en-us_main.book.book Page 1 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

Life's Good

Scan to see the online manual.

OWNER'S MANUAL

GAS COOKTOP

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

ENGLISH

CBGJ3027* CBGJ3627* CBGJ3023* CBGJ3623*

MFL71937802
Rev.01_010623

www.lg.com

Copyright © 2022-2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

Safety for a Gas Cooktop

WARNING: If the information in these instructions 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.**

WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

en-us_main.book.book Page 3 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
4 WARNING STATEMENTS
7 CAUTION STATEMENTS

8 PRODUCT OVERVIEW

8 Product Features

9 OPERATION

9 Using the Surface Burners

13 SMART FUNCTIONS

13 LG ThinQ Application

16 MAINTENANCE

16 Care and Cleaning

20 TROUBLESHOOTING

20 Before Calling for Service

22 LIMITED WARRANTY

22 USA
26 CANADA

en-us_main.book.book Page 4 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING STATEMENTS

WARNING

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

Installation

- Make sure the 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 the 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 the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- 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 the cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.
- These 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

en-us_main.book.book Page 5 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Remove all tape and packing materials before using the cooktop. Dispose of all plastic bags after unpacking the cooktop. Never allow children to play with packing materials.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or your gas supplier.
- Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance.
- This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the cooktop. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
- Ask the installer to show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Before servicing, disconnect the electrical supply.

Operation

- Gas appliances can cause minor exposure to four potentially hazardous substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the improper combustion of natural or LP gas.
- Correctly adjusted burners, indicated by a blue rather than a yellow flame, will minimize improper combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and cause damage to the cooktop.
- Do not leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not allow children to climb or play around the cooktop.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- 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.
- Do not let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop or tip it over, causing severe personal injury.
- NEVER use the 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 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.
- 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.

en-us_main.book.book Page 6 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

- **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. Because 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 spillovers may catch on fire.
- 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.
- 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.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored 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.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- 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.
- 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.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Always turn knob to the **OFF** position before removing cookware.
- 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 obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not block the airflow into or out of the cooktop. It is necessary for proper combustion and ventilation.
- Always turn knobs to the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- If frying a combination of oils or fats, stir together before heating or as fats slowly melt.
- Liquids such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling, due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling is not always present when the container is removed from the cooktop. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid.

  To reduce the risk of injury to persons

  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.

en-us_main.book.book Page 7 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

- After heating, allow the container to stand on the cooktop for a short time before moving the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container after heating.

Maintenance

- Do not attempt to repair or replace any part of the cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- 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.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- 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.

CAUTION STATEMENTS

⚠ CAUTION

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

Operation

- To prevent poor air circulation, place the cooktop out of the kitchen traffic path and away from drafty locations.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- If frying mixtures of oils or fats, stir to combine before heating.
- 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 avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.

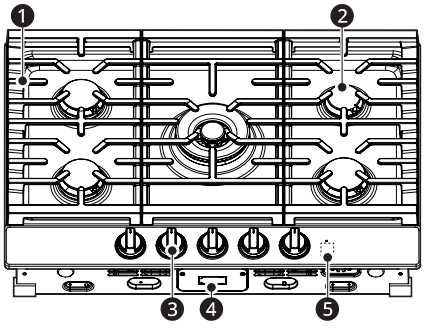
SAVE THESE INSTRUCTIONS

en-us_main.book.book Page 8 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Parts and Features



❶ Grate

❷ Burner

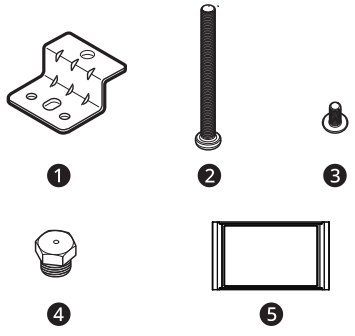
❸ Burner Control Knob

❹ Rating Label and Serial Number Plate

❺ Wi-Fi Button

- Only for CBGJ3027*, CBGJ3627*

Accessories



❶ Retainer Brackets (2 ea)

❷ Screws (2 ea)

❸ Screws (4 ea)

❹ Nozzles

- CBGJ3027*, CBGJ3627*: 6 ea
- CBGJ3023*, CBGJ3623*: 5 ea

❺ Griddle (1 ea)

- Only for CBGJ3027*, CBGJ3627*

NOTE

- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

en-us_main.book.book Page 9 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

OPERATION

Using the Surface Burners

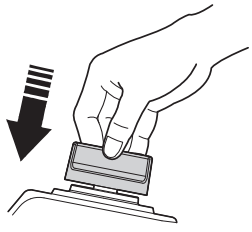
Before Using the Surface Burners

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

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.



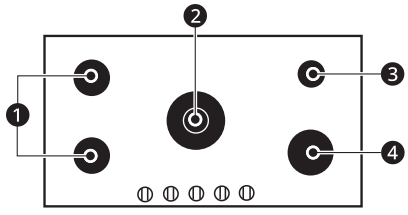
- The clicking noise you hear is the sound of the electric spark igniting the burner.
- A clicking sound may also be heard during operation due to the flame detection function.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at **LITE**, it will continue to click.
- When one burner knob is turned to **LITE**, only that burner sparks. 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.

In Case of Power Failure

- In case of a power failure, you can light the gas surface burners on the 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.

Sealed Gas Burners

- The cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.



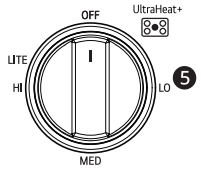
❶ Medium

❷ Extra Large
- CBGJ3027*, CBGJ3627*: Dual
- CBGJ3023*, CBGJ3623*: Single

❸ Small

❹ Large

- The small ❸ burner offers a very low simmer setting and is best for delicate foods such as sauces that require long simmer times over low heat.
- The medium ❶ and large ❹ burners are the primary burners for most cooking. The temperature range on these burners can handle a wide range of cooking tasks.
- The extra large burner ❷ is the maximum output burner. Like the other burners, it can be used for most everyday cooking tasks. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. The special **UltraHeat+** setting† is designed for use with cookware 10 inches or larger in diameter. The extra large dual burner can also be used on **LO** to simmer.



❺ Extra Large Burner only

† This feature is only available on some models.

ENGLISH

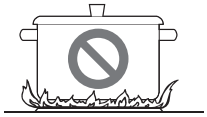
en-us_main.book.book Page 10 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

Selecting Flame Size

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, while reducing the heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware used.

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 of the 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

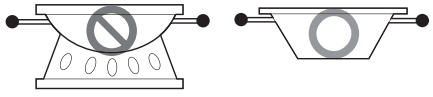
Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be a health hazard.

Use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

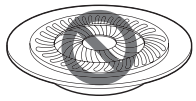
Woks are available at a local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.



Stove-Top Grills

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



This can be a health hazard.

Using the Griddle

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

NOTE

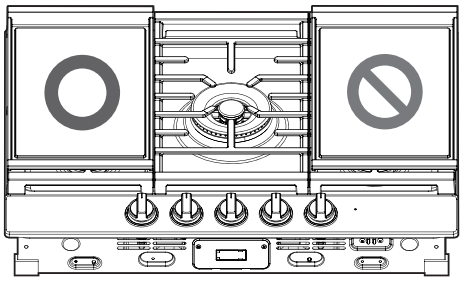
- The griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

How to Place the Griddle

- The griddle can only be used on the left side grate.
- The griddle must be properly placed on the grate.
- When the correct side is facing the front, the tabs on the underside of the griddle sit properly

en-us_main.book.book Page 11 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

on the prongs of the grate to keep the griddle from moving.



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.
- 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.

Griddle Cooking Guide

Item	Cooktop size	Preheat setting	Preheat time	Cook setting	Notes
Pancakes	30" or 36"	Medium High	4 min	Medium High	Flip after 30 seconds to 1-1/2 minutes
French Toast	30"	Medium High	3-4 min	Medium	4-5 minutes per side
	36"	Medium High	4-5 min	Medium	Flip after 2 to 2-1/2 minutes
Fried Eggs	30" or 36"	Medium High	4-5 min	Medium High	Flip after 1-1/2 to 2 minutes
Bacon	30"	Medium	-	Medium	8-12 minutes
	36"	Medium High	-	Medium High	Flip after 6 to 7 minutes
Breakfast Sausage Links	30"	Medium Low	-	Medium Low	Put 1/4 cup water on griddle at start, cook 10-14 minutes
	36"	Medium	-	Medium	Cook for 5-6 minutes, then rotate every 30 seconds to 1 minute
Breakfast Sausage Patties	30"	Medium	3 min	Medium	Turn after 5-6 minutes
	36"	Medium/ Low	4-5 min	Medium/ Low	Flip and move patties every 1-2 minutes
Warming Flour Tortillas	30" or 36"	Medium	4-5 min	Medium	15-30 seconds per side
Hot Sandwiches (grilled cheese or quesadillas)	30"	Medium	3-4 min	Medium	2-3 minutes per side
	36"	Medium	4 min	Medium	45 seconds to 1 minute per side
Hamburgers	30" or 36"	Medium High	4-5 min	Medium High	Cook for 14 minutes, flipping every 2-3 minutes

en-us_main.book.book Page 12 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

Item	Cooktop size	Preheat setting	Preheat time	Cook setting	Notes
Pork Chops (cook to 145 °F)	30" or 36"	Medium High	3-4 min	Medium High	Let rest for 20 minutes before cooking. Cook for 14 minutes, flipping every 3-5 minutes. Let rest for 5 minutes after cooking.
Chicken Breasts	30"	Medium High	3-4 min	Medium	Cook for 10-15 minutes, flipping every 4-5 minute
	36"	Medium High	4 min	Medium High	Cook for 8-12 minutes, flipping every 4-5 minutes
Searing Steaks	30" or 36"	Medium High	3-4 min	Medium High	Cook for 12-1/2 minutes, flipping every 3-4 minutes

Use this table as a guide. Cooking times will vary depending on quality or quantity of food.

NOTE

- Avoid cooking extremely greasy foods, as grease spills can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the enamel coating.
- Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.
- Do not clean the griddle in the dishwasher or in a self-clean oven cycle.

How to Season the Griddle

As with cast-iron cookware, the griddle will acquire more non-stick properties with use. To shorten this process, you can season the griddle following these steps.

1. Apply a light, even coat of vegetable oil across the entire surface of the griddle, making sure the oil does not pool or puddle.
2. Place the griddle in an oven on the middle rack. Set the oven to 550 °F and bake for one hour.
3. Turn off the oven and allow the griddle to cool completely in the oven before removing it.
4. Repeat steps 1 through 3 two more times, for a total of three seasoning cycles.

How to Clean the Griddle

- Clean the griddle by hand.
- Do not clean the griddle using a dishwasher or an oven self-clean cycle.
- To avoid damaging the surface, do not leave the griddle to soak in water.

1. For normal cleaning, wipe the griddle off with a damp cloth or paper towels. A mild soap can be used, but you may have to re-season the griddle afterwards.
2. To clean off burned on residue, use a nylon bristle brush or non-scratch scrubbing pad. Do not use abrasive cleaners or detergents, as they can damage the surface of the griddle.
3. Rinse with warm water and dry thoroughly.
4. Store in a cool, dry place.

en-us_main.book.book Page 13 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
  - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
  - You can set the timer from the application.
- **Firmware Update**
  - Keep the appliance updated.

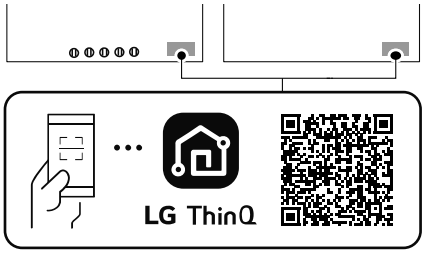
NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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



Models without QR Code

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

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

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

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)

en-us_main.book.book Page 14 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

NOTE

- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.
- To reconnect the appliance or add another user, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds to temporarily turn it off. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

Radio Equipment Specifications

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

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference and

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

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Industry Canada Statement

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

(1) This device may not cause interference.

