



OWNER'S MANUAL

GAS COOKTOP

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

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - **Do not try to light any appliance.**
 - **Do not touch any electrical switch.**
 - **Do not use any phone in your building.**
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.**

LCG3691**

LCG3091**

LCG3011**

LCG3611**



MFL62725404_10

www.lg.com

Copyright © 2011 - 2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

| | |
|--------------------------|-----|
| Safety Precautions | 4~5 |
| Surface Burners..... | 5~6 |

OPERATING INSTRUCTIONS

| | |
|---------------------------------|-----|
| Using the Surface Burners | 7~8 |
| Using the Griddle | 9 |

CARE AND CLEANING

| | |
|--------------------------------|----|
| Care and Cleaning | 10 |
| Burner Caps and Heads | 11 |
| Burner Grates | 12 |
| Cooktop Surface | 12 |
| Stainless Steel Surfaces | 13 |
| Control Knobs..... | 13 |

TROUBLESHOOTING

| | |
|----------------------------------|----|
| Before Calling for Service | 14 |
|----------------------------------|----|

WARRANTY

| | |
|---------------------------------|-------|
| Limited Warranty (USA) | 15~17 |
| Limited Warranty (CANADA) | 18~20 |

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG built-in 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: _____

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and other. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means :



WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



WARNING

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



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS

Ask the installer to show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

⚠ WARNING: Adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Make sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. **Do not** remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. **Do not** use an extension cord with this cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop away from heavy traffic paths and drafts.

- **Do not** attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.
- **Do not** leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.

⚠ CAUTION: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Storage on Appliance - Do not store flammable materials on the cooktop or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.
- **Do not** let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop or cause severe personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- Do not allow children to climb or play around the cooktop.

⚠ WARNING: NEVER use your cooktop as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.
- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not use water on grease fires. NEVER touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Do not block the airflow into or out of the cooktop. It is necessary for proper combustion and ventilation
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the "OFF" position. Do not leave the burners "ON" unattended.
- Use proper pan size. Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food. Since heavy spattering or spills left on a range can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers can cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- Always turn knobs to the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SURFACE BURNERS (continued)

- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- NEVER place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combination of oils or fats, stir to combine before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.
Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- LG does not recommend using a gas cooktop for the preparation of flaming foods.
If you choose to prepare flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the “**OFF**” position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the “**OFF**” position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop.
Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

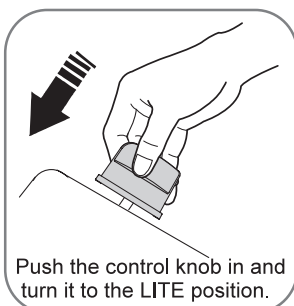
USING THE SURFACE BURNERS

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

- Make sure all grates on the cooktop are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

LIGHTING A GAS SURFACE BURNER SEALED GAS BURNERS

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE position.
- The clicking noise you hear is the sound of the electric spark igniting the burners.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at LITE, it will continue to click.
- When one burner knob is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



The medium(left front & rear) and the large(right front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from HI to LO suit a wide range of cooking needs.

The extra large burner (center) is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from HI to LO for a wide range of cooking appliances.

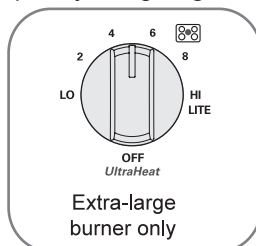
This burner is also designed to quickly bring large amount of liquid to a boil.

It has a special UltraHeat setting designed to be used with cookware 10 inches or large pots / pans or use with the griddle.

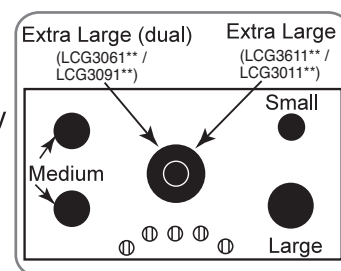
(LCG3691ST only)

The extra large burner(dual) can also be turned down to LO for a low simmer setting almost like the small burner.

Model No. LCG3011**, 3611** will be applied single extra burner type, which is remarked as "SuperBoil" instead of "UltraHeat".



Your cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications. The smallest burner is in the right rear.



These burners can be turned down to LO for a very low simmer setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or food that requires low heat for a long cooking time.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your cooktop with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the LITE position.

Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

OPERATING INSTRUCTIONS

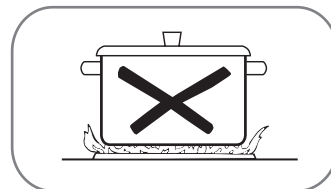
USING THE SURFACE BURNERS

SETTING THE FLAME SIZE

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use sauce pans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top of the range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

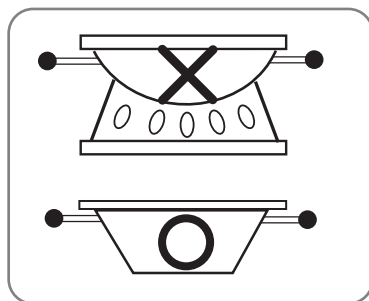
USING A WOK

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be hazardous to your health.

Use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. Woks are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.



STOVE-TOP GRILLS

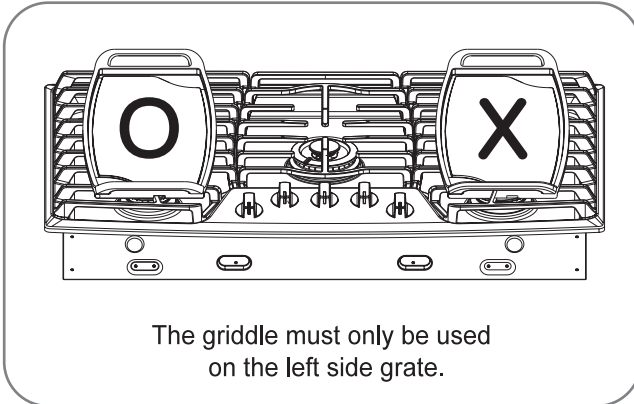
Do not use stove top grills on your surface burners. If you use a stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.



OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE GRIDDLE (LCG3091**, LCG3691** only)



The griddle must only be used on the left side grate.

Your non-stick coated griddle provides an extra - large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

Placing the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate.

The griddle must be properly placed on the center grate.

NOTE: Do not remove the left side grate when using the griddle.

⚠ CAUTION: Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

⚠ CAUTION: The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

IMPORTANT NOTES:

- To prevent spills, avoid cooking extremely greasy foods on the griddle.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.

CARE AND CLEANING

CARE AND CLEANING

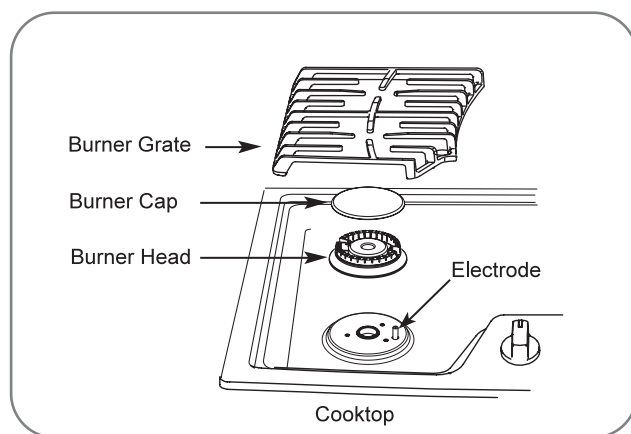
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

SEALED BURNER ASSEMBLIES

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.

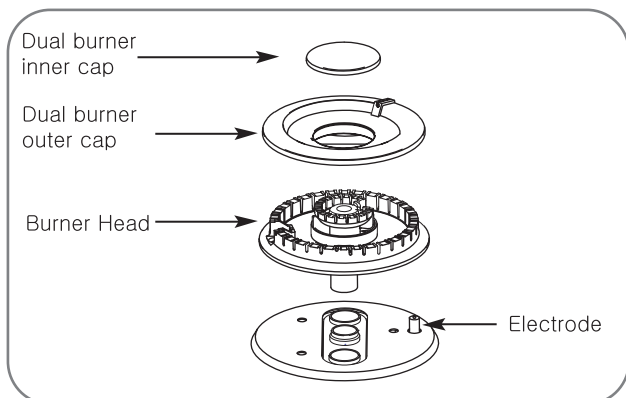
The electrodes are not removable.



DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY (LCG3091**, LCG3691** only)

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean.

The burner electrode is not removable.



