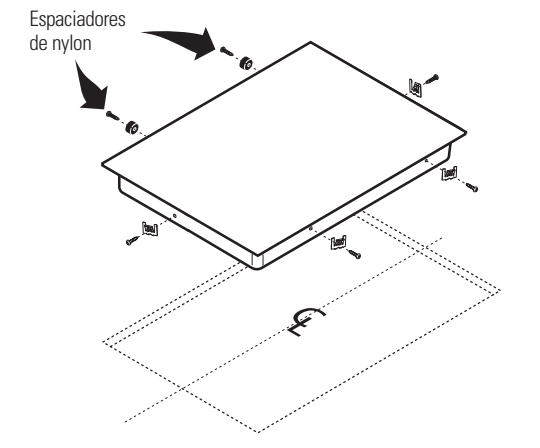


⚠ ADVERTENCIA

No quite los espaciadores de nylon sobre los bordes de la cocina. Estos espaciadores centran la cocina en el espacio provisto. La cocina se debe centrar a fin de permitir una salida de aire adecuada y para evitar la acumulación excesiva de calor que podría producir daños por calor o incendios.

2. Mueva con cuidado hacia abajo la cocina sobre la base de apoyo, asegurándose que no se enrede con ningún cable.

NOTA: No use compuestos de masilla. La cocina se debe poder retirar en caso de que sea necesaria una reparación.

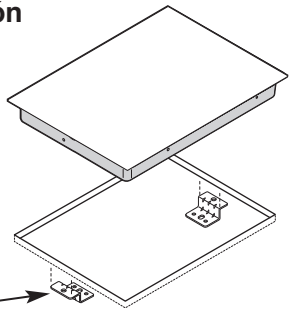


INSTALACIÓN DE LA COCINA (cont.)

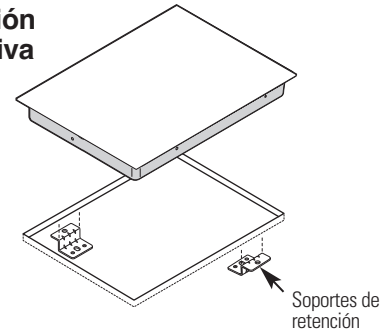
❸ Instale los soportes de retención en la parte inferior de la cocina; luego ajuste los tornillos contra la parte inferior de la base como se muestra.

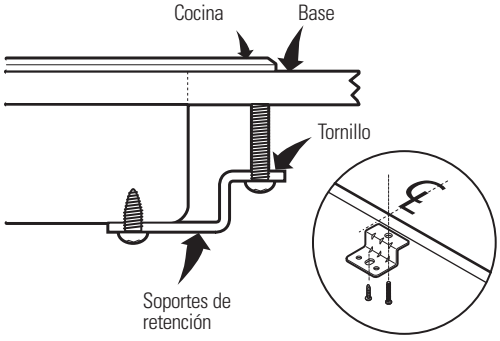
NOTA: Los soportes de retención DEBEN ser instalados de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición.

Instalación preferida



Instalación Alternativa





CONTROL FINAL

Realice un control final del funcionamiento de la cocina, asegurando que la misma se encienda de modo correcto y que cada zona de cocción funcione adecuadamente. Para más detalles, lea las *Instrucciones de Uso* de esta guía.

⚠ PRECAUCIÓN

No toque el vidrio de la cocina ni las zonas de cocción. Es posible que estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

Los números de modelo y de serie está ubicados en una placa que se encuentra en la parte inferior de la cocina. Escriba los mismos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Antes de solicitar reparaciones, revise esta lista. Es posible que le ahorre tiempo y gastos. Esta lista incluye hechos comunes que no son el resultado de un defecto de fabricación o materiales.

Problema	Causas Posibles	Soluciones
La cocina no funciona	• Los controles de la cocina están bloqueados.	• Lea sobre el *USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS* para apagar dicha función.
	• Se activó el disyuntor o saltó el fusible.	• Vuelva a activar el disyuntor o reemplace el fusible.
	• Corte de corriente.	• Controle las luces del hogar para confirmar que se trata de un corte de corriente.
	• Instalación de cableado incompleta.	• Comuníquese con el instalador o el vendedor.
La cocina no calienta	• No se colocó ningún utensilio o se colocó un utensilio inadecuado en la zona de cocción.	• Asegúrese que el utensilio esté centrado en la zona de cocción y que sea del tipo adecuado para la cocción por inducción. Lea *SELECCIÓN DE UTENSILIO*.
	• El tamaño del utensilio es incorrecto para la zona de cocción seleccionada.	• La parte inferior del utensilio debe ser lo suficientemente grande como para cubrir la zona de cocción en su totalidad. Lea *SELECCIÓN DE UTENSILIO*.
	• El utensilio no se apoya de forma completa sobre la zona de cocción.	• Las partes inferiores del utensilio deben ser planas y estar centradas en la zona de cocción, y no deben descansar sobre los bordes de la cocina. Lea *SELECCIÓN DE UTENSILIO*.
	• Área de cocción seleccionada incorrecta.	• Asegúrese que el control correcto de la zona de cocción usada esté en la posición ENCENDIDO (ON).
	• La cocina no recibe corriente.	• Lea “La cocina no funciona” más arriba.
La cocina se apaga mientras se cocina	• El sensor de calor interior de la cocina detectó temperatura alta dentro de la cocina.	• Asegúrese que las salidas de aire de la cocina no estén bloqueadas. Lea página 21 en las Instrucciones de Installación.
	• Se activó el apagado automático.	• La cocina cuenta con la función de apagado automático, la cual apaga la misma en su totalidad si un área de cocción estuvo encendida en forma ininterrumpida durante 17 horas.
	• Líquido u objeto en la zona de controles.	• El control de la cocina puede interpretar los líquidos u objetos en la zona de controles como un contacto, el cual puede hacer que la cocina se apague. Limpie derrames o quite objetos y vuelva a encender la cocina.
El nivel de intensidad de una zona de cocción se iluminó	• Se retiró el utensilio de la zona de cocción.	• Vuelva a colocar el utensilio en la zona de cocción dentro de los 90 segundos a fin de mantener la configuración del nivel de intensidad
	• El utensilio no está centrado en la zona de cocción.	• Asegúrese que el utensilio esté centrado y que descanse de forma plana sobre la zona de cocción. Lea *SELECCIÓN DE UTENSILIO*.

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Problema	Causas Posibles	Soluciones
El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST) no funciona	• El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO se está usando en dos zonas de cocción del mismo lado de la cocina.	• Cada lado de la cocina comparte un inversor para ambas zonas de cocción. El Nivel de Intensidad Más Alto no se puede usar con dos zonas de cocción en el mismo inversor al mismo tiempo. Lea sobre *NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST)* e *INTERCAMBIO DE ENERGÍA (POWER SHARING)*.
E1 aparece en la pantalla del temporizador	• Se presionó una tecla del control durante demasiado tiempo.	• Este mensaje aparecerá en cualquier tecla excepto que se presionen las teclas ⊕ o ⊖ del Temporizador durante más de 10 segundos. También aparecerá si se derraman líquidos o se dejan objetos en la zona de controles. Para borrar el código de error, retire cualquier líquido u objetos del área de controles y presione la tecla de ENCENDIDO (POWER) para reiniciar la cocina.
E2 aparece en la pantalla del temporizador	• El nivel de voltaje que recibe la cocina es demasiado bajo.	• Si el voltaje suministrado a la cocina es demasiado bajo, no funcionará correctamente y aparecerá este mensaje de error. Esto se puede deber a un nivel de voltaje reducido en el suministro del circuito del hogar. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve al nivel normal, el código desaparecerá.
F aparece en la pantalla y un número aparece en la pantalla del temporizador	• Mensaje de error por falla electrónica.	• APAGUE la cocina; luego apague el encendido del fusible o disyuntor durante aproximadamente 30 segundos. Vuelva a encender el suministro de corriente y encienda la cocinapresionando la tecla ENCENDIDO (POWER). Si el mensaje de error permanece, comuníquese con el servicio de reparaciones.
H se ilumina en la pantalla	• Corte de luz o arranque inicial.	• Cuando la cocina se enciende por primera vez o luego de un corte de corriente, la H se iluminará en la pantalla durante 90 segundos, o hasta que la tecla de ENCENDIDO (POWER) se toque durante 2 segundos.

LG ELECTRONICS, INC.
COCINA A INDUCCIÓN LG GARANTÍA LIMITADA – EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	QUÉ CUBRE LA GARANTÍA:
Un año desde la fecha original de compra	**Cualquier parte** de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía de un año completo**, LG también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar partes defectuosas.
Cinco años desde la fecha original de compra	**Un reemplazo de la cocina de vidrio** si se rompiera debido a un choque térmico y rotura del sello de goma entre la cocina de vidrio y el borde de porcelana. **Un reemplazo de la unidad de la superficie de inducción** si fallara. Durante esta **garantía limitada adicional de cuatro años**, usted será responsable por cualquier trabajo o reparación en el hogar.
Conserve la factura del vendedor con la fecha de venta, en la cual figura la Fecha de Compra, como prueba de garantía, y entregue una copia de la factura de venta al empleado del servicio de reparaciones en el momento que se brinde el servicio de garantía. Comuníquese al **1-800-243-0000** y seleccione la opción adecuada para ubicar el Centro de Servicio de Reparaciones Autorizado de LG más cercano. O visite nuestro sitio web en **http://us.lgservice.com**.	

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU..
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

PARA CONTACTAR LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

NOTES

LG
Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET
DIRECTIVES D'INSTALLATION

TABLE DE CUISSON À INDUCTION EN VERRE CÉRAMIQUE

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

HN7413AG
LCE30845

P/No.: MFL41494801

www.lg.com

INTRODUCTION

INFORMATION IMPORTANTE SUR LA SÉCURITÉ
Avis important : Interférences radio 3
Mesures de sécurité importantes 4–8

INTRODUCTION À LA CUISSON PAR INDUCTION
La cuisson par induction 9
Choix d'une batterie de cuisine 9–11

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et caractéristiques de votre table de cuisson 12
Commandes à effleurement 13

CONSIGNES D'UTILISATION
Avant d'utiliser la table de cuisson 14
Réglage des commandes 14–16
Utilisation des zones de cuisson pontées 17
Utilisation de la minuterie 17
Utilisation du verrou pour enfants 18
Autres fonctions 18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage de la table de cuisson 19

DIRECTIVES D'INSTALLATION
Avant de commencer 20
Déballage de la table de cuisson 20
Caractéristiques techniques 20
Préparation du point d'installation 21
Dimensions et dégagement 22
Raccordements électriques 23–25
Installation de la table de cuisson 25, 26
Vérification finale 26

DÉPANNAGE
Avant d'appeler le service de réparation 27, 28

GARANTIE
Garantie pour la clientel 29

MERCI!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille LG. Votre nouvelle table de cuisson à induction allie les caractéristiques d'une cuisson de précision à la simplicité d'utilisation et à un design de style. Si vous suivez les consignes d'utilisation et d'entretien de ce manuel, votre table de cuisson vous procurera de nombreuses années de service fiable.

Information sur l'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

⚠AVERTISSEMENT Pour votre sécurité, vous devez suivre les directives de ce manuel afin de minimiser les risques d'incendie, de décharges électriques ou pour prévenir les dommages à la propriété, les blessures ou la mort.

AVIS IMPORTANT : INTERFÉRENCE RADIO

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe B, conformément à la Partie 18 des règlements de la FCC des États-Unis et à la norme ICES-003 d'Industrie Canada. Ces limites sont destinées à donner une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil produit, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio, et s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les directives, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Il n'y a toutefois aucune garantie qu'une installation particulière ne produira pas d'interférence. Si cet appareil produit des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce qu'on peut vérifier en éteignant l'appareil et en le rallumant, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'une ou plus des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmenter la distance entre la table de cuisson et le récepteur radio ou le téléviseur.
- Brancher la table de cuisson à une prise ou un circuit différent de celui où est branché le récepteur radio ou le téléviseur.