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

IC Radiation Exposure Statement

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

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

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD

en-us_main.book.book Page 15 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

Open Source Software Notice Information

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

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

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

en-us_main.book.book Page 16 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

MAINTENANCE

Care and Cleaning

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

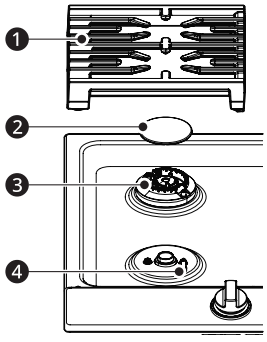
Burner Assemblies

Sealed Burner Assemblies

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

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

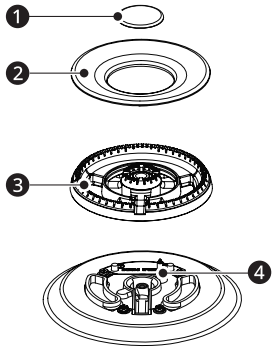
The burner electrodes ❹ are not removable.



Dual Extra Large Burner Assembly

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

The burner electrode ❹ 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 assembled.

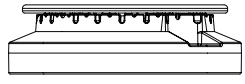
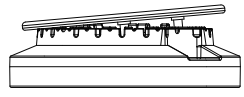
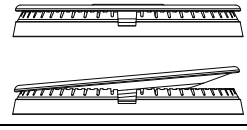
The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to **LITE**, only that burner sparks. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner Caps and Heads

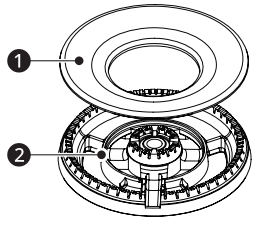
Burner Caps

Lift burner caps off when they are cool.

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

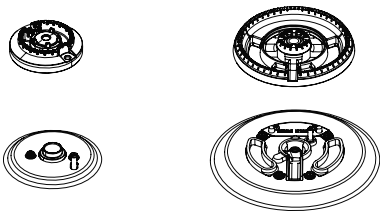
	General burner
Burner cap is properly seated.	
Burner cap is NOT properly seated.	
Dual Extra Large Burner outer cap	

To assemble the dual extra large burner outer cap properly, make sure that the burner cap ❶ is positioned over the assembly guide ❷ in the burner head.



en-us_main.book.book Page 17 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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 spills on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

Clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers 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.

⚠ CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner base.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

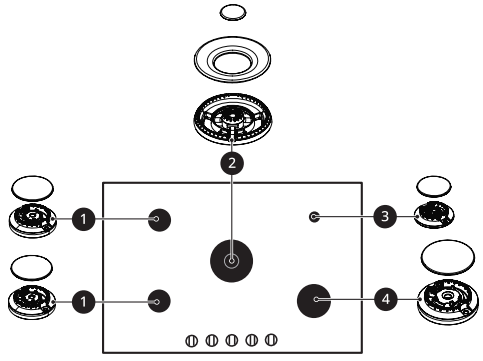
- To clean the brass burner, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff nylon bristle toothbrush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.
- A burner will not light if the cap is removed.

After Cleaning

Before reassembling the burner caps and burner heads, 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.



❶ Medium Burner Head and Cap

❷ Extra Large Burner (Center) Head and Cap

❸ Small Burner Head and Cap

❹ Large Burner Head and Cap

Burner Grates

The 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

Lift grates off when they are cool.

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.

The grates may be cleaned in a dishwasher.

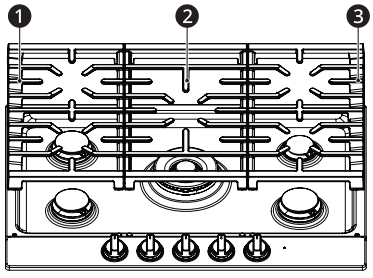
Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate.

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.

en-us_main.book.book Page 18 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

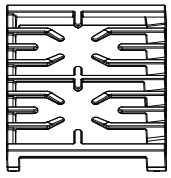
Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.



❶ Left Grate

❷ Center Grate

❸ Right Grate



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

To prevent damage to the stainless steel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately. 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.

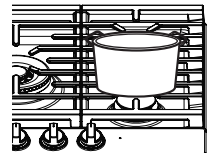
For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish using a dry cloth.

⚠ CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

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.



- Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If water is spilled on the cooktop, wipe it up immediately. If water is left on the cooktop for a long time, it may cause discoloration of the cooktop surface and grate.
- The cooktop surface under the burner head may become discolored if the gas surface burner is used for a long time.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.

Always wipe the surface in the direction of the grain.

Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of the nearest dealer, call the toll-free customer service number: 1-800-243-0000 (USA), 1-888-542-2623 (CANADA) or visit our website at: **http://www.lg.com**

Control Knobs

It's a good idea to wipe the control panel 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.

Clean or rinse the control panel using a damp cloth. 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

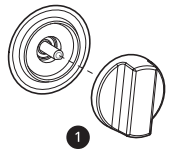
en-us_main.book.book Page 19 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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 such loads. 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.



❶ Surface Burner Knob

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

NOTE

- Unplug the cooktop before cleaning the control knobs to prevent the burners from turning on.

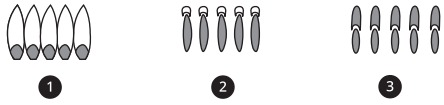
en-us_main.book.book Page 20 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

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

Parts and Features

Problem	Possible Cause & Solution
Burners have yellow or yellow-tipped flames	**The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.** • Use the illustrations below to determine if the burner flames are normal. If burner flames look like ❶, call for service. Normal burner flames should look like ❷ or ❸, depending on the type of gas used. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  ❶ ❷ ❸ ❶ Yellow flames: Call for service ❷ Yellow tips on outer cones: Normal for LP gas ❸ Soft blue flames: Normal for natural gas
Burner flames are very large or yellow	**Improper air to gas ratio.** • If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed the range or made the conversion.
Control knobs will not turn	**Knob is not pushed down** • To turn from OFF position, push the knob down and then turn.
Top burners do not light or do not burn evenly.	**Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.** • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. **Burner slots on the side of the burner may be clogged.** • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning section. **Improper burner assembly.** • Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning section.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.** • Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. • Turn off the **Mobile data** on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. • The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)

en-us_main.book.book Page 21 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The router frequency is not 2.4 GHz.** • Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	The appliance and the router are too far apart. • If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.
	Metal is interfering with the Wi-Fi reception. • If the front face of the cabinet which covers the cooktop base is made of metal, the Wi-Fi may not work or the reception may be weak.

en-us_main.book.book Page 22 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

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

Should your LG 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 will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product ("You") and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

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

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

en-us_main.book.book Page 23 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by LG.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

en-us_main.book.book Page 24 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

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

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

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

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

en-us_main.book.book Page 25 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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.

en-us_main.book.book Page 26 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

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

Should your LG 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, replace or pro rate the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased from an authorized retailer and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

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

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;

en-us_main.book.book Page 27 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

- Damage or failure caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by the use of any accessories, components or cleaning products, including, without limitation, water filters, that are not approved/authorized by LGECI;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, door bins, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas or 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.

en-us_main.book.book Page 28 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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

en-us_main.book.book Page 29 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

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.

en-us_main.book.book Page 30 Friday, January 6, 2023 11:39 AM

es-us_main.book.book Page 1 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

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

ESPAÑOL

CBGJ3027* CBGJ3627* CBGJ3023* CBGJ3623*

www.lg.com

Copyright © 2022-2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

Seguridad para una placa de cocción de gas

ADVERTENCIA: Si no sigue con exactitud la información de este manual, puede provocar un incendio o una explosión que cause daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato o cualquier otro.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - **No intente encender ningún aparato.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.**
  - **Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **Un instalador calificado, una agencia de servicio o la compañía de gas deben realizar la instalación y mantenimiento.**

ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción de superficie de este aparato sin supervisión.

- **El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, explosiones o riesgos de quemaduras que causen daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **En caso de incendio, manténganse alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al departamento de bomberos local.**

NO INTENTE APAGAR CON AGUA UN INCENDIO PROVOCADO POR ACEITE/GRASA.

es-us_main.book.book Page 3 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del producto

10 FUNCIONAMIENTO

10 Uso de los quemadores de superficie

15 FUNCIONES INTELIGENTES

15 Aplicación LG ThinQ

18 MANTENIMIENTO

18 Cuidado y limpieza

22 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

22 Antes de llamar al servicio técnico

24 GARANTÍA LIMITADA

24 EE. UU.

es-us_main.book.book Page 4 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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

DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

- Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador calificado, según las Instrucciones de instalación. Los ajustes y el mantenimiento solo deben estar a cargo de instaladores de cocinas a gas calificados o técnicos de mantenimiento.
- Enchufe la placa de cocción solo a una salida conectada a tierra de 120 voltios. No remueva la clavija redonda de puesta a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico doméstico, debe reemplazar la salida sin puesta a tierra por otra de tres clavijas con una conexión a tierra adecuada, según el Código Eléctrico Nacional. No utilice alargadores con esta placa de cocción.
- Para prevenir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no utilice un enchufe adaptador o alargador, ni retire la clavija de puesta a tierra del cable de alimentación eléctrico. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas de contacto con conexión a tierra para protegerlo contra descargas eléctricas y se debe enchufar de manera directa en un receptáculo con la conexión a tierra adecuada. No corte ni remueva la clavija de puesta a tierra de este enchufe.
- Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la placa de cocción antes de utilizarla, para evitar daños por incendios o humo provocados por la ignición del material de empaque.
- Asegúrese de que un técnico de mantenimiento o instalador calificado realice las adaptaciones pertinentes de la placa de cocción para el tipo de gas (natural o LP) que se utilizará. La placa de cocción se puede convertir para el uso con cualquier tipo de gas. Consulte las Instrucciones de instalación.

es-us_main.book.book Page 5 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

- Estas adaptaciones deben estar a cargo de un técnico de mantenimiento calificado, según las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad con jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad por la conversión.
- Retire la cinta y todo el material de empaque antes de usar la placa de cocción. Deseche todas las bolsas de plástico después de desembalar la placa de cocción. No permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- La instalación, el ajuste, la alteración, el mantenimiento o servicio inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Para obtener ayuda o información adicional, consulte a un instalador calificado, una agencia de mantenimiento, el fabricante (comerciante) o a su proveedor de gas.
- No reutilice los conectores flexibles antiguos. Su uso puede causar pérdidas de gas y lesiones a las personas. Siempre utilice conectores flexibles NUEVOS al instalar un electrodoméstico a gas.
- Este electrodoméstico no debe instalarse con un sistema de ventilación que sople viento hacia abajo en dirección a la placa de cocción. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con el electrodoméstico de cocina a gas y causar lesiones a las personas o un funcionamiento no deseado.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la placa de cocción y cómo cerrarla, si es necesario.
- Antes del mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico.