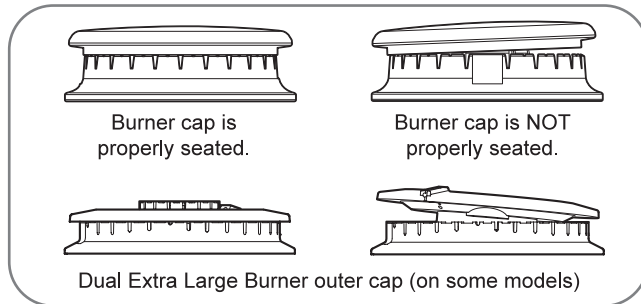
⚠ CAUTION: DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to LITE, all the burner spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

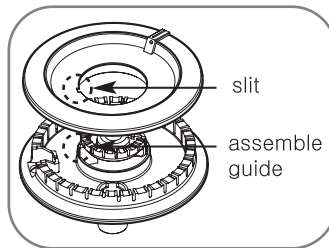
BURNER CAPS AND HEADS

BURNER CAPS

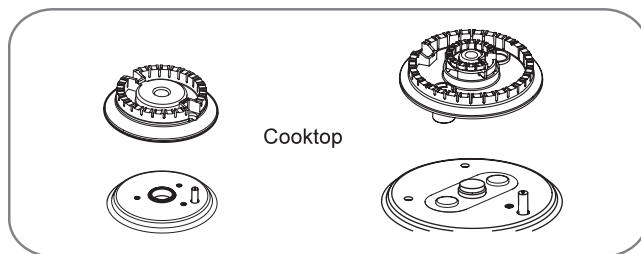
Lift burner caps off when they are cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. Use with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assembly guide in the burner head. (LCG3091**, LCG3691** only)



BURNER HEADS



The burner heads are removable. Simply lift them off the cooktop for cleaning. The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes may cause improper operation of the cooktop. Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged. You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spills which could clog the openings. Lift burner heads off when they are cool.

To get rid of burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

NOTES:

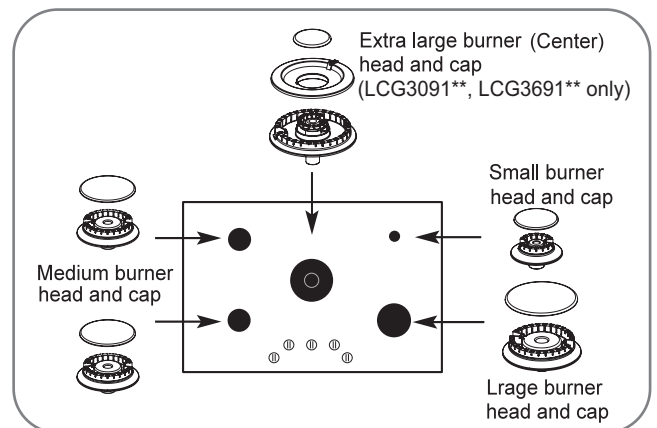
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING

Before placing the burner caps and burner heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly.

REPLACEMENT

Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There are one small, two medium, one large and one extra large burner head and cap.



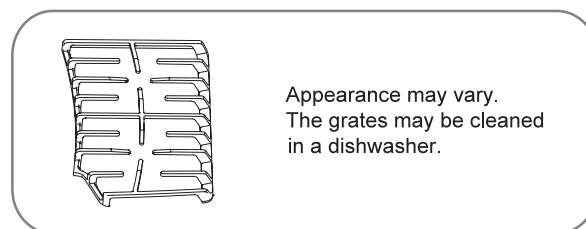
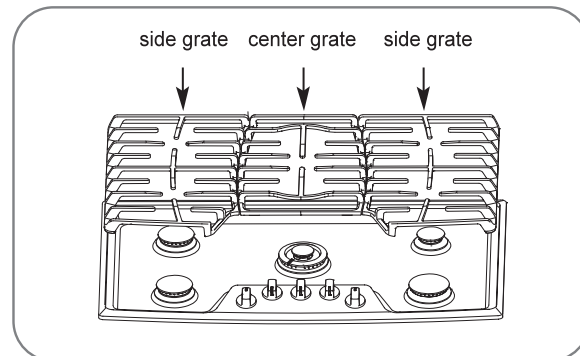
CARE AND CLEANING

BURNER GRATES

Your cooktop has three professional-style grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.

CLEANING

Allow grates to cool before handling. Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates may be cleaned in a dishwasher. Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat. To remove burned-on food, place the grates in a covered container. Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours, or overnight. Wash, rinse well and dry.



Appearance may vary. The grates may be cleaned in a dishwasher.

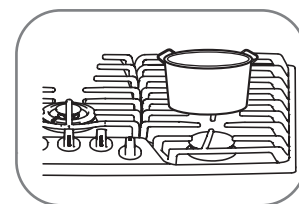
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter colored grates.

NOTE: Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

COOKTOP SURFACE

Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish by using a dry cloth. If the surface of the cooktop is stainless steel, to prevent damage and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately.

NOTE: Do not place flammable materials on or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



NOTE: Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.

CARE AND CLEANING

STAINLESS STEEL SURFACES

To avoid scratching the surface, do not use steel wool on stainless steel. Clean with warm, soapy water or a stainless steel cleaner or polish. Follow the directions on the cleaner. Always wipe in the direction of the grain.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

1-800-243-0000

CONTROL KNOBS

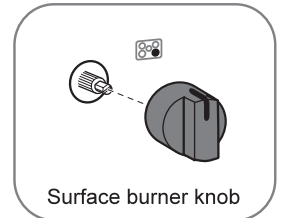
It's a good idea to wipe the control panel with a damp cloth after each use of the cooktop. Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control knobs - they can cause damage to the finish of the knobs.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other weight on them. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the OFF position and pull them straight off the stems for cleaning.

To reinstall a knob, hold it with the OFF label at the top and slide it directly onto the stem.






NOTE: Unplug cooktop before cleaning control knobs to prevent accidentally turning on burners.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|---|---|---|
| Burners have yellow or yellow-tipped flames | <ul style="list-style-type: none"> The combustion quality of burner flames needs to be determined visually. | <ul style="list-style-type: none"> Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A—Yellow flames Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B—Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C—Soft blue flames Normal for natural gas</p> </div> </div> |
| Burner flames are very large or have yellow | <ul style="list-style-type: none"> Improper air to gas ratio. | <ul style="list-style-type: none"> If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion. |
| Control knobs will not turn | <ul style="list-style-type: none"> Knob is not pushed down | <ul style="list-style-type: none"> To turn from OFF position, push the knob down and then turn. |
| Top burners do not light or do not burn evenly. | <ul style="list-style-type: none"> Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet. Burner slots on the side of the burner may be clogged. Improper burner assembly. | <ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. Remove the burner heads and caps and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning section. Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning section. |

LIMITED WARRANTY (USA)

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

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

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

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

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage resulting from operating the product in a corrosive atmosphere or contrary to the product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, or discounted Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.

- Any noises associated with normal operation.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-243-0000 and select the appropriate option from the menu.

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

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

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association (“AAA”) and will be conducted before a single arbitrator under the AAA’s Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the “AAA Rules”) and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 1000 Sylvan Avenue Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

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

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

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

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

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

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

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

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;.

- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, **unless** such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas to L.P. gas;
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair and clicking on "Find My Model & Serial Number").

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

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

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

MANUAL DE PROPIETARIO

COCINA DE GAS

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

ADVERTENCIA

en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS**
 - No intente prender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico;
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
 - Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

LCG3691**

LCG3091**

LCG3011**

LCG3611**

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

| | |
|---------------------------|-----|
| Medidas de seguridad..... | 4~5 |
| Quemadores..... | 5~6 |

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

| | |
|-----------------------------|-----|
| Uso de los quemadores | 7~8 |
| Uso de la Plancha | 9 |

CUIDADO Y LIMPIEZA

| | |
|--|----|
| Cuidado y limpieza | 10 |
| Tapas y cabezas de los quemadores..... | 11 |
| Rejillas..... | 12 |
| Superficie de la cocina | 12 |
| Superficie de acero inoxidable | 13 |
| Mandos de control..... | 13 |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| | |
|---|----|
| Antes de solicitar asistencia técnica | 14 |
|---|----|

GARANTÍA

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Garantía limitada (EE. UU.) | 15 ~ 17 |
|-----------------------------------|---------|

GRACIAS!

Felicidades por su compra y
bienvenido a la familia LG.

Su nueva cocina empotrable LG
combina características de cocción
de precisión con un uso fácil y un
diseño elegante.

Siguiendo las instrucciones de
funcionamiento y cuidado de este
manual, su cocina le proporcionará un
servicio fiable durante muchos años.

Información sobre registro de producto _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.

ESPAÑOL



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, además de la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



ADVERTENCIA Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



PRECAUCION Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA Por su propia seguridad, debe obedecer la información que contiene este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, choque eléctrico o para evitar daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador le muestre la localización de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo usarlo si fuese necesario.

⚠️ ADVERTENCIA: estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su cocina a un instalador cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de cocinas de gas o técnicos de servicio cualificados.
- Enchufe su cocina únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la cocina lejos del acceso habitual de niños.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su cocina a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico cualificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la cocina antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.
- Asegúrese de que su cocina quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su cocina puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.
- No deje niños solos o desatendidos cuando la cocina esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.

