



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

CERAMIC-GLASS RADIANT COOKTOP

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

LCE301OSB
LCE361OSB



MFL54169104

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Important Safety Precautions 3–7

COOKWARE TIPS

Selecting Cookware 8–9

PARTS AND FEATURES

Parts and Features of Your Cooktop 10

Touch Control Features 11

OPERATING INSTRUCTIONS

Before Using the Cooktop 12

Setting the Controls 12–14

Using the Warming Zones 14

Using the Triple cooking zones 15

Using the Dual cooking zones 15

Using the Child lock 16

Other Functions 16

CARE AND CLEANING

Cleaning the Cooktop 17

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before You Begin 18

Unpacking the Cooktop 18

Technical Specifications 19

Preparing the Installation Location 20

Dimensions and Clearances 21

Preparing the Installation Location 22

Dimensions and Clearances 23

Electrical Connections 24–26

Cooktop Installation 26–27

Final Check 27

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service 28–29

WARRANTY

Warranty for customers in the U.S.A. 30

Warranty for customers in Canada 31

THANK YOU!

Congratulations on your purchase
and welcome to the LG family.

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

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

SAFETY PRECAUTIONS

- **Proper Installation:** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition in the United States, and all local code requirements. Install only per installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards.
- **Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.** Mark the breaker or fuse for ease of identification and swift action if necessary.
- **Do not repair or replace any part of the appliance.** All servicing should be done only by a qualified technician to avoid the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the product.**
- **Storage on appliance: Flammable materials should not be stored near or on the cooking surface.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

Never use your appliance for warming or heating a room.

⚠ CAUTION

DO NOT touch Cooking Zones or areas near these surfaces. Cooking Zones may be hot from residual heat even though they are dark in color. Areas near the Cooking Zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.

⚠ CAUTION

Never wear loose fitting or hanging garments while using this appliance.

- Always turn off all controls when cooking is completed.
- Never allow children to set or stand on any parts of the appliance as they could be injured or burned.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

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

ELECTRICAL SAFETY

WARNING

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not reuse your COOKTOP until the glass surface has been changed.
- When using the COOKTOP, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

CHILD SAFETY

WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

- **This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home.** It is not designed for commercial or industrial purposes.
- **Do not use the cooktop to heat the room.**
- **Take care when plugging in electric appliances near the cooktop.** Cords must not come into contact with the hot surface. This could cause damage to the cooktop and cable insulation.
- **Overheated fats and oils catch fire quickly.** You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- **After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.**
- **Always keep the control panels clean and dry.** Do not let liquids or grease remain on the cooktop controls area. Spilled or burnt-on foods can activate or deactivate the appliance. Clean the controls area thoroughly to resume normal operation of the appliance.
- **Never place combustible items on the cooktop.**
- **Never keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the cooktop.**
- **Avoid placing metal cooking utensils on the cooking surface areas.** Metal objects can become hot and cause burns.
- **Know which touch keypad controls each surface of the cooking zones.**
- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Use Proper Pan Sizes.** This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **If pan is smaller than element,** a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.
- **Do not place any object on or near the control keypad area in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.**
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never leave prepared food on the Cooking Zones.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- **Protective liners: Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.** Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils: Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature.** Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Ventilating hood: The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently, so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.**
- **Do not clean or operate a broken cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY DURING USE (cont.)

- **Do not place hot cookware on cold cooktop glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pans across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marking that can affect the ceramicglass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
- Do not use water on grease fires. Use baking soda a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.
- **Always turn off all controls when cooking is completed.**
- **Be sure you know which control pads operate each surface unit.** Make sure you turned on the correct surface unit.
- **Use only dry potholders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may results in burns form steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SAFETY WHEN CLEANING

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

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking.
The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.
- Do not use the cooktop as a worksurface or storage space.
- Please be careful at the edges when moving pots and pans.
- Do not operate the cooking zones with empty pots or pans.
- Do not turn on the cooking zones with no pots or pans on the element.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes but is not unbreakable. It can be damaged if hard or sharp objects fall on it.
- Be very cautious if using pots made of cast iron, or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.
- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Keep meltable objects or materials away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil, or cooking wraps. If any materials or foodstuffs melt on the ceramicglass surface, these should be cleaned up immediately.

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

- Do not use cookware with any dirt build up on the bottom.
- Do not use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.
- **Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.**
- **Never cook directly on the galss. Always use cookware.**

CAUTION

Burn Hazard: The Cooking Zones may appear cool when turned ON and after they have been turned OFF.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

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

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local health council or environmental health office.

CAUTION

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

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

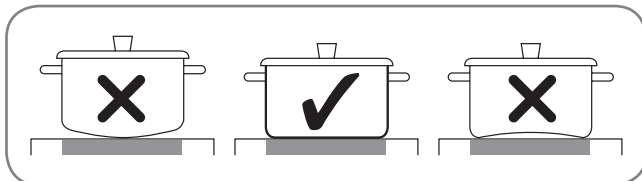
COOKWARE TIPS

SELECTING COOKWARE

POTS AND PANS

The better the pot, the better the cooking results.

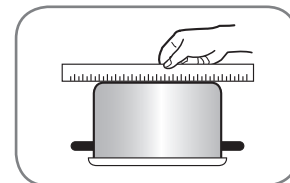
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



- Pots with aluminum or copper bases can cause metallic discoloring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
- Be very careful when using cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
- When cold, pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok), please follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

USE FLAT-BOTTOMED COOKWARE

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



SELECTING COOKWARE (cont.)

AVOIDING SCRATCHES

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

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

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

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

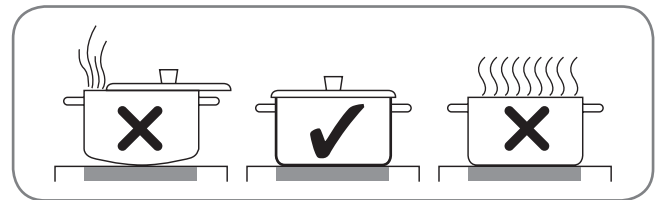
FOR BEST RESULTS:

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

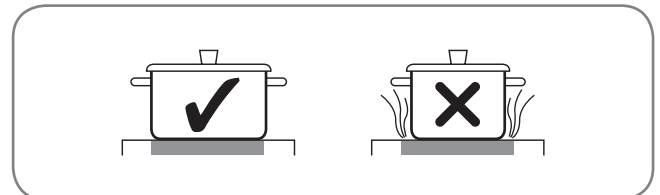
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking, and make sure that the bottoms of the pans are clean and dry.
- When cooking with large amounts of liquid, use large pots so that nothing can boil over.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent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

TIPS FOR SAVING ENERGY:

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



- Switch off the cooking zones before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping food warm or for melting purpose.
- The base of the pot should have the same size as the cooking zone.



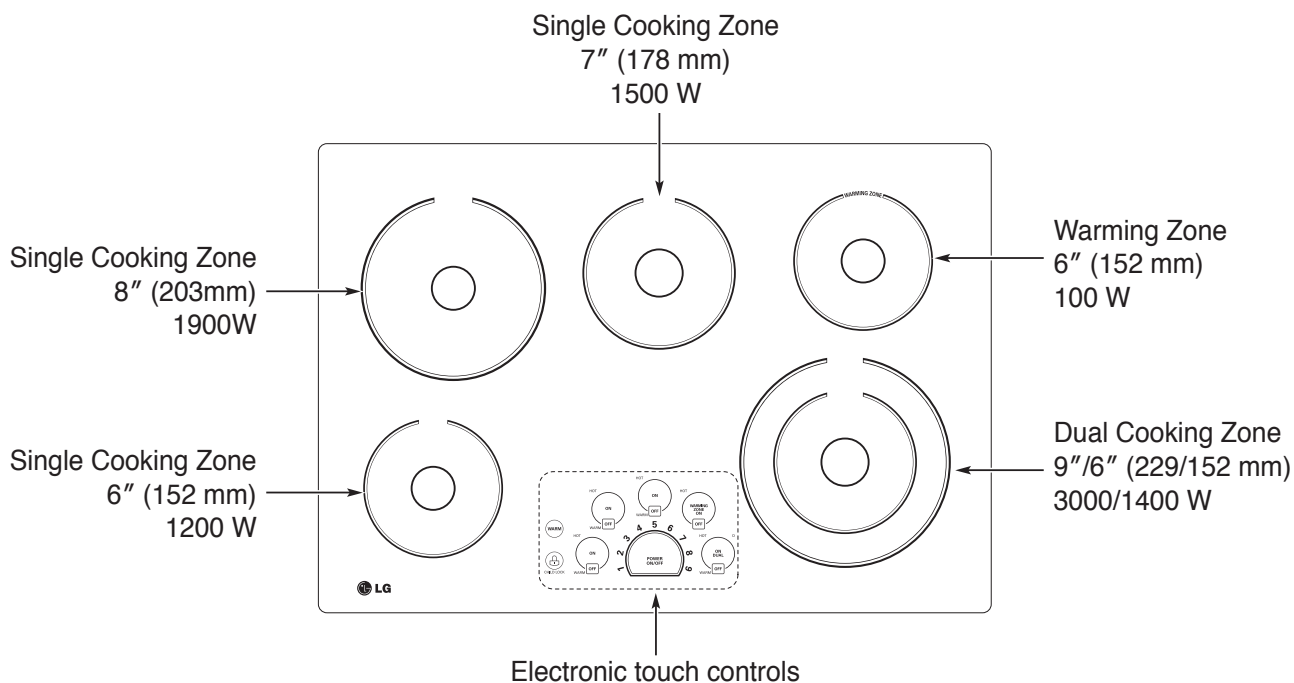
- Using a pressure cooker shortens the cooking times by up to 50%.