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ

- **Installation adéquate :** Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément, à la deuxième édition de la CSA C22.2 no 107.3 au Canada et à toutes les exigences du code de l'endroit. Installez l'appareil uniquement selon les directives d'installation.
- Ne tentez de réparer ou de remplacer aucune pièce de votre table de cuisson sauf si c'est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Enlevez tout ruban adhésif et toute pellicule d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Détruisez la boîte en carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les aspects sécuritaires de cet appareil sont conformes aux normes techniques reconnues.
- **Sachez comment débrancher l'alimentation de l'appareil au panneau électrique en cas d'urgence.** Marquez le disjoncteur ou le fusible pour que vous puissiez l'identifier facilement et agir rapidement si nécessaire.
- **Ne réparez ou remplacez aucune partie de l'appareil.** Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicienqualifié pour éviter les risques de blessures et les dommages à l'appareil.
- **Ne modifiez ou transformez jamais la construction d'un appareil, tel que l'enlèvement de panneaux, de couvre-fils ou de toute autre pièce permanente du produit.**
- **Rangement sur l'appareil. Les matières inflammables ne doivent pas être rangées sur la surface de cuisson ou à proximité de celle-ci.** Ceci comprend les articles en papier, en plastique ou en tissu, tels les livres de recettes, les contenants en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'articles explosifs, comme les aérosols, sur l'appareil ou à proximité de celui-ci. Les matières inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages à la propriété.
- **Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit ou un électroménager est utilisé.** On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- **Ne gardez pas d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.**

⚠ MISE EN GARDE

Les articles susceptibles d'intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret anti-éclaboussure d'une cuisinière – les enfants qui grimpent sur une cuisinière pour atteindre ces articles peuvent être grièvement blessés.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne vous servez jamais de cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

⚠ AVERTISSEMENT

Les personnes avec un simulateur cardiaque ou un autre appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'ils se servent ou qu'ils sont à proximité d'un appareil à induction en marche, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du simulateur cardiaque ou d'un autre appareil médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin, ou le fabricant du simulateur cardiaque ou d'un autre appareil médical similaire, au sujet de votre situation.

⚠ MISE EN GARDE

NE TOUCHEZ PAS les zones de cuisson ou les points près de ces surfaces. Les zones de cuisson peuvent être chaudes à cause de la chaleur résiduelle même si elles ont une couleur foncée. Les points près des zones de cuisson peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas les vêtements ou d'autres matières inflammables toucher ces points, avant qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- **Portez des vêtements appropriés. Vous ne devriez pas porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **Ne jetez pas d'eau ou de farine sur des feux de graisse.** Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-les attentivement.** L'huile et la graisse peuvent prendre feu si on les laisse devenir trop chaudes.
- **Utilisez uniquement des manicles sèches.** Les manicles humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les manicles toucher les surfaces de cuisson. N'utilisez pas de serviettes ou de grands linges à la place des manicles
- **Ne chauffez pas de contenants de nourriture non ouverts.** L'augmentation de la pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

FRANÇAIS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

- **Si la surface est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de décharges électriques. Ne réutilisez pas votre table de cuisson tant que la surface de verre n'aura pas été changée.**
- **Lorsque vous utilisez votre table de cuisson, n'utilisez jamais de papier d'aluminium, de produits emballés dans du papier d'aluminium ou d'aliments congelés dans une casserole en aluminium.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter les risques.**

- L'installation et le branchement d'un nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié.
- Les appareils encastrés doivent être utilisés uniquement après avoir été installés dans des armoires et une aire de travail qui sont conformes aux normes en vigueur. On assure ainsi une meilleure protection contre les décharges électriques, comme l'exigent certains organismes de certification.
- Si votre appareil fonctionne mal ou qu'il se fêle, éteignez toutes les zones de cuisson et communiquez avec le Centre de réparation.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- **Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, sauf s'ils sont adéquatement supervisés par une personne responsable qui s'assurera qu'ils sont capables de se servir de l'appareil de manière sécuritaire.**
- **Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Les jeunes enfants doivent en être tenus éloignés.**

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Cet appareil ne peut être utilisé que pour la cuisson et la friture normale à domicile.** Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- **N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Faites attention lorsque vous branchez un appareil électrique près de la table de cuisson.** Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude; ceci pourrait endommager la table de cuisson et le cordon d'alimentation.
- **Les graisses et les huiles surchauffées prennent feu rapidement.** Vous devez faire attention lorsque vous vous faites cuire des aliments dans la graisse ou l'huile.
- **Après utilisation, éteignez la plaque à l'aide du bouton et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.**
- **Gardez toujours le panneau de commande propre et sec.** Ne laissez pas de liquides ou de graisses rester sur les commandes de la table de cuisson. Les aliments renversés ou brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyez soigneusement les commandes avant de reprendre l'utilisation normale de l'appareil.
- **Ne mettez jamais d'articles combustibles sur la table de cuisson.**
- **Ne conservez jamais d'articles combustibles ou d'aérosols dans un tiroir situé sous la table de cuisson.**
- **Évitez de mettre des ustensiles en métal sur les surfaces de la table de cuisson.** Les objets métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Sachez quelle surface des zones de cuisson est commandée par chacune des touches des commandes à effleurement.**
- **Nettoyez régulièrement l'appareil pour qu'il n'y ait aucune graisse sur les parties où elle risquerait de prendre feu.** La hotte et le filtre à graisse du ventilateur d'extraction doivent être gardés propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts graisseux sur le ventilateur pourraient prendre feu. Consultez les instructions du fabricant de la hotte pour son nettoyage.
- **Servez-vous de casseroles de la bonne taille.** Cet appareil est muni de zones de cuisson de tailles différentes.
- **Choisissez des casseroles avec un fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson.** Les capteurs de détection des casseroles ne laisseront pas fonctionner ces zones de cuisson sans qu'il y ait une casserole présente.
- **Ne mettez aucun objet sur le panneau de commande ou à proximité de celui-ci afin d'éviter toute activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.**
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des zones de cuisson adjacentes** afin de réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables ou de déversements causés par un contact involontaire avec la casserole.
- **Ne laissez jamais les aliments cuits sur les zones de cuisson.** Un débordement par ébullition peut causer de la fumée, un déversement graisseux peut prendre feu et une casserole desséchée par ébullition peut fondre ou s'endommager.
- **Revêtements de protection : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir toute partie de la table de cuisson.** N'utilisez du papier d'aluminium que de la manière recommandée après le processus de cuisson, s'il doit servir à couvrir la nourriture. Toute autre utilisation du papier d'aluminium sur la table de cuisson peut occasionner des risques de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- **Casseroles vernissées : Seuls certains types de casseroles en verre, en verre céramique, en céramique, en terre cuite ou autres types de vernissage peuvent servir à la cuisson sur cuisinière sans se briser à cause du changement subit de température.** Vérifiez les recommandations du fabricant avant de les utiliser sur une cuisinière.
- **Hotte de ventilation : La hotte de ventilation au-dessus de votre surface de cuisson doit être nettoyée fréquemment pour que la graisse provenant des vapeurs de cuisson ne s'accumule pas sur la hotte ou le filtre.**

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION (suite)

- **Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une table de cuisson fêlée.** Si la table de cuisson se fêle, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la table de cuisson fêlée et occasionner des risques de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez la table de cuisson avec prudence.** Si vous utilisez une éponge ou un linge mouillé pour essuyer un déversement sur une surface de cuisson chaude, prenez soin d'éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne mettez pas de casseroles chaudes sur le verre froid de la table de cuisson.** Ceci peut faire briser le verre.
- **Ne glissez pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson.** Elles peuvent égratigner la surface de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas de casseroles sécher par ébullition.** Ceci peut causer des dommages permanents sous forme de fêlure, de fonte ou de marquage qui peuvent abîmer le verre céramique de la table de cuisson. (Ce type de dommages n'est pas couvert par notre garantie.)
- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsqu'elles sont réglées à haute température.** Les débordements par ébullition peuvent produire de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent prendre feu.

⚠ MISE EN GARDE

Après la cuisson, NE SAISISSEZ PAS les poignées de la casserole de pont fournie. Elles peuvent être chaudes et vous risquez de vous brûler.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- **Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un appareil de nettoyage à jet de vapeur ou à haute pression.**
- **Nettoyez la table de cuisson conformément aux directives d'entretien et de nettoyage de ce manuel.**
- **N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **N'utilisez pas de nettoyant abrasif rude ou de grattoir en métal pour nettoyer le verre de la table de cuisson, car ils peuvent en égratigner la surface, ce qui peut provoquer l'éclatement du verre.**

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Faites bien cuire la viande et la volaille – la viande à une température INTERNE d'au moins 71°C (160°F) et la volaille à une température INTERNE d'au moins 82°C (180°F). La cuisson à ces températures protège habituellement des maladies d'origine alimentaire.

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

COMMENT ÉVITER LES DOMMAGES À L'APPAREIL

- Avant d'utiliser votre table de cuisson la première fois, appliquez la crème de nettoyage recommandée à la surface de céramique. Polissez avec un linge ou un tampon non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage après la cuisson. Cette crème conçue spécialement pour nettoyer la table de cuisson laisse un fini protecteur sur le verre pour aider à prévenir les égratignures et les abrasions.
- Ne vous servez pas de l'aire de cuisson en tant que surface de travail ou de rangement.
- Veuillez faire attention aux bords lorsque vous déplacez les casseroles.
- Ne laissez pas les zones de cuisson allumées avec des casseroles vides ou sans casserole.
- Le verre céramique est très résistant et il est à l'épreuve des changements subits de température, mais il n'est pas incassable. Il peut s'endommager si on y laisse tomber des objets particulièrement durs ou tranchants.
- Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles en fonte ou d'autres casseroles avec des bords ou un fini rugueux. Elles peuvent égratigner le verre si on les déplace en les glissant.
- Si du sucre ou un mélange contenant du sucre tombe et fond sur une zone de cuisson chaude, enlevez-le immédiatement pendant qu'il est chaud. Si on le laisse refroidir, il peut endommager la surface lorsqu'on tentera de l'enlever.

  NOTE : Vous risquez de vous brûler si vous utilisez un grattoir sur une zone de cuisson chaude!
- Tenez les objets susceptibles de fondre loin de la surface de verre céramique, comme les ustensiles en plastique, le papier d'aluminium ou les pellicules de cuisson. Si d'autres substances ou aliments ont fondu sur la surface de verre céramique, il faut les nettoyer immédiatement.

DISPOSITION DES VIEUX APPAREILS

Pour protéger l'environnement, il est important de disposer de la bonne manière des vieux électroménagers.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques.
- Vous pouvez obtenir de l'information sur les dates de collecte ou sur les sites publics de recyclage ou d'enfouissement en vous adressant à votre conseil municipal ou au bureau du ministère de l'environnement le plus près de chez vous.

⚠ MISE EN GARDE

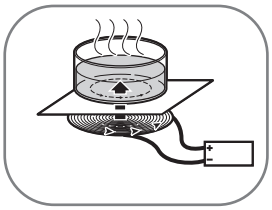
Avant de disposer de vieux électroménagers, veuillez les rendre non fonctionnels pour qu'ils ne représentent aucun danger. Pour ce faire, faites-les débrancher du circuit d'alimentation par une personne qualifiée.