⚠️ PRECAUCIÓN: los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la cocina: los niños se subirán a la cocina para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no pueden almacenarse sobre la cocina o cerca de los fogones. Estos materiales incluyen el papel, plástico y prendas como libros de recetas, productos de plástico y papel de cocina, así como líquidos inflamables.
- No permita que nadie se suba ni se apoye sobre la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la cocina.

- No vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la cocina. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- No almacene materiales inflamables en la cocina.
- NO almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la cocina o sus proximidades.
- No almacene explosivos como aerosoles sobre la cocina o en sus proximidades. Los materiales podrían explotar, provocando un incendio o daños a la propiedad.

- No use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada o una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas o póngalas en un lugar al que no alcancen los niños.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames que se han producido sobre la cocina, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor.
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

QUEMADORES

⚠ ADVERTENCIA :

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición "OFF". No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición "ON".
- Use sartenes del tamaño adecuado; evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto reducirá el tiempo de limpieza y prevendrá acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que dejar salpicaduras o derrames grandes sobre la cocina puede provocar un incendio, Use sartenes con mangos de fácil uso y que permanezcan fríos.

- Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Use siempre la posición LITE al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.
- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes. No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

QUEMADORES (continuación)

- Para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir quemaduras o de que se produzcan incendios de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de las ollas y sartenes hacia un lado o hacia la parte posterior de la cocina sin situarlos sobre quemadores adyacentes.
- No deje ningún objeto sobre la cocina. El aire caliente de la ventilación podría incendiar objetos inflamables y aumentar la presión en recipientes cerrados, pudiendo provocar su estallido.
- Permanezca atento a los alimentos que se estén friendo a fuego alto.
- Caliente siempre el aceite lentamente y permanezca atento hasta que lo haga.
- Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, remueva hasta que se calienten o hasta que las grasas se derritan lentamente.
- Use un termómetro para freidoras siempre que sea posible para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto en el que se produce humo.
- Use la mínima cantidad posible de grasa según la sartén que se este usando. Verter demasiada grasa en la sartén puede provocar derrames al añadir los alimentos.
- No flamee alimentos sobre la cocina. Si desea flamear alimentos bajo la campana, prenda el extractor.
- No use el wok sobre la superficie de la cocina si dispone de un anillo metálico que se coloca y apoya sobre la rejilla. Este anillo actúa como colector de calor, pudiendo dañar la rejilla y la cabeza del quemador. Además podría provocar el mal funcionamiento del quemador. Este podría generar un nivel de monóxido de carbono que supere el estándar permitido, poniendo en peligro la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse, deben secarse tanto como sea posible. La escarcha acumulada sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los frescos pueden provocar salpicaduras de aceite caliente y saltar de la sartén.
- No intente mover una sartén con aceite caliente, especialmente si es profunda. Espere hasta que el aceite se enfríe.
- No deje objetos de plástico sobre la cocina; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a la ventilación.
- Mantenga todos los plásticos lejos de los quemadores.
- Para evitar posibles quemaduras, asegúrese siempre de que todos los quemadores se encuentran en la posición OFF y de que las rejillas estén frías antes de intentar retirarlas.
- Si percibe olor a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. No use nunca una llama abierta para localizar la fuga.
- Apague siempre los fogones antes de retirar las ollas o sartenes.
- No levante la placa de la cocina. Levantar la placa de la cocina puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.
- Si la cocina está próxima a una ventana, no cuelgue cortinas largas que pueden moverse sobre la superficie de los quemadores, ocasionando peligro de incendio.

LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

USO DE LOS QUEMADORES

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes de tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.

CÓMO PRENDER UN QUEMADOR

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.
- Oirá un "clic" suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.



No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdo) y grande (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.

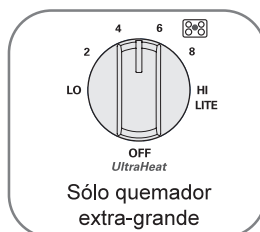
Estos quemadores para uso habitual pueden bajarse desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra-grande(central) es el quemador que dispone de la máxima potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición HI hasta la posición LO para adaptarse a una amplia gama de recetas.

Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.

Este dispone de un ajuste especial denominado UltraHeat, diseñado para ollas o sartenes de 10 ó más pulgadas de diámetro.

Los quemadores medianos están diseñados para ollas/sartenes grandes o para usar con la parrilla (sólo LCG3691ST)



El quemador extra-grand (dual) también puede bajarse a la posición LO para usuario a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño. El modelo No. LCG3011**, 3611** posee un único quemador extra denominado "SuperBoil" en lugar de "UltraHeat".

- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

QUEMADORES DE GAS SELLADOS

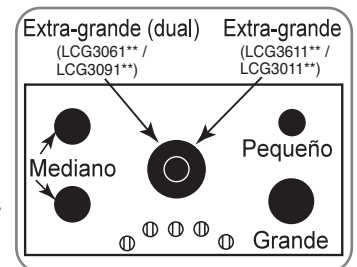
Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados.

Ofrecen comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.

El quemador más pequeño está situado en la parte posterior derecha.

Estos quemadores pueden bajarse hasta la posición LO para cocinar a fuego muy lento.

Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.



EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su cocina con un fósforo.

Sítue un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición LITE. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma.

Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

USO DE LOS QUEMADORES

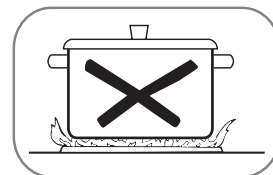
CÓMO ESCOGER EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para manipular con seguridad las ollas o sartenes, no deje nunca que las llamas suban por encima de sus laterales.

Mire la llama, no al mando, al bajar el fuego.

Cuando desee calentar rápidamente, el tamaño de la llama sobre el quemador debe coincidir con el tamaño de la olla o sartén que esté usando.

Las llamas que sobrepasen la base de la olla o sartén no harán que ésta se caliente más rápidamente y podría ser peligroso.



OLLAS O SARTENES

Aluminio: se recomienda usar ollas o sartenes de peso medio ya que se calientan rápida y uniformemente. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio.

Use cacerolas con tapas ajustadas al cocinar con cantidades mínimas de agua.

Hierro fundido: A fuego lento, la mayoría de las sartenes ofrecen resultados satisfactorios.

Acero inoxidable: este metal por sí mismo tiene unas malas propiedades caloríficas por lo que por lo general se combina en aleación con cobre, aluminio u otros metales que mejoren la distribución del calor.

Las sartenes de aleaciones de metal normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan a una potencia media según las recomendaciones del fabricante.

Utensilios esmaltados: bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios podría derretirse. Cumpla las recomendaciones del fabricante en cuanto a métodos de cocción.

Cristal: existen dos tipos de utensilios de cristal: los que sólo son aptos para su uso en el horno y los que lo son para cocina (cacerolas, cafeteras y teteras). El cristal conduce el calor muy lentamente.

Vitrocerámica resistente al calor: puede usarse para la cocción tanto en la cocina como en el horno. Conducen el calor y se enfrían muy lentamente. Examine las instrucciones del fabricante de la olla o sartén para asegurarse de que puede ser usada en hornos de gas.

USO DE UN WOK

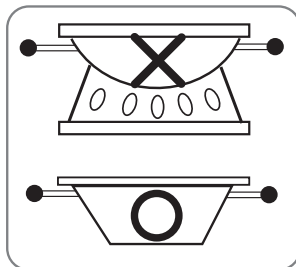
No use un wok que se apoye sobre un anillo. Al colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar de forma incorrecta, generando unos niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.

Recomendamos usar un wok de 14 pulgadas o más pequeños con la base plana. Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla.

Están disponibles en su tienda habitual.

Sólo puede usarse un wok con la base plana.



PARRILLAS PARA COCINA

No use parrillas para cocina sobre sus quemadores de gas sellados.

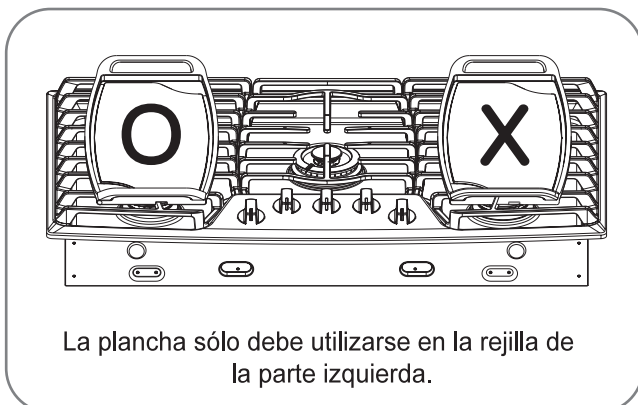
Si usa parrillas para cocina sobre el quemador de gas sellado, se producirá una mala combustión que puede generar una exposición a niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.