PARTS AND FEATURES

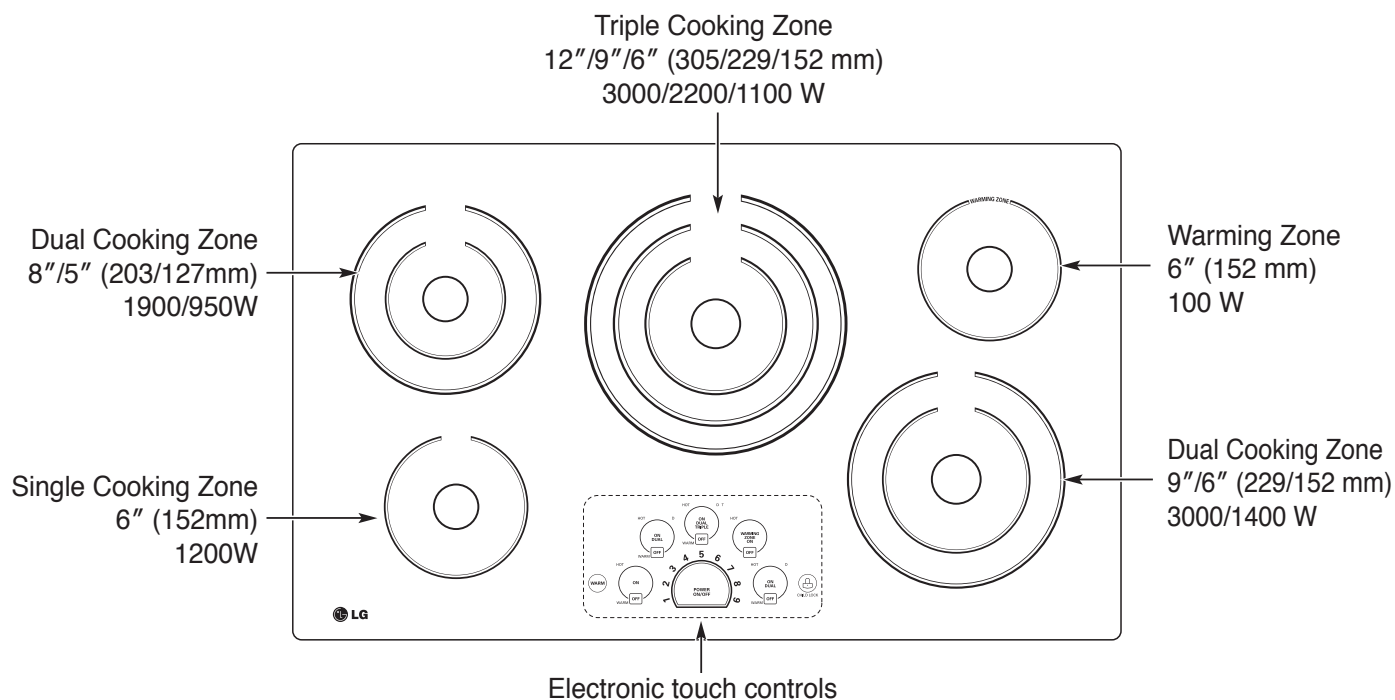
PARTS AND FEATURES OF YOUR COOKTOP

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

LCE3010SB Radiant Cooktop



LCE3610SB Radiant Cooktop

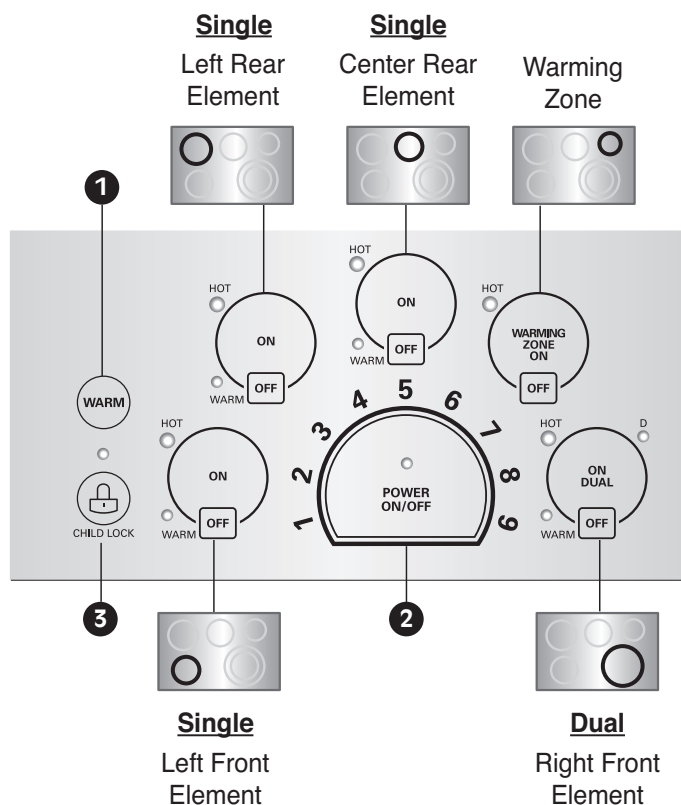


TOUCH CONTROL FEATURES

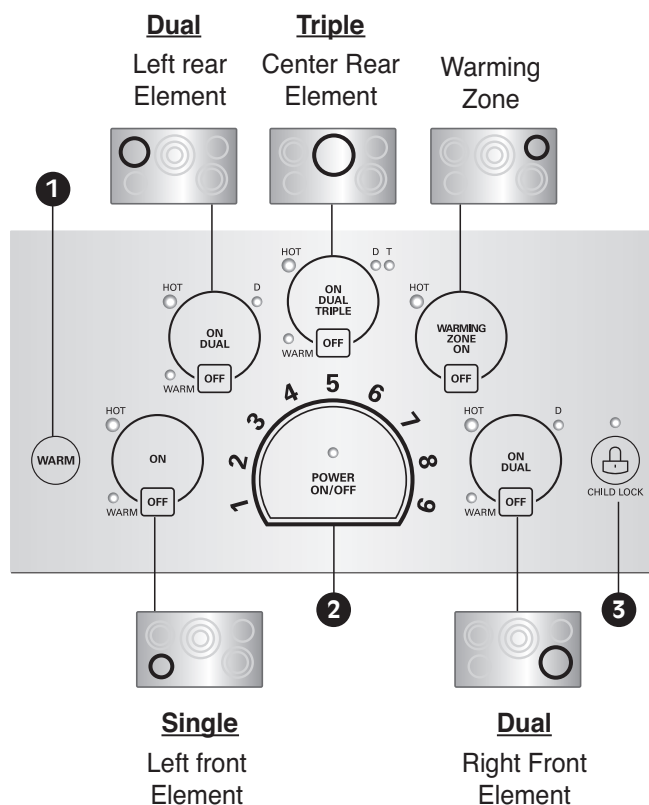
LOCATIONS OF SURFACE ELEMENTS AND CONTROLS

The surface burner elements are positioned in the same locations on the cooktop and the control panel for ease of use.

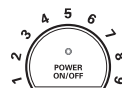
LCE3010SB Radiant Cooktop



LCE3610SB Radiant Cooktop



- 1 WARM:** This pad lowers selected active element to the lowest setting.
- 2 POWER ON/OFF:** Touch the POWER ON/OFF pad to turn the entire cooktop ON and OFF. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a Cooking Zone is activated.
- 3 CHILD LOCK:** Touch and hold for 3 seconds to activate and deactivate the child lockout function.



To set the element power level: Select the number on the element power settings for the active Cooking Zone to adjust the power level from 1 to 9.

Hot Surface Indicator: The indicator light below the HOT will illuminate when the cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE COOKTOP

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

CAUTION

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

SETTING THE CONTROLS

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

FIRST OPERATION

The first time that power is supplied to the cooktop, the display for the controls lights for 1 seconds. If you don't turn on the cooktop within 1 hour after power is supplied to the cooktop, the display for the controls blinks.

ACTIVATING THE COOKTOP



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



To turn OFF the cooktop, touch the **POWER ON/OFF** pad. The indicator light above the pad will turn off.

NOTE: After turning on the cooktop with the POWER ON/OFF pad, you must select one of the Cooking Zones within 15 seconds using the Cooking Zone ON pad(s). If no selection is made, the cooktop will turn off for safety.

SELECTING THE COOKING ZONE



To select the desired Cooking Zone, touch the **ON** pad.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights are blinking but no power level is set

NOTE: Once the Cooking Zone has been selected with the ON pad, the power level must be selected within 10 seconds with the Element power settings. Otherwise, the Cooking Zone will turn off for safety.

SETTING THE CONTROLS (cont.)

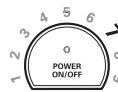
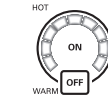
SETTING THE POWER LEVEL

The power level for the selected Cooking Zone can be set from 1 to 9.

To select the power level:

- 1 Select the number on the element power settings for the active Cooking Zone to adjust the power level from 1 to 9.
- 2 Selecting 7 will activate the Cook Zone. After activating the Cook Zone, the indicator lights will flash once and lock your selection.

NOTE: If power level is not selected, the Cooking Zone will turn off after 10 seconds.



To readjust the power level:

- 1 Select Cooking Zone ON.
- 2 To change the Cooking Zone power, select the desired level. If power level is not selected after 10 seconds, the Cooking Zone power level will remain the same.



To turn OFF the Cooking Zone:

- 1 After the cooking is complete, touch the **OFF** pad to turn off the Cooking Zone.
- 2 The corresponding cooking zone display will turn off.
- 3 If the POWER ON/OFF pad is selected, all Cooking Zones will shut off.



WARNING



Your cooktop has a residual heat indicator for each Cooking Zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. Avoid touching the Cooking Zone when this indicator is shown. Although the cooktop is OFF, the light will stay lit until the cooktop has cooled down.

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

SETTING THE CONTROLS (cont.)

WARM

The cooktop has a WARM setting feature that can be used on all Cooking Zone except the Warming Zone element.

To activate:

Touch the **ON** pad to activate the desired Cooking Zone and touch the WARM pad. The selected Cooking Zone will be set to the LOW setting. The indicator light above WARM will turn ON.



To change the power level:

Touch the **ON** pad and select a new number on the element power settings. The indicator light above WARM will turn OFF.

USING THE WARMING ZONE

WARMING ZONE

Use the Warming Zone to keep cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

To activate the warming zone:



Touch the **WARMING ZONE ON** pad.
Set the desired power level on the element power settings.

Warming level guide

Settings	Used
1-2	Pastries Breads Breakfast Foods (Eggs) Delicate Foods
3-5	Soups (Cream) Stews Vegetables Meats
6-8	Sauces Gravies
9	Hot Beverages Soups (Liquid)

NOTE:

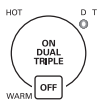
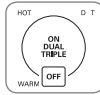
- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and bread, the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for cooktop use.
- Always use potholders when removing food from the Warming Zone as cookware and plates will be hot.
- Never warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- Do not heat cold food on the Warming Zone.
- The quantity and type of food being held may affect the required heat setting
- Do not use large utensils or large amounts of food as this may cause uneven heating.
- Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140° - 170° F (except pastries).

USING THE TRIPLE COOKING ZONES (LCE3610SB only)

The Triple Element, located in the center position, offers three different size elements to accommodate different pan sizes.

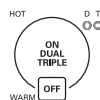
To Activate the Triple Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).



The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.

- 3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).



The indicator light below the **D** (Dual) and **T** (Triple) will turn on.

- 4 Select the desired power level.

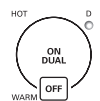
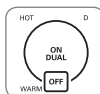


USING THE DUAL COOKING ZONES

The Dual Element, located in the right front position, offers two different size elements to accommodate different pan sizes. Use one or two sections of the element to accommodate different pan sizes.

To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual).



The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.

- 3 Select the desired power level.

LCE3010SB only



LCE3610SB only

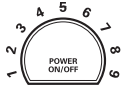


OPERATING INSTRUCTIONS

USING CHILD LOCK

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

SETTING CHILD LOCK



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



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

CANCELING CHILD LOCK



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

OTHER FUNCTIONS

AUTOMATIC SHUTOFF

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

AUTOMATIC POWER LEVEL CONTROL

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

CLEANING THE COOKTOP

NORMAL DAILY USE CLEANING

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or they might damage the surface with scratches or permanent staining.

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

- ❶ Before using the cooktop for the first time, clean it with Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- ❷ Daily use of Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
- ❸ Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of Cleaner directly to the cooktop.
- ❹ Use a paper towel clean the entire cooktop surface.
- ❺ Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE:

It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

⚠ CAUTION

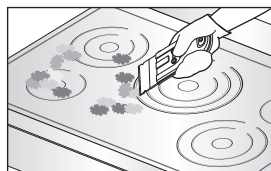
- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.**
 - They may damage your glass cooktop surface.
- **For your safety please wear an oven mitt potholder while cleaning the hot cooking surface.**

BURNED-ON RESIDUE

To clean the glass-ceramic

Step. 1

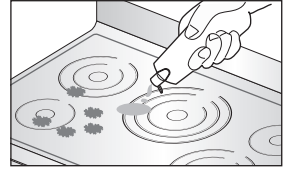
First remove any burnt-on deposits or spilled food from your glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper (similar to scraping paint off of your windowpanes in your home - it will not damage the decorated cooking surface). Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.



NOTE: Do not use a dull or nicked blade. For your safety, please wear an oven mitt potholder while using the metal scraper.

Step. 2

When the cooking surface has cooled down apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel as if you were cleaning a window.



NOTE: Approved cleaner

Weiman CookTop Cleaning Cream

(www.weiman.com)

Cerama Bryte

(www.ceramabryte.com)

Hope's Cooktop Cleaning Cream

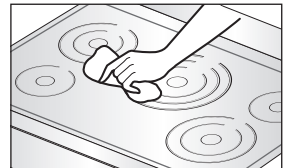
(www.camden-industrial.com)

Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray

(www.easyoff.com).

Step. 3

As a final step, clean with clear water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Important: If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate, etc.), a plastic item or kitchen foil accidentally melts on the hot surface of your cooktop, remove the molten material **IMMEDIATELY** with a metal razor scraper (it will **not** damage the decorated cooking surface) **while the cooking surface is still hot** to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. **For your safety please wear an oven mitt potholder while cleaning the hot cooking surface.**

METAL MARKS AND SCRATCHES

- ❶ Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface. These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
- ❷ If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.

IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

NOTES TO INSTALLER:

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

NOTE TO CONSUMER:

Keep this User's Guide and Installation Instructions for future reference.

NOTE: This appliance must be properly grounded.

Damage caused by failure to follow these instructions is not covered by the cooktop warranty.

UNPACKING THE COOKTOP

- ① Unpack and visually inspect the cooktop for any damage or missing components.
- ② Be sure the bottle of cleaner and conditioner packed in the literature bag is left where the user can find it easily. It is important that the ceramic-glass cooktop be pretreated before use.
See *CARE AND CLEANING*.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

LCE3010SB Radiant Cooktop

COOKTOP DIMENSIONS

Width	30-27/32" (783 mm)
Depth	21-15/32" (545mm)
Height	4" (101.6 mm)

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Front Left	6" (152 mm)	1200 W
Front Right	9"/6" (229/152 mm)	3000/1400 W
Rear Left	8" (203mm)	1900 W
Rear Right	6" (152 mm)	100 W (Warm)
Center	7" (178 mm)	1500 W

COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS

Width	29-3/8" (746 mm)
Depth	20-1/4" (515 mm)

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Connection voltage:

240/208 VAC 60 Hz.
32.1A/27.9 A

Maximum connected power load:

7700 W/5800 W

LCE3610SB Radiant Cooktop

COOKTOP DIMENSIONS

Width	36-11/16" (932 mm)
Depth	21-15/16" (557mm)
Height	4" (101.6 mm)

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Front Left	6" (152mm)	1200 W
Front Right	9"/6" (229/152 mm)	3000/1400 W
Rear Left	8"/5" (203/127mm)	1900/950W
Rear Right	6" (152 mm)	100 W (Warm)
Center	12"/9"/6" (305/229/152 mm)	3000/2200/1100 W

COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS

Width	34-9/16" (878 mm)
Depth	20-3/8" (517 mm)

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Connection voltage:

240/208 VAC 60 Hz.
38.3/33.2 A

Maximum connected power load:

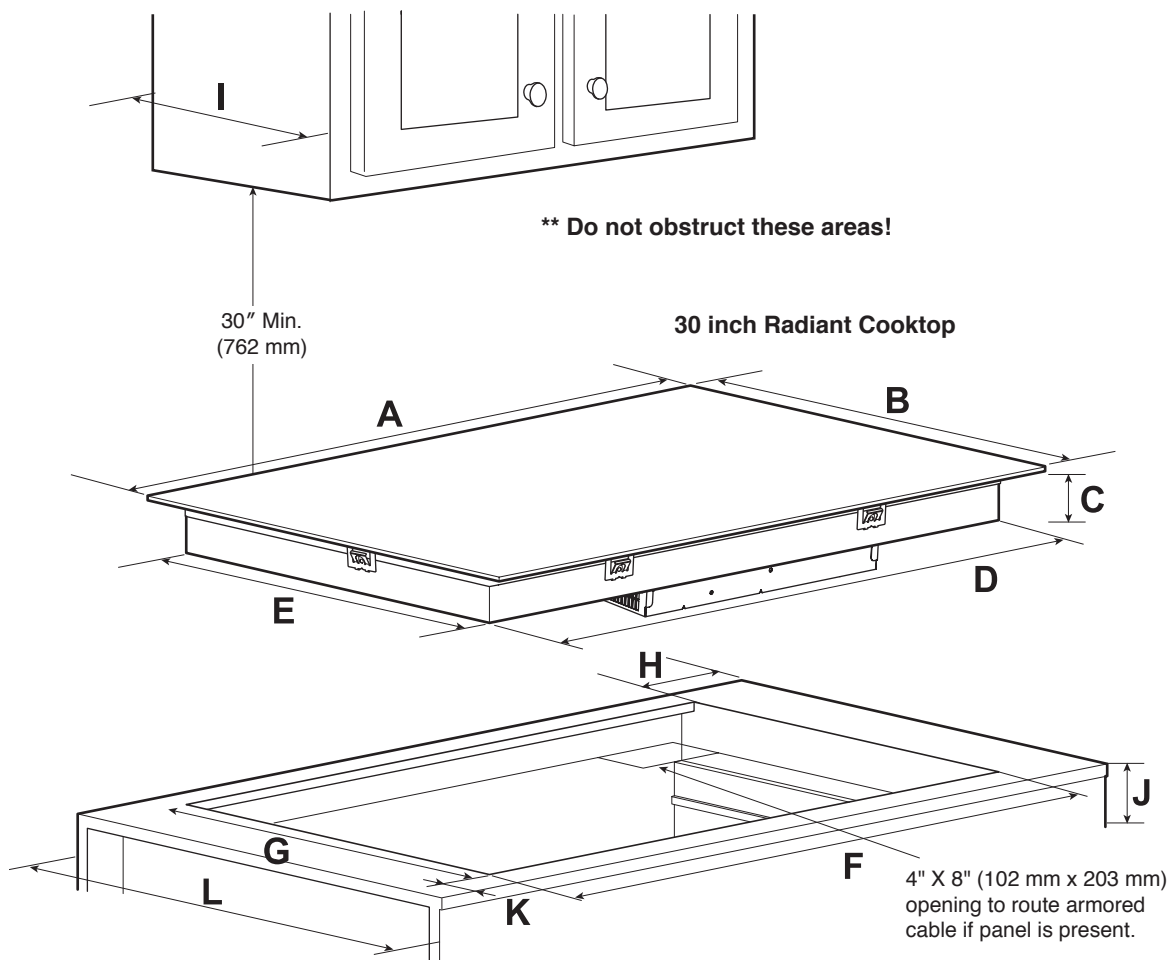
9200/6900W

INSTALLATION INSTRUCTIONS

PREPARING THE INSTALLATION LOCATION

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

- All electric cooktops run off a single phase, three-wire or four-wire cable, 240/208 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.
- Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 30" (762 mm).
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 93°C [200°F]) generated by the cooktop.



LCE3010SB Radiant Cooktop

Unit	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Inch	30-27/32	21-15/32	3-3/4	28-13/16	19-5/8	29-3/8	20-1/4	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	783	545	95	732	498	746	515	20	330	145	64	610

All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).
Allow 2" (50 mm) space below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ENGLISH

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Overhead cabinet should not exceed a maximum depth of 13" (330 mm).

Min. recommended distance between rear edge of cutout and nearest combustible surface.

10" (254 mm)

18" (457 mm)

36" Min (914 mm)

F

J

G

K

L 24" (610 mm)

12" (305 mm)

H Min. from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit).

Empty space is needed underneath the cooktop for installation purposes.

Approximate location of junction box.

CAUTION

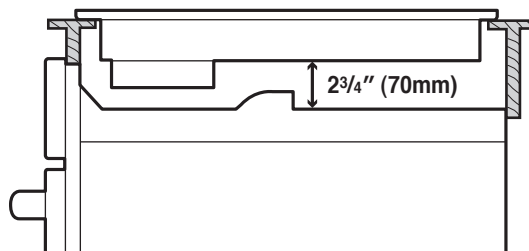
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the face of the cabinets.

Model	H	K
LCE3010SB	3-3/4" (95 mm)	2-1/2" (64 mm)

CAUTION

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

■ Recommend space cooktop and oven

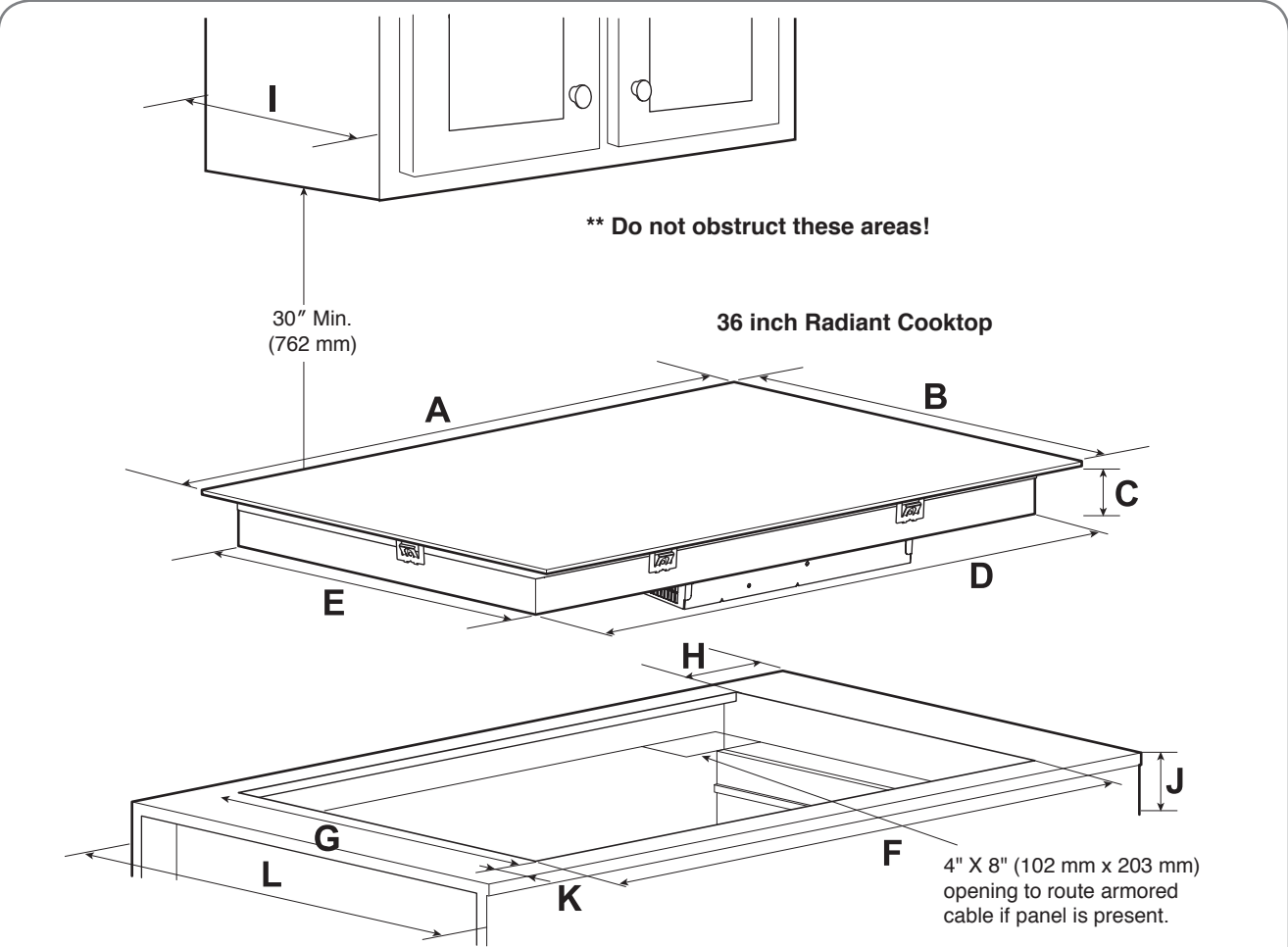


INSTALLATION INSTRUCTIONS

PREPARING THE INSTALLATION LOCATION

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

- All electric cooktops run off a single phase, three-wire or four-wire cable, 240/208 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.
- Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 30" (762 mm).
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 93°C [200°F]) generated by the cooktop.



LCE3610SB Radiant Cooktop

Unit	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Inch	36-11/16	21-15/16	3-3/4	33-27/32	19-25/32	34-9/16	20-3/8	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	932	557	95	860	502	878	517	20	330	145	64	610

All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).
Allow 2" (50 mm) space below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ENGLISH

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Overhead cabinet should not exceed a maximum depth of 13" (330 mm).

Min. recommended distance between rear edge of cutout and nearest combustible surface.

10" (254 mm)

18" (457 mm)

36" Min (914 mm)

24" (610 mm)

12" (305 mm)

H Min. from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit).