Funcionamiento

- Los electrodomésticos a gas pueden causar una exposición leve a cuatro sustancias potencialmente peligrosas, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión inadecuada de gas natural o LP.
- Los quemadores ajustados correctamente, indicados por una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión inadecuada. Se puede reducir la exposición a estas sustancias si se abren las ventanas o se usa un ventilador o campana de ventilación.
- No coloque ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este electrodoméstico ni de ningún otro.
- Si pisa, se inclina o sienta sobre esta placa de cocción puede sufrir lesiones graves y ocasionarle daños a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin atención cuando una placa de cocción esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras de gravedad.
- No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la placa de cocción.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas en lugares al alcance de los niños.
- Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes encima de una placa de cocción; los niños que trepen en la placa de cocción para alcanzar estos artículos pueden sufrir lesiones graves.
- No permite que nadie trepe ni pise la placa de cocción. Podrían dañar la placa de cocción o hacerla caer, y causar así lesiones personales severas.
- NUNCA use la placa de cocción como calentador de espacios para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la placa de cocción.
- Nunca use ropa holgada o indumentaria que cuelgue mientras usa el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos colocados en gabinetes sobre la placa de cocción. El material inflamable puede encenderse si entra en contacto con llamas o superficies calientes, y puede provocar quemaduras graves.
- No coloque materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- No use agua en fuegos de grasa. NUNCA toque una sartén con fuego. Apague los controles. Ahogue una sartén con fuego sobre un quemador de superficie cubriéndola por completo con una tapa ajustada,

es-us_main.book.book Page 6 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

lámina para hornear galletas o bandeja plana. Use un extintor químico seco multiuso o de incendios tipo espuma. La grasa con fuego fuera de una sartén puede apagarse si la cubre con bicarbonato de sodio o, si tiene disponible, un extintor químico seco multiuso o de incendios tipo espuma.

- Si la llama del quemador superior se apaga, todavía sigue saliendo gas hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **OFF**. No deje los quemadores en la posición **ON** sin atención.
- **Use el tamaño de sartén adecuado**. No use sartenes que sean inestables o se inclinen con facilidad. Seleccione utensilios con bases planas suficientemente grandes para cubrir las rejillas de los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que los utensilios sean bastante grandes para contener los alimentos de manera adecuada. Esto le ahorrará tiempo de limpieza y evitará peligrosas acumulaciones de alimentos. Dado que las salpicaduras o derrames espesos que queden en la cocina pueden encenderse, use sartenes con manijas que puedan sujetarse con facilidad y permanecer frías.
- Nunca deja los quemadores de superficie sin atención en entornos con llamas altas. La ebullición puede provocar humo y los derrames con grasa un incendio.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo manoplas de cocina secas; aquellas que estén húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que las manoplas se acerquen a las llamas abiertas al levantar los utensilios. No use una toalla ni otro paño grueso en lugar de una manopla.
- Para evitar quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, gire las manijas de los utensilios hacia el costado o atrás de la placa de cocción sin extenderse sobre los quemadores adyacentes.
- NUNCA coloque artículos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede encender artículos inflamables e incrementará la presión en contenedores cerrados que pueden provocar explosiones.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenase sobre la placa de cocción ni cerca de unidades de superficie. Esto incluye papel, plástico y artículos de tela, como libros de cocina, utensilios plásticos y toallas, además de líquidos inflamables.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si es posible, use un termómetro para grasa profunda para evitar el sobrecalentamiento de la grasa más allá del punto de humo.
- Use la menor cantidad posible de grasa para una fritura de grasa profunda o de poca profundidad eficaz. Si llena la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames al agregar los alimentos.
- LG no recomienda usar una placa de cocción a gas para la preparación de alimentos flameantes. Si elige preparar alimentos flameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- Para evitar quemaduras, asegúrese siempre de que los controles de todos los quemadores estén en la posición **OFF** y las rejillas estén frías antes de intentar quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas a la placa de cocción y llame a un técnico de servicio calificado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga.
- No coloque aceites de cocción u otros materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- Gire siempre la perilla a la posición **OFF** antes de quitar los utensilios.
- No guarde explosivos, como latas de aerosol, en la placa de cocción ni cerca de ella. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños en la propiedad.
- No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación.
- No bloquee el flujo de aire hacia la placa de cocción o fuera de ella. Es necesaria la combustión y ventilación adecuada.
- Gire siempre las perillas a la posición **LITE** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido los quemadores.

es-us_main.book.book Page 7 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

- Si realiza una fritura con una combinación de aceites o grasas, revuelva para juntarlos antes de calentar o a medida que las grasas se fundan lentamente.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se ve burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes se desborden repentinamente cuando se mueve el recipiente o se inserta una cuchara u otro utensilio en el líquido.

  Para reducir el riesgo de lesiones a las personas,

  - no sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del calentamiento.
  - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje que el recipiente descanse en la placa de cocción por un corto tiempo antes de moverlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente después de calentarlo.

Mantenimiento

- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la placa de cocción, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todas las demás tareas de servicio deben encargarse a un técnico calificado.
- Limpie la placa de cocción con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames sobre una placa de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor.
- La prueba para detectar fugas del electrodoméstico se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- No levante la placa de cocción. Si lo hace, puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- Si la placa de cocción está cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse cerca de los quemadores de superficie y prenderse fuego.

MENSAJES DE PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

- Para evitar una mala circulación de aire, coloque la placa de cocción fuera del camino de circulación de la cocina y lejos de las ubicaciones con corrientes de aire.
- Si usa utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar en la parte superior de la cocina.
- Si fríe mezclas de aceites o grasas, revuelva para combinar antes de calentar.
- No use un wok en los quemadores de superficie si este tiene un anillo metálico redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador para apoyarlo. Este anillo actúa como trampa de calor, que puede dañar la rejilla del quemador y su cabezal. Además, puede hacer que el quemador trabaje de manera inadecuada. Esto puede provocar un nivel de monóxido de carbono por encima del permitido por los estándares actuales y ser un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. El hielo o la humedad de los alimentos puede hacer que la grasa caliente cree burbujas y exploten a los costados de la sartén.

es-us_main.book.book Page 8 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

- Nunca intente mover una sartén de grasa caliente, especialmente una freidora de grasa profunda. Espere hasta que se enfríe la grasa.
- No coloque artículos plásticos sobre la placa de cocción; pueden fundirse si se dejan demasiado cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.

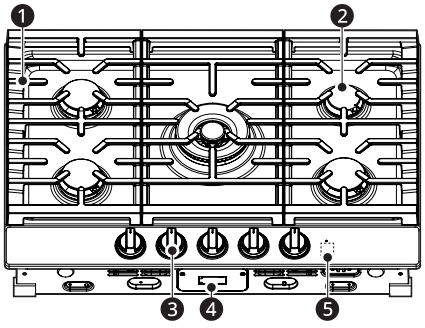
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

es-us_main.book.book Page 9 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Partes y características



❶ Rejilla

❷ Quemador

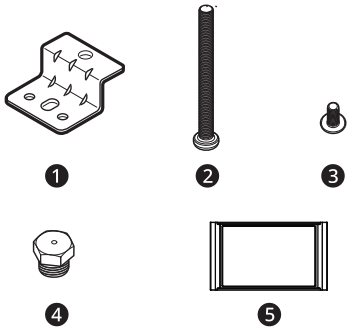
❸ Perilla de control del quemador

❹ Etiqueta de calificación y placa de número de serie

❺ Botón Wi-Fi

- Solo para CBGJ3027*, CBGJ3627*

Accesorios



❶ Soportes de retención (2 c/u)

❷ Tornillos (2 c/u)

❸ Tornillos (4 c/u)

❹ Cepillos

- CBGJ3027*, CBGJ3627*: 6 c/u
- CBGJ3023*, CBGJ3623*: 5 c/u

❺ Parrilla (1 c/u)

- Solo para CBGJ3027*, CBGJ3627*

NOTA

- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

es-us_main.book.book Page 10 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

FUNCIONAMIENTO

Uso de los quemadores de superficie

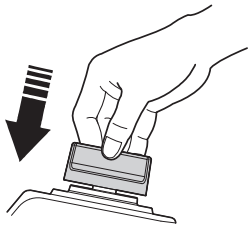
Antes de usar los quemadores de superficie

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

- Asegúrese de que todas las rejillas en la placa de cocción estén colocadas correctamente antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén frías antes de apoyar la mano, una manopla de cocina, paños de limpieza u otros materiales sobre ellas.
- Asegúrese de que los quemadores estén en sus lugares.
- No use el quemador durante un período prolongado sin utensilios de cocina en la rejillas. El acabado de la rejilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.

Cómo encender un quemador de superficie a gas

- Asegúrese de que todos los quemadores de superficie se coloquen en sus respectivas posiciones.
- Empuje la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición **LITE**.



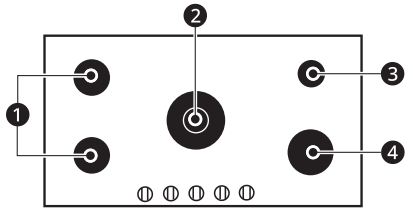
- El sonido de clic que escucha es del encendido de la chispa eléctrica que enciende los quemadores.
- También podría escuchar un sonido de clic durante el funcionamiento debido a la función de detección de llama.
- Para controlar el tamaño de la llama, gire la perilla. Si la perilla permanece en **LITE**, continuará haciendo clic.
- Cuando se gire la perilla de un quemador a **LITE**, solo ese quemador hace chispas. No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientrashaya otro encendido; se puede producir una descarga eléctrica y hacer que usted se golpee contra utensilios calientes.

En caso de corte de energía eléctrica

- En caso de corte de energía eléctrica, puede usar un fósforo para encender los quemadores de superficie de gas en la placa de cocción. Sujete un fósforo encendido hacia el quemador, apriete y gire el control a la posición **LITE**. Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta forma.
- Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

Quemadores de gas sellados

- La placa de cocción tiene cinco quemadores de gas sellados. Ofrecen comodidad, facilidad de limpieza y flexibilidad para usarse en una amplia gama de aplicaciones de cocción.



❶ Término medio

❷ Extragrande

- CBGJ3027*, CBGJ3627*: Doble
- CBGJ3023*, CBGJ3623*: Simple

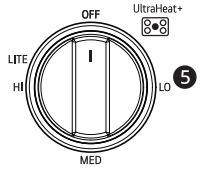
❸ Pequeño

❹ Grande

- El quemador ❸ pequeño ofrece una configuración para cocer a fuego muy lento y es mejor para alimentos delicados, como salsas, que requieren tiempos de cocción lenta largos a baja temperatura.
- Los quemadores medianos ❶ y grandes ❹ son los quemadores principales para la mayoría de la cocción. El rango de temperatura en estos quemadores puede manejar una amplia gama de tareas de cocción.
- El quemador extragrande ❷ es el quemador de salida máxima. Al igual que otros quemadores,

es-us_main.book.book Page 11 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

puede usarse para la mayoría de las tareas de cocción cotidianas. Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquidos. La configuración†**UltraHeat+** especial está diseñada para usarse con utensilios de cocina de 10 pulgadas o más de diámetro. El quemador doble extragrande también puede usarse en **LO** para cocer a fuego lento.



❺ Quemador extragrande solamente

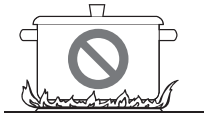
† Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Selección del tamaño de la llama

NUNCA permita que las llamas se extiendan hacia los costados de los utensilios de cocina.

Observe la llama, no la perilla, al reducir la temperatura. Cuando se quiera aumentar la temperatura de forma rápida, el tamaño de la llama en un quemador de gas debe coincidir con los utensilios usados.

Las llamas más grandes que la base del utensilio no aumentará más rápido la temperatura del utensilio y podría ser peligroso.



Utensilios de cocina

- Aluminio

  Se recomiendan utensilios de cocina de peso mediano porque se calientan rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas herméticas al cocinar con cantidades mínimas de agua.

- Hierro fundido

  Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.

- Acero inoxidable

  Este metal solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, por lo general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Las sartenes de metales de combinación comúnmente funcionan de manera satisfactoria si se usan con temperatura media como recomienda el fabricante.

- Utensilios de cocina esmaltados

  En algunas condiciones, puede derretirse el esmalte de algunos utensilios de cocina. Siga las recomendaciones del fabricante del utensilio para conocer los métodos de cocción.