Esto puede ser peligroso para la salud.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

USO DE LA PLANCHA (LCG3091**, LCG3691** sólo)



La plancha antiadherente proporciona una superficie suficientemente grande como para cocinar todo tipo de alimentos como carnes, tortitas y aquéllos que generalmente se fríen en una sartén.

NOTA: la plancha se decolora con el tiempo ya que envejece con el uso.

Cómo colocar la plancha: la plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha debe situarse correctamente en la rejilla de la parte izquierda.

NOTA: cuando se disponga a utilizar la plancha, no retire la rejilla de la parte izquierda.

⚠ PRECAUCIÓN: No retire la plancha hasta que ésta y todos los elementos de la superficie y las rejillas se hayan enfriado completamente.

⚠ PRECAUCIÓN: La agarradera de la plancha de la parte superior de la cocina puede estar muy caliente cuando utilice la cocina o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando deba retirar la plancha.

NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con mucho aceite, ya que pueden salpicar demasiado.
- La plancha puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que están al lado.
- No sobrecaliente la plancha. Si lo hace, podría dañar la capa antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha.
- No corte los alimentos sobre la plancha.
- No almacene ni coloque ningún elemento sobre la plancha.

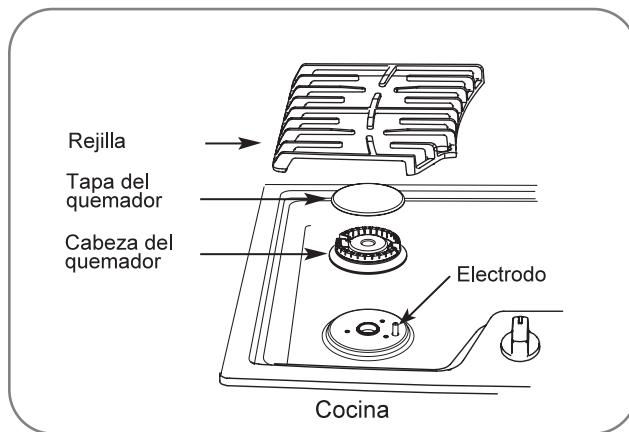
CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

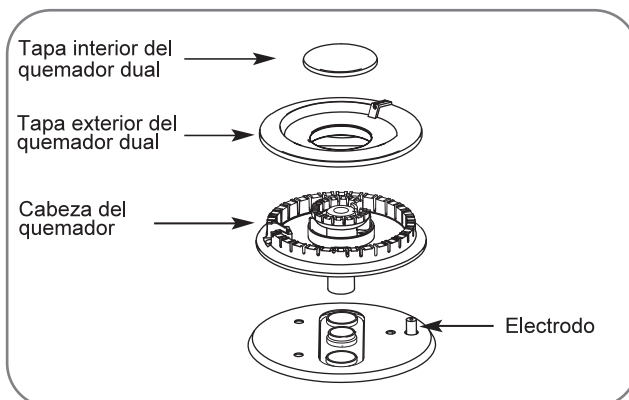
MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador. Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. Los electrodos no son desmontables.



MONTAJE DEL QUEMADOR EXTRA DUAL (LCG3091**, LCG3691** sólo)

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. El electrodo del quemador no es desmontable.



⚠ PRECAUCIÓN: No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura. No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

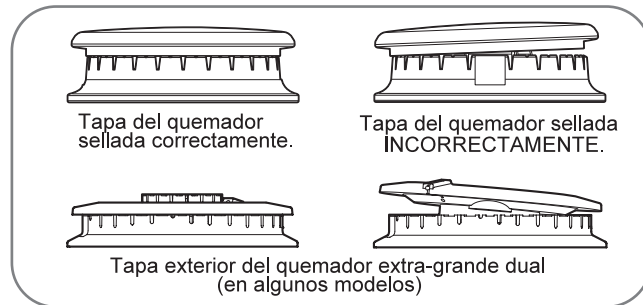
El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le haga tirar una olla o sartén caliente.

TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

TAPAS DE LOS QUEMADORES

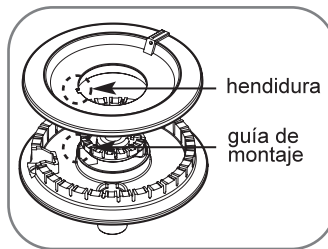
Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.

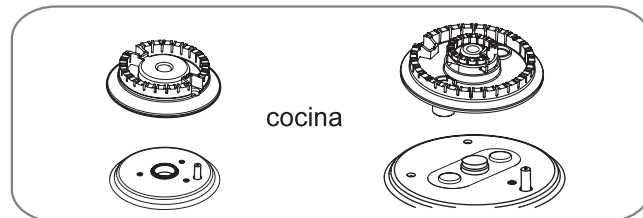


Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador.

(LCG3091**, LCG3691** sólo)



MONTAJE DE LAS CABEZAS Y TAPAS DE LOS QUEMADORES



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la cocina para proceder a su limpieza.

Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos. Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.

Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

NOTAS:

- No use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

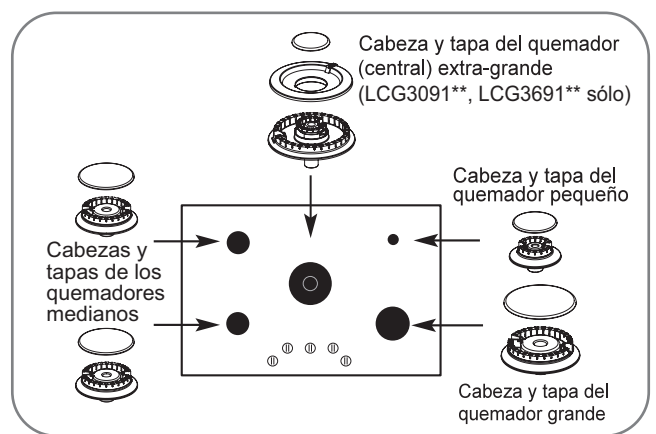
TRAS LA LIMPIEZA

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la cocina en su posición correcta, según su tamaño.

Hay una cabeza y tapa del quemador pequeño, dos de los medianos, una grande y una extra-grande.



CUIDADO Y LIMPIEZA

REJILLAS

Su cocina dispone de tres rejillas profesionales. Estas rejillas tienen su posición específica. Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales no pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho ni de la parte frontal a la posterior. La rejilla central tampoco puede intercambiarse de la parte frontal a la posterior.

LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames.

Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores.

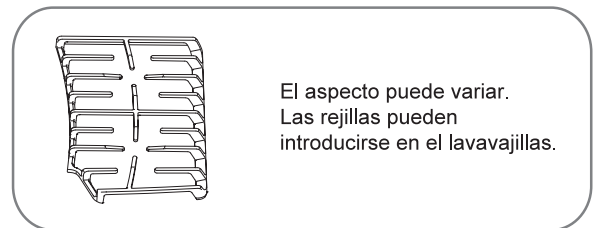
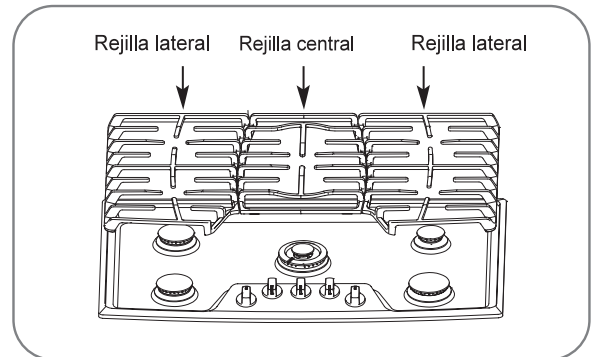
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados.

Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Para librarse de los restos de comida quemada, coloque las rejillas en un recipiente cubierto.

Añada ¼ taza de amoníaco y déjelas remojando varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague enjuague bien y seque.



Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.

Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.

NOTA: no limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.

SUPERFICIE DE LA COCINA

Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

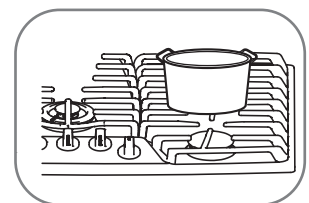
Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado.

Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

Si la superficie de la cubierta es de acero inoxidable, para evitar daños y para evitar que se opaque, limpie los derrames inmediatamente.

NOTA: no almacene materiales inflamables en el horno, ni en la gaveta cerca de la cocina.

No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.



NOTA: no levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable.

Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura. Siga las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

1-800-243-0000

o visite nuestro sitio web:
us.lgservice.com

MANDOS DE CONTROL

Limpiar el panel de control cada vez que use la cocina es una buena idea.

Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50%-50% de vinagre y agua.

Para enjuagar, use agua limpia.

Seque y dé brillo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre los mandos de control; podría dañarse su acabado.

No intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición OFF y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición OFF quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.

NOTA: para evitar funcionamientos accidentales durante el proceso de limpieza de los mandos de control, desenchufe su cocina.






SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero.

Esta lista contiene problemas comunes que no son debido a defectos en la mano de obra o materiales.

| Problema | Causas probables | Soluciones |
|---|--|--|
| Los quemadores emiten llamas amarillas o con la punta amarilla. | <ul style="list-style-type: none"> La calidad de la combustión de las llamas del quemador precisa determinarse visualmente. | <ul style="list-style-type: none"> Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas aparecen como se reflejan en la ilustración A, solicite asistencia técnica. Unas llamas normales en el quemador deberán aparecer como se reflejan en la ilustración B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, la presencia de ciertas puntas amarillas en los conos exteriores se considera normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A: Llamas amarillas, solicite asistencia técnica</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B: puntas amarillas en los conos exteriores; normal para gas LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C: Llamas azules suaves; normal para gas natural</p> </div> </div> |
| Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas | <ul style="list-style-type: none"> Instalación adecuada del gas. | <ul style="list-style-type: none"> Si la cocina está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación de su horno o su conversión. |
| Los mandos de control no giran | <ul style="list-style-type: none"> El mando no ha sido pulsado. | <ul style="list-style-type: none"> Para girar desde la posición OFF, pulse el mando hacia dentro y, a continuación, gire. |
| Los quemadores no se encienden o sus llamas no son uniformes. | <ul style="list-style-type: none"> El tomacorriente de la cocina no está introducido correctamente en la toma de pared. Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas. Montaje incorrecto del quemador. | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. Desmonte los quemadores y límpielos. Chequee la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina. Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina. |

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN LA CORTE, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN TITULADA “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS”.

En caso de que su Cocina de Gas LG (“Producto”) presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos (“LG”), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

| Período de garantía | Alcance de la garantía | CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO |
|--|--|--|
| Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original | Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales) | LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas. |

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

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

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o por códigos de fontanería.

- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o “reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante “Normas de la AAA”) y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

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

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

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

MEMO

MANUEL D'UTILISATION

TABLE DE CUISSON AU GAZ

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



AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce manuel n'est pas respectée, un incendie ou une explosion peut en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

- **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.**
- **CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **N'essayez pas d'allumer un appareil.**
 - **Ne touchez aucun interrupteur électrique.**
 - **N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.**
 - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.**
 - **Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**
- **L'installation et tout entretien doivent être effectués par un installateur ou un agent de service qualifié, ou par le fournisseur de gaz.**

LCG3691**

LCG3091**

LCG3611**

LCG3011**

INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

| | |
|-------------------------------|-------|
| Précautions de sécurité | 4 ~ 5 |
| Brûleurs..... | 5 ~ 6 |

MODE D'EMPLOI

| | |
|---|-------|
| Utilisation des brûleurs | 7 ~ 8 |
| Utilisation de la plaque chauffante | 9 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

| | |
|---------------------------------------|----|
| Entretien et nettoyage..... | 10 |
| Couvercles et têtes des brûleurs..... | 11 |
| Grilles des brûleurs..... | 12 |
| Surface de la table de cuisson..... | 12 |
| Surfaces en acier inoxydable..... | 13 |
| Boutons des brûleurs..... | 13 |

DÉPANNAGE

| | |
|--|----|
| Avant de faire appel au service après-vente..... | 14 |
|--|----|

GARANTIE

| | |
|---------------------------------|---------|
| Garantie limitée (CANADA) | 15 ~ 17 |
|---------------------------------|---------|

MERCI!

Nous vous félicitons d'avoir choisi la table de cuisson LG et vous souhaitons la bienvenue dans la famille LG.

Votre nouvelle table de cuisson intégrée LG combine des fonctions pour une cuisson de précision, une utilisation simple et un design stylé.

Si vous respectez les instructions d'utilisation et d'entretien fournies dans ce manuel, votre table de cuisson vous rendra de précieux services pendant de nombreuses années.

Renseignements sur l'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et respectez toutes les instructions avant d'utiliser votre table de cuisson afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de son utilisation.

Ce manuel n'aborde pas toutes les situations qui peuvent se produire.

En cas de problèmes que vous ne comprenez pas, contactez toujours le service après-vente ou le fabricant.



Ce signe est le symbole d'avertissement pour votre sécurité. Ce symbole vous prévient de risques potentiels de blessure ou de Décès pour vous ou des tiers. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement pour votre sécurité, ainsi que le terme << AVERTISSEMENT >> ou << ATTENTION >> .



AVERTISSEMENT

Ce symbole attire votre attention sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant provoquer des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

Ce symbole attire votre attention sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant provoquer des dégâts ou des blessures.



AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité, respectez les consignes présentées dans ce manuel afin de minimiser le risque d'incendie, d'explosion ou de choc électrique, et d'éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la table de cuisson et comment l'actionner en cas de besoin.

⚠ AERTISSEMENT : Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux codes et normes en vigueur. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures graves ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant cette tâche assume la responsabilité de la conversion.

- Confiez l'installation et la mise à la terre de votre table de cuisson à un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Les réglages et opérations de dépannage ne doivent être effectués que par des installateurs ou techniciens qualifiés.
- Branchez votre table de cuisson uniquement sur une prise mise à la terre de 120 V. **N'enlevez pas** la broche ronde de mise à la terre de la prise. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité de faire remplacer toute prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. **N'utilisez pas** de rallonge avec cet appareil.
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. **N'utilisez pas** de fiche d'adaptateur ni de rallonge, et **n'enlevez pas** la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Installez la table de cuisson à l'écart des lieux de passage de la cuisine et loin de tout courant d'air, afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.

- **Ne tentez pas** de réparer ou remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que ce manuel ne le recommande spécifiquement. Toutes les autres opérations de dépannage doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant toute utilisation, assurez-vous d'avoir enlevé tous les emballages de la table de cuisson pour éviter les dégâts dus au feu ou à la fumée si les emballages prenaient feu.
- Faites régler votre table de cuisson par un technicien ou un installateur qualifié concernant le type de gaz à utiliser (gaz naturel ou propane). Vous pouvez convertir votre table de cuisson pour l'utiliser avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- **Ne laissez pas** des enfants seuls ou sans surveillance quand une table de cuisson est chaude ou pendant son utilisation. Ils risqueraient d'être gravement brûlés.

⚠ ATTENTION : Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans les meubles placés au-dessus de la table de cuisson : les enfants pourraient se blesser gravement s'ils grimpaient sur la table de cuisson pour atteindre des des objets au-dessus.

- Rangement sur l'appareil : ne rangez pas de matériaux inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Ceci inclut les objets en papier, en plastique ou en tissu, tels que livres de cuisine, ustensiles en plastique et serviettes, ainsi que les liquide inflammables.
- **N'autorisez personne** à monter ni à se tenir sur la table de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson, voire la faire basculer, provoquant de graves blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CETTE TABLE DE CUISSON

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (suite)

- Ne laissez pas les enfants grimper sur la table de cuisson ou jouer autour.

⚠ AVERTISSEMENT:

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur dans le but de réchauffer une pièce. Vous risqueriez un empoisonnement au monoxyde de carbone ainsi que la surchauffe de la table de cuisson.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Faites très attention lorsque vous prenez des objets rangés dans les meubles au-dessus de la table de cuisson. Les matières inflammables risquent de s'enflammer si elles entrent en contact avec une flamme ou des surfaces chaudes de la table de cuisson et risquent de provoquer alors de graves brûlures.
- Ne conservez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, de l'essence ni d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cette cuisinière ou d'autres appareils électroménagers.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres substances inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne rangez pas d'objets explosifs, tels que des bombes aérosol, au-dessus ou à proximité de la table de cuisson.

Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de provoquer un incendie ou des dommages matériels. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de friture. Ne touchez JAMAIS une poêle en feu. Mettez les boutons en position ARRÊT.

Étouffez les flammes en couvrant la poêle complètement à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque de cuisson ou d'un plateau. Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages. Si la graisse prend feu hors d'une poêle, vous pouvez éteindre les flammes à l'aide de bicarbonate de soude ou, le cas échéant, au moyen d'un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.

Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher ou de les laisser à portée des enfants.

Le fait de monter, de s'appuyer ou de s'asseoir sur cette table de cuisson peut provoquer des blessures graves et endommager la table de cuisson.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution.

Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures alors que la table de cuisson est chaude, faites attention à ne pas être brûlé par la vapeur.

Aucune obstruction de l'air de combustion et de l'air de ventilation.

Le test de fuite de l'appareil doit être effectué conformément aux consignes du fabricant.

BRÛLEURS

⚠ AVERTISSEMENT:

- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, du gaz continue de s'échapper du brûleur jusqu'à ce que le bouton soit placé à la position OFF (arrêt). Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- Utilisez une poêle de taille adaptée; évitez les poêles qui ne sont pas stables ou qui peuvent être facilement renversés. Choisissez des ustensiles présentant un fond plat suffisamment large pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les débordements, assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment grands pour contenir les aliments. Cela réduira la corvée de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, étant donné que les projections ou débordements restés sur la table de cuisson peuvent prendre feu. Utilisez des poêles avec des poignées qui sont faciles à saisir et qui restent froides.