Empty space is needed underneath the cooktop for installation purposes.

Approximate location of junction box.

CAUTION

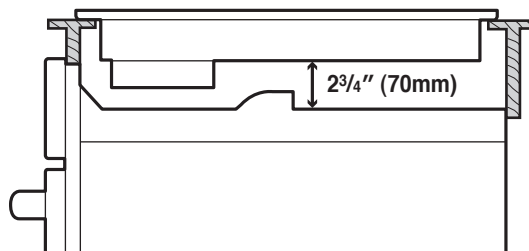
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the face of the cabinets.

Model	H	K
LCE3610SB	3-3/4" (95 mm)	2-1/2" (64 mm)

CAUTION

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

■ Recommend space cooktop and oven



INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

PROVIDING THE ELECTRICAL CONNECTION

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

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.
- 2 36" Radiant cooktop can consume up to 9200W at 240 VAC. A 50 Amp circuit breaker with wire gauge #8 AWG must be used.
30" Radiant cooktop can consume up to 7700W at 240 VAC. A 40 Amp circuit breaker with wire gauge #8 AWG must be used.
NOTE: Wire sizes and connections must conform with the fuse size and rating of the appliance in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition, and local codes and ordinances.
- 3 The appliance should be connected to the fused disconnect (or circuit breaker) box through flexible armored or nonmetallic sheathed cable. The flexible armored cable extending from this appliance should be connected directly to the grounded junction box. The junction box should be located as shown on page 21 or 23 with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.
- 4 A suitable strain relief must be provided to attach the flexible armored cable to the junction box.

WARNING

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ENGLISH

ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

ELECTRICAL CONNECTION

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

Electrical ground is required on this appliance.

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

NOTE TO ELECTRICIAN:

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

WHERE LOCAL CODES PERMIT CONNECTING THE APPLIANCE-GROUNDING CONDUCTOR TO THE NEUTRAL (WHITE) WIRE

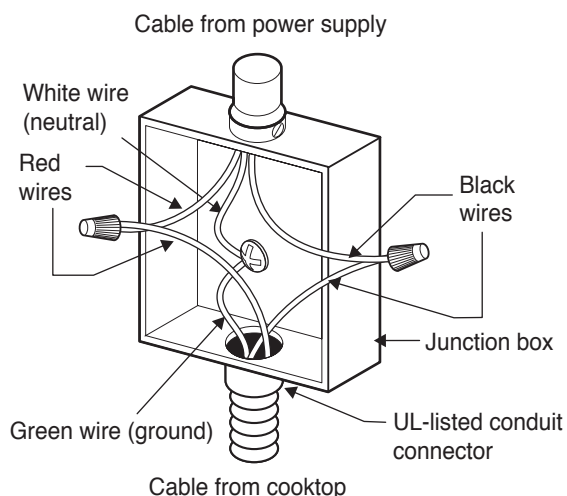
Observe all governing codes and local ordinances.

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

⚠ WARNING

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

3-WIRE GROUNDED JUNCTION BOX



INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

IF COOKTOP IS USED IN A NEW BRANCH CIRCUIT INSTALLATION (1996 NEC), MOBILE HOME, RECREATIONAL VEHICLE, OR WHERE LOCAL CODES DO NOT PERMIT GROUNDING TO THE NEUTRAL (WHITE) WIRE

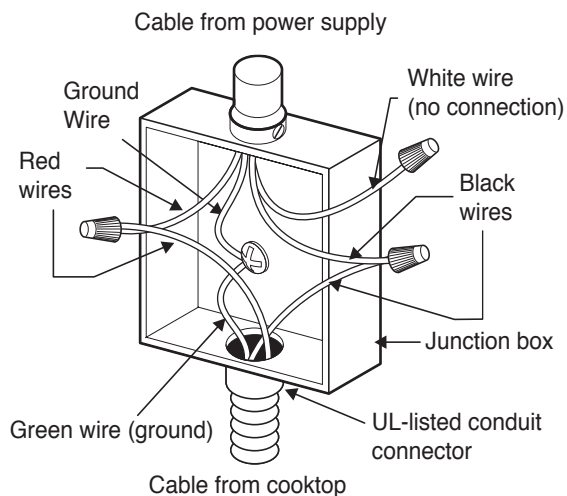
Observe all governing codes and local ordinances.

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

⚠ WARNING

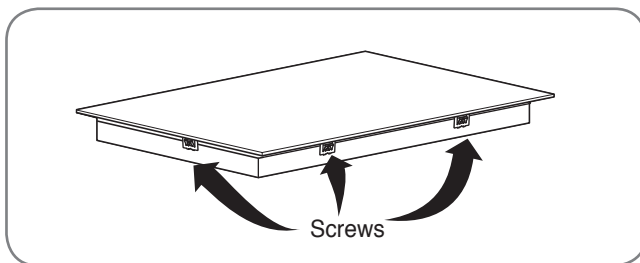
If connecting to a 4-wire power supply cable electrical system, the appliance frame connected ground wire **MUST NOT** be connected to the neutral wire of the 4-wire electrical system.

4-WIRE GROUNDED JUNCTION BOX

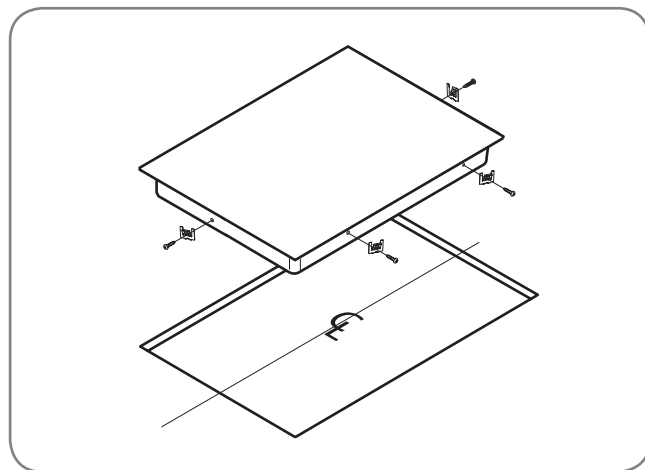


COOKTOP INSTALLATION

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



- 2 Carefully lower the cooktop into the counter- top cutout, making sure not to trap any wires.
NOTE: Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

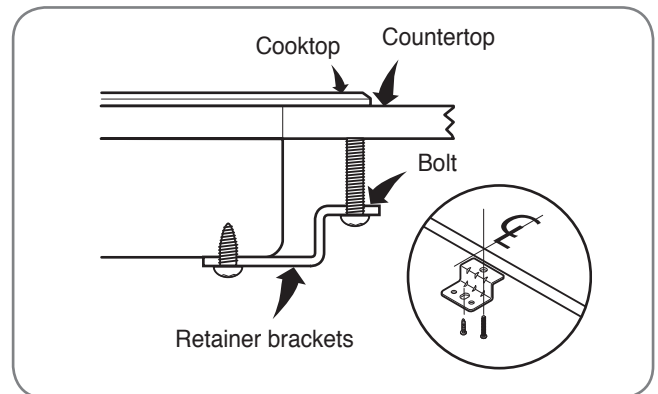
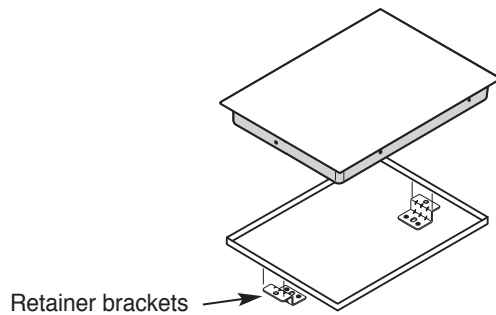
COOKTOP INSTALLATION (cont.)

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

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

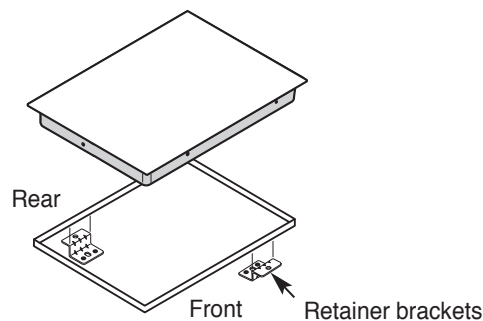
LCE3010SB / LCE3610SB Radiant Cooktop

Preferred installation



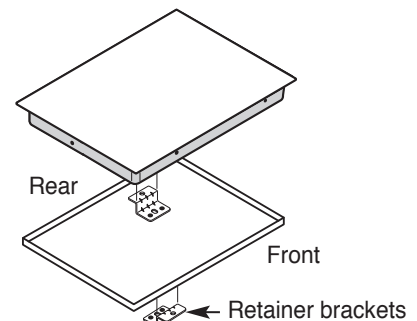
LCE3010SB Radiant Cooktop

Alternative installation



LCE3610SB Radiant Cooktop

Alternative installation



FINAL CHECK

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

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

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

CAUTION

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

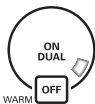
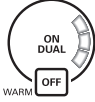
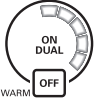
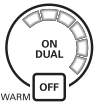
TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Causes	Solutions
Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked. • Circuit breaker has tripped or fuse is blown. • Power outage. • Installation wiring not complete.	• See USING CHILD LOCK to turn off the CHILD LOCK feature. • Reset the circuit breaker. • Check house lights to confirm power outage. • Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	• Incorrect Cooking Zone selected. • No power to cooktop.	• Make sure the correct control is ON for the Cooking Zone being used. • See “Cooktop does not work” above.
Elements turns off while cooking.	• Cooktop inner temperature too High.	• Check that cooktop has been installed According to the installation instructions.
Elements do not get hot enough.	• Touch controls may not be set properly. • Cookware may not be shape or flat or the correct size.	• Check the power level. • Use the recommended cookware. See the page 8-9.
A fan sound can be heard.	• Cooktop inner temperature is High.	• This is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With the heavy use the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Flashing 	• There is a fault with thermistor or Micom.	• Turn the cooktop off using the Power ON/OFF. Turn cooktop back on using the Power ON/OFF.
Flashing 		
Flashing 		
Flashing 	• Food spill/soil on touchpads. • Object placed on touchpad. • Touch time is long.	• Clean the surface. • Remove object from the touch pad. • If any one of the keys is touched for more than 10 seconds continuously, this error will be displayed. • If water or a metal object is placed on the touchpad this error will be displayed. • Turn the cooktop off using the Power ON/OFF. Turn cooktop back on using the Power ON/OFF.
Flashing 	• There is a fault with Display.	• Turn the cooktop off using the Power ON/OFF. Turn cooktop back on using the Power ON/OFF.
Flashing 	• Low voltage detection	• This represents low voltage to the cooktop. Call a licensed electrician.

LG ELECTRONICS, INC. LG RADIANT COOKTOP LIMITED WARRANTY - USA

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

WARRANTY PERIOD:	WHAT IS COVERED:
One year from date of original purchase	Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty , LG will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.
Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided. Please call 1-800-243-0000 and choose the appropriate option to locate your nearest LG Authorized Service Center. Or visit our Web site at http://us.lgservice.com .	

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

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

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

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

LG ELECTRONICS, INC. LG RADIANT COOKTOP LIMITED WARRANTY - CANADA

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

WARRANTY PERIOD:	WHAT IS COVERED:
One year from date of original purchase	Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty , LG will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

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

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

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

MEMO

MANUAL DE PROPIETARIO

ESTUFA DE VIDRIO CERÁMICO RADIANTE

Lea esta guía con detenimiento antes de utilizar el aparato y manténgala a mano para referencia en todo momento.