- Vidrio

  Hay dos tipos de utensilios de vidrio: aquellos para uso en horno solamente y aquellos para cocina de gama alta (cacerolas, café y teteras). El vidrio conduce el calor de manera muy lenta.

- Vitrocerámica refractaria

  Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Uso de un wok

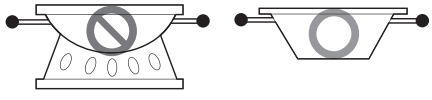
No use un anillo de apoyo para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla puede hacer que el quemador funcione de manera incorrecta y que los niveles de monóxido de carbono superen los estándares permitidos.

Este puede ser un peligro para la salud.

Use un wok con una base plana de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que la base del wok esté apoyada sobre la rejilla.

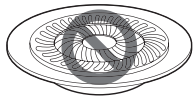
Los woks están disponibles en una tienda minorista local.

Solo se debe usar un wok con base plana.



Parillas para cocina superior

No use parrillas para cocina superior en los quemadores de superficie. El uso de este tipo de parrilla en el quemador de superficie provocará una combustión incompleta y puede dar lugar a la exposición a niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares actuales permitidos.



Este puede ser un peligro para la salud.

es-us_main.book.book Page 12 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

Uso de la parrilla

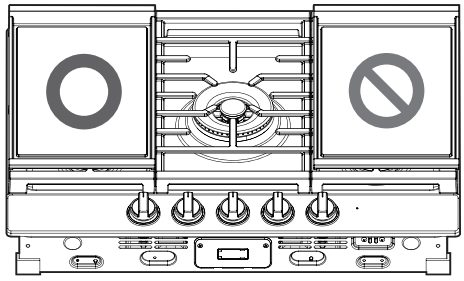
La parrilla con esmalte de porcelana proporciona una superficie de cocción extragrande para carnes, panqueques u otros alimentos comúnmente preparados en una sartén.

NOTA

- La parrilla se decolorará con el tiempo a medida que se cure con el uso.

Cómo colocar la parrilla

- La parrilla solo puede usarse en la rejilla lateral izquierda.
- La parrilla debe colocarse de manera adecuada sobre la rejilla.
- Cuando el lado correcto está mirando el frente, las lengüetas en la parte de abajo de la parrilla se asientan correctamente en las clavijas de la rejilla para evitar que se mueva la parrilla.



NOTA

- No quite la rejilla lateral izquierda al usar la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN

- No quite la placa de la parrilla hasta que las rejillas, superficies y la placa de la parrilla de la placa de cocción se hayan enfriado por completo.
- La placa de la parrilla en la placa de cocción puede calentarse demasiado al usar la placa de cocción. Use siempre manoplas de cocina al colocar o quitar la placa de la parrilla.

Guía de cocción de la parrilla

Elemento	Tamaño de la placa de cocción	Configuración de precalentado	Tiempo de precalentado	Ajuste de cocción	Notas
panqueques	30" o 36"	Medio alto	4 min.	Medio alto	De vuelta después de 30 segundos o 1-1/2 minutos
Tostada francesa	30"	Medio alto	De 3 a 4 min.	Término medio	De 4 a 5 minutos cada lado
	36"	Medio alto	De 4 a 5 min.	Término medio	De vuelta después de 2 o 2-1/2 minutos
huevos fritos	30" o 36"	Medio alto	De 4 a 5 min.	Medio alto	De vuelta después de 1-1/2 o 2 minutos
Tocino	30"	Término medio	-	Término medio	De 8 a 12 minutos
	36"	Medio alto	-	Medio alto	De vuelta después de 6 o 7 minutos

es-us_main.book.book Page 13 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

Elemento	Tamaño de la placa de cocción	Configuración de precalentado	Tiempo de precalentado	Ajuste de cocción	Notas
salchichas para el desayuno	30"	Medio bajo	-	Medio bajo	Coloque 1/4 de tasa de agua en la parrilla al inicio, cocine de 10 a 14 minutos
	36"	Término medio	-	Término medio	Cocine de 5 a 6 minutos, luego gire cada 30 segundos o 1 minuto
Empanadas de salchicha para el desayuno	30"	Término medio	3 min.	Término medio	Gire después de 5 o 6 minutos
	36"	Medio/bajo	De 4 a 5 min.	Medio/bajo	De vuelta y mueva las empanadas cada 1 o 2 minutos
Calentar tortillas de harina	30" o 36"	Término medio	De 4 a 5 min.	Término medio	De 15 a 30 segundos cada lado
Sándwiches calientes (de queso gratinado o quesadillas)	30"	Término medio	De 3 a 4 min.	Término medio	De 2 a 3 minutos cada lado
	36"	Término medio	4 min.	Término medio	De 45 segundos a 1 minuto cada lado
hamburguesas	30" o 36"	Medio alto	De 4 a 5 min.	Medio alto	Cocine durante 14 minutos, dando vuelta cada 2 o 3 minutos
Chuletas de cerdo (cocinar a 145 ℉)	30" o 36"	Medio alto	De 3 a 4 min.	Medio alto	Deje descansar 20 minutos antes de cocinar. Cocine 14 minutos, dando vuelta cada 3 o 5 minutos. Deje descansar 5 minutos después de cocinar.
Pechugas de pollo	30"	Medio alto	De 3 a 4 min.	Término medio	Cocine de 10 a 15 minutos, dando vuelta cada 4 o 5 minutos
	36"	Medio alto	4 min.	Medio alto	Cocine de 8 a 12 minutos, dando vuelta cada 4 o 5 minutos
Sellar filetes	30" o 36"	Medio alto	De 3 a 4 min.	Medio alto	Cocine de 12-1/2 minutos, dando vuelta cada 3 o 4 minutos

Use esta tabla como una guía. Los tiempos de cocción varían según la calidad o la cantidad de la comida.

NOTA

- Evite cocinar alimentos extremadamente grasosos, dado que puede haber derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No caliente en exceso la parrilla. Esto puede dañar el recubrimiento de esmalte.
- No corte los alimentos en la parrilla.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.

es-us_main.book.book Page 14 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

NOTA

- No limpie la parrilla en el lavavajillas o en un ciclo de horno autolimpiante.

Cómo curar la parrilla

Al igual que los utensilios de hierro fundido, la parrilla adquirirá más propiedades antiadherentes con el uso. Para acortar este proceso, puede curar la parrilla siguiendo estos pasos.

1 Aplique una capa ligera y uniforme de aceite vegetal sobre toda la superficie de la parrilla, asegurándose de que no se haga un charco de aceite.

2 Coloque la parrilla en el horno en la rejilla del medio. Configure el horno a 550 °F y hornee durante una hora.

3 Apague y deje enfriar la parrilla completamente dentro del horno antes de retirarla.

4 Repita los pasos 1 a 3 dos veces o más, para completar tres ciclos de curado en total.

Cómo limpiar la plancha

- Limpie la plancha a mano.
- No limpie la plancha en un lavavajillas o mediante un ciclo de autolimpieza del horno.
- Para evitar dañar la superficie, no deje que la plancha se sumerja en agua.

1 Para una limpieza normal, limpie la plancha con un paño húmedo o toallas de papel. Se puede utilizar un jabón suave, pero es posible que tenga que volver a preparar la plancha después.

2 Para limpiar los residuos quemados, utilice un cepillo con cerdas de nailon o una esponja que no raye. No utilice limpiadores abrasivos ni detergentes, ya que pueden dañar la superficie de la plancha.

3 Enjuague con agua tibia y seque bien.

4 Guarde en un lugar fresco y seco.

es-us_main.book.book Page 15 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Monitorización**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las alertas push para recibir notificaciones sobre el estado del electrodoméstico. Las notificaciones se activan incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

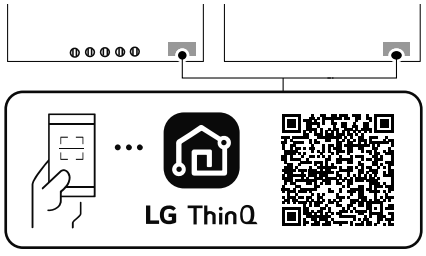
NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

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

Modelos con código QR

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



Modelos sin código QR

1. Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
2. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
3. Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

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

es-us_main.book.book Page 16 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

NOTA

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el aparato no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos para un apagado temporal. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Frecuencia Rango	Salida Power (Encendido)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	

Aviso de la FCC

El siguiente aviso abarca el módulo del transmisor que contiene este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

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

El dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

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

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las

es-us_main.book.book Page 17 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Declaración de Industry Canada

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

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia.

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

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

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

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

NOTA

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

Software de código abierto

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

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

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

es-us_main.book.book Page 18 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

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

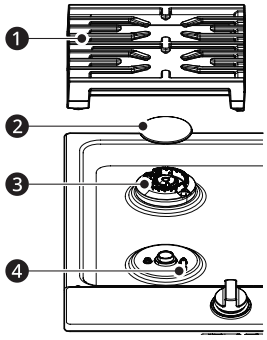
Ensambles de quemadores

Ensambles de quemadores sellados

Apague todos los controles antes de quitar las partes del quemador.

Las parrillas del quemador ❶, las tapas ❷ y los cabezales ❸ pueden levantarse para sacarse y facilitar su limpieza.

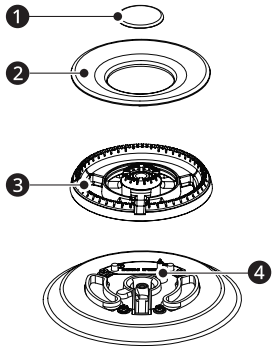
Los electrodos del quemador ❹ no son extraíbles.



Ensamble del quemador extragrande doble

El cabezal ❸, la tapa externa del quemador doble ❷ y su tapa interna ❶ pueden levantarse para sacarse y facilitar su limpieza

El electrodo del quemador ❹ no es extraíble.



⚠ PRECAUCIÓN

- NO quite las partes de la placa de cocción hasta que se hayan enfriado por completo y sean seguras de manipular. No use los quemadores de superficie a menos que se hayan colocado de manera correcta todas las partes y parrillas del quemador.

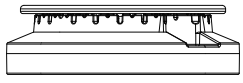
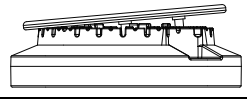
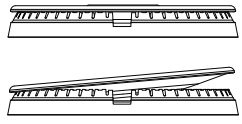
El electrodo del quemador queda expuesto al extraer el cabezal y la tapa del quemador. Cuando se coloca un quemador en **LITE**, solo ese quemador hace chispas. No intente desensamblar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras haya otro encendido. Se puede producir una descarga eléctrica, que puede hacer que golpee contra utensilios calientes.

Tapas y cabezales del quemador

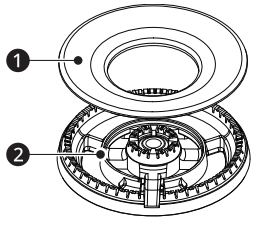
Tapas del quemador

Levante y retire las tapas del quemador cuando estén frías.

Lávelas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas con agua limpia. Puede pasar una esponja de plástico para eliminar los restos de comida quemados.

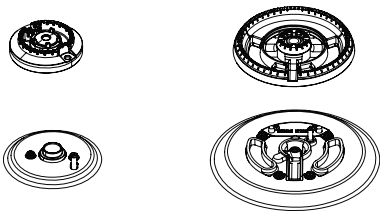
	Quemador general
La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.	
La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.	
Tapa exterior del quemador doble extragrande	

Para colocar la tapa exterior del quemador doble extragrande de manera adecuada, asegúrese de que la tapa del quemador ❶ esté ubicada sobre la guía de montaje ❷ del cabezal del quemador.



es-us_main.book.book Page 19 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

Cabezales de quemadores



Los cabezales de los quemadores son extraíbles.

Para limpiarlos, simplemente levántelos de la placa de cocción.