LISEZ ET SUIVEZ SOIGNEUSEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LA CUISSON PAR INDUCTION

COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON PAR INDUCTION



Il y a une bobine d'induction en dessous de la surface de cuisson en verre céramique. Celle-ci produit un champ magnétique qui agit directement sur la base de la casserole plutôt que de chauffer d'abord le verre céramique. Ce qui signifie que **la base de la casserole est immédiatement chauffée, économisant ainsi temps et énergie.**

Comme la chaleur nécessaire à la cuisson est produite directement dans la base de la casserole, la zone de cuisson elle-même chauffe à peine. Elle ne reçoit que la chaleur diffusée par la base de la casserole.

NOTE : S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson, il n'y a aucun transfert d'énergie (réchauffement). Ceci empêche les zones de cuisson de s'allumer et de devenir chaudes accidentellement.

IMPORTANT :

- Enlevez tout ruban adhésif et toute pellicule d'emballage avant de vous servir de l'appareil. Détruisez le carton et les sacs de plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les champs électromagnétiques peuvent perturber les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.
- Ne mettez aucun objet magnétiquement rechargeable (par ex. carte de crédit, disquette d'ordinateur, cassette) sur la surface en verre céramique lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées!
- Ne mettez aucun objet métallique (par ex. cuillère, couvercle de casserole) sur les surfaces à induction parce qu'il peut chauffer lorsque la surface d'induction est utilisée.

CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE

Les capteurs magnétiques situés sous la surface de cuisson nécessitent l'utilisation d'une batterie de cuisine faite d'une substance magnétique pour que puisse s'effectuer le processus de chauffage des zones de cuisson. Lors de l'achat d'une batterie des cuisine, choisissez-en une que le fabricant a étiquetée comme étant utilisable avec une cuisinière à induction.

CHAUDRONS ET CASSEROLES

- En principe, tous les chaudrons et toutes les casseroles qui ont une base magnétique font l'affaire, c'est-à-dire ceux en acier, en acier émaillé et en fonte.
- Les casseroles en acier fin avec une base métallique mixte (base lamellée, par ex. Tefal® avec une base en aluminium et cuivre) sont appropriées pour l'induction seulement si le fabricant les a expressément marquées en tant que telles. Dans ce cas leur base contient une substance magnétique.
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier de casserole (par ex. autocuiseur, mijoteuse, wok), veuillez suivre les instructions du fabricant et n'utilisez pas de chaudrons très minces.

NOTE : Certains chaudrons peuvent produire des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut de la table de cuisson et son fonctionnement n'en sera aucunement affecté.

TEST DE CONVENANCE :

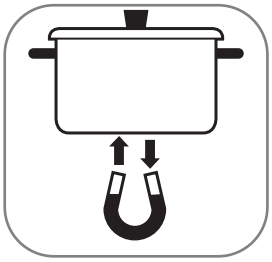
Si vous n'êtes pas certain si une casserole peut convenir à votre table de cuisson à induction, vous pouvez vous en assurer par quelques tests faciles :

- Mettez un peu d'eau dans la casserole (1/8 – 1/4 po) et placez-la sur la zone de cuisson. Réglez la zone de cuisson à la chaleur maximum (réglage à 9).

⚠ MISE EN GARDE

La base d'une casserole qui convient chauffera en quelques secondes! L'eau devrait bouillir rapidement.

- Vous pouvez également vérifier à l'aide d'un aimant. Si l'aimant reste collé à la base de la casserole, celle-ci convient à la cuisson par induction.



CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE (suite)

POUR ÉVITER LES ÉGRATIGNURES

Il est recommandé de toujours utiliser des casseroles en acier inoxydable épais sur la surface de votre table de cuisson à induction. Ceci aidera à réduire la possibilité d'égratignures sur la surface de verre céramique. Les casseroles de qualité inférieure peuvent égratigner la surface de la table de cuisson

On doit toujours soulever les casseroles pour les déplacer sur la surface en céramique de la table de cuisson pour éviter de l'égratigner. Faire glisser n'importe quel type de casserole sur le verre céramique de la table de cuisson peut avoir un effet sur l'apparence générale de cette dernière. À la longue, faire glisser N'IMPORTE QUEL type de casserole sur le verre céramique de la table de cuisson peut changer l'apparence générale de la table de cuisson. À la longue, l'accumulation d'égratignures peut rendre difficile le nettoyage de la surface et abîmer l'apparence générale de la table de cuisson.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

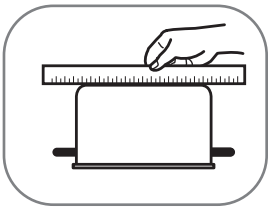
Suivez toujours les recommandations pour le type et la taille de casserole appropriés. De plus :

- N'utilisez pas de casseroles sales avec une accumulation de graisse. Servez-vous toujours de casseroles qui sont faciles à nettoyer après la cuisson et assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.
- Quand vous faites la cuisson avec de grandes quantités de liquide, utilisez de grands chaudrons pour que rien ne déborde par ébullition.
- Ne laissez pas les casseroles sécher par ébullition. Ceci peut causer des dommages permanents sous forme de fêlure, de fonte ou de marquage qui peuvent abîmer le verre céramique de la table de cuisson. (Ce type de dommages n'est pas couvert par notre garantie.)
- Assortissez la taille de la casserole et la zone de cuisson à la quantité de nourriture qui est préparée.

Les égratignures peuvent aussi être causées par des grains de sable (par ex. après avoir lavé des légumes) qui peuvent être traînés sur la surface de cuisson avec la casserole.

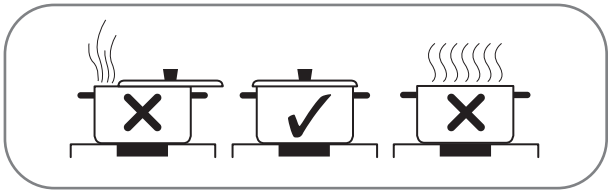
SE SERVIR DE CASSEROLES À FOND PLAT

La casserole doit être entièrement en contact avec la surface de la zone de cuisson. Servez-vous de casseroles d'une taille qui convient à l'élément de cuisson et à la quantité de nourriture qui est préparée. Vérifiez-en la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole



CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

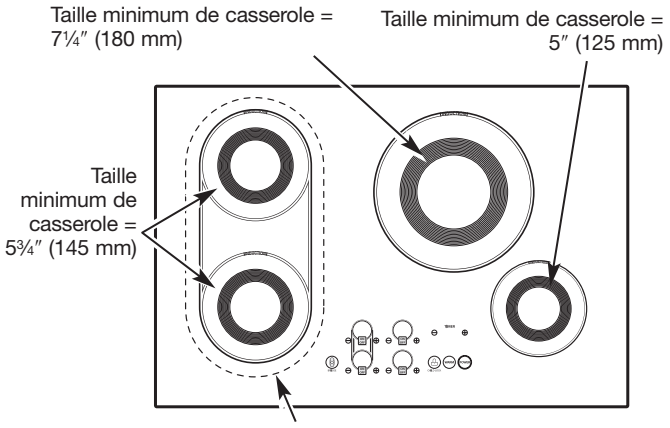
- Positionnez toujours les casseroles et chaudrons avant d'allumer la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et casseroles sales consomment davantage d'électricité.
- Lorsque c'est possible, fermez bien les couvercles sur les casseroles et chaudrons pour qu'ils soient entièrement couverts.



CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE

CHOISIR LA BONNE TAILLE DE CASSEROLE

- Il y a quatre zones de cuisson sur la table de cuisson. Chaque élément requiert une taille minium de casserole pour fonctionner effectivement. Le cercle intérieur de chaque zone de cuisson est un guide pour déterminer la taille minimum de la casserole qui convient. Le fond de la casserole doit couvrir entièrement le cercle intérieur pour une cuisson adéquate.
- Le cercle extérieur plus large de chaque zone de cuisson est utile pour déterminer la taille MAXIMUM de la casserole. Après avoir centré la casserole sur la zone de cuisson, assurez-vous qu'elle ne dépasse pas de plus de 1,27 cm (1/2 po) la ligne plus large de la zone de cuisson. La casserole doit être ENTIÈREMENT en contact avec la surface de verre sans que le fond touche à la moulure métallique de la table de cuisson.



Utilisez uniquement la casserole fournie sur les éléments pontés.



Si une casserole faite du bon matériau est correctement centrée sur n'importe laquelle des zones de cuisson actives, mais qu'elle est trop petite, la DEL de la zone de cuisson touchée clignotera et la casserole ne chauffera pas.

CHOIX ET POSITIONNEMENT DE LA CASSEROLE

Il est important d'utiliser la bonne casserole et qu'elle soit placée correctement sur la table de cuisson. CHACUNE des conditions **incorrectes** illustrées ci-dessous peut être détectée par les capteurs situés sous la surface de céramique de la table de cuisson. Lorsque cela se produit, la zone de cuisson ne chauffera pas et un **F** apparaîtra sur l'afficheur de la zone de cuisson. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser la table de cuisson.

CORRECT



Casserole correctement centrée sur la surface de la zone de cuisson.



Casserole dont le fond est plat et dont les côtés sont droits.



La taille de la casserole respecte ou excède la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson.



La casserole repose complètement sur la surface de la table de cuisson.



La casserole est correctement équilibrée.

INCORRECT



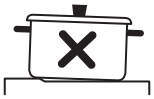
La casserole n'est pas centrée sur la surface de la zone de cuisson.



Casserole dont le fond ou les côtés sont gauchis.



La taille de la casserole ne respecte pas la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée..



Le fond de la casserole repose sur la moulure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la table de cuisson.



Une poignée lourde fait pencher la casserole.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent différer de votre modèle.

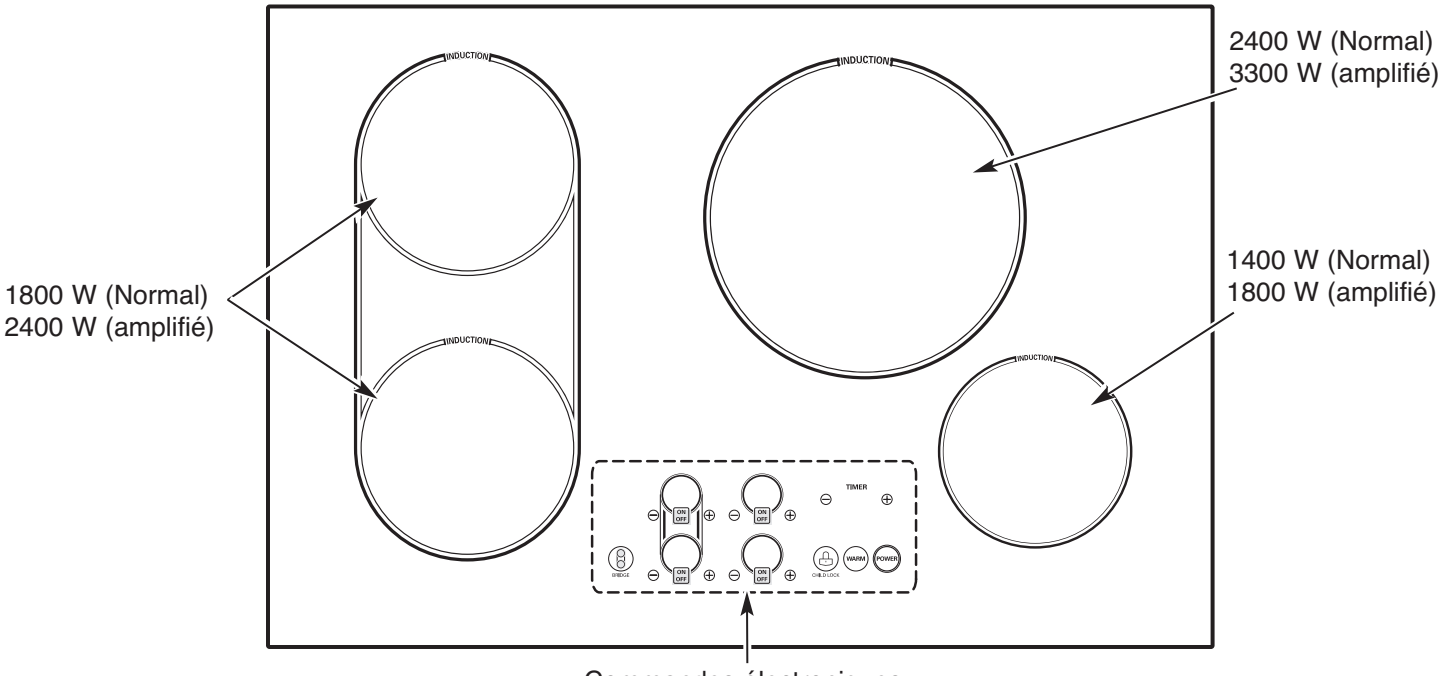


Table de cuisson céramique : La nouvelle table de cuisson à induction LG est dotée d'une surface de céramique qui reste plus fraîche que celle des autres tables de cuisson, peu importe si elle est allumée ou éteinte.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de brûlure : Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles ont été éteintes. **La surface de céramique peut être CHAUDE à cause de la chaleur résiduelle transférée par la casserole.**

Détecteur magnétique : Le capteur de la bobine détecte automatiquement les ustensiles convenables et prévient l'activation accidentelle.