- Ne laissez jamais des brûleurs réglés à pleine puissance sans surveillance. Les débordements par bouillonnement génèrent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Utilisez toujours la position **LITE** lorsque vous allumez les brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien allumés.
- Réglez la flamme du brûleur de sorte qu'elle ne dépasse pas les bords de l'ustensile de cuisine. Une flamme excessive représente un danger.
- Utilisez des maniques sèches uniquement. Si elles sont humides ou mouillées et entrent en contact avec des surfaces chaudes, vous risquez d'être brûlé par la vapeur. Lorsque vous soulevez des ustensiles, tenez les maniques éloignées des flammes nues. N'utilisez pas un torchon ni tout autre linge de grande taille à la place d'une manique.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur la table de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CETTE TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS (suite)

- Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement, tournez les poignées des ustensiles sur le côté ou vers l'arrière de la table de cuisson sans qu'elles s'étendent au-dessus des brûleurs adjacents.
 - Ne laissez RIEN traîner sur la table de cuisson. L'air chaud soufflé par l'aération peut enflammer les objets inflammables et augmentera la pression dans les récipients fermés, ce qui peut provoquer leur explosion.
 - Surveillez attentivement les aliments que vous faites frire à pleine puissance.
 - Réchauffez toujours l'huile lentement et restez vigilant pendant la cuisson.
 - Si vous utilisez un mélange d'huiles ou de matières grasses pour la friture, mélangez bien avant de chauffer ou remuez lentement à mesure que les graisses fondent.
 - Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que l'huile ne surchauffe au point qu'elle fume.
 - Utilisez la plus petite quantité d'huile possible pour la friture. Si la poêle contient trop d'huile, cela peut causer des débordements lors de l'ajout des aliments.
 - N'enflamez pas d'aliments au-dessus de la table de cuisson. Si vous enflamez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
 - N'utilisez pas de wok sur les brûleurs si celui-ci comporte un anneau métallique placé au-dessus de la grille du brûleur. Cet anneau piège la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Il risque également d'être à l'origine d'un mauvais fonctionnement du brûleur.
- Dans ce cas, le niveau de monoxyde de carbone pourrait être supérieur à celui autorisé par les normes actuelles, d'où un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La présence de givre ou d'humidité sur les aliments peut conduire l'huile chaude à bouillonner et conduire l'huile chaude à bouillonner et à déborder de la poêle.
 - N'essayez jamais de déplacer une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
 - Ne laissez pas d'objets en plastique sur la table de cuisson : ils pourraient fondre s'ils sont trop proches de l'aération.
 - Tenez les objets en plastique éloignés des brûleurs.
 - Pour éviter les risques de brûlure, assurez-vous toujours que tous les brûleurs sont éteints et que les grilles des brûleurs sont froides avant d'essayer de les enlever.
 - En cas d'odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la table de cuisson et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher une fuite.
 - Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les ustensiles.
 - Ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et d'altérer son fonctionnement.
 - Si la table de cuisson est située à proximité d'une fenêtre, évitez les rideaux longs qui pourraient entrer en contact avec les brûleurs et provoquer un incendie.

LISEZ ET RESPECTEZ SOIGNEUSEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DES BRÛLEURS

Les fonctions et la présentation de la table de cuisson dans ce manuel peuvent être différentes de celles de votre modèle

- Avant d'utiliser un brûleur, vérifiez que toutes les grilles de la table de cuisson sont placées correctement.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles ont refroidi avant de mettre votre main, une manique, un chiffon ou d'autres matériaux par dessus.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- Ne laissez pas le brûleur fonctionner longtemps sans ustensile posé sur la grille. La finition de la grille risque de s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.

ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR À GAZ

- Vérifiez que tous les brûleurs se trouvent à leur emplacement respectif.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en position LITE.
- Vous entendrez un petit CLIC c'est le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.
- Réglez la flamme en tournant le bouton du brûleur. Si vous laissez le bouton en position LITE, il continuera à émettre un clic
- Lorsqu'un brûleur est en position LITE, tous les brûleurs font des étincelles .
N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour si un autre brûleur est allumé .
Vous pourriez recevoir un choc électrique susceptible de vous faire renverser des ustensiles chauds.



Les brûleurs de taille moyenne (avant et arrière gauche) et le grand brûleur (avant droit) sont les plus utilisés. Ces brûleurs d'usage courant peuvent être réglés de HI à LO en fonction des besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (centre) est celui qui donne la puissance maximale. Comme les quatre autres, il peut être réglé de HI à LO selon les besoins.

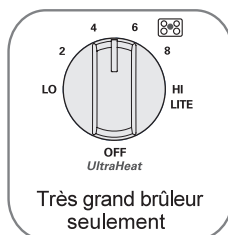
Ce brûleur est aussi conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquide à ébullition.

Il est doté d'une position spéciale, SUPER BOIL, conçue pour être utilisée avec des ustensiles d'au moins 25,4cm de diamètre.

Les brûleurs de taille moyenne sont destinés aux grandes poêles / casseroles ou s'utilisent avec la plaque chauffante (modèle LCG3691ST uniquement).

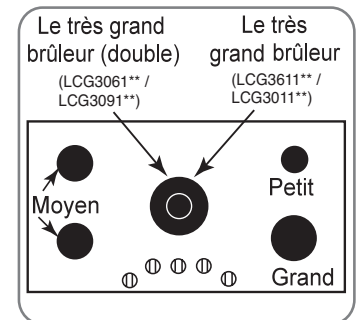
Le très grand brûleur (double) peut aussi être baissé en position LO pour un mijotage très doux, presque comme le petit brûleur.

Le numéro de modèle LCG3011**, LCG3611** sera appliqué à un type de brûleur extra unique qualifié "Super Boil" au lieu de "UltraHeat".



BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

Votre table de cuisson comporte cinq brûleurs à gaz scellés . Pratiques et faciles à nettoyer, ils peuvent être utilisés pour diverses applications de cuisson. Le plus petit brûleur se trouve à l'arrière droite. Vous pouvez baisser ce brûleur en position LO pour obtenir un mijotage très doux. Il offre des performances de cuisson très précises pour les mets délicats comme les sauces ou les aliments qui nécessitent une basse température et un long temps de cuisson .



EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs à gaz de votre table de cuisson à l'aide d'une allumette.

Approchez une allumette allumée du brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en position LITE. Faites très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

Si des brûleurs sont allumés lorsqu'une panne de courant survient, ils continuent à fonctionner normalement

MODE D'EMPLOI

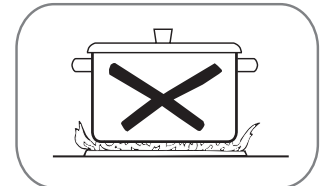
UTILISATION DES BRÛLEURS

CHOIX DE LA FLAMME

Pour manipuler les ustensiles en toute sécurité, ne laissez jamais les flammes lécher le rebord des ustensiles. Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez la flamme, et non le bouton.

Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la flamme du brûleur doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

Les flammes plus larges que le fond de l'ustensile ne le chauffent pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.



USTENSILES

Aluminium : utilisez des ustensiles de poids moyen, car ils chauffent rapidement et uniformément.

La plupart des aliments dorent uniformément dans une poêle en aluminium.

Lorsque vous cuisinez avec un minimum d'eau, utilisez une casserole avec un couvercle bien ajusté.

Fonte : la plupart des poêles donnent des résultats satisfaisants quand elles sont chauffées doucement.

Acier inoxydable : employé seul, ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux afin d'améliorer la répartition de la chaleur.

Les poêles en métaux combinés donnent généralement des résultats satisfaisants si elles sont utilisées à température moyenne, comme le recommande le fabricant.

Émail : dans certaines conditions, l'émail des ustensiles risque de fondre.

Respectez les recommandations du fabricant de l'ustensile concernant les méthodes de cuisson.

Verre : il existe deux types d'ustensiles en verre : ceux à n'utiliser que dans le four et ceux destinés à la cuisson sur la surface (casseroles, cafetières et théières). Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.

Vitrocéramique résistante à la chaleur : peut s'utiliser pour la cuisson sur la surface ou au four.

Elle ne conduit la chaleur et ne refroidit que très lentement. Consultez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vérifier s'il peut être utilisé pour une cuisson au gaz.

UTILISATION D'UN WOK

N'utilisez pas d'anneau pour supporter le wok.

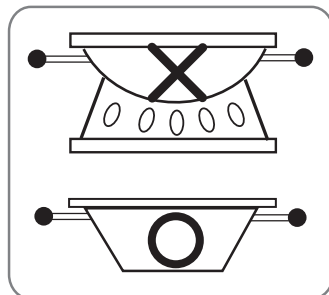
Si vous placez un anneau sur le brûleur ou sur la grille, le brûleur risque de ne pas fonctionner correctement et de générer des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes autorisées. Ceci peut être dangereux pour votre santé.