Las aberturas en los cabezales del quemador deben mantenerse limpios en todo momento para lograr una llama uniforme. Si los puertos o electrodos del quemador están sucios u obstruidos se puede producir un mal funcionamiento de la placa de cocción.

Cualquier derrame sobre un electrodo o a su alrededor debe limpiarse cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con ningún elemento rígido porque podría dañarse.

Limpie las tapas y los cabezales del quemador con regularidad, en especial después de grandes derrames que puedan obstruir las aberturas. Levante y retire los cabezales del quemador cuando estén frías.

Para deshacerse de los restos de comida quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de detergente líquido suave y agua caliente entre 20 y 30 minutos. Para quitar manchas más rebeldes, utilice un cepillo de dientes.

⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni raspe los puertos en la base del quemador de latón.
- Es normal que los quemadores de latón se manchen con el uso.

NOTA

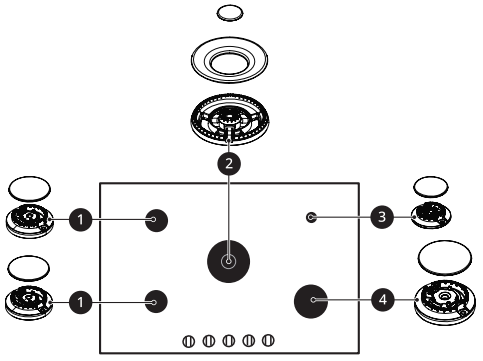
- Para limpiarlos, use limpiadores líquidos o abrasivos leves.
- Para limpiar las aberturas del puerto, use un cepillo de dientes de cerdas de nailon rígidas.
- No use cepillos de cerdas de fibra metálica o acero ya que pueden rayar la superficie del quemador de latón.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

Después de la limpieza

Antes de volver a colocar las tapas y los cabezales del quemador, sacuda el exceso de agua y séquelas con cuidado.

Reposición

Vuelva a colocar las tapas y los cabezales del quemador sobre los electrodos de la placa de cocción en los espacios correctos, de acuerdo con su tamaño. Hay uno pequeño, dos medianos, uno grande y uno extragrande.



❶ Cabezal y tapa del quemador mediano

❷ Cabezal y tapa del quemador extragrande (central)

❸ Cabezal y tapa del quemador pequeño

❹ Cabezal y tapa del quemador grande

Rejillas de los quemadores

La placa de cocción tiene tres rejillas profesionales. Estas rejillas son específicas de la posición. Para una máxima estabilidad, estas rejillas solo deben usarse en su posición correcta. Dada la variedad de tamaños de los quemadores, las rejillas laterales no pueden intercambiarse ni pueden girarse ninguna de ellas del frente hacia atrás.

Limpieza

Levante las rejillas para extraerlas cuando estén frías.

Las rejillas deben limpiarse periódicamente y, por supuesto, después de derrames. Lávelas en agua jabonosa caliente y enjuague con agua limpia. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que estén en la posición correcta en los quemadores.

Las rejillas pueden lavarse en lavavajillas.

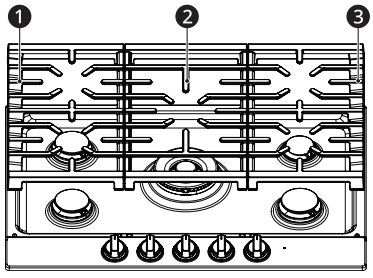
es-us_main.book.book Page 20 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

No use un quemador durante mucho tiempo sin utensilios de cocina sobre la rejillas.

El acabado de la rejilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.

Para quitar alimentos quemados, coloque las rejillas en un recipiente con tapa.

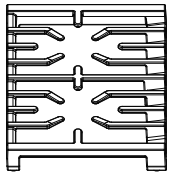
Deje en remojo con 1/4 de amoníaco durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.



❶ Rejilla izquierda

❷ Rejilla central

❸ Rejilla derecha



La apariencia puede variar. Las rejillas pueden lavarse en un lavavajillas.

Si bien son duraderas, las rejillas perderían su brillo gradualmente, sin importar que las haya cuidado correctamente. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Podrá notar esto antes con las rejillas de color más claro.

NOTA

- No limpie las rejillas en un horno autolimpiante.

Superficie de la placa de cocción

Para evitar daños en la superficie de acero inoxidable de la placa de cocción y que se torne pálida, limpie los derrames de inmediato. Los alimentos con una gran cantidad de ácido (como tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o alto contenido de azúcar pueden provocar un tono pálido si se les permite asentarse. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague.

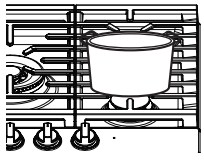
Para los demás derrames, como salpicaduras de grasa, etc., lave con agua y jabón después de que la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y pula con un paño seco.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Si levanta la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.

NOTA

- No coloque materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- No almacene materiales combustibles ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este electrodoméstico ni de ningún otro.



- No intente levantar la placa de cocción. Si levanta la placa de cocción, puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- Si se derrama agua sobre la placa de cocción, límpiela de inmediato. Si se deja agua sobre la placa de cocción durante un largo tiempo, puede decolorar la superficie y la rejilla.
- La superficie de la placa de cocción debajo del cabezal del quemador puede decolorarse si el quemador de superficie a gas se usa durante un largo tiempo.

Superficies de acero inoxidable

No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa tibia o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.

Limpie siempre la superficie en la dirección del grano.

Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Si desea consultar sobre la compra del limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable, o buscar la ubicación del distribuidor más cercano, llame al número de servicio de

es-us_main.book.book Page 21 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

atención al cliente gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.), 1-888-542-2623 (CANADÁ) o visite nuestro sitio web en: **http://www.lg.com**

Perillas de control

Resulta útil limpiar el panel de control después de cada uso de la placa de cocción.

Use agua y jabón suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Use agua limpia para enjuagar.

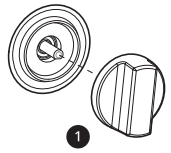
Limpie o enjuague el panel de control con un paño húmedo. Use agua y jabón suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Use agua limpia para enjuagar.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para restregar de plástico o limpiadores para hornos en las perillas de control. Pueden provocar daños en el acabado de las perillas.

No intente doblar las perillas tirando o empujando de ellas o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

Las perillas de control pueden quitarse para limpiarlas de manera más sencilla.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición **OFF** y extráigalas de manera recta de los vástagos para limpiarlas.



❶ Perilla del quemador de superficie

Para volver a instalar una perilla, sujétela con la etiqueta **OFF** hacia arriba y deslícela directamente en vástago.

NOTA

- Desenchufe la placa de cocción antes de limpiar las perillas de control para evitar que se enciendan los quemadores.

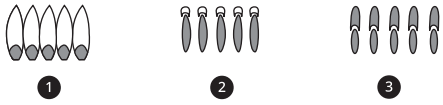
es-us_main.book.book Page 22 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico

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

Partes y características

Problema	Causas posibles y solucion
Los quemadores tienen llamas amarillas o con puntas amarillas.	**La calidad de la combustión de las llamas del quemador debe determinarse visualmente.** • Use las ilustraciones abajo para determinar si las llamas del quemador son normales. Si las llamas del quemador se asemejan a ❶, llame para reparación. Las llamas del quemador normales deben ser similares a ❷ o ❸, según el tipo de gas usado. Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.  ❶ ❷ ❸ ❶ Llamas amarillas: llamar al servicio técnico ❷ Puntas amarillas en conos externos: normal para gas LP ❸ Llamas azul suave: normal para gas natural
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas.	**Proporción de aire a gas inadecuada.** • Si la placa de cocción está conectada a gas LP, comuníquese con la persona que instaló la cocina o hizo la conversión.
Las perillas de control no giran.	**No se empuja hacia abajo la perilla.** • Para girar de la posición de apagado, empuje la perilla hacia abajo y luego gire.
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	**El enchufe de la placa de cocción no se inserta por completo en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. **Las ranuras del quemador al costado del quemador pueden estar atascadas.** • Quite los quemadores y límpielos. Compruebe el área de los electrodos en busca de alimentos quemados o grasa. Consulte la sección Cuidado y limpieza. **Ensamble inadecuado de los quemadores.** • Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte la sección Cuidado y limpieza.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**La contraseña de la red Wi-Fi no se ingresó correctamente.** • Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.
	Están activados los datos móviles para su teléfono inteligente. • Desactive la **Red Móvil** en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.

es-us_main.book.book Page 23 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente.** • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
	La frecuencia del enrutador no es de 2,4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico está muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no se configure correctamente. Reubique el enrutador para que esté más cerca del electrodoméstico o adquiera e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Anote la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.
	El metal interfiere con la recepción de Wi-Fi. • Si la parte frontal del gabinete que cubre la base de la placa de cocción está hecha de metal, es posible que el Wi-Fi no funcione o la recepción sea débil.

es-us_main.book.book Page 24 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

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

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

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

es-us_main.book.book Page 25 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

es-us_main.book.book Page 26 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

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

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

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

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

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

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

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

es-us_main.book.book Page 27 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

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

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

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

es-us_main.book.book Page 28 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

es-us_main.book.book Page 29 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

es-us_main.book.book Page 30 Friday, January 6, 2023 1:35 PM

fr-ca_main.book.book Page 1 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

LG
Life's Good

Balayez le code QR pour consulter le manuel.

MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON AU GAZ

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

FRANÇAIS

CBGJ3027* CBGJ3627* CBGJ3023* CBGJ3623*

www.lg.com

Copyright © 2022-2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

Mesures de sécurité pour la cuisinière au gaz

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne tenter d'allumer aucun appareil ;**
  - **Ne toucher à aucun commutateur électrique ;**
  - **N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;**
  - **S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.**

AVERTISSEMENT :

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.

fr-ca_main.book.book Page 3 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

9 APERÇU DU PRODUIT

9 Caractéristiques du produit

10 FONCTIONNEMENT

10 Utilisation des brûleurs de surface

15 FONCTIONS INTELLIGENTES

15 Application LG ThinQ

18 ENTRETIEN

18 Soin et nettoyage

22 DÉPANNAGE

22 Avant d'appeler le technicien

24 GARANTIE LIMITÉE

24 CANADA

fr-ca_main.book.book Page 4 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

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

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

⚠ Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Voici le message que ces mots véhiculent :

⚠ **AVERTISSEMENT**

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

⚠ **MISE EN GARDE**

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

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

MISES EN GARDE

⚠ AVERTISSEMENT

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

Installation

- Assurez-vous que la surface de cuisson a été correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et entretien doit être effectué uniquement par des installateurs ou des techniciens de service qualifiés pour les cuisinières à gaz.
- Branchez la surface de cuisson sur une prise de courant de 120 V avec mise à la terre uniquement. N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au National Electrical Code. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cette surface de cuisson.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de la surface de cuisson avant de la faire fonctionner, afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dégagement de fumée résultant de la combustion des matériaux d'emballage.

fr-ca_main.book.book Page 5 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

- Assurez-vous que la surface de cuisson est correctement ajustée par un technicien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou pétrole liquéfié) qui sera utilisé. La surface de cuisson peut être convertie pour être utilisée avec l'un ou l'autre type de gaz. Consultez les instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Le centre de services qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la surface de cuisson. Jetez tous les sacs en plastique après avoir déballé la surface de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien inadéquats peuvent provoquer des blessures ou des dommages matériels. Pour obtenir de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, un centre de services, le fabricant (détaillant) ou votre fournisseur de gaz.
- Ne réutilisez jamais de vieux connecteurs flexibles. L'utilisation de vieux connecteurs flexibles peut provoquer des fuites de gaz et causer des blessures corporelles. Utilisez toujours des connecteurs flexibles NEUFS lorsque vous installez un appareil à gaz.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle l'air vers le bas en direction de la surface de cuisson. Ce type de système de ventilation peut provoquer des problèmes d'allumage et de combustion avec la cuisinière au gaz, ce qui pourrait entraîner des blessures ou un fonctionnement involontaire.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la surface de cuisson et comment la fermer, au besoin.
- Avant toute intervention, débranchez l'alimentation électrique.