Détection de la taille de la casserole : Le capteur détecte automatiquement la taille de casserole et adapte la zone de cuisson à la taille de casserole utilisée.

Meilleure efficacité : La cuisson par induction chauffe plus vite tout en utilisant moins d'énergie. La cuisson par induction fait bouillir les liquides plus rapidement tout en permettant un mijotage égal et stable.

Zones de cuisson par induction : Les zones de cuisson par induction sous la surface de la table de cuisson chauffent immédiatement la base de la casserole sans chauffer le verre céramique le la table de cuisson. Les deux zones de taille moyenne peuvent être utilisées ensemble pour les casseroles oblongues plus grandes.

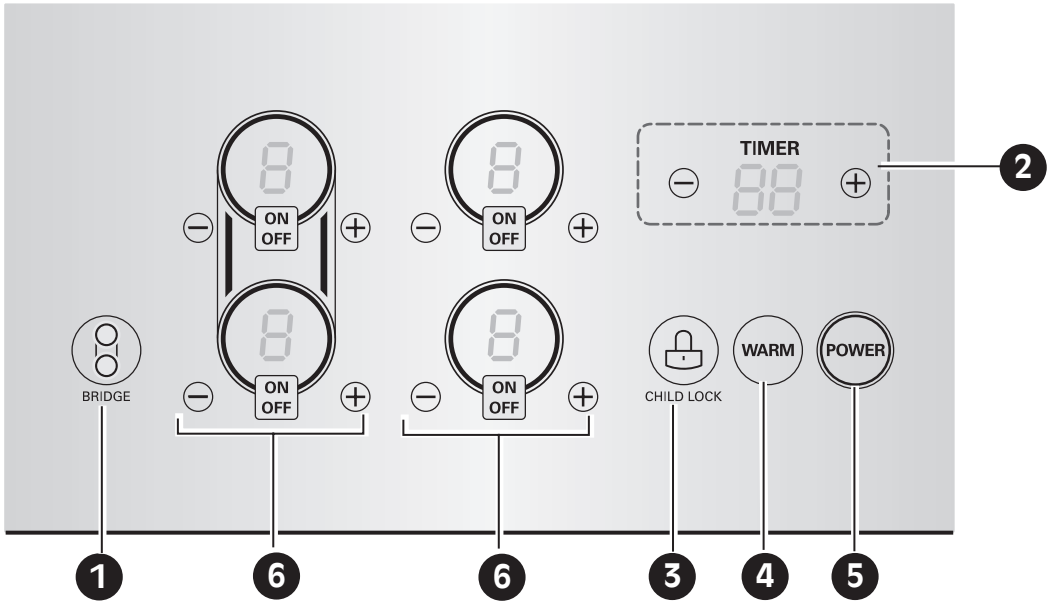
Commandes à effleurement : Les commandes à effleurement offrent un fonctionnement précis.

Nettoyage facile : La surface de cuisson en verre céramique et les commandes à effleurement permettent un nettoyage plus facile et éliminent les fissures et les interstices où la graisse peut s'accumuler.

Affichage des commandes et des fonctions : Des affichages numériques montrent les réglages actuels et vous avertissent des surfaces chaudes ainsi que de toute chaleur résiduelle de la zone de cuisson correspondante.

Arrêt de sûreté : Toutes les zones de cuisson sont dotées d'un arrêt de sûreté qui éteint la zone de cuisson si la touche ON/OFF est activée mais qu'aucun niveau de chaleur n'a été choisi en dedans de 10 secondes.

CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES À EFFLEUREMENT



1 PONT : Active ensemble les deux zones de cuisson de gauche comme une seule grande zone de cuisson.

Pour utiliser le pont, touchez cette touche pour l'activer et ajustez le niveau de puissance avec les touches ⊕ ou ⊖ de l'une des zones de cuisson de gauche.

2 MINUTERIE : Lorsqu'elle est activée, l'afficheur indique le temps restant. Utilisez les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la minuterie.

3 VERROU POUR ENFANTS : Touchez et maintenez pendant 3 secondes pour activer et désactiver la fonction de verrouillage pour enfants.

4 RÉCHAUFFER : Cette touche baisse automatiquement le dernier élément actif sélectionné au réglage le plus bas.

5 ALIMENTATION : Touchez la touche **POWER** pour activer ou désactiver toute la table de cuisson. Lorsqu'elle est à ON, la table de cuisson est en mode d'attente jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.

6 COMMANDES DES ZONES DE CUISSON : Chaque zone de cuisson est dotée de ses propres commandes et elle peut être activée individuellement.

ON OFF La touche **ON/OFF** active la zone de cuisson désirée.

Utilisez les touches ⊕ ou ⊖ d'une zone de cuisson pour ajuster le niveau de puissance de 0 à 9 et P (Boost).

L'afficheur de la zone de cuisson montre le niveau de puissance :

0 à 9 ou P

Indicateur de surface chaude : Après avoir utilisé une zone de cuisson, un H apparaît à l'afficheur jusqu'à ce que la surface de cuisson soit froide.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Avant d'utiliser la première fois la table de cuisson, nettoyez-la soigneusement avec le nettoyant fourni ou un nettoyant pour céramique de table de cuisson comme il est recommandé dans la partie *NETTOYAGE ET ENTRETIEN* de ce guide. Ceci fera disparaître toute saleté et aidera à protéger la surface de céramique tout en facilitant les nettoyages subséquents.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs. Ils causent des dommages permanents à la surface de la table de cuisson.

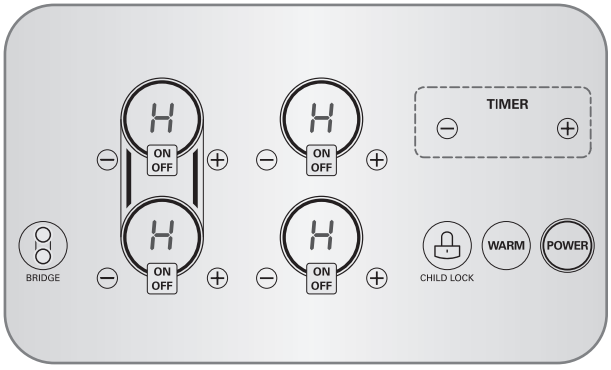
RÉGLAGE DES COMMANDES

Pour se servir des commandes à effleurement, touchez fermement la touche avec le plat du bout de votre doigt.

PREMIÈRE UTILISATION

La première fois que la table de cuisson est mise sous tension, un H clignote sur l'afficheur de chacune des zones de cuisson pendant 60 secondes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **POWER** pendant environ 2 secondes.

NOTE : Un H clignote également lorsque le courant est rétabli après une panne de courant.



ACTIVATION DE LA TABLE DE CUISSON

POWER

Pour activer la table de cuisson, touchez la touche **POWER** pendant environ 2 secondes. L'indicateur au-dessus de la touche s'allumera.

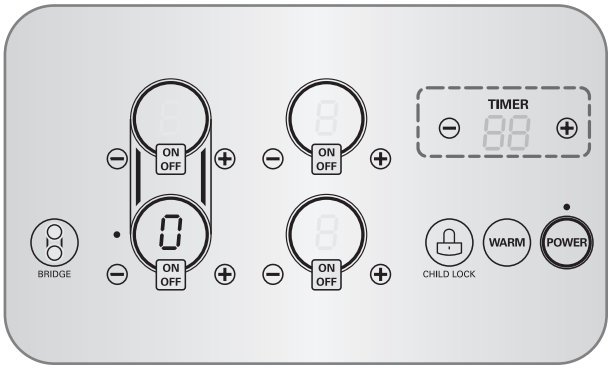
NOTE : Après avoir activé mis la table de cuisson avec la touche **POWER** vous avez 20 secondes pour choisir une zone de cuisson à l'aide d'une des touches **ON/OFF** de zone de cuisson. Si aucun choix n'est effectué, la table de cuisson se désactivera pour des raisons de sécurité.

CHOIX D'UNE ZONE DE CUISSON

ON OFF

Pour choisir la zone de cuisson désirée, touchez la touche **ON/OFF**. L'afficheur de la zone de cuisson choisie affichera un 0 et un indicateur s'allumera pour indiquer que la zone de cuisson est activée mais que le niveau de puissance n'a pas été réglé.

NOTE : Une fois que la zone de cuisson a été choisie à l'aide de la touche **ON/OFF** le niveau de puissance doit être sélectionné en dedans de 5 secondes au moyen de la touche ⊕ ou ⊖. Sinon, la zone de cuisson se désactivera pour des raisons de sécurité.



RÉGLAGE DES COMMANDES

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9 et P (Boost) pour chacune des zones de cuisson.

1. **Pour ajuster le niveau de puissance :**

   Touchez la touche ⊕ ou ⊖ de la zone de cuisson choisie.

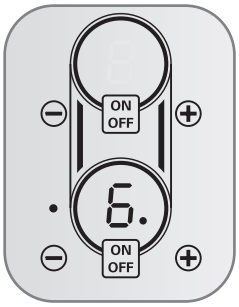
   En touchant ⊖ le niveau de puissance sera réglé à 3.

   En touchant ⊕ le niveau de puissance sera réglé à 9.

   Touchez la touche ⊕ ou ⊖ de la zone de cuisson choisie pour augmenter ou réduire le niveau de puissance.

   Si le niveau de puissance 0 est réglé, la zone de cuisson s'éteindra après 5 secondes.

2. Pour un ajustement plus rapide du niveau de puissance, touchez ou maintenez les touches ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce le niveau désiré soit atteint.
   NOTE : Pour plus de précision, les réglages de puissance varient par 1/2 échelon pour les niveaux de puissance de 2 à 6. Un point apparaît à côté du chiffre pour indiquer un niveau de puissance de 1/2 échelon.



3. Si la touche ⊕ ou ⊖ d'une zone de cuisson est maintenue pendant plus de 10 secondes, le message d'erreur E1. apparaîtra à l'afficheur de la minuterie. Pour effacer ce message d'erreur, touchez la touche **ON/OFF** de la zone de cuisson que vous étiez en train de régler. Ce message ne se rapporte PAS aux commandes de la minuterie.