LCE301OSB
LCE361OSB

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Precauciones importantes de seguridad 3-7

CONSEJOS SOBRE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

Cómo seleccionar recipientes de cocción 8-9

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y características de su estufa 10

Características de control táctiles 11

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de usar la estufa 12

Cómo configurar los controles 12-14

Cómo usar las zonas de calentamiento 14

Cómo usar las zonas de cocción triples 15

Cómo usar las zonas de cocción dobles 15

Cómo usar el bloqueo para niños 16

Otras funciones 16

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo limpiar la estufa 17

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de comenzar 18

Cómo desempacar la estufa 18

Especificaciones técnicas 19

Cómo preparar la ubicación de instalación 20

Dimensiones y espacios 21

Cómo preparar la ubicación de instalación 22

Dimensiones y espacios 23

Conexiones eléctricas 24-26

Instalación de la estufa 26-27

Control final 27

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico 28-29

GARANTÍA

Garantía para clientes de los EE.UU. 30

Garantía para clientes en Canadá. 31

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y
bienvenido a la familia de LG.

Su nueva estufa RADIANTE LG
combina características de cocción
de precisión con una operación
simple y un diseño de estilo.
Siguiendo las instrucciones de
operación y cuidado de este
manual, su estufa le brindará
muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

! ADVERTENCIA Para su seguridad, debe seguirse la información de este manual a fin de minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos, y con todos los requisitos de códigos locales. Instale sólo según las instrucciones de instalación.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su estufa a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Quite toda la cinta y envoltorio de embalaje antes de utilizar el aparato. Destruya el cartón y las bolsas plásticas después de desempacar el aparato. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con normas técnicas aceptadas.
- **Sepa cómo desconectar la energía eléctrica hacia el aparato desde el interruptor de circuitos o caja de fusibles en caso de una emergencia.** Marque el interruptor o fusible para una identificación sencilla y una acción rápida si así fuese necesario.
- **No repare o reemplace ninguna pieza del aparato.** Todas las reparaciones debe realizarlas un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la construcción de un aparato, como la remoción de paneles, cubiertas de cableado o cualquier otra pieza permanente del producto.**
- **Almacenamiento en el aparato: No deben almacenarse materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción.** Esto incluye elementos de papel, plástico o tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, además de líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos. No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde un aparato se encuentra en funcionamiento.** Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este aparato.

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

! PRECAUCIÓN

Ciertos elementos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes ubicados por encima de una estufa o en el salpicadero de una estufa: los niños que se suban a la estufa para alcanzar elementos podrían resultar gravemente heridos.

! ADVERTENCIA

Nunca use su aparato para calentar una habitación.

! PRECAUCIÓN

NO toque las zonas de cocción o las áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes debido al calor residual aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen.

! PRECAUCIÓN

Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este aparato.

- Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.
- Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre ninguna pieza del aparato ya que pueden lastimarse o quemarse.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **Utilice ropa adecuada.** Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico. No permita que su ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No utilice agua o harina en incendios de grasa.** Apague el incendio con la tapa de una sartén, o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.
- **Cuando caliente grasa, obsérvela con atención.** La grasa puede prenderse fuego si se deja calentar demasiado.
- **Sólo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con las unidades de superficie. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

ADVERTENCIA

- Si la superficie se encuentra agrietada, desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No vuelva a utilizar su ESTUFA hasta que se haya cambiado la superficie de vidrio.
- Cuando utilice la ESTUFA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos muy congelados en recipientes de cocción de aluminio.
- Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante o su agente de servicio técnico o una persona calificada similar debe reemplazarlo a fin de evitar un riesgo.

- La instalación y conexión del nuevo aparato sólo debe efectuarla personal calificado.
- Los aparatos con montaje empotrado sólo pueden operarse siguiendo la instalación en gabinetes adecuados y sitios de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza una suficiente protección contra descargas eléctricas según lo requieren las agencias de certificación.
- Si su aparato no funciona bien o se rompe, desenchufe todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Servicios.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

ADVERTENCIA

- Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños o personas débiles a menos que reciban una supervisión adecuada por parte de una persona responsable a fin de garantizar que puedan utilizar el aparato de manera segura.
- Los niños pequeños deben recibir supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Este aparato sólo puede utilizarse para cocción y fritura normales en el hogar.** No se encuentra diseñado para fines comerciales o industriales.
- **No utilice la estufa para calentar la habitación.**
- **Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos cerca de la estufa.** Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría provocar daños a la estufa y la aislación del cable.
- **Las grasas y aceites que se calientan de más se prenden fuego rápidamente.** Debe supervisarse la cocción cuando prepare alimentos en grasa o aceite.
- **Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.**
- **Siempre mantenga los paneles de control limpios y secos.** No deje líquidos o grasa en el área de controles de la estufa. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de controles para continuar con un funcionamiento normal del aparato.
- **Nunca coloque productos combustibles sobre la estufa.**
- **Nunca conserve productos combustibles o latas de aerosol en un cajón ubicado bajo la estufa.**
- **No coloque utensilios de cocina de metal sobre las áreas de superficie de cocción.** Los objetos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Sepa qué tecla táctil controla cada superficie de las zonas de cocción.**
- **Limpie el artefacto regularmente para mantener todas las piezas libres de grasa, lo que podría ocasionar un incendio.** Las campanas de ventilación de los ventiladores de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro. Los depósitos grasosos del ventilador pueden prenderse fuego. Para la limpieza, lea las instrucciones del fabricante de la campana.
- **Utilice tamaños de recipientes adecuados.** Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción del elemento calentador al contacto directo, lo que puede provocar la quemadura de su vestimenta. Una relación adecuada del recipiente con el quemador también mejorará la eficiencia.
- **Si el recipiente es más pequeño que el elemento,** una porción del elemento quedará expuesta al contacto directo, lo que puede prender fuego su ropa o la agarradera.
- **No coloque ningún objeto sobre o cerca del área de las teclas táctiles para evitar la activación accidental de los controles de la estufa.**
- **Las manijas de los recipientes deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y el derrame debido a un contacto accidental con el recipiente, la manija del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Nunca deja alimentos preparados en las zonas de cocción.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego, o un recipiente que hierve en seco puede derretirse o dañarse.
- **Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte de la estufa.** Sólo utilice papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como un recubrimiento para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- **Utensilios de cocción vidriados: Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, barro cocido u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.** Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso sobre la estufa.
- **Campana de ventilación: La campana de ventilación sobre la superficie de cocción debe limpiarse frecuentemente, para que la grasa proveniente de los vapores de cocción no se acumule en la campana o filtro.**
- **No limpie u opere una estufa rota.** Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

SEGURIDAD DURANTE EL USO (cont.)

- **No coloque recipientes de cocción calientes sobre el vidrio frío de la estufa.** Esto puede provocar la rotura del vidrio.
- **No deslice recipientes sobre la superficie de la estufa.** Pueden rayar la superficie de la estufa.
- **No deje que los recipientes hiervan en seco.** Esto puede provocar un daño permanente en forma de rotura, fusión o marcas que pueden afectar la estufa de vidrio cerámico. (Estos daños no se encuentran cubiertos por la garantía).
- **Nunca deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.** Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Apague el incendio o llamas dentro de un recipiente con una tapa o plancha para galletas. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- No utilice agua en incendios de grasa. Utilice bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma para apagar un incendio o llamas.
- **Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.**
- **Asegúrese de saber qué teclas del control operan cada unidad de superficie.** Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **Use sólo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No use una toalla u otra tela gruesa.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.
- Limpie la estufa de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No debe utilizarse un limpiador de vapor con esta estufa.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal ásperos para limpiar el vidrio de la estufa ya que pueden rayar la superficie, y provocar la rotura del vidrio.
- Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción. No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

COCINE CARNES DE RES Y DE AVE POR COMPLETO

Cocine carnes de res y de ave por completo: La carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y la carne de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F.

La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

CÓMO EVITAR DAÑOS AL APARATO

- Antes de utilizar la estufa por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada para la superficie de cerámica. Pule con un paño no abrasivo. Esto facilitará la limpieza de la suciedad generada durante la cocción. La crema de limpieza especial para estufas deja una película protectora sobre el vidrio para ayudar a prevenir rayones y abrasiones.
- No utilice la estufa como una superficie de trabajo o un espacio de almacenamiento.
- Tenga cuidado con los extremos cuando traslade cacerolas y sartenes.
- No utilice las zonas de cocción con cacerolas y sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin cacerolas o sartenes sobre los elementos.
- El vidrio cerámico es muy fuerte y altamente resistente a los cambios bruscos de temperatura pero no es irrompible. Puede dañarse si caen sobre él objetos duros o afilados.
- Tenga mucho cuidado al usar ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Al moverlos puede rayarse el vidrio.
- Si azúcar o una mezcla que contenga azúcar cae sobre una zona caliente de cocción y se derrite, quítela inmediatamente, mientras esté caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie cuando se la quite.

- No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- Mantenga objetos o materiales que puedan derretirse alejados de superficies de vidrio cerámico, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocina. Si materiales o alimentos se derriten sobre la superficie de vidrio cerámico, éstos deben limpiarse inmediatamente.

NOTA: ¡Existe el riesgo de quemarse cuando se utiliza el raspador de vidrio sobre una zona de cocción caliente!

- No utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- No utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.
- **No use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para cortar.**
- **Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.**

PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras: Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando se encienden (ON) y después de haberse apagado (OFF).

ELIMINACIÓN DE APARATOS ANTIGUOS

Para proteger el medio ambiente, resulta importante que los aparatos gastados se eliminen de la manera correcta.

- El aparato no debe eliminarse junto con los residuos hogareños.
- Usted puede obtener información sobre fechas de recolección o sitios de eliminación de desechos públicos en el consejo de salud local o dirección de salud ambiental.

PRECAUCIÓN

Antes de eliminar los aparatos antiguos, tenga a bien dejarlos inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para lograrlo, haga que una persona calificada desconecte el aparato del circuito del hogar.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

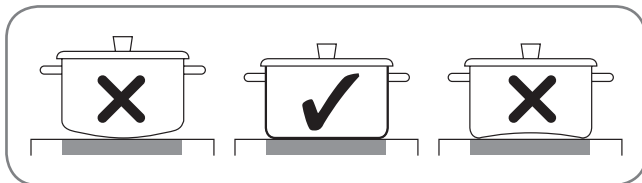
CONSEJOS SOBRE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

CÓMO SELECCIONAR RECIPIENTES DE COCCIÓN

OLLAS Y SARTENES

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de la cocción.

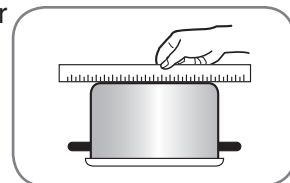
- Las buenas ollas y sartenes se reconocen por sus bases. Deben ser lo más gruesas y planas posible.



- Las ollas con bases de aluminio o cobre pueden provocar una decoloración metálica sobre la superficie de vidrio cerámico, que resulta muy difícil o imposible de remover.
- Tenga mucho cuidado al usar ollas de hierro fundido u ollas con bases dañadas que sean ásperas o que tengan rebabas. Pueden provocarse rayones si se deslizan sobre la superficie.
- Cuando están frías, las bases de las ollas tienen una ligera inclinación hacia adentro (cóncava). Nunca deben tener una inclinación hacia afuera (convexa).
- Si desea utilizar un tipo de olla especial (ej., una olla de presión, sartén para fuego lento, wok), tenga a bien seguir las instrucciones del fabricante y no use una sartén muy delgada.

UTILICE RECIPIENTES DE COCCIÓN DE BASE PLANA

Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción. Utilice sartenes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y la cantidad de alimentos que se están preparando. Verifique que sea plana girando una regla sobre la base del recipiente.



CONSEJOS SOBRE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

CÓMO SELECCIONAR RECIPIENTES DE COCCIÓN (cont.)

CÓMO EVITAR RAYONES

Se recomienda siempre utilizar recipientes de acero inoxidable de un grosor más elevado sobre la superficie de cerámica de la estufa. Esto ayudará a reducir la posibilidad de provocar rayones sobre la superficie de cerámica.

Los recipientes de mala calidad pueden rayar la superficie de la estufa.

Los recipientes siempre deben levantarse sobre la superficie de cerámica de la estufa para evitar rayarla.