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat de 35,5 cm maximum.

Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille.

Ce type de wok est disponible dans votre magasin de vente au détail.

Utilisez uniquement un wok à fond plat.



GRILS

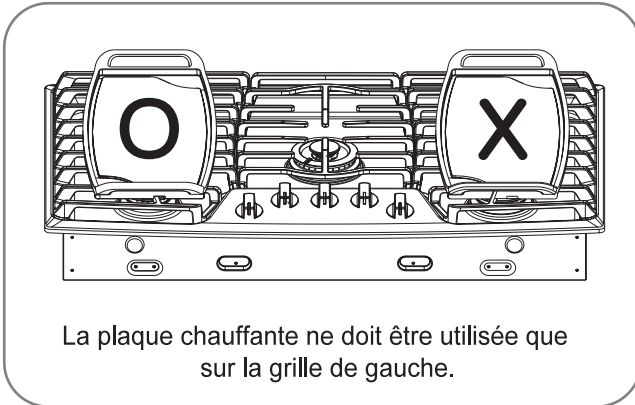
N'utilisez pas de grils sur vos brûleurs à gaz scellés.

L'utilisation d'un gril sur un brûleur à gaz scellé peut provoquer une combustion incomplète et engendrer une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuellement autorisées.

Ceci peut être dangereux pour votre santé.



UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE (LCG3091**, LCG3691** seulement)



La plaque chauffante à revêtement antiadhésif offre une surface de cuisson extra-large pour les viandes, les crêpes ou les autres aliments généralement préparés à la poêle à frire.

REMARQUE : la plaque chauffante se décolore avec le temps au fur et à mesure des utilisations.

Comment placer la plaque chauffante : la plaque chauffante ne peut être utilisée que sur la grille de gauche. La plaque chauffante doit être correctement placée sur la grille de gauche.

REMARQUE : ne retirez pas la grille de gauche lorsque vous utilisez la plaque chauffante.

ATTENTION: Ne retirez pas la plaque chauffante avant que les grilles, les surfaces et la plaque elle-même ne soient complètement refroidies.

ATTENTION: La plaque chauffante posée sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours des maniques pour placer ou retirer la plaque chauffante.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Évitez de cuire des aliments extrêmement gras pour éviter toute projection de graisse.
- La plaque chauffante peut devenir chaude lorsque les brûleurs environnants sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui peuvent abîmer la surface de la plaque chauffante. Ne coupez pas des aliments sur la plaque chauffante.
- Ne placez pas ou ne stockez pas des objets sur la plaque chauffante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

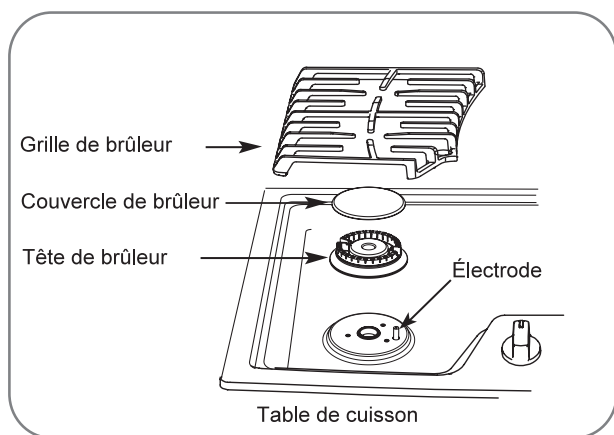
Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que le courant électrique est coupé et que toutes les surfaces sont froides.

ASSEMBLAGES DES BRÛLEURS À GAZ

Éteignez tous les brûleurs avant de démonter les éléments.

Les grilles, couvercles et têtes des brûleurs peuvent être retirés pour les nettoyer plus facilement.

Les électrodes ne sont pas amovibles.



⚠ ATTENTION : Ne retirez aucune pièce de la table de cuisson tant que cette pièce n'a pas complètement refroidi et peut être manipulée en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs si toutes les pièces et grilles ne sont pas en place.

Lorsque vous retirez la tête et le couvercle du brûleur, l'électrode du brûleur est exposée.

Si un brûleur est en position LITE, tous les brûleurs font des étincelles.

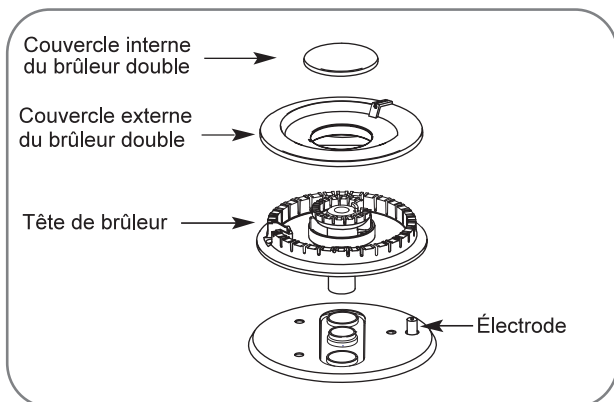
N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour si un autre brûleur est allumé.

Vous pourriez recevoir un choc électrique susceptible de vous faire renverser des ustensiles chauds.

ASSEMBLAGE DU TRÈS GRAND BRÛLEUR DOUBLE (LCG3091**, LCG3691** seulement)

La tête, le couvercle externe et le couvercle interne du brûleur peuvent être retirés pour les nettoyer plus facilement.

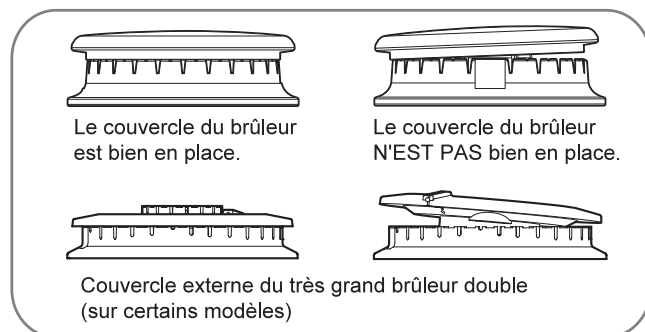
L'électrode du brûleur n'est pas amovible.



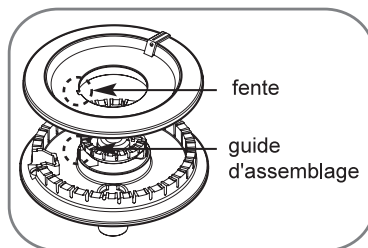
COUVERCLES ET TÊTES DES BRÛLEURS

COUVERCLES DES BRÛLEURS

Retirez les chapeaux quand ils sont froids.
Lavez-les à l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau claire.
Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules d'aliments brûlés.

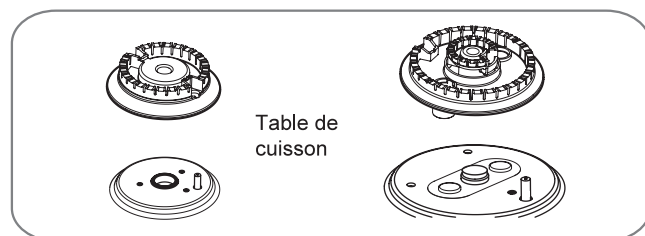


Pour installer correctement le couvercle externe du très grand brûleur double, assurez-vous que la fente du couvercle du brûleur est bien placée au-dessus du guide d'assemblage de la tête du brûleur.



(LCG3091**, LCG3691** seulement)

TÊTES DE BRÛLEURS



Les têtes des brûleurs sont amovibles.
Pour les nettoyer, il vous suffit de les retirer de la table de cuisson.
Les fentes des têtes des brûleurs doivent toujours être propres pour que la flamme soit uniforme.

Si les injecteurs ou les électrodes sont obstrués ou sales, les brûleurs ne peuvent pas fonctionner correctement.

Nettoyez soigneusement les éclaboussures sur ou autour des électrodes.

Veillez à ne pas heurter les électrodes avec un objet dur, vous risqueriez ainsi de les endommager.
Nettoyez régulièrement les couvercles et têtes des brûleurs, en particulier après de forts débordements pouvant obstruer les ouvertures. Retirez-les quand ils sont froids.

Pour enlever les aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs pendant 20 à 30 minutes dans un mélange de détergent doux liquide et d'eau chaude. Pour les taches plus difficiles, utilisez une brosse à dents.

REMARQUES :

- N'utilisez pas de laine d'acier ni de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas si leur couvercle est enlevé.