Pour éteindre la zone de cuisson :

1. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche **ON/OFF** pour mettre la zone de cuisson en position OFF.
2. L'écran correspondant de la zone de cuisson s'éteindra.
   Si vous appuyez sur la touche **POWER** (courant) au lieu de la touche **ON/OFF**, toute la surface de cuisson s'éteindra.

NOTE :

- Si pour quelque raison que ce soit la casserole est déplacée du centre de la zone de cuisson active, un capteur le détectera et la zone de cuisson cessera de chauffer. L'afficheur de cette zone de cuisson clignotera en indiquant le dernier réglage de puissance pour cette zone de cuisson.
- La zone de cuisson se souviendra du réglage du niveau de puissance pendant 90 secondes avant de s'éteindre automatiquement.

⚠ AVERTISSEMENT

Votre table de cuisson est dotée d'un indicateur H de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Celui-ci vous avertit que cette zone a été utilisée et qu'elle est encore suffisamment chaude pour causer des brûlures.

Évitez de toucher à la zone de cuisson lorsque cet indicateur est affiché. Même si la table de cuisson est à OFF, le H restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.

RÉGLAGE DES COMMANDES (suite)

AMPLIFICATION DE PUISSANCE

L'amplification de puissance représente le réglage de puissance le plus élevé; elle est conçue pour faire chauffer ou bouillir rapidement de plus grandes quantités. L'amplification de puissance fonctionnera pendant un maximum de 12 minutes. Après 12 minutes, la zone de cuisson passera automatiquement au niveau de puissance 9.

ACTIVATION DE L'AMPLIFICATEUR DE PUISSANCE

1. Allumez la zone de cuisson désirée à l'aide de la touche **ON/OFF** de cette zone de cuisson.
2. Touchez la touche ⊕ et le 9 s'affichera.
3. Touchez de nouveau la touche ⊕ et un P s'affichera.

NOTE : La fonction d'amplification de puissance ne reste activée que pendant 12 minutes. À la fin du cycle d'amplification, la zone de cuisson reviendra automatiquement au niveau de puissance 9. La fonction d'amplification de puissance ne peut PAS être utilisée en même temps sur les zones de cuisson avant et arrière d'un même côté.

4. Pour désactiver la fonction d'amplification de puissance et revenir à un niveau de puissance normal, touchez la touche ⊖.

   NOTE : Pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson, celle-ci peut automatiquement désactiver la fonction d'amplification de puissance et revenir à un niveau de puissance normal avant que les 12 minutes ne soient écoulées. Ceci est normal.

   NOTE : Les processus électroniques utilisés dans la cuisson par induction produisent certains bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font partie du processus de cuisson par induction. Veuillez prendre note que ces bruits se remarquent davantage lorsqu'on utilise la fonction d'amplification de puissance.

RÉCHAUD

La table de cuisson est dotée d'un réglage **WARM** qui agit sur la dernière zone de cuisson utilisée au niveau de puissance **FAIBLE**.

Pour activer :

Touchez la touche **WARM** et la dernière zone de cuisson utilisée sera réglée à FAIBLE puissance. Un L apparaîtra à l'afficheur.

Pour désactiver :

Pour désactiver la fonction **WARM** et retourner aux niveaux de puissance normale, touchez la touche ⊕ et le 1 s'affichera.

GUIDE DE NIVEAU DE PUISSANCE

Réglage :	Fonction :	Utilisé pour :
9 ou amplifié	Chaleur rapide	Amener les liquides à ébullition.
7–9	Rissoler, grande friture	Saisir la viande, chauffer l'huile pour la grande friture, sauter, maintenir en ébullition une grande quantité de liquide.
6–7	Griller, frire	Poêler les viandes, les côtelettes, les saucisses, cuire les crêpes, frire les œufs.
4–5	Bouillir, cuisson générale	Faire cuire de grandes quantités, soupes et ragoûts, pommes de terre, bouillons ou consommés.
3–4	Cuisson à la vapeur	Cuisson de légumes à la vapeur, braiser les viandes.
2–3	Réchauffer	Cuire à feu doux le riz ou les plats à base de lait, cuire à la vapeur de plus petites quantités de pommes de terre et de légumes, réchauffer des repas prêts à servir.
1–2, L	Fondre	Omelettes soufflées, tenir les plats chauds, faire fondre du beurre ou du chocolat.
0	OFF	Désactivé.

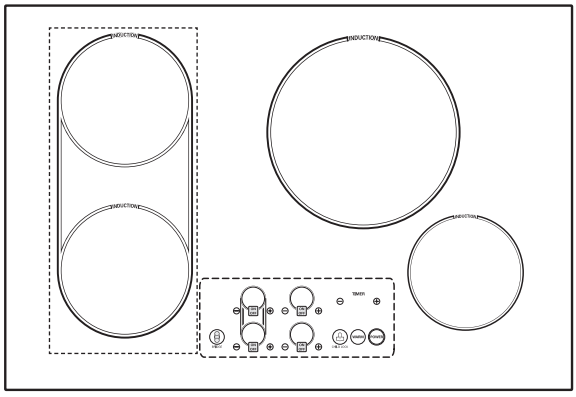
NOTE : Ces réglages sont des indications recommandées pour la cuisson. Vous pourriez avoir à ajuster le niveau de puissance selon le type d'aliment ou de casserole.

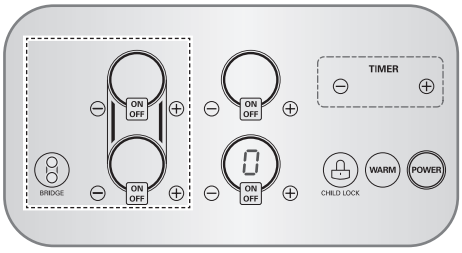
UTILISATION DES ZONES DE CUISSON PONTÉES

ZONES DE CUISSON PONTÉES

Les deux zones de cuisson de gauche peuvent être utilisées ensemble comme une seule zone de cuisson à l'aide de la fonction de pontage. Ceci vous permet de cuisiner avec des casseroles oblongues plus grandes.

NOTE : Pour utiliser la casserole de pont fournie, vous devez la frotter d'huile pour éviter qu'elle brûle et qu'elle colle la nourriture.





ACTIVATION DE LA ZONE DE CUISSON PONTÉE



Touchez la touche BRIDGE. L'indicateur au-dessus de la touche s'allumera.

Touchez la touche ⊕ ou ⊖ d'une des zones de cuisson de gauche pour ajuster le niveau de puissance des deux zones de cuisson.

NOTE :

- N'utilisez la casserole de pont fournie QUE sur la zone de cuisson de pont.
- Pour acheter une casserole de pont de remplacement ou d'autres casseroles de pont , appelez lel **1-800-243-0000** et choisissez le signe approprié du menu. Ou bien, visitez notre site Web à l'adresse http://us.lgservice.com.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

La fonction de minuterie peut être utile si une recette exige un temps de cuisson précis. La minuterie peut être réglée de 1 à 99 minutes. Une fois la minuterie réglée, l'afficheur numérique entre les touches ⊕ ou ⊖ de la minuterie fera le décompte en minutes du temps qui reste.

NOTE : La fonction de minuterie ne fait que compter les minutes. Elle ne commande **PAS** l'activation ou la désactivation de la table de cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Touchez la touche ⊕ ou ⊖ située en dessous du mot TIMER. Chaque touche augmentera ou réduira le temps par tranches d'une minute, de **1** à **99** minutes. Vous pouvez également toucher et maintenir la touche ⊕ ou ⊖ pour faire défiler les chiffres de façon croissante ou décroissante. L'afficheur de la minuterie clignotera.
2. Une fois que le temps désiré est réglé, l'afficheur cesse de clignoter et commence le décompte si pendant 5 secondes, aucune touche n'est touchée. Lorsque la minuterie atteint 00, un long signal sonore indique que le temps est écoulé.

DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE

1. Pour désactiver la minuterie, touchez les touches TIMER ⊕ et ⊖ en même temps, OU :

   Touchez et maintenez la touche ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce que 00 apparaisse à l'afficheur.
2. L'afficheur de la minuterie s'éteindra.

UTILISATION DU VERROU POUR ENFANTS

Vous pouvez désactiver toute la table de cuisson en tout temps lorsqu'elle n'est pas utilisée. Le verrouillage de la table de cuisson évite que les zones de cuisson soient activées accidentellement.

ACTIVATION DU VERROU



La table de cuisson doit être DÉSACTIVÉE pour activer la fonction de **VERROUILLAGE**. Si la table de cuisson n'est pas hors tension, touchez et maintenez la touche **POWER** pendant environ 2 secondes. L'indicateur situé au-dessus de la touche **POWER** s'éteindra.



Touchez et maintenez la touche **CHILD LOCK** pendant 3 secondes. Le témoin indicateur au-dessus de **CHILD LOCK** s'allumera pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée.

DÉSACTIVATION DU VERROU



Pour désactiver le verrou pour enfants, touchez et maintenez la touche **CHILD LOCK** pendant 3 secondes. L'indicateur situé au-dessus de CHILD LOCK s'éteindra pour indiquer que la table de cuisson est prête à utiliser normalement.

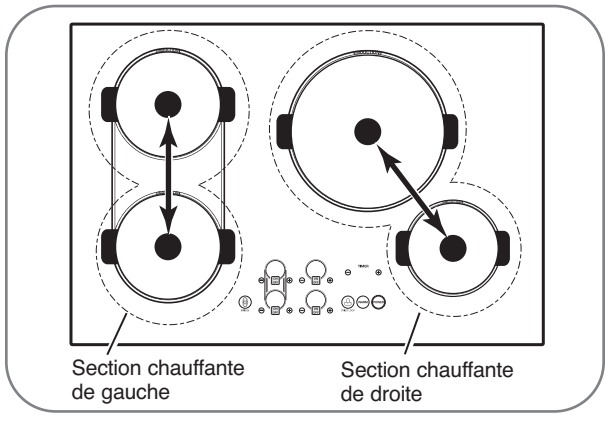
AUTRES FONCTIONS

PARTAGE DU COURANT

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction réparties en deux sections chauffantes. Les zones de cuisson de droite et de gauche sont alimentées par deux onduleurs d'induction indépendants, un pour chacune des sections chauffantes. Les deux zones de cuisson comprises dans une section chauffante se partagent le courant d'un onduleur. C'est qu'on appelle le partage du courant.

Par exemple, si vous cuisinez sur les deux zones de cuisson de droite, le dernier niveau de puissance réglé est maintenu, alors que la première zone de cuisson peut subir une légère réduction du niveau de puissance.

CONSEILS SUR LE PARTAGE DU COURANT :
N'oubliez pas de régler en dernier le niveau de puissance qui doit être maintenu pour le plat que vous souhaitez maintenir constant. Lorsque vous utilisez deux zones de cuisson, vous pouvez maintenir le niveau de puissance pour 2 plats en plaçant une casserole sur une des zones de cuisson de la section de gauche et l'autre sur une des zones de cuisson de la section de droite.



ARRÊT AUTOMATIQUE

Si une zone de cuisson est en usage continu pendant 17 heures et que le réglage de puissance n'est pas changé, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

GESTION AUTOMATIQUE DU NIVEAU DE PUISSANCE

À haute température, le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel. Pour empêcher que la table de cuisson surchauffe, le niveau de puissance est gouverné automatiquement.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Le nettoyage général du verre céramique des tables de cuisson à induction et considérablement plus facile que celui des tables de cuisson à chauffage à rayonnement.

NOTE :
Pour éviter une activation accidentelle des commandes, il est recommandé de mettre le **VERROU POUR ENFANTS** pendant le nettoyage.