Deslizar cualquier clase de recipiente sobre la estufa de cerámica puede afectar la apariencia total de la estufa. Con el paso del tiempo, deslizar CUALQUIER clase de recipiente sobre la estufa de cerámica puede alterar la apariencia total de la estufa. Finalmente, la acumulación de rayones puede dificultar la limpieza de la superficie y afectar la apariencia total de la estufa.

Los rayones también se pueden provocar debido a granos de arena (ej., después de lavar vegetales) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

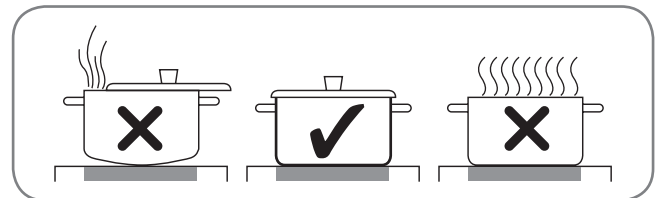
PARA MEJORES RESULTADOS:

Siempre siga las recomendaciones del tipo y tamaño adecuados del recipiente: Además:

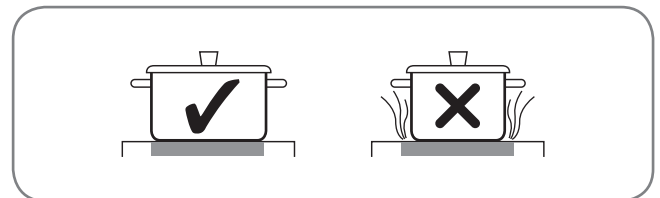
- No utilice sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre utilice recipientes fáciles de lavar después de la cocción y asegúrese de que las bases de los recipientes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, utilice ollas grandes para que no hiervan y se derramen.
- No deje que los recipientes hiervan en seco. Esto puede provocar un daño permanente en forma de rotura, fusión o marcas que pueden afectar la estufa de vidrio cerámico. (Estos daños no se encuentran cubiertos por la garantía).
- Utilice el tamaño de olla y la zona de cocción que correspondan a la cantidad de alimentos que se están preparando.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA:

- Siempre coloque las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y los recipientes sucios utilizan más electricidad.
- Cuando sea posible, siempre tenga la tapa firmemente colocada sobre las ollas y sartenes para que queden completamente cubiertas.



- Apague las zonas de cocción antes del final del tiempo de cocción para utilizar el calor residual a fin de mantener los alimentos calientes o derretir algún producto.
- La base de la olla debe tener el mismo tamaño de la zona de cocción.



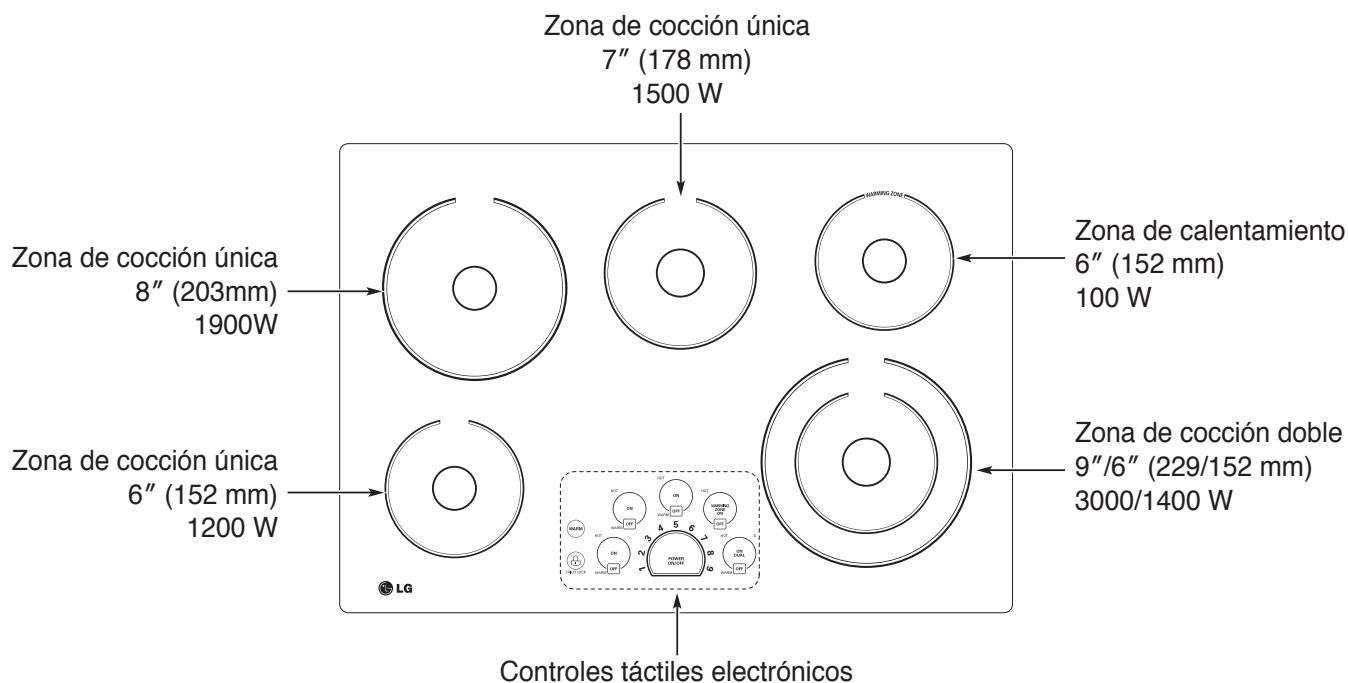
- Usar una olla de presión acorta los tiempos de cocción en un 50%.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

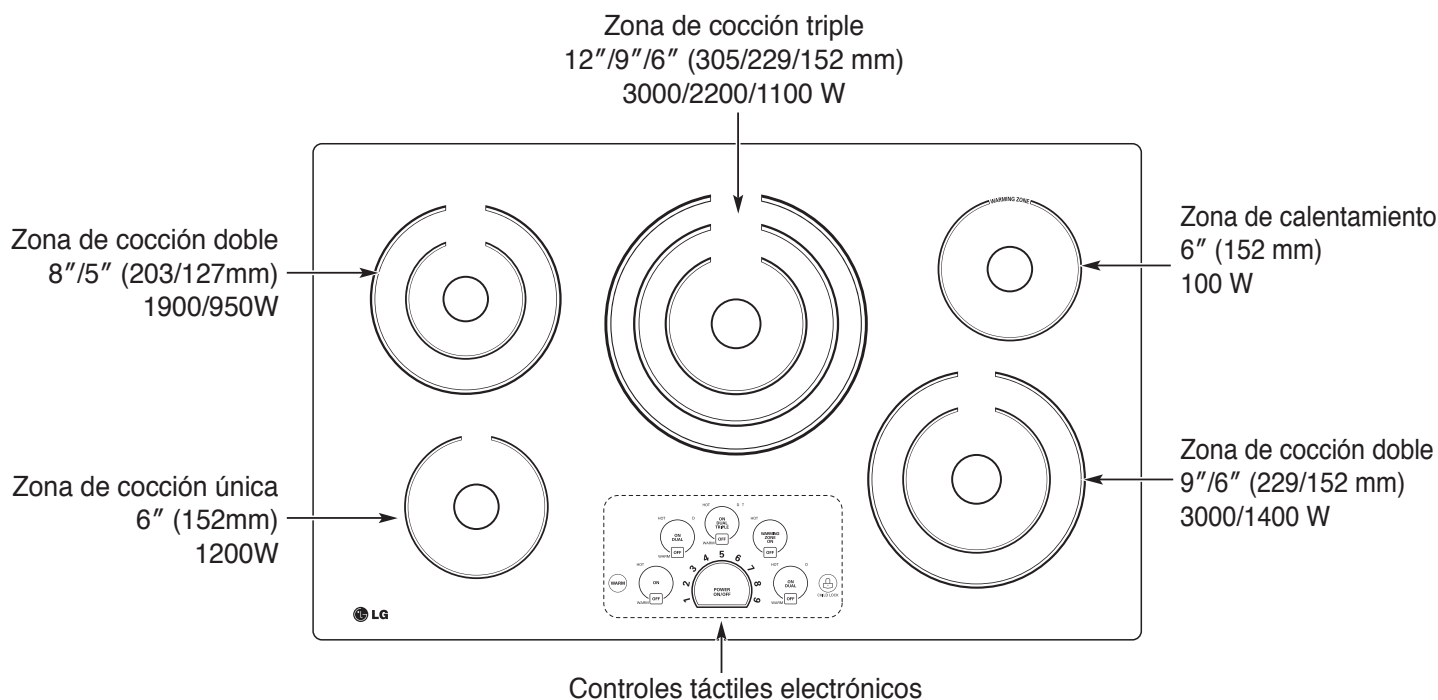
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

Estufa radiante LCE3010SB



Estufa radiante LCE3610SB

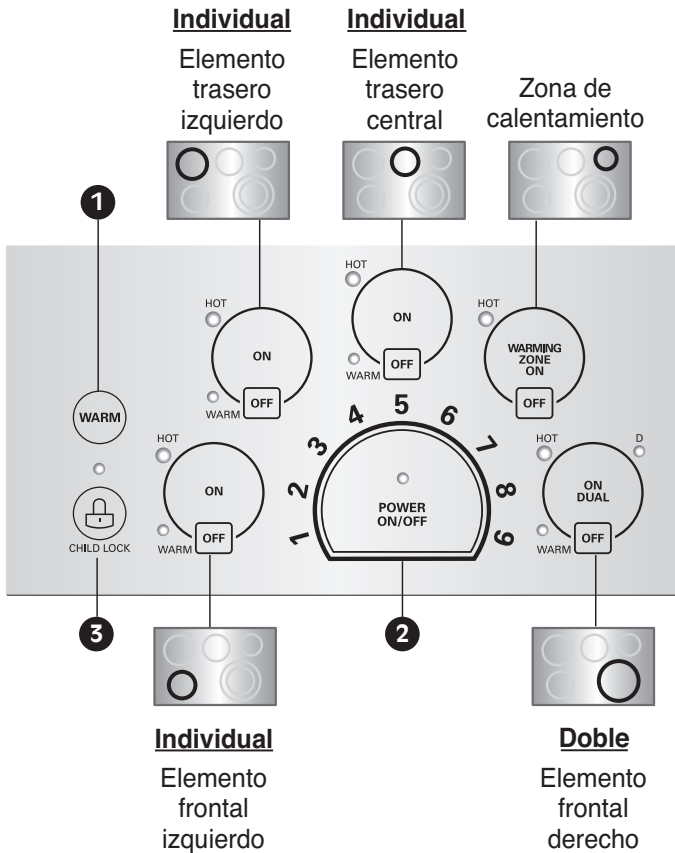


CARACTERÍSTICAS DE CONTROL TÁCTILES

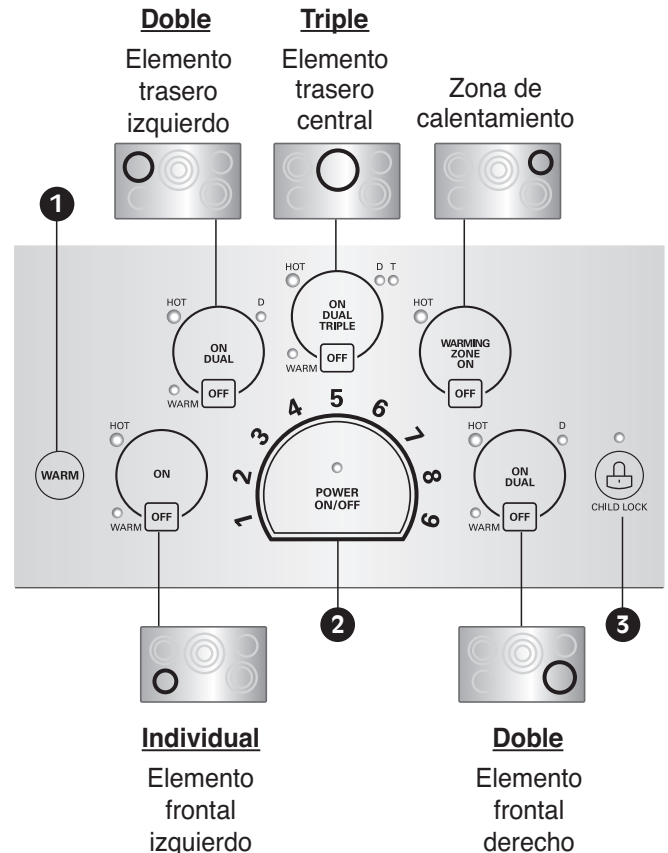
UBICACIONES DE ELEMENTOS DE SUPERFICIE Y CONTROLES

Los elementos del quemador de superficie están colocados en las mismas ubicaciones sobre la estufa y el panel de control para facilidad de uso.