Fonctionnement

- Les appareils au gaz peuvent causer une exposition mineure s'ils entrent en contact avec les quatre substances potentiellement dangereuses suivantes : benzène, monoxyde de carbone, formaldéhyde et suie. Cette exposition est principalement causée par la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
- Des brûleurs correctement réglés, qui se caractérisent par une flamme bleue plutôt que jaune, réduiront les risques de combustion inappropriée. L'exposition à ces substances peut être minimisée en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.
- Ne placez pas et n'utilisez pas de matières combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur cette surface de cuisson peut entraîner des blessures graves et endommager la surface de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où la surface de cuisson est chaude ou en fonctionnement. Ils pourraient se brûler gravement.
- Ne laissez pas les enfants grimper sur la surface de cuisson ou jouer à proximité.
- Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher ou de les laisser à la portée des enfants.
- Les articles susceptibles d'intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson. Si les enfants grimpent sur la surface de cuisson pour atteindre les articles, ils pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez personne grimper ou se tenir debout sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la surface de cuisson ou la faire basculer, ce qui pourrait entraîner des blessures graves.
- N'utilisez JAMAIS la surface de cuisson comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la surface de cuisson.

fr-ca_main.book.book Page 6 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

- Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil. Prenez garde lorsque vous allez chercher des articles placés dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec une flamme ou une surface chaude, ce qui peut provoquer de graves brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne touchez JAMAIS une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse. Si de la graisse enflammée se trouve à l'extérieur d'une casserole, il est possible de l'éteindre en la recouvrant de bicarbonate de soude ou, si possible, en utilisant un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.
- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, le gaz continue de circuler vers le brûleur jusqu'à ce que le bouton soit tourné en position **OFF**. Ne laissez pas les brûleurs en position **ON** sans surveillance.
- **Utilisez des accessoires de cuisson de taille appropriée**. N'utilisez pas d'accessoires de cuisson instables ou qui se renversent facilement. Choisissez des accessoires de cuisson dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les accessoires de cuisson sont suffisamment grands pour contenir correctement les aliments. Vous économiserez ainsi du temps de nettoyage et éviterez les accumulations dangereuses d'aliments. Puisque les éclaboussures ou les déversements importants laissés sur une cuisinière peuvent s'enflammer, utilisez des accessoires de cuisson dont les poignées peuvent être facilement saisies et qui restent froides.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de flamme élevés. Les bouillonnements peuvent provoquer de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Contrôlez la taille de la flamme du brûleur supérieur afin qu'elle ne dépasse pas les bords des accessoires de cuisson. Cuisiner des aliments à feu trop vif est dangereux.
- N'utilisez que des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures en raison de la vapeur. N'approchez pas les poignées des flammes nues lorsque vous soulevez des accessoires de cuisson. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place d'une poignée.
- Pour éviter les brûlures, la combustion de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des accessoires de cuisson vers le côté ou l'arrière de la surface de cuisson sans qu'elles passent au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne posez JAMAIS d'objets sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les articles inflammables et faire augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui peut les faire éclater.
- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Rangement sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés sur la surface de cuisson ou près des unités de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables.
- Surveillez attentivement les aliments qui sont frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Utilisez si possible un thermomètre à friture pour éviter de surchauffer la graisse au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de graisse pour une friture efficace, qu'elle soit superficielle ou en profondeur. Si vous mettez trop de graisse dans la poêle, vous risquez de provoquer des débordements lorsque vous ajouterez des aliments.
- LG ne recommande pas l'utilisation d'une surface de cuisson à gaz pour la préparation d'aliments flambés. Si vous choisissez de préparer des aliments flambés sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Pour éviter les brûlures, assurez-vous toujours que les commandes de tous les brûleurs sont en position **OFF** et que toutes les grilles sont refroidies avant de tenter de les enlever.

fr-ca_main.book.book Page 7 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la surface de cuisson et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour localiser une fuite.
- Ne placez pas d'huiles de cuisson ou d'autres matériaux inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité.
- Tournez toujours le bouton en position **OFF** avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- Ne rangez pas d'explosifs, tels que des bombes aérosol, sur la surface de cuisson ou à proximité. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou causer des dommages matériels.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Ne bloquez pas le flux d'air entrant ou sortant de la surface de cuisson. Ce flux est nécessaire pour assurer une bonne combustion et une bonne ventilation.
- Tournez toujours les boutons en position **LITE** pour allumer les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Si vous faites frire une combinaison d'huiles ou de graisses, mélangez-les avant de les chauffer, ou pendant que les graisses fondent lentement.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans pour autant paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ne sont pas toujours visibles lorsque vous enlevez le récipient de la surface de cuisson. Un débordement soudain de liquides très chauds peut survenir lorsque le récipient est manipulé ou qu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide.

  Pour réduire le risque de blessures :

  - Ne faites pas surchauffer le liquide.
  - Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
  - Après le chauffage, laissez le récipient reposer sur la surface de cuisson pendant un court instant avant de le déplacer.
  - Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient après l'avoir fait chauffer.

Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer toute composante de la surface de cuisson, à moins d'une mention expresse dans le présent manuel. Toutes les autres activités de service doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Nettoyez la surface de cuisson avec prudence. Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer des dégâts sur une surface de cuisson encore chaude, faites attention aux brûlures causées par la vapeur.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Cela pourrait provoquer des dommages à l'appareil et causer un mauvais fonctionnement.
- Si la surface de cuisson se trouve près d'une fenêtre, n'accrochez pas de longs rideaux qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs et prendre feu.

MISES EN GARDE

⚠ MISE EN GARDE

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

fr-ca_main.book.book Page 8 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

Fonctionnement

- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la surface de cuisson hors de la zone de circulation de la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- Si vous utilisez des accessoires de cuisson en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une cuisson sur une cuisinière.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- N'utilisez pas de wok sur les brûleurs de surface si le wok dispose d'un anneau de métal situé au-dessus de la grille du brûleur pour soutenir le wok. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. De plus, cela pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux seuils admissibles, créant ainsi un danger pour la santé.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Du gel ou de l'humidité sur les aliments peut causer l'ébullition et le débordement de l'huile chaude au-dessus des côtés de la poêle.
- N'essayez jamais de déplacer une poêle pleine de graisse chaude, surtout s'il s'agit d'une friteuse. Attendez que la graisse se soit refroidie.
- Ne mettez pas d'objets en plastique sur la surface de cuisson : ils pourraient fondre s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Gardez tous les objets en plastique loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter les brûlures, nettoyez uniquement la surface de cuisson lorsqu'elle est refroidie.

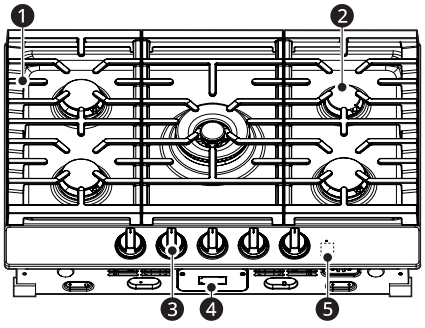
GARDEZ CES CONSIGNES

fr-ca_main.book.book Page 9 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

APERÇU DU PRODUIT

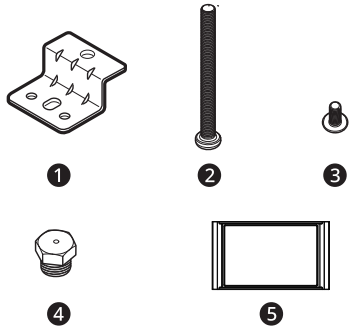
Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités



1. Gril
2. Brûleur
3. Bouton de commande du brûleur
4. Étiquette signalétique et plaque d'identification du numéro de série
5. Touche Wi-Fi
   - Seulement pour les modèles CBGJ3027* et CBGJ3627*

Accessoires



1. Plaques de retenue (2)
2. Vis (2)
3. Vis (4)
4. Buses
   - CBGJ3027*, CBGJ3627*: 6
   - CBGJ3023*, CBGJ3623*: 5
5. Plaque chauffante (1)
   - Seulement pour les modèles CBGJ3027* et CBGJ3627*

REMARQUE

- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

fr-ca_main.book.book Page 10 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

FONCTIONNEMENT

Utilisation des brûleurs de surface

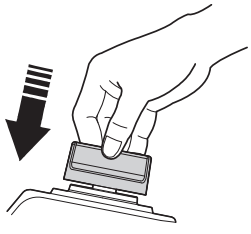
Avant d'utiliser les brûleurs de surface

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

- Assurez-vous que toutes les grilles de la surface de cuisson sont correctement installées avant d'utiliser un brûleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant d'y toucher ou d'y placer une poignée, des chiffons de nettoyage ou d'autres matériaux.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période prolongée sans qu'un accessoire de cuisson soit posé sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson pour absorber la chaleur.

Allumage d'un brûleur de surface au gaz

- Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont bien installés dans leurs positions respectives.
- Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position **LITE**.



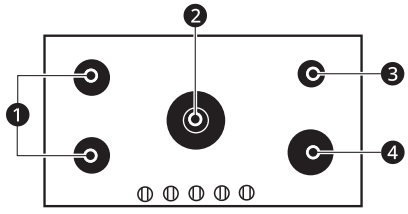
- Le déclic que vous entendez est le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.
- Vous pourriez aussi entendre un déclic lorsque le brûleur est en marche en raison de la fonction de détection des flammes.
- Pour contrôler la taille de la flamme, tournez le bouton. Si le bouton reste en position **LITE**, il continuera à émettre un clic.
- Lorsqu'un bouton de brûleur est tourné à **LITE**, lui seul produit des étincelles. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre est allumé. Une décharge électrique peut en résulter, ce qui pourrait vous faire renverser des casseroles chaudes.

En cas de panne de courant

- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de surface au gaz sur la surface de cuisson avec une allumette. Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis tournez le bouton de commande en position **LITE**. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.
- Lors d'une panne de courant, les brûleurs de surface continueront de fonctionner normalement s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

Brûleurs à gaz scellés

- La surface de cuisson est équipée de cinq brûleurs à gaz scellés. Ils offrent à la fois de la commodité, de ka facilité de nettoyage et de la souplesse d'utilisation pour un vaste éventail d'applications de cuisson.



❶ Moyen

❷ Extra grand

- CBGJ3027*, CBGJ3627*: Double
- CBGJ3023*, CBGJ3623*: Simple

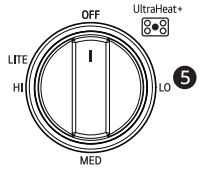
❸ Petit

❹ Grand

- Le petit brûleur ❸ offre un réglage de mijotage très bas. Il est parfait pour les aliments délicats tels que les sauces, qui nécessitent de longs temps de mijotage à feu doux.
- Le brûleur moyen ❶ et le grand brûleur ❹ sont les brûleurs principaux pour la plupart des cuissons. La plage de températures de ces brûleurs permet de gérer un vaste éventail de tâches de cuisson.

fr-ca_main.book.book Page 11 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

- Le brûleur extra grand ❷ est le brûleur de puissance maximale. Comme les autres brûleurs, il peut être utilisé pour la plupart des tâches de cuisson quotidiennes. Ce brûleur est également conçu pour porter rapidement à ébullition de grandes quantités de liquide. Le réglage spécial **UltraHeat+** est conçu† pour être utilisé avec des accessoires de cuisson de 10 pouces de diamètre ou plus. Le brûleur double extra grand peut également être utilisé au réglage **LO** pour faire mijoter.



❺ Brûleur extra grand uniquement

† Cette fonction n'est offerte que sur certains modèles.

Sélection de la taille de la flamme

Ne laissez JAMAIS les flammes remonter sur les côtés de l'accessoire de cuisson.