IMPORTANT :

- Les produits de nettoyage ne doivent pas venir en contact avec le verre céramique chaud. Tous les produits de nettoyage doivent être rincés à fond à l'eau claire.
- N'utilisez pas de nettoyants corrosifs comme ceux pour nettoyer les fours ou les rôtisseries, les récurants à gros grains ou les nettoyants abrasifs pour casseroles.
- Nettoyez la surface de verre céramique après chaque utilisation lorsqu'elle est tiède ou froide au toucher. Ceci empêchera les renversements de brûler. Enlevez les taches d'eau, de graisse et les décolorations à l'aide d'un grattoir pour le verre ou d'un nettoyant pour verre céramique.

NOTE :

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour le verre et des nettoyants pour le verre céramique de votre quincaillerie locale.

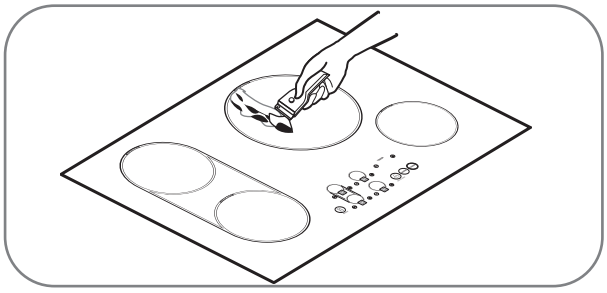
NETTOYAGE GÉNÉRAL

1. Lorsqu'elle est refroidie, essuyez la surface de verre céramique avec un linge humide et une petite quantité de nettoyant à verre céramique.
2. Séchez avec un linge propre.
3. Une fois par semaine, nettoyez à fond toute la table de cuisson avec un nettoyant à verre céramique vendu en magasin.
4. Essuyez ensuite la surface de verre céramique à l'aide d'un linge propre et doux humecté d'un peu d'eau claire et séchez en polissant avec un linge propre non pelucheux.

NETTOYAGE DE LA GROSSE SALETÉ

Pour enlever les aliments qui ont débordé par ébullition ou les taches tenaces, servez-vous d'un grattoir pour le verre.

1. Tenez le grattoir à un angle de 45° sur la surface du verre céramique.
2. Enlever la saleté en glissant la lame sur la partie sale.
3. Utilisez un nettoyant à verre céramique comme décrit sous *NETTOYAGE GÉNÉRAL*.



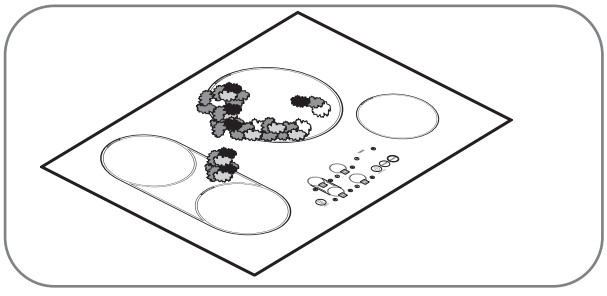
SALETÉ TENACE

1. Enlevez immédiatement et pendant qu'ils sont encore chauds le sucre, le plastique fondu, le papier d'aluminium ou autres matériaux fusibles avec un grattoir pour le verre. Si vous ne le faites pas immédiatement, la surface de la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente. Si la zone de cuisson a eu le temps de refroidir, chauffez-la de nouveau.

IMPORTANT : Il y a un risque de se brûler en utilisant le grattoir pour le verre sur une zone de cuisson chaude. Soyez prudent et portez un gant de cuisine.

2. Ensuite, lorsqu'elle aura refroidi, nettoyez la table de cuisson normalement.

NOTE : Les égratignures et les marques foncées sur le verre céramique qui sont causées par une base de casserole aux bords tranchants ne peuvent pas être enlevées. Elles ne nuisent cependant pas au fonctionnement de la table de cuisson.



FRANÇAIS

DIRECTIVES D'INSTALLATION

L'INSTALLATION ET LE SERVICE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

IMPORTANT : CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR L'INSPECTEUR LOCAL.

LISEZ ET CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR CONSULTATION FUTURE.

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement et entièrement ces directives.

NOTES À L'INSTALLATEUR :

- Lisez toutes les instructions contenues dans ces directives d'installation avant d'installer la table de cuisson.
- Enlevez tout matériau d'emballage avant de brancher l'alimentation électrique à la table de cuisson.
- Observez tous les codes et toutes les ordonnances applicables.
- Seuls certains modèles de tables de cuisson peuvent être installés au-dessus de certains modèles de fours encastrés.
- Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.

NOTE AU CONSOMMATEUR :

Conservez ce Manuel de l'utilisateur et ces directives d'installation pour consultation future.

NOTE : Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Les dommages causés par le non-respect de ces directives ne sont pas couverts par la garantie.

DÉBALLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

1. Déballez et inspectez visuellement la table de cuisson pour tout dommage et pour toute composante manquante.
2. Veillez à ce que la bouteille de nettoyant emballée dans le sac de documentation soit laissée à un endroit où l'utilisateur peut la trouver facilement. Il est important que la table de cuisson en verre céramique soit prétraitée avant son utilisation. Voir *ENTRETIEN ET NETTOYAGE*.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	30⅞″ (783 mm)
Profondeur	21½″ (546 mm)
Épaisseur	2 3⁄16″ (56 mm)

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DU COMPTOIR

Largeur	29⅜″ (746 mm)
Profondeur	20¼″ (515 mm)

ZONES DE CUISSON

Position	Diamètre	Puissance
Avant gauche	7″ (180 mm)	1800 W (2400 W amplifié)
Arrière gauche	7″ (180 mm)	1800 W (2400 W amplifié)
Avant droit	6″ (150 mm)	1400 W (1800 W amplifié)
Arrière droit	10¼″ (260 mm)	2400 W (3300 W amplifié)

** La consommation nominale peut varier selon la taille et le type de casserole.*

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

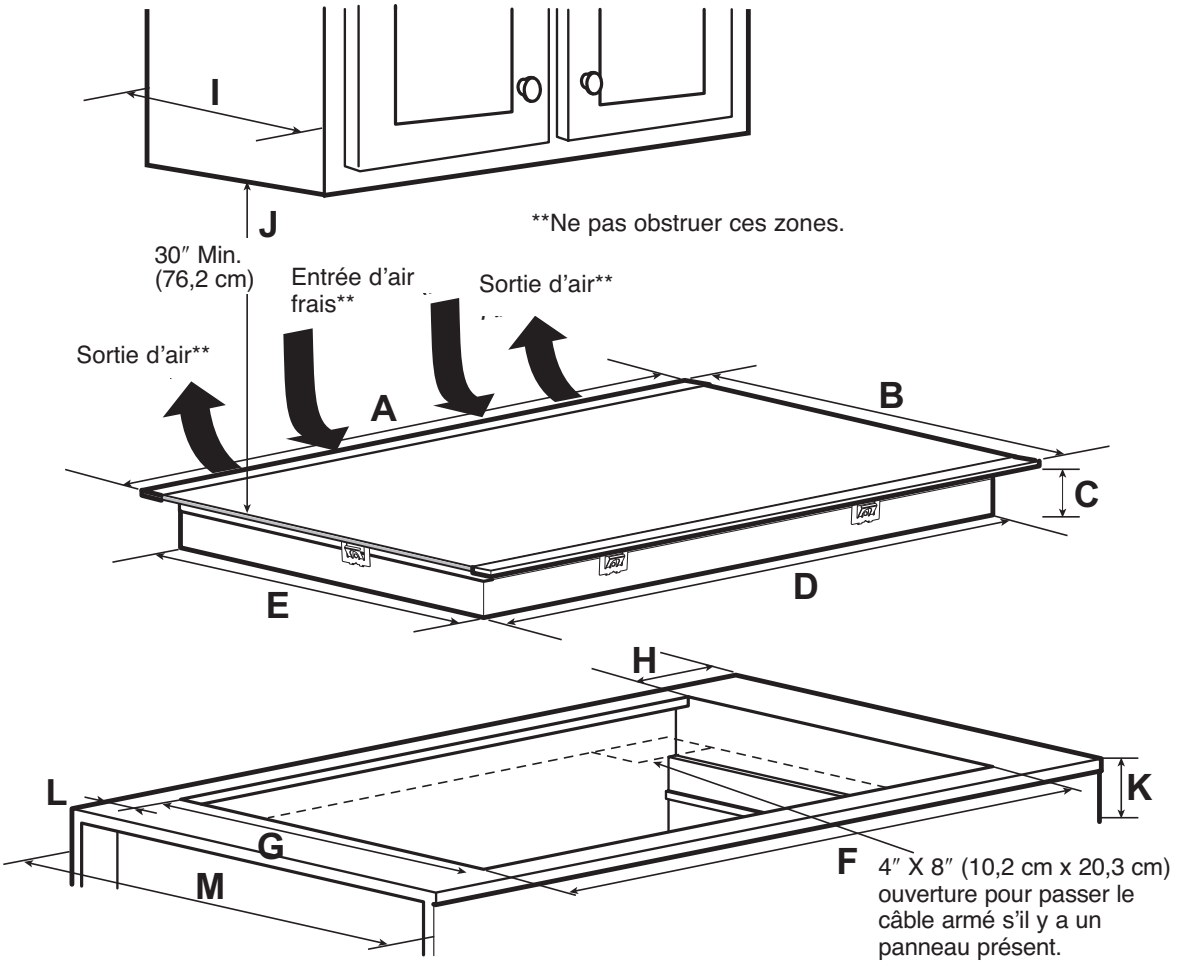
Tension d'alimentation :
240/208 VAC, 60 Hz.

Charge maximum au kilowatt :
7,4 kW/6,8 kW

PRÉPARATION DU POINT D'INSTALLATION

INFORMATION IMPORTANTE SUR L'INSTALLATION

- Toutes les tables de cuisson électriques sont alimentées uniquement par un câble monophasé à trois ou à quatre conducteurs de 240/208 volts, 60 hertz, CA avec mise à la terre.
- La distance minimum entre la table de cuisson et les armoires du haut est de 30″ (76,2 cm).