Estufa radiante LCE3010SB



Estufa radiante LCE3610SB



- 1 WARM (calentar):** Esta tecla baja el elemento activo que se ha seleccionado vez a la configuración más baja.
- 2 POWER ON/OFF (encendido/apagado):** Presione la tecla POWER ON/OFF para encender (ON) o apagar (OFF) toda la estufa. Cuando se enciende, la estufa se encuentra en el modo en espera hasta que se active una zona de cocción.
- 3 CHILD LOCK (bloqueo para niños):** Presione y sostenga durante 3 segundos para activar y desactivar la función de bloqueo para niños.



HOT



Para configurar el nivel de energía del elemento: Seleccione el número de las configuraciones de energía del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de energía de **1 a 9**.

Indicador de superficie caliente: La luz indicadora debajo de HOT (caliente) se iluminará cuando el área de cocción esté caliente. Permanecerá encendida, aún después de que se haya apagado el control, hasta que el área se enfríe.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ANTES DE USAR LA ESTUFA

Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela bien con el limpiador incluido o limpiador de estufas cerámicas según las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitar la limpieza futura.

PRECAUCIÓN

Nunca utilice esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos o fuertes. Pueden provocar daños permanentes a la superficie de la estufa.

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES

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

PRIMERA OPERACIÓN

The first time that power is supplied to the cooktop, the display for the controls lights for 1 seconds. If you don't turn on the cooktop within 1 hour after power is supplied to the cooktop, the display for the controls blinks.

CÓMO ACTIVAR LA ESTUFA



Para encender (ON) la estufa, presione la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.



Para apagar (OFF) la estufa, presione la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada). La luz indicadora ubicada sobre la tecla se apagará.

NOTA: Después de encender la estufa con la tecla **POWER ON/OFF**, debe seleccionarse una de las zonas de cocción dentro de los 15 segundos utilizando las teclas de la zona de cocción. Si no se realiza una selección, la estufa se apagará por seguridad.

CÓMO SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN



Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione la tecla **ON** (encendido).



La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán pero no se ha configurado un nivel de energía.

NOTA: Una vez que se ha seleccionado la zona de cocción con la tecla **ON**, debe seleccionarse el nivel de energía dentro de los 10 segundos con las configuraciones de energía del elemento. De otro modo, la zona de cocción se apagará por seguridad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES (cont.)

CÓMO CONFIGURAR EL NIVEL DE ENERGÍA

El nivel de energía de la zona de cocción seleccionada puede configurarse de **1 a 9**.

Para seleccionar el nivel de energía:

- 1 Seleccione el número de las configuraciones de energía del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de energía de 1 a 9.
- 2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de energía, la zona de cocción se apagará después de 10 segundos.

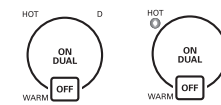
Para reajustar el nivel de energía:

- 1 Encienda (ON) la zona de cocción.
- 2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción:

- 1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.
- 2 La pantalla de la zona de cocción correspondiente se apagará.
- 3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

⚠ ADVERTENCIA



Su estufa cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción.

Este indicador le advierte que esta área ha sido usada y todavía emite suficiente calor como para provocar quemaduras. No toque la zona de cocción cuando aparezca este indicador. Aunque la estufa esté apagada (OFF), la luz permanecerá encendida hasta que la estufa se haya enfriado.

Configuración	Función	Utilizada para
9	Calentamiento rápido	Llevar líquidos al hervor.
7-9	Dorado intenso, frituras.	Dorar carnes, calentar aceite para freír, saltear, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquidos.
6-7	Rostizado, frituras.	Freír carnes, chuletas, panqueques, salchichas, huevos.
4-5	Hervido, cocción general.	Cocinar grandes cantidades, sopas y estofados, cocinar papas al vapor, cocinar caldo de carne.
3-4	Cocción al vapor	Cocinar vegetales al vapor, estofar carnes.
2-3	Cocción a fuego lento	Cocinar a fuego lento platos basados en arroz o leche, cocinar al vapor cantidades más pequeñas de papas y vegetales, calentar comidas listas para servir.
1-2 Calentar	Derretir	Omelettes esponjosos, mantener los platos calientes, derretir manteca o chocolate.

NOTA: Estas configuraciones son pautas recomendadas de cocción. Quizás deba ajustar el nivel de energía para el tipo de alimento y de recipiente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES (cont.)

CALENTAR

La estufa cuenta con la característica de configuración WARM (calentar) que puede utilizarse en todas las zonas de cocción con excepción del elemento de zona de calentamiento.

Para activar:

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla **WARM** (calentar). La zona de cocción seleccionada quedará en la configuración **LOW** (baja). La luz indicadora ubicada sobre **WARM** se encenderá.



Para cambiar el nivel de energía:

Presione la tecla **ON** y seleccione un nuevo número de las configuraciones de energía del elemento. La luz indicadora ubicada sobre **WARM** se apagará.

CÓMO USAR LA ZONA DE CALENTAMIENTO

ZONA DE CALENTAMIENTO

Utilice la zona de calentamiento para mantener calientes alimentos cocidos, tales como vegetales, gravies y platos para cena aptos para hornos.

Para activar la zona de calentamiento:



Presione la tecla **WARMING ZONE ON** (encendido de la zona de calentamiento).

Configure el nivel de energía deseado de las configuraciones de energía del elemento.

NOTA:

- Todos los alimentos deben estar cubiertos con una tapa o papel de aluminio para mantener la calidad.
- Al calentar pastelitos y pan, la tapa debe tener un orificio para que salga la humedad.
- No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- Use sólo recipientes de cocción y platos recomendados como seguros para uso en estufas.
- Siempre utilice agarraderas cuanto quite alimentos de la zona de calentamiento ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.
- Nunca caliente alimentos por más de una hora (huevos por 30 minutos) porque su calidad puede deteriorarse.
- No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- La cantidad y tipo de alimentos de los recipientes puede afectar la configuración de calor requerida.
- No utilice grandes recipientes o grandes cantidades de alimentos porque podría generarse un calentamiento desparejo.
- Siempre conserve los alimentos a temperaturas adecuadas. USDA recomienda temperaturas entre 140° - 170° F (con excepción de los pastelitos).

Guía de nivel de calentamiento

Configuraciones	Se usan en
1-2	Pastelitos, panes, alimentos para desayuno (huevos) Alimentos delicados
3-5	Sopas (crema), estofados Vegetales, carnes de res
6-8	Salsas, gravies.
9	Bebidas calientes Sopas (líquidas)

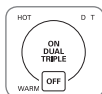
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO USAR LAS ZONAS DE COCCIÓN TRIPLES (sólo LCE3610SB)

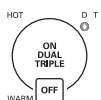
El elemento triple, ubicado en la posición central, ofrece tres elementos de tamaño diferente para ubicar tamaños de recipiente diferentes.

Para activar la zona de cocción triple

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.

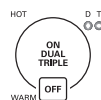


- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble).



La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) se encenderá.

- 3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple).



La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) y **T** (Triple) se encenderá.

- 4 Seleccione el nivel de energía deseado.



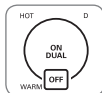
ESPAÑOL

CÓMO USAR LAS ZONAS DE COCCIÓN DOBLES

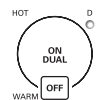
El elemento doble, ubicado en la posición frontal derecha, ofrece dos elementos de tamaño diferente para ubicar tamaños de recipiente diferentes. Utilice una o dos secciones del elemento para ubicar tamaños diferentes de recipiente.

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.



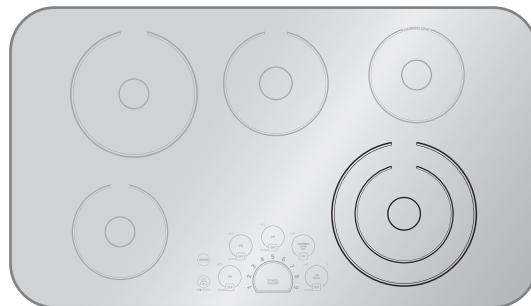
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble).



La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) se encenderá.

- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

Sólo LCE3010SB



Sólo LCE3610SB



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO USAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

Usted puede bloquear toda la estufa en cualquier momento cuando no se encuentre en uso. Bloquear la estufa evitará que las zonas de cocción se enciendan accidentalmente.

CÓMO CONFIGURAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



La estufa debe estar apagada (OFF) para poder configurar la función **CHILD LOCK** (bloqueo para niños). Si no se encuentra apagada, presione y sostenga la tecla **POWER** por aproximadamente 2 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla **POWER** se apagará.



Presione y sostenga la tecla de **CHILD LOCK** (bloqueo para niños) durante 3 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla **CHILD LOCK** se encenderá para indicar que la estufa se encuentra bloqueada.

CÓMO CANCELAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para apagar el bloqueo para niños, presione y sostenga la tecla **CHILD LOCK** durante 3 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla se apagará y la estufa podrá usarse normalmente.

OTRAS FUNCIONES

APAGADO AUTOMÁTICO

Si la zona de cocción se utiliza en forma constante por más de 17 horas y la configuración de control no se modifica, la zona de cocción se apagará automáticamente.

CONTROL AUTOMÁTICO DE NIVEL DE ENERGÍA

El nivel de energía indicado puede ser diferente del nivel de energía real en el rango de temperatura alta. Para evitar que la estufa se sobrecaliente, el nivel de energía se controla automáticamente.

CÓMO LIMPIAR LA ESTUFA

LIMPIEZA DIARIA NORMAL

Utilice SÓLO el limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador de superficies de cocción incluido con su cocina, sobre la superficie de cocción de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie con rayas o manchas permanentes. Con el fin de mantener y proteger la superficie de su superficie de cocción de vidrio, siga los pasos siguientes:

- ❶ Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.
- ❷ El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
- ❸ Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie de cocción.
- ❹ Utilice papel de cocina para limpiar toda la superficie de cocción.
- ❺ Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o papel de cocina para retirar todos los residuos.

NOTA:

No caliente la superficie de cocción hasta que quede completamente limpia.

⚠ PRECAUCIÓN

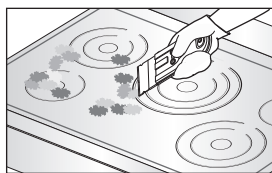
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
 - Pueden dañar la superficie de vidrio del anafe.
- **Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano con la que limpiará la superficie caliente de la placa.**

RESIDUOS QUEMADOS ADHERIDOS

Limpieza de la vitrocerámica

Paso. 1

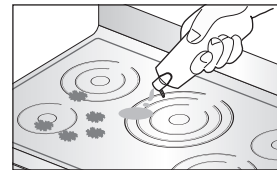
Retire primero todos los restos quemados o comida derramada en la superficie de cocción vitrocerámica con ayuda de un raspador metálico adecuado (como raspar pintura de los vidrios - esto no dañará la superficie). Sujete el raspador formando un ángulo aproximado de 30° con la placa.



NOTA: No utilice un raspador con una cuchilla roma o dañada. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al utilizar el raspador.

Paso. 2

Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, aplique pequeñas cantidades (tamaño de una moneda pequeña) de un limpiador aprobado sobre cada quemador y extienda la crema sobre la superficie de cocción con un papel de cocina húmedo, como si limpiara una ventana.