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est souhaité, la taille de la flamme d'un brûleur à gaz doit correspondre à l'accessoire de cuisson utilisé.

Des flammes plus grandes que le fond de l'accessoire de cuisson ne le feront pas chauffer plus rapidement et pourraient être dangereuses.



Accessoires de cuisson

- Aluminium

  Des accessoires de cuisson de poids moyen sont recommandés, car ils se réchauffent rapidement et de façon égale. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques lorsque vous cuisinez avec des quantités moindres d'eau.

- Fonte

  Si les aliments sont chauffés lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.

- Acier inoxydable

  Ce métal seul ne dispose pas de bonnes propriétés chauffantes et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium et d'autres métaux pour une répartition améliorée de la chaleur. Les poêles en alliage de métaux fonctionnent adéquatement si on les utilise à chaleur moyenne, comme recommandé par le fabricant.

- Émail

  Sous certaines conditions, l'émail de certains accessoires de cuisson pourrait fondre. Suivez les recommandations du fabricant des accessoires de cuisson quant aux méthodes de cuisson.

- Verre

  Il y a deux types d'accessoires de cuisson en verre : ceux uniquement pour le four et ceux pour la surface de cuisson (casseroles et bouilloires). Le verre conduit la chaleur très lentement.

- Vitrocéramique calorifuge

  Ce type d'accessoire de cuisson peut être utilisé sur la surface de cuisson ou au four. La vitrocéramique conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les instructions du fabricant des accessoires de cuisson pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur des cuisinières au gaz.

Utilisation d'un wok

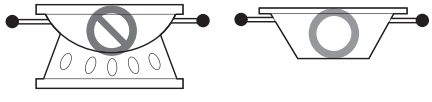
N'utilisez pas d'anneau de soutien pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par la présence d'un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée.

Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisez un wok à fond plat d'un maximum de 14 po. Assurez-vous que le fond du wok repose à plat sur la grille.

Vous pouvez vous procurer des woks dans votre magasin de détail local.

Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.

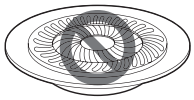


Grils de la surface de cuisson

N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur un brûleur de surface provoquera une combustion insuffisante et

fr-ca_main.book.book Page 12 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux seuils admissibles.



Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

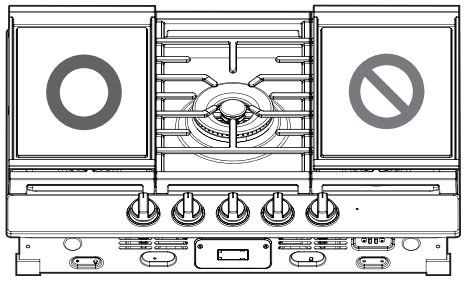
La plaque chauffante à revêtement en émail offre une surface de cuisson extragrande pour les viandes, les crêpes ou les autres aliments habituellement préparés dans une poêle ou un poêlon.

REMARQUE

- La plaque chauffante se décolore avec le temps, car elle s'use.

Comment disposer la plaque chauffante

- La plaque chauffante ne peut être utilisée que sur la grille de gauche.
- La plaque chauffante doit être placée correctement sur la grille.
- Lorsque le bon côté est tourné vers l'avant, les languettes situées sous la plaque chauffante s'appuient correctement sur les dents de la grille pour empêcher la plaque de bouger.



REMARQUE

- N'enlevez pas la grille de gauche lorsque vous utilisez la plaque chauffante.

⚠ MISE EN GARDE

- N'enlevez pas la plaque avant que les grilles de la surface de cuisson, les surfaces et la plaque chauffante aient complètement refroidi.
- La plaque chauffante de la surface de cuisson peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou enlever la plaque chauffante.

Guide de cuisson de la plaque chauffante

Aliment	Taille de la surface de cuisson	Réglage de préchauffage	Temps de préchauffage	Réglage de cuisson	Remarques
Crêpes	30 po ou 36 po	Moyen-vif	4 min	Moyen-vif	Retournez après un temps de 30 à 90 secondes.
Pain doré	30 po	Moyen-vif	3 à 4 min	Moyen	4 à 5 minutes de chaque côté
	36 po	Moyen-vif	4 à 5 min	Moyen	Retournez après un temps de 2 à 2 minutes et demie.
Oeufs poêlés	30 po ou 36 po	Moyen-vif	4 à 5 min	Moyen-vif	Retournez après un temps de 90 secondes à 2 minutes.
Bacon	30 po	Moyen	-	Moyen	8 à 12 minutes
	36 po	Moyen-vif	-	Moyen-vif	Retournez après un temps de 6 à 7 minutes.

fr-ca_main.book.book Page 13 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

Aliment	Taille de la surface de cuisson	Réglage de préchauffage	Temps de préchauffage	Réglage de cuisson	Remarques
Saucisses à déjeuner	30 po	Moyen-doux	-	Moyen-doux	Mettez 1/4 tasse d'eau sur la plaque chauffante au début, puis faites cuire de 10 à 14 minutes.
	36 po	Moyen	-	Moyen	Faites cuire pendant 5 à 6 minutes, tout en retournant à toutes les 30 à 60 secondes.
Galettes de saucisses à déjeuner	30 po	Moyen	3 min	Moyen	Retournez après 5 à 6 minutes.
	36 po	Moyen/ doux	4 à 5 min	Moyen/ doux	Retournez et bougez les galettes toutes les 1 à 2 minutes.
Tortillas de farine (réchauffer)	30 po ou 36 po	Moyen	4 à 5 min	Moyen	15 à 30 secondes de chaque côté
Sandwichs chauds (sandwichs au fromage fondant ou quesadillas)	30 po	Moyen	3 à 4 min	Moyen	2 à 3 minutes de chaque côté
	36 po	Moyen	4 min	Moyen	45 à 60 secondes de chaque côté
Hamburgers	30 po ou 36 po	Moyen-vif	4 à 5 min	Moyen-vif	Faites cuire pendant 14 minutes, en retournant toutes les 2 à 3 minutes.
Côtelettes de porc (faire cuire à 145 °F)	30 po ou 36 po	Moyen-vif	3 à 4 min	Moyen-vif	Laissez reposer pendant 20 minutes avant de faire cuire. Faites cuire pendant 14 minutes, en retournant toutes les 3 à 5 minutes. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
Poitrines de poulet	30 po	Moyen-vif	3 à 4 min	Moyen	Faites cuire pendant 10 à 15 minutes, en retournant toutes les 4 à 5 minutes.
	36 po	Moyen-vif	4 min	Moyen-vif	Faites cuire pendant 8 à 12 minutes, en retournant toutes les 4 à 5 minutes.
Steaks grillés	30 po ou 36 po	Moyen-vif	3 à 4 min	Moyen-vif	Faites cuire pendant 12 minutes et demie, en retournant toutes les 3 à 4 minutes.

Utilisez ce tableau comme guide. Les temps de cuisson varient en fonction de la qualité ou de la quantité des aliments.

fr-ca_main.book.book Page 14 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

REMARQUE

- Évitez de faire cuire des aliments extrêmement gras, car des déversements de graisse peuvent se produire.
- La plaque chauffante peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Cela pourrait endommager le revêtement en émail.
- Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets sur la plaque chauffante.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle ou dans un four à cycle autonettoyant.

Comment traiter la plaque chauffante

Comme tous les accessoires de cuisson en fonte, la plaque chauffante devient plus antiadhésive à l'usage. Pour accélérer ce processus, vous pouvez traiter la plaque chauffante en suivant les étapes suivantes.

1. Appliquez une couche légère et uniforme d'huile végétale sur toute la surface de la plaque chauffante, en veillant à ce que l'huile ne s'accumule pas et ne fasse pas de flaques.
2. Placez la plaque chauffante au four sur la grille du milieu. Réglez le four à 550 °F et faites cuire pendant une heure.
3. Éteignez le four et laissez la plaque chauffante refroidir complètement dans le four avant de la sortir.
4. Répétez les trois étapes deux autres fois, pour un total de trois cycles de traitement.

Comment nettoyer la plaque

- Nettoyez la plaque à la main.
- Ne mettez pas la plaque au lave-vaisselle et n'utilisez pas le cycle d'autonettoyage d'un four.
- Pour éviter d'endommager la surface, ne laissez pas la plaque tremper dans l'eau.

1. Pour un nettoyage normal, essuyez la plaque avec un chiffon ou un essuie-tout humide. Vous pouvez utiliser un savon doux, mais il se peut que vous deviez culotter à nouveau la plaque.
2. Pour nettoyer les résidus d'aliments brûlés, utilisez une brosse à poils de nylon ou un tampon à récurer anti-rayures. N'utilisez pas de nettoyants ou de détergents abrasifs, car ils peuvent endommager la surface de la plaque.
3. Rincez à l'eau chaude et bien séchez.
4. Entreposez la plaque dans un endroit frais et sec.

fr-ca_main.book.book Page 15 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Suivi**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Mise à jour du micrologiciel**
  - Gardez l'appareil à jour.

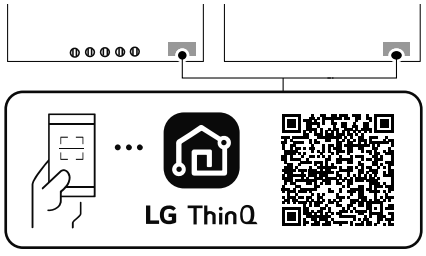
REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR

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



Modèles sans code QR

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

REMARQUE

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

fr-ca_main.book.book Page 16 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

REMARQUE

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

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Fréquence Plage	Sortie Power (Mise sous tension)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	

Avis de la FCC

L'avis suivant concerne le module transmetteur contenu dans ce produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

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

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

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

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

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

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

fr-ca_main.book.book Page 17 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

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

Avis d'Industrie Canada

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

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

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

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

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

fr-ca_main.book.book Page 18 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

ENTRETIEN

Soin et nettoyage

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

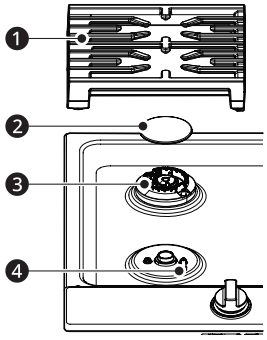
Assemblages des brûleurs

Assemblages des brûleurs scellés

Mettez toutes les commandes hors tension avant d'enlever les pièces des brûleurs.

Les grilles des brûleurs ❶, les capuchons des brûleurs ❷ et les têtes des brûleurs ❸ peuvent être soulevés, ce qui facilite leur nettoyage.

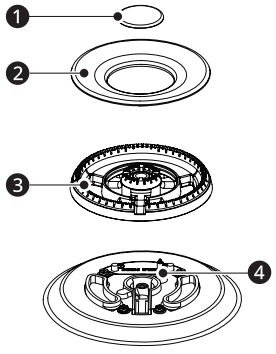
Les électrodes ❹ des brûleurs ne sont pas amovibles.



Assemblage du brûleur double extra grand

La tête du brûleur ❸, le capuchon extérieur du brûleur double ❷ et le capuchon intérieur du brûleur double ❶ peuvent être soulevés, ce qui facilite leur nettoyage.

L'électrode du brûleur ❹ n'est pas amovible.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez PAS de pièces de la surface de cuisson avant qu'elles aient complètement refroidi et qu'elles puissent être manipulées en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface si toutes les pièces des brûleurs et les grilles ne sont pas correctement assemblées.

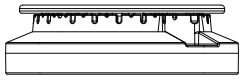
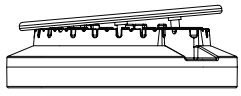
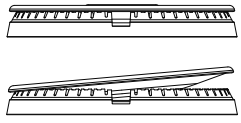
L'électrode du brûleur est exposée lorsque la tête et le capuchon du brûleur sont enlevés. Lorsqu'un brûleur est mis à **LITE**, lui seul produit des étincelles. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre est allumé. Une décharge électrique peut en résulter, ce qui pourrait vous faire renverser des casseroles chaudes.