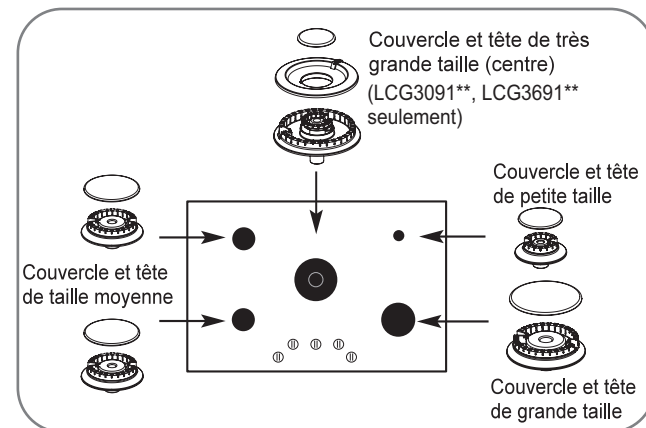
APRÈS LE NETTOYAGE

Avant de remettre les couvercles et têtes des brûleurs en place, secouez-les pour enlever l'excès d'eau, puis faites-les sécher complètement.

REMISE EN PLACE

Remettez les couvercles et têtes des brûleurs en place sur les électrodes de la table de cuisson, aux emplacements qui correspondent à leur taille.

Il y a un couvercle et une tête de petite taille, deux de taille moyenne, un de grande taille et un de très grande taille.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

GRILLES DES BRÛLEURS

Votre table de cuisson dispose de trois grilles de catégorie professionnelle.

Ces grilles ont un emplacement spécifique.

Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées qu'à leur emplacement adéquat.

Les positions des deux grilles latérales ne sont pas interchangeables de gauche à droite ni d'avant en arrière.

La position de la grille centrale n'est pas non plus interchangeable d'avant en arrière.

NETTOYAGE

Retirez les grilles lorsqu'elles sont froides.

Nettoyez-les régulièrement et, bien entendu, après tout débordement.

Lavez-les à l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau claire.

Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous qu'elles sont correctement installées sur les brûleurs.

Remettez les grilles en place de façon à former des arcs continus avec les nervures centrales des trois grilles.

Vous pouvez laver les grilles au lave-vaisselle.

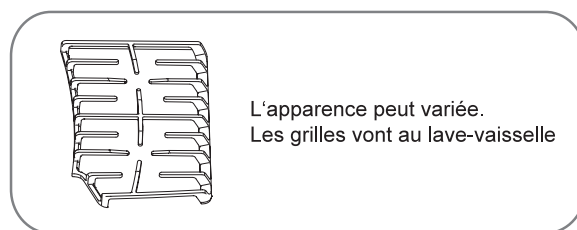
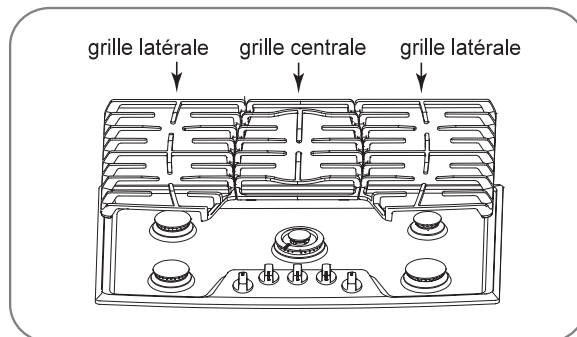
Ne laissez pas un brûleur fonctionner longtemps sans ustensile posé sur la grille.

La finition de la grille risque de s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.

Pour enlever les aliments brûlés, mettez les grilles dans un récipient couvert.

Ajoutez 1/4 tasse d'ammoniaque et laissez-les tremper pendant plusieurs heures ou toute une nuit.

Lavez-les, rincez-les bien et faites-les sécher.



L'apparence peut varier.
Les grilles vont au lave-vaisselle

Bien que durables, les grilles perdront peu à peu leur lustre, quelle que soit la façon dont vous les entretenez.

Cela tient au fait qu'elles sont toujours exposées à des températures élevées.

Vous le remarquerez plus rapidement sur des grilles de couleur claire.

REMARQUE : ne nettoyez pas les grilles dans un four autonettoyant.

SURFACE DE CUISSON

Les aliments contenant beaucoup d'acide (tels tomates, choucroute, jus de fruits, etc.) ou les aliments riches en sucre peuvent provoquer une tache terne s'ils sont laissés à durcir.

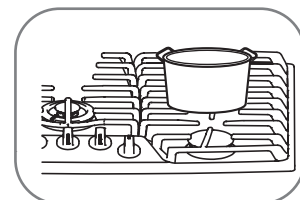
Lorsque la surface a refroidi, lavez et rincez.

Pour tout autre déversement tels qu'éclaboussures de graisse, etc., lavez avec du savon et de l'eau après que la surface ait refroidi.

Puis, rincer et polir en utilisant un chiffon sec.

Si la surface de la table de cuisson est en acier inoxydable, afin d'éviter tout dommage et qu'elle ne devienne terne, nettoyez immédiatement tout déversement.

REMARQUE : ne rangez pas des matériaux inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.



Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, de l'essence ni d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cette table de cuisson ou d'autres appareils électroménagers.

REMARQUE : ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et d'altérer son fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez pas un tampon en laine d'acier; il rayera la surface.

Nettoyez la surface en acier inoxydable à l'eau chaude et savonneuse ou avec un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Respectez les instructions du produit de nettoyage lorsque vous nettoyez la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner avant d'acheter un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable ou pour trouver l'adresse du revendeur le plus proche, composez le numéro sans frais de notre service clientèle :

1-888-542-2623

ou consultez notre site web à l'adresse suivante : us.lgservice.com

BOUTONS DES BRÛLEURS

Il est recommandé d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation de la table de cuisson.

Nettoyez ou rincez à l'aide d'un chiffon humide.

Pour le nettoyage, utilisez un savon doux et de l'eau ou un mélange moitié eau, moitié vinaigre.

Rincez ensuite à l'eau claire.

Essuyez avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de produits de nettoyage puissants, de tampons à récurer en plastique ni de nettoyants pour four sur les boutons des brûleurs, car ils en endommageraient la finition.

Ne déformez pas les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas ou en y suspendant une serviette ou toute autre charge.

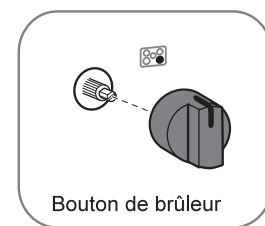
Vous endommageriez la tige de la soupape du gaz.

Vous pouvez retirer les boutons pour les nettoyer plus facilement.

Assurez-vous que les boutons sont en position ARRÊT et tirez-les droit vers vous pour les sortir de la tige et les nettoyer.

Pour remettre les boutons en place, assurez-vous qu'ils sont en position ARRÊT et insérez-les directement sur la tige.




REMARQUE : pour éviter tout accident pendant que vous nettoyez les boutons, débranchez votre table de cuisson.



DÉPANNAGE

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au service après-vente, passez cette liste en revue. Elle peut vous permettre de gagner du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les problèmes courants qui ne résultent pas d'un défaut de fabrication ni de matériaux défectueux.

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|--|--|
| Les flammes des brûleurs sont jaunes ou présentent des pointes jaunes | <ul style="list-style-type: none"> La qualité de combustion des flammes du brûleur se détermine visuellement. | <ul style="list-style-type: none"> À l'aide des illustrations ci-dessous, déterminez si les flammes de votre brûleur sont normales. Si les flammes du brûleur ont l'aspect A, appelez un réparateur. Les flammes normales doivent ressembler à B ou C, selon le type de gaz que vous utilisez. Avec le gaz propane, la présence de pointes jaunes sur les flammes est normale. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A - Flammes jaunes : appelez un réparateur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B - Pointes jaunes : flammes normales pour le gaz propane</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C - Flammes bleu clair : flammes normales pour le gaz naturel</p> </div> </div> |
| Les flammes des brûleurs sont très grandes ou de couleur jaune | <ul style="list-style-type: none"> Mauvais mélange air/gaz | <ul style="list-style-type: none"> Si la table de cuisson utilise du gaz propane, contactez la personne qui l'a installée ou qui a effectué la conversion. |
| Les boutons des brûleurs ne tournent pas | <ul style="list-style-type: none"> Le bouton n'est pas enfoncé. | <ul style="list-style-type: none"> Pour quitter la position ARRÊT, appuyez sur le bouton et tournez-le. |
| Les brûleurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément. | <ul style="list-style-type: none"> La fiche de la table de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. La fente latérale du brûleur est peut-être obstruée. Mauvais assemblage des brûleurs. | <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée dans une prise en état de marche correctement mise à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il n'y a pas de graisse ou d'aliments brûlés autour de l'électrode. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la table de cuisson. Assurez-vous que les pièces des brûleurs sont installées correctement. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la table de cuisson. |

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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

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

| |
|--|
| PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.) |
| Cusson au Gaz |
| Un (1) an à compter de la date d'achat initiale |
| Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement) |

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

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;

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

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

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

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com