NOTA: limpiador aprobado
Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
Ceramabryte (www.ceramabryte.com)
Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com)
Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.com)

NOTA: limpiador aprobado

Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)

Ceramabryte (www.ceramabryte.com)

Hope's Cooktop Cleaning Cream

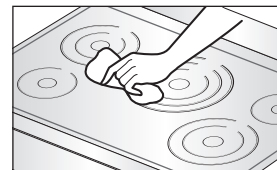
(www.camden-industrial.com)

Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray

(www.easyoff.com)

Paso. 3

El último paso consiste en enjuagar con agua limpia y frotar la superficie de cocción con papel de cocina limpio y seco.



Importante: Si algún resto de azúcar o alimento que contiene azúcar (conservas, catsup, salsa de tomate, gelatina, caramelo, dulce, jarabe, chocolate, etc.), un artículo de plástico o papel de aluminio se derritiera sobre la superficie de cocción caliente, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con ayuda de un raspador con cuchilla metálica (esto no dañará la superficie de cocción decorada) **mientras que la superficie aún esté caliente para evitar el riesgo de daños en la superficie vitrocerámica. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.**

MARCAS Y RASPONES METÁLICOS

- ❶ Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas o bandejas por la superficie de cocción. Van a quedar marcas metálicas por toda la superficie de cocción. Estas marcas pueden ser eliminadas utilizando limpiador y bayeta para vitrocerámicas.
- ❷ Si permite que el contenido de las cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre hierva hasta que se consuma, esa capa delgada podría dejar una decoloración negra en la superficie de cocción. Eso deberá quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración podría ser permanente.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y LAS REPARACIONES DEBE REALIZARLAS UN INSTALADOR CALIFICADO.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL INSPECTOR ELÉCTRICO LOCAL.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones por completo y con detenimiento.

NOTAS AL INSTALADOR:

- Lea todas las instrucciones incluidas en estas instrucciones de instalación antes de instalar la estufa.
- Quite todo el material de empaque antes de conectar el suministro eléctrico a la estufa.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Sólo ciertos modelos de estufa pueden instalarse sobre ciertos modelos de horno eléctrico empotrado.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.

NOTA AL CONSUMIDOR:

Conserve la Guía de usuario y las Instrucciones de instalación para referencia futura.

NOTA: Esta unidad debe contar con una adecuada conexión a tierra.

Los daños provocados por no seguir estas instrucciones no se encuentran cubiertos por la garantía de la estufa.

CÓMO DESEMPACAR LA ESTUFA

- ➊ Desempaque e inspeccione visualmente la estufa en busca de daños o componentes faltantes.
- ➋ Asegúrese de que la botella de limpiador y acondicionador ubicadas dentro de la bolsa con las instrucciones queden en un lugar fácil de encontrar para el usuario. Es importante que la estufa de vidrio cerámico se trate previamente al uso. Ver *CUIDADO Y LIMPIEZA*.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Estufa radiante LCE3010SB

DIMENSIONES DE LA ESTUFA

Ancho	30-27/32" (783 mm)
Profundidad	21-15/32" (545mm)
Altura	4" (101.6 mm)

DIMENSIONES DE LA ABERTURA DEL MOSTRADOR DE ENCIMERA

Ancho	29-3/8" (746 mm)
Profundidad	20-1/4" (515 mm)

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Energía
Frontal izquierda	6" (152 mm)	1200 W
Frontal derecha	9"/6" (229/152 mm)	3000/1400 W
Trasera izquierda	8" (203mm)	1900 W
Trasera derecha	6" (152 mm)	100 W (Calentar)
Central	7" (178 mm)	1500 W

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:

240/208 VAC 60 Hz.
32.1A/27.9 A

Carga de energía máxima conectada:

7700 W/5800 W

Estufa radiante LCE3610SB

DIMENSIONES DE LA ESTUFA

Ancho	36-11/16" (932 mm)
Profundidad	21-15/16" (557mm)
Altura	4" (101.6 mm)

DIMENSIONES DE LA ABERTURA DEL MOSTRADOR DE ENCIMERA

Ancho	34-9/16" (878 mm)
Profundidad	20-3/8" (517 mm)

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Energía
Frontal izquierda	6" (152mm)	1200 W
Frontal derecha	9"/6" (229/152 mm)	3000/1400 W
Trasera izquierda	8"/5" (203/127mm)	1900/950W
Trasera derecha	6" (152 mm)	100 W (Calentar)
Central	12"/9"/6" (305/229/152 mm)	3000/2200/1100 W

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:

240/208 VAC 60 Hz.
38.3/33.2 A

Carga de energía máxima conectada:

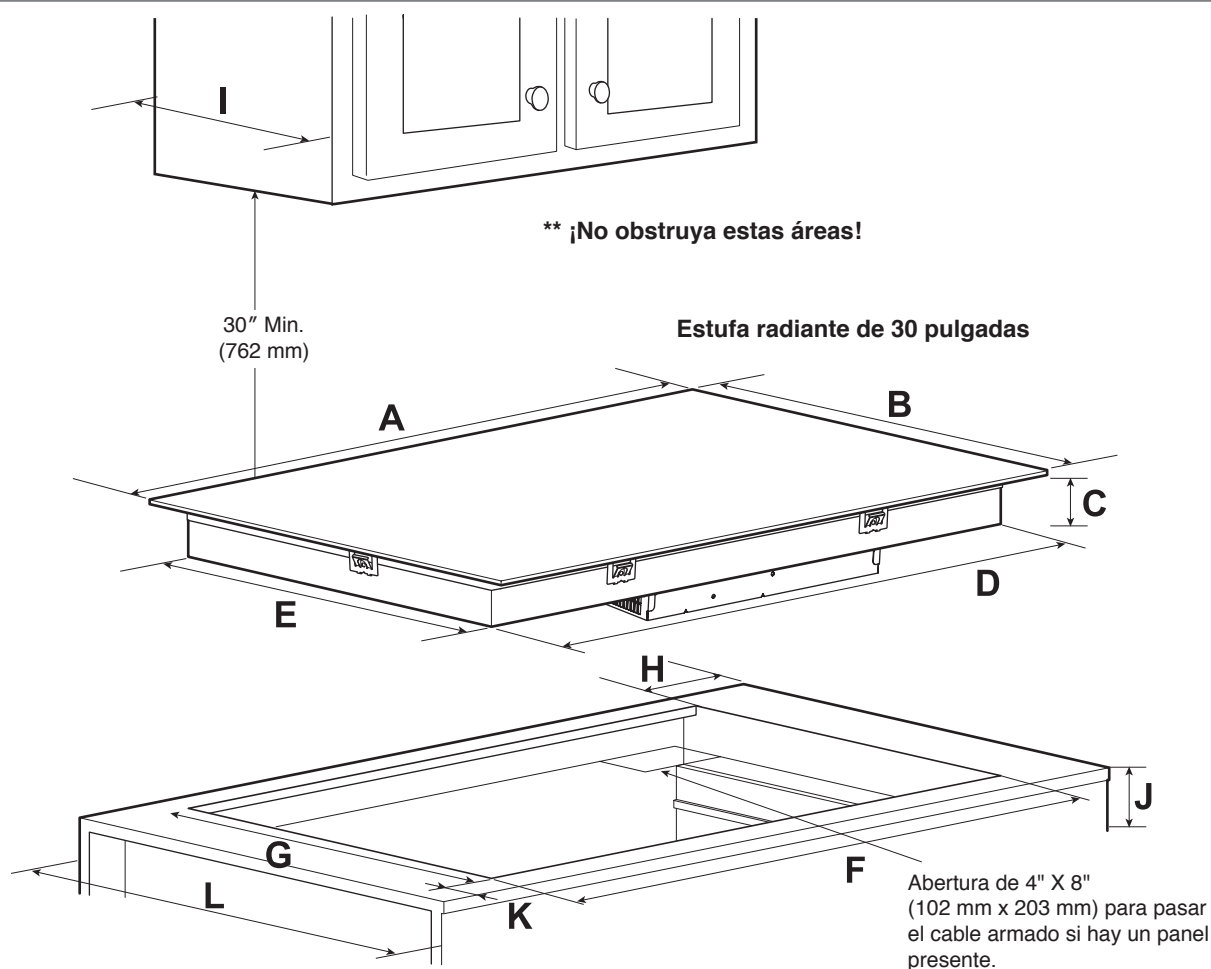
9200/6900W

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CÓMO PREPARAR LA UBICACIÓN DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Todas las estufas eléctricas funcionan con un suministro eléctrico de fase única, de tres o cuatro hilos, 240/208 voltios, 60 hercios, sólo AC y con conexión a tierra.
- La distancia mínima entre la estufa y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese que los gabinetes y las cubiertas de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 93°C [200°F]).



Estufa radiante LCE3010SB

Unidad	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pulgada	30-27/32	21-15/32	3-3/4	28-13/16	19-5/8	29-3/8	20-1/4	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	783	545	95	732	498	746	515	20	330	145	64	610

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

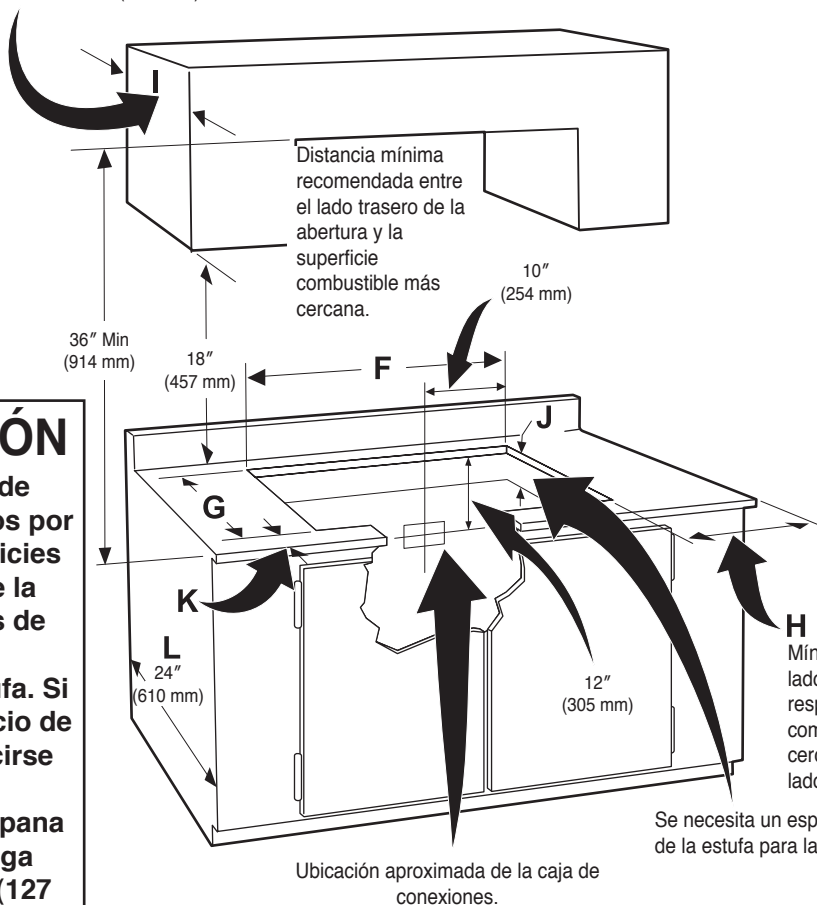
Deje un espacio de 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable armado para dar espacio al cable eléctrico y dejar espacio para la instalación de la caja de conexiones sobre la pared en la parte trasera de la estufa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES Y ESPACIOS

ESPAÑOL

El gabinete superior no debe superar una profundidad máxima de 13" (330 mm).



⚠ PRECAUCIÓN

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por inclinarse sobre superficies calientes, debe evitarse la instalación de espacios de almacenamiento en gabinetes sobre la estufa. Si se cuenta con un espacio de gabinetes, puede reducirse el riesgo mediante la instalación de una campana de cocina que sobresalga horizontalmente en 5" (127 mm) como mínimo más allá de la parte frontal de los gabinetes.