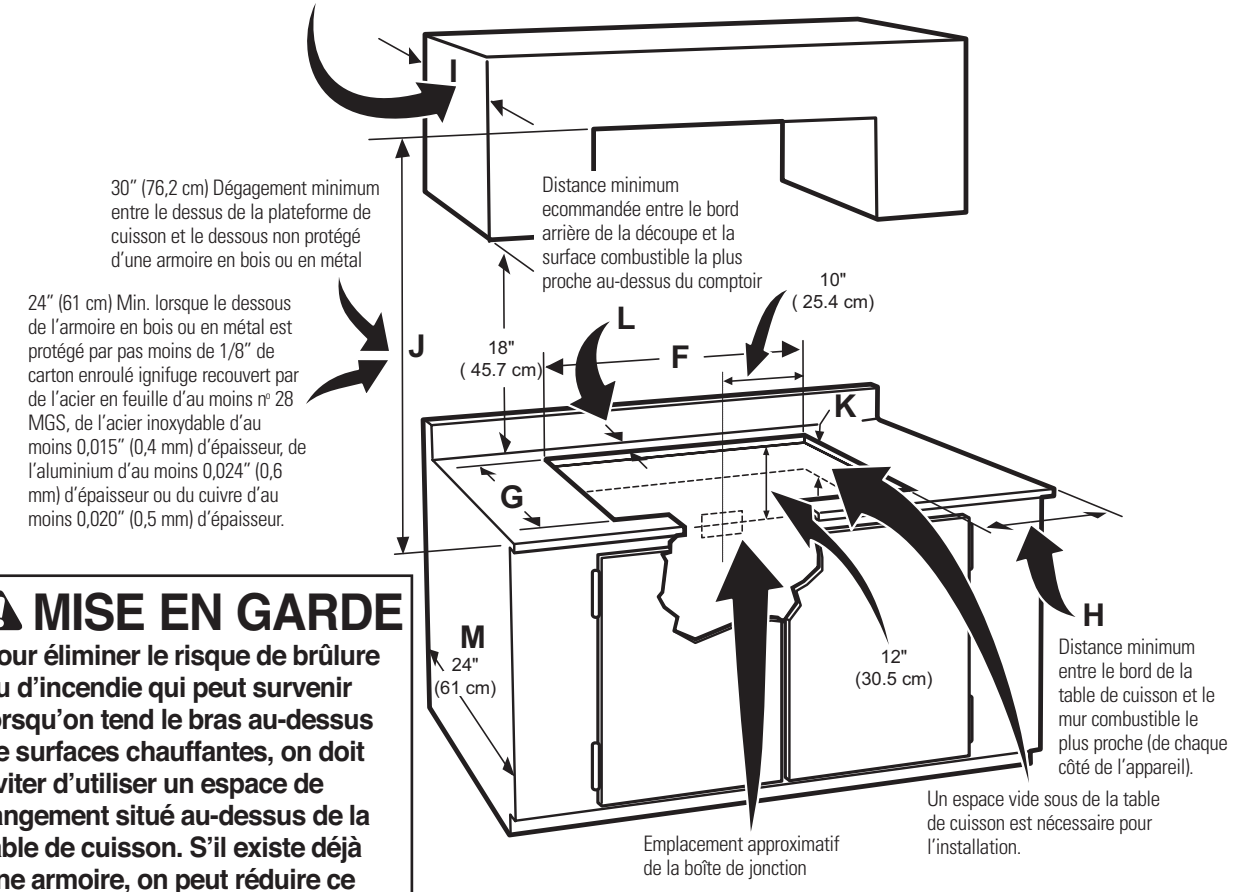


Unit	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Inch	30 13/16	21 1/2	2 3/16	28 13/16	19 5/8	29 3/8	29 1/2	20 1/4	20 3/8	13/16	1 5/16	24	30	4 3/16	1 1/2	24
mm	783	546	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

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

Laissez 5 cm (2 po.) d'espace libre sous l'ouverture du câble armé pour laisser passer le câble électrique et permettre d'installer la boîte de jonction sur le mur à l'arrière de la table de cuisson.

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENT



⚠ MISE EN GARDE

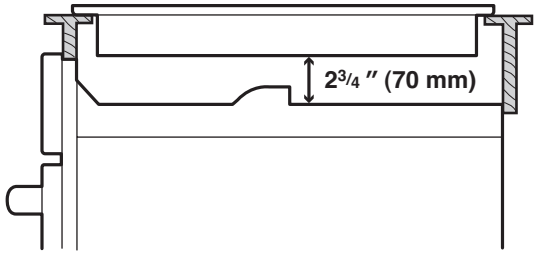
Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie qui peut survenir lorsqu'on tend le bras au-dessus de surfaces chauffantes, on doit éviter d'utiliser un espace de rangement situé au-dessus de la table de cuisson. S'il existe déjà une armoire, on peut réduire ce risque en installant une hotte qui projette horizontalement d'au moins 5″ (12,7 cm) du devant de l'armoire.

Modèle	H	L
30″ (76,2 cm)	7½″ (191 mm)	1½″ (38 mm)

⚠ MISE EN GARDE

Il est très important de respecter une distance de 2¾ ″ (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ ***Distance recommandée entre la surface de cuisson et le four***



RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Cette table de cuisson doit être électriquement mise à la terre conformément aux codes de l'endroit ou, en leur absence, à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA nº 70 aux États-Unis ou à la deuxième édition de la CSA C22.2 nº 107.3 au Canada.

⚠ AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique à la table de cuisson doit être coupée pendant qu'on procède aux raccordements de ligne. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures graves ou la mort.

BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Installez la boîte de jonction sous l'armoire et passez un fil 120/240 volts ou 120/208 volts, CA entre celle-ci et le panneau électrique principal.

NOTE : NE PAS brancher le fil au panneau électrique à ce moment.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Observez tous les codes et toutes les ordonnances de l'endroit.

1. Un câble d'alimentation à 3 ou 4 conducteurs 120/240 ou 120/208 volts, 60 Hz CA est requis sur un circuit avec fusible de chaque côté de la ligne (on recommande un fusible à retardement ou un disjoncteur). NE PAS mettre de fusible au fil neutre. La taille du fusible ne doit pas excéder la capacité du circuit de l'appareil indiquée sur la plaque.
2. Cet appareil peut consommer jusqu'à 7400 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 40 A avec un fil de calibre nº10 AWG doit être utilisé.

   NOTE : La grosseur du fil et les raccordements doivent être conformes à la capacité du fusible et à la classe d'appareil conformément à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA nº 70 aux États-Unis ou à la deuxième édition de la CSA C22.2 nº 107.3 au Canada et aux codes et ordonnances de l'endroit.
3. L'appareil doit être branché au boîtier à fusibles ou à disjoncteurs à l'aide d'un câble flexible armé sous gaine non métallique. Le câble flexible armé partant de cet appareil doit être raccordé directement à la boîte de jonction mise à la terre. Cette boîte de jonction doit être située à l'endroit indiqué à la figure 22 avec suffisamment de jeu entre la boîte et l'appareil pour qu'il soit possible de déplacer celui-ci pour une réparation si elle s'avérait nécessaire.
4. Un serre-câble approprié doit être utilisé pour fixer le câble flexible armé à la boîte de jonction.

⚠ AVERTISSEMENT

On ne doit pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil. Une telle utilisation pourrait causer un incendie, des décharges électriques ou des blessures.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Raccordez le câble armé flexible qui va de l'appareil à la boîte de jonction à l'aide d'un serre-câble approprié au point où le câble entre dans la boîte de jonction. Procédez ensuite au raccordement électrique de la façon suivante.

Une mise à la terre est requise pour cet appareil.

Cet appareil est fabriqué avec un fil d'alimentation et un fil vert, ou de cuivre nu, de mise à la terre branché au châssis.

NOTE À L'ÉLECTRICIEN :
Les conducteurs du câble fourni avec l'appareil sont approuvés UL-CSA pour raccordement à un câblage domestique de plus gros calibre. L'isolant des conducteurs est classé à des températures beaucoup plus élevées que le câblage domestique. La capacité actuelle du fil conducteur est déterminée par la température nominale de l'isolant qui gaine le fil plutôt que seulement par le calibre.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS mettre à la terre sur une conduite de gaz. NE PAS raccorder l'appareil à l'alimentation électrique tant que celui-ci n'est pas mis à la terre de façon permanente. Brancher le fil de mise à la terre avant de mettre le courant.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'un câble flexible à conducteurs en cuivre. Si le raccordement est fait à un câblage domestique en aluminium, utilisez uniquement un connecteur spécial approuvé pour joindre des fils de cuivre et d'aluminium conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances de l'endroit. Le raccordement incorrect d'un câblage domestique en aluminium à des conducteurs en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. Suivez attentivement la procédure recommandée par le fabricant du connecteur.

OÙ LE CODE PERMET LE BRANCHEMENT DU CONDUCTEUR DE MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL AU FIL NEUTRE (BLANC)

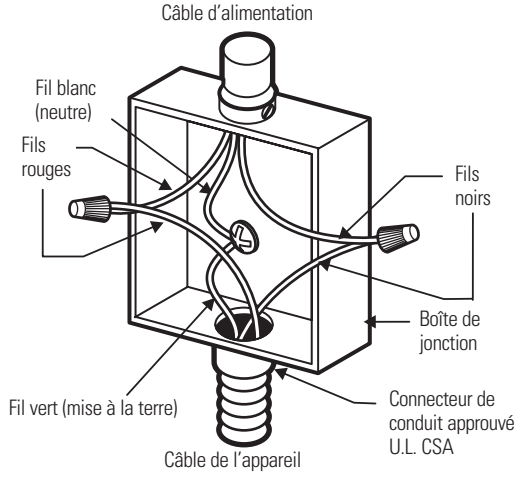
Observez tous les codes et toutes les ordonnances applicables de l'endroit.

1. Coupez l'alimentation.
2. Au panneau électrique ou à la boîte de jonction, branchez les fils du câble de l'appareil et du câble d'alimentation comme illustré.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous ne pouvez pas mettre la table de cuisson à la terre par le fil neutre (blanc) si celle-ci est utilisée dans une nouvelle installation sur un circuit de dérivation (1996 NEC), une maison mobile, un véhicule récréatif, ou là où les codes de l'endroit ne permettent pas la mise à la terre par le fil neutre (blanc). Lorsque la mise à la terre par le fil neutre (blanc) est interdite, vous devez utiliser un câble d'alimentation à 4 conducteurs. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner l'électrocution ou des blessures graves.

BOÎTE DE JONCTION AVEC 3 CONDUCTEURS ET MISE À LA TERRE



RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

SI LA TABLE DE CUISSON EST UTILISÉE DANS UNE NOUVELLE INSTALLATION SUR UN CIRCUIT DE DÉRIVATION (1996 NEC), DANS UNE MAISON MOBILE, UN VÉHICULE RÉCRÉATIF, OU LÀ OÙ LES CODES DE L'ENDROIT NE PERMETTENT PAS LA MISE À LA TERRE SUR LE FIL NEUTRE (BLANC)

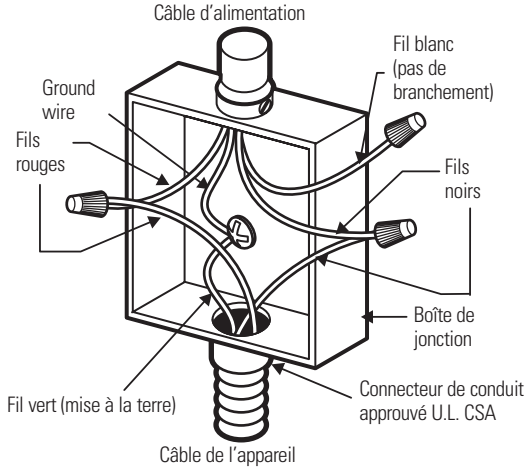
Observez tous les codes et toutes les ordonnances applicables de l'endroit.

1. Coupez l'alimentation.
2. Au panneau électrique ou à la boîte de jonction, branchez les fils du câble de l'appareil et du câble d'alimentation comme illustré.

⚠ AVERTISSEMENT

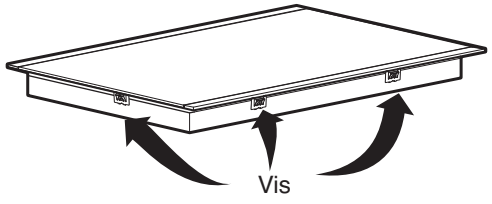
Si vous branchez à un système de câbles d'alimentation électrique à 4 fils, vous NE DEVEZ PAS brancher le fil de mise à la terre du châssis de l'appareil au fil neutre du système électrique à 4 fils.

BOÎTE DE JONCTION AVEC 4 CONDUCTEURS ET MISE À LA TERRE



INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Inspectez visuellement la table de cuisson pour tout dommage. Assurez-vous que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées (voir leur emplacement ci-dessous).

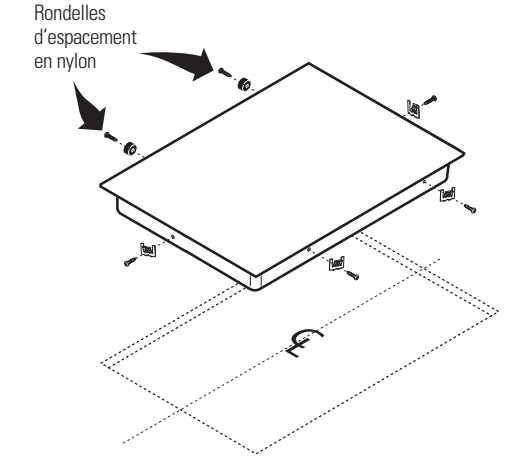


⚠ AVERTISSEMENT

N'enlevez pas les rondelles d'espacement en nylon des bords de la table de cuisson. Ces rondelles servent à centrer la table de cuisson dans l'espace aménagé. La table de cuisson doit être centrée pour permettre une bonne ventilation et pour prévenir l'accumulation d'un excès de chaleur qui peut provoquer des dommages par échauffement ou un incendie.

2. Faites descendre avec précaution la table de cuisson dans le trou découpé du comptoir, en veillant à ne coincer aucun des fils.

   NOTE : N'utilisez pas de produit de calfeutrage. La table de cuisson doit être amovible, au cas où elle nécessiterait une réparation.

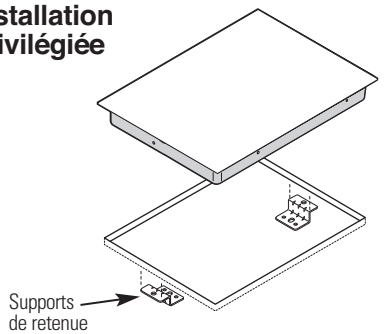


INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON (suite)

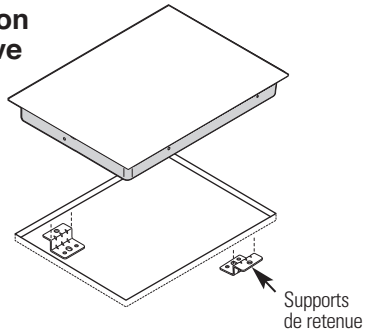
❸ Installez les supports de retenue sur le dessous de la table de cuisson, puis ajustez les boulons contre le dessous du comptoir comme illustré.

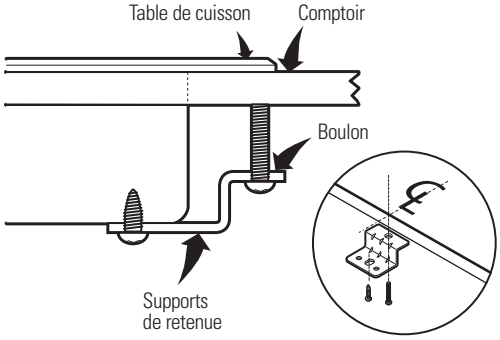
NOTE : Les supports de retenue DOIVENT être installés pour répondre aux codes de l'endroit ou, en leur absence, à la plus récente édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 aux États-Unis, à la deuxième édition de la CSA C22.2 n° 107.3 au Canada.

Installation privilégiée



Installation alternative





VÉRIFICATION FINALE

Effectuez une dernière vérification du fonctionnement de la table de cuisson, en vous assurant que celle-ci s'allume correctement et que chaque zone de cuisson fonctionne correctement. Consultez les *Consignes d'utilisation* contenues dans ce guide pour plus de détails.

⚠ MISE EN GARDE

Ne touchez pas au verre de la table de cuisson ou aux zones de cuisson. Ils peuvent être assez chauds pour causer des brûlures.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE ET DU NUMÉRO DE SÉRIE

Les numéros de modèle et de série sont situés sur une plaque sur le dessous de la table de cuisson. Veuillez les noter dans ce guide; vous en aurez besoin pour l'enregistrement de la garantie.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION

Avant d'appeler le service de réparation, examinez cette liste. Elle peut vous faire économiser temps et argent. Cette liste comprend les cas les plus communs qui ne proviennent pas d'un défaut de fabrication ou de matériel.

Problème	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas	• Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.	• Voir *UTILISATION DU VERROU POUR ENFANTS* pour désactiver la fonction CHILD LOCK.
	• Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est grillé.	• Réenclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	• Panne de courant.	• Vérifier l'éclairage pour confirmer la panne.
	• Câblage d'installation incomplet.	• Contacter l'installateur ou le dépositaire.
La table de cuisson ne chauffe pas	• Pas de casserole ou casserole non appropriée sur la zone de cuisson.	• S'assurer que la casserole est centrée sur la zone de cuisson et que la casserole est du type approprié pour la cuisson par induction. Voir *CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE.*
	• Casserole de taille non appropriée pour la zone de cuisson choisie.	• Le fond de la casserole doit être assez grand pour couvrir entièrement la zone de cuisson. Voir *CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE.*
	• Casserole qui n'est pas entièrement en contact avec la surface de la zone de cuisson.	• Le fond de la casserole doit être plat et centré sur la zone de cuisson, et il ne doit pas reposer sur le rebord de la table de cuisson. Voir *CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE.*
	• Mauvaise zone de cuisson choisie.	• S'assurer que la bonne commande est ON pour la zone de cuisson qui est utilisée.
	• Pas de courant à la table de cuisson.	• Voir ci-dessus « La table de cuisson ne fonctionne pas ».
La table de cuisson s'éteint pendant qu'on s'en sert	• Le capteur interne a détecté de hautes températures à l'intérieur de la table de cuisson.	• S'assurer que l'aération de la table de cuisson n'est pas obstruée. Voir la page 21 pour l'emplacement de la sortie d'air et l'entrée d'air frais.
	• Arrêt automatique activé.	• La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique si une zone de cuisson fonctionne sans arrêt pendant 17 heures.
	• Liquide ou objet sur le panneau de commande.	• Les commandes de la table de cuisson peuvent percevoir du liquide ou un objet comme le contact d'un doigt, ce qui peut causer la désactivation de la table de cuisson. Ramasser le liquide ou enlever l'objet et redémarrer la table de cuisson.
Le niveau de puissance d'une zone de cuisson clignote	• Casserole enlevée de la zone de cuisson.	• Remettre la casserole sur la zone de cuisson dans les 90 secondes pour conserver les réglages de puissance.
	• Casserole non centrée sur la zone de cuisson.	• S'assurer que la casserole est centrée et qu'elle repose bien à plat sur la zone de cuisson. Voir *CHOIX D'UNE BATTERIE DE CUISINE.*
L'AMPLIFICATEUR DE PUISSANCE ne fonctionne pas	• AMPLIFICATEUR DE PUISSANCE utilisé sur les deux zones de cuisson d'un même côté de la table de cuisson.	• Chacune des zones de cuisson d'un côté se partage un même onduleur. L'amplification de puissance ne peut pas être utilisée en même temps sur deux zones de cuisson qui sont sur le même onduleur. Voir *AMPLIFICATION DE PUISSANCE* et *PARTAGE DU COURANT.*

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION

Problème	Causes possibles	Solutions
E1 apparaît à l'afficheur de la minuterie	• Une touche de commande a été touchée trop longtemps.	• Ce message s'affiche lorsque n'importe laquelle des touches ⊕ ou ⊖, sauf celles de la minuterie, est touchée pendant plus de 10 secondes. Il apparaît aussi lorsqu'il y a du liquide ou un objet sur la zone des commandes. Pour effacer ce code d'erreur, enlever tout liquide ou objet de la zone des commandes et touchez la touche POWER pour redémarrer la table de cuisson.
E2 apparaît à l'afficheur de la minuterie	• La tension fournie à la table de cuisson est trop faible.	• Si la tension du courant fourni à la table de cuisson est trop faible, celle-ci ne peut pas fonctionner correctement et elle affichera ce code d'erreur. Ceci peut être causé parce qu'une tension réduite est fournie au circuit de la maison. Si les raccordements sont corrects et que la tension fournie revient à la normale, le code d'erreur s'effacera.
F apparaît à l'afficheur de la minuterie, suivi d'un chiffre	• Message d'erreur pour une anomalie électronique.	• Éteindre la table de cuisson, puis couper l'alimentation au panneau électrique pendant environ 30 secondes. Remettre le courant sur le circuit et allumer la table de cuisson à l'aide de la touche POWER. Si le message d'erreur est encore affiché, appeler le service de réparation.
H clignote à l'afficheur	• Panne de courant ou démarrage initial.	• Lorsque la table de cuisson est activée la première fois ou après une panne de courant, un H clignotera à l'afficheur pendant 90 minutes ou jusqu'à ce que la touche POWER soit touchée pendant 2 secondes.

LG ELECTRONICS, INC.
GARANTIE LIMITÉE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION LG – CANADA

LG Electronics Inc. réparera ou remplacera votre produit, à sa discrétion, si à un usage normal il s'avère défectueux par rapport au matériel ou à la fabrication, durant la période de garantie stipulée ci-dessous en vigueur à partir de la date d'achat du produit par le consommateur. Cette garantie est valide seulement pour l'acheteur initial du produit et seulement si le produit est utilisé au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE :	CE QUI EST COUVERT :
Un an à partir de la date d'achat initiale	**Toute pièce** de la table de cuisson qui tombe en panne à cause d'une défectuosité du matériel ou d'un vice de fabrication. Durant cette **entière année de garantie**, LG fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre et la réparation à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.
Cinq ans à partir de la date d'achat initiale	**Un verre de remplacement pour la table de cuisson** si celui-ci se fêle à la suite d'un choc thermique et se fêle au joint de caoutchouc entre le verre de la table de cuisson et le bord de porcelaine. **Une unité de surface à induction de remplacement**si celle-ci cesse de fonctionner. Durant cette **garantie supplémentaire limitée de quatre ans,** vous serez responsable des coûts de main-d'œuvre et de service à domicile.
Veuillez conserver le contrat de vente daté du dépositaire comme preuve de date d'achat pour la garantie, et remettez une copie de ce contrat de vente au réparateur au moment de la réparation sur garantie. Veuillez appeler le **1-888-542-2623** et choisir l'option appropriée pour trouver le centre de service LG autorisé le plus près de chez vous. Ou visitez notre site Web au **www.ca.lgservice.com**.	

CETTE GARANTIE TIENT LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS SANS LIMITATION, TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALITÉ OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, ELLE SE LIMITE EN DURÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE EXPRESSE CI-DESSUS. LG NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE INDIRECT OU DE DOMMAGES ACCESSOIRES D'AUCUNE SORTE, Y COMPRIS LA PERTE DE REVENUS OU PROFITS, RELIÉS AU PRODUIT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS DE LIMITATION SUR LA DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DES DOMMAGES INDIRECTS; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

CETTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS :

1. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil, pour vous montrer comment utiliser votre appareil, pour remplacer les fusibles ou corriger le câblage de la maison ou pour remplacer une ampoule électrique accessible.
2. Les réparations lorsque votre appareil est utilisé autrement que pour l'utilisation normale dans un ménage unifamilial.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'une mauvaise installation, d'une calamité naturelle ou de l'utilisation de produits non approuvés par LG.
5. Les réparations aux pièces ou aux systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Les pièces de remplacement ou les coûts de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
7. Tous les coûts de la main-d'œuvre durant la période de garantie limitée.

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine pour tout produit acheté pour une utilisation domestique au Canada.
En Alaska, la garantie de comprend pas les coûts d'expédition ou les appels de service à domicile.
Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée de la garantie implicite ou l'exclusion des dommages indirects; par conséquent, cette exclusion ou cette limitation peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
Pour connaître vos droits légaux, adressez-vous à votre Bureau de la consommation local ou le Procureur général de votre province ou Sécurité Canada ou à l'Office de la protection du consommateur.

POUR COMMUNIQUER AVEC LG ELECTRONICS PAR LA POSTE :

LG Canada, 550, boul. Matheson Est,
Mississauga, ON L4Z 4G3

NOTES • REMARQUES



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

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Korea
Impreso en Korea
Imprimé en Corée