Capuchons et têtes de brûleurs

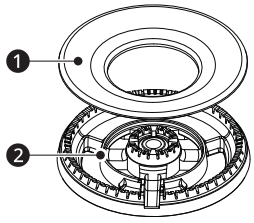
Capuchons de brûleurs

Soulevez les capuchons des brûleurs lorsqu'ils sont froids.

Lavez les capuchons des brûleurs dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez les récurer avec un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules d'aliments brûlés.

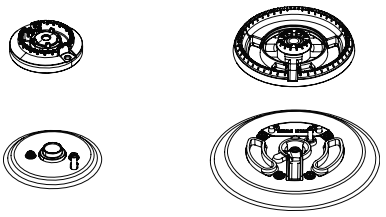
	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement mis en place.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement mis en place.	
Capuchon extérieur du brûleur double extra grand	

Pour assembler correctement le capuchon extérieur du brûleur double extra grand, assurez-vous que le capuchon du brûleur ❶ est positionné sur le guide d'assemblage ❷ de la tête du brûleur.



fr-ca_main.book.book Page 19 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

Têtes des brûleurs



Les têtes des brûleurs sont amovibles.

Il suffit de les soulever de la surface de cuisson pour les nettoyer.

Les fentes qui se trouvent dans les têtes des brûleurs doivent être maintenues propres en tout temps pour obtenir une flamme uniforme. Des orifices ou des électrodes de brûleur obstrués ou sales peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de la surface de cuisson.

Tout déversement sur une électrode ou autour d'elle doit être soigneusement nettoyé. Assurez-vous de ne pas frapper une électrode avec un objet dur, car vous pourriez l'endommager.

Nettoyez régulièrement les capuchons et les têtes des brûleurs, surtout après des déversements qui pourraient obstruer les ouvertures. Soulevez les têtes des brûleurs lorsqu'elles sont froides.

Pour éliminer les aliments brûlés, faites tremper les têtes des brûleurs dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à dents.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Ne rayez pas et n'entaillez pas les orifices de la base du brûleur en laiton.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent à l'usage.

REMARQUE

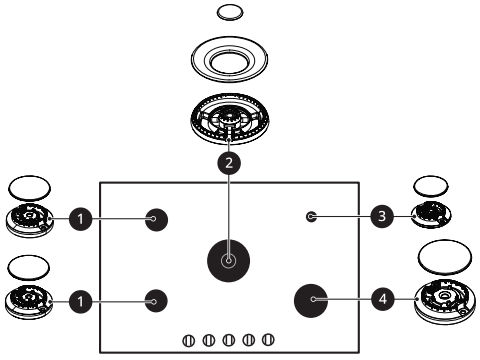
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou des nettoyants liquides.
- Pour nettoyer les orifices, utilisez une brosse à dents à poils rigides en nylon.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de brosse à poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface des brûleurs en laiton.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon a été enlevé.

Après le nettoyage

Avant de réassembler les capuchons et les têtes des brûleurs, secouez l'excédent d'eau, puis asséchez-les soigneusement.

Remplacement

Replacez les têtes des brûleurs et les capuchons des électrodes de la surface de cuisson aux endroits appropriés en fonction de leur taille. On trouve une tête et un capuchon de brûleur de petite taille, deux de taille moyenne, un de grande taille et un de très grande taille.



❶ Tête et capuchon du brûleur moyen

❷ Tête et capuchon du brûleur extra grand (centre)

❸ Tête et capuchon du petit brûleur

❹ Tête et capuchon du grand brûleur

Grilles des brûleurs

La surface de cuisson est équipée de trois grilles de style professionnel. Ces grilles ont une position précise. Pour assurer une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées que dans leur position prévue. En raison des différentes tailles de brûleurs, les grilles latérales ne peuvent pas être remplacées et aucune grille ne peut être tournée d'avant en arrière.

Nettoyage

Enlevez les grilles lorsqu'elles sont froides.

Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et, bien sûr, après tout déversement. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Lorsque vous replacez les grilles, assurez-vous qu'elles sont correctement positionnées sur les brûleurs.

fr-ca_main.book.book Page 20 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

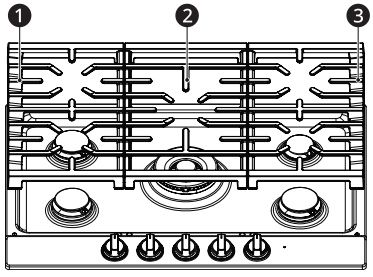
Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une période prolongée sans qu'un accessoire de cuisson soit posé sur la grille.

La finition de la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson pour absorber la chaleur.

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

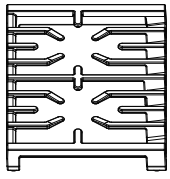
Faites-les tremper avec ¼ tasse d'ammoniaque pendant plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et asséchez.



❶ Grille de gauche

❷ Grille centrale

❸ Grille de droite



L'apparence peut varier. Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront progressivement leur éclat, même si vous leur prodiguez les meilleurs soins. Cela est causé par leur exposition continue à des températures élevées. Vous remarquerez ce phénomène plus tôt avec les grilles de couleur plus claire.

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles dans un four autonettoyant.

Surface de cuisson

Pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable de la surface de cuisson et pour éviter qu'elle ne se ternisse, nettoyez les déversements immédiatement. Les aliments plus acides (tels que les tomates, la choucroute, les jus de fruits, etc.) ou à forte teneur en sucre risquent de ternir la surface de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lorsque la surface s'est refroidie, nettoyez-la et rincez-la.

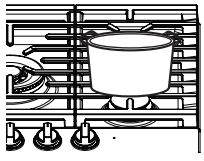
Nettoyez les autres déversements, tels que les éclaboussures de graisse, etc., avec du savon et de l'eau lorsque la surface sera refroidie. Puis, rincez et polissez en utilisant un linge sec.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, nettoyez uniquement la surface de cuisson lorsqu'elle est refroidie.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Cela pourrait causer des dommages à la cuisinière et causer un mauvais fonctionnement.

REMARQUE

- Ne placez pas de matériaux inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



- N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et un fonctionnement inadéquat de la surface de cuisson.
- Si de l'eau s'est déversée sur la surface de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si elle reste sur la surface pour une longue période, cela pourrait causer une décoloration de la surface de cuisson et de la grille.
- La surface de cuisson sous la tête du brûleur pourrait se décolorer si le brûleur de surface au gaz est utilisé pendant une longue période.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, car il égratignera la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.

Essuyez toujours la surface dans le sens du grain.

Suivez les instructions indiquées sur le produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

fr-ca_main.book.book Page 21 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

Pour obtenir des renseignements sur l'achat d'un nettoyant ou d'un produit à polir conçu pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver l'emplacement du détaillant le plus proche, composez le numéro sans frais du service à la clientèle : 1 800 243-0000 (États-Unis), 1 888 542-2623 (Canada), ou visitez notre site Web au **http://www.lg.com**.

Boutons de commande

Il est conseillé d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation de la surface de cuisson.

Utilisez du savon doux et de l'eau, ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Utilisez de l'eau propre pour rincer.

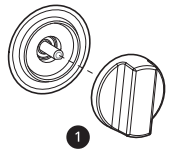
Nettoyez ou rincez le panneau de commande avec un linge humide. Utilisez du savon doux et de l'eau, ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Utilisez de l'eau propre pour rincer.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants pour fours sur les boutons de commande. Ces produits peuvent causer des dommages à la finition des boutons.

Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela peut endommager la tige du robinet de gaz,

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont en position **OFF** et retirez-les des tiges en tirant simplement pour les nettoyer.



❶ Bouton du brûleur de surface

Pour remettre un bouton, tenez-le avec l'étiquette **OFF** vers le haut et glissez-le directement sur la tige.

REMARQUE

- Débranchez la surface de cuisson avant de nettoyer les boutons de commande pour empêcher les brûleurs de s'allumer.

fr-ca_main.book.book Page 22 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le technicien

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

Pièces et fonctionnalités

Problème	Cause possible et solution
Les brûleurs génèrent des flammes jaunes ou à pointe jaune.	**Vous devez déterminer visuellement la qualité de la combustion des flammes du brûleur.** • Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si les flammes du brûleur sont normales. Si les flammes du brûleur ressemblent à ❶, communiquez avec un centre de services. Les flammes du brûleur devraient ressembler à ❷ ou ❸, selon le type de gaz utilisé. Dans le cas du gaz de pétrole liquéfié, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.  ❶ Flammes jaunes : communiquez avec un centre de services. ❷ Pointes jaunes sur les cônes externes : normales pour le gaz de pétrole liquéfié ❸ Flammes bleues douces : normales pour le gaz naturel
Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.	**Mauvais ratio entre l'air et le gaz.** • Si la surface de cuisson fonctionne au gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec l'installateur de la surface de cuisson ou la personne qui a effectué la conversion.
Les boutons de commande ne tournent pas.	**Le bouton n'a pas été enfoncé.** • Pour tourner le bouton hors de la position d'arrêt, poussez le bouton et tournez-le.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas de façon uniforme.	**La fiche de la surface de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise de courant.** • Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. **Les fentes sur le côté du brûleur pourraient être bloquées.** • Enlevez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il y a des aliments ou de la graisse brûlés dans la zone des électrodes. Consultez la section « Entretien et nettoyage ». **Assemblage inadéquat du brûleur.** • Assurez-vous que les composantes du brûleur sont installées correctement. Consultez la section « Entretien et nettoyage ».

fr-ca_main.book.book Page 23 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l'appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	**Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi.** • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. • Désactivez les **données mobiles** de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Veuillez régler le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez l'appareil à ce dernier. Pour vérifier la fréquence du routeur, veuillez communiquer avec votre fournisseur de services Internet ou le fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. • Si la distance entre l'appareil et le routeur est trop grande, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Déplacez le routeur afin qu'il soit plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
	Pendant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez lge12345. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez XXXX deux fois à titre de mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir 8b928b92 à titre de mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.
	Du métal interfère avec la réception du Wi-Fi. • Si la face avant de l'armoire qui couvre la base de la surface de cuisson est en métal, le Wi-Fi pourrait ne pas fonctionner ou la réception pourrait être faible.

fr-ca_main.book.book Page 24 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

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

Si votre surface de cuisson au gaz de LG (le « produit ») est défectueuse en raison d'un problème de fabrication ou de matériaux, dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée, lors de la période de garantie établie ci-dessous, LG Electronics Canada inc. (« LGECI ») peut, à sa discrétion, réparer, remplacer ou offrir un prorata pour le produit à la réception d'une preuve de l'achat original. Cette garantie limitée est valide seulement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, comme déterminé à l'entière discrétion de LGECI.

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

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, à l'entière discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original détaillant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

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

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

fr-ca_main.book.book Page 25 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne en raison de tuyaux d'eau brisés ou dont l'eau fuit, conduite d'eau gelée, conduite de récupération obstruée, approvisionnement d'eau inadéquat ou interrompu ou ravitaillement d'air inadéquat;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation de tout accessoire, composant ou produit nettoyant, incluant, sans limite, filtres à eau non autorisés par LGECI;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, bacs, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de produits du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié ou vice versa;
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

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

fr-ca_main.book.book Page 26 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

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

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

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

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

fr-ca_main.book.book Page 27 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

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

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

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

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

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

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

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

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

fr-ca_main.book.book Page 28 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

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

fr-ca_main.book.book Page 29 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

fr-ca_main.book.book Page 30 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

fr-ca_main.book.book Page 31 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

fr-ca_main.book.book Page 29 Friday, January 6, 2023 1:50 PM

LG
Life's Good

LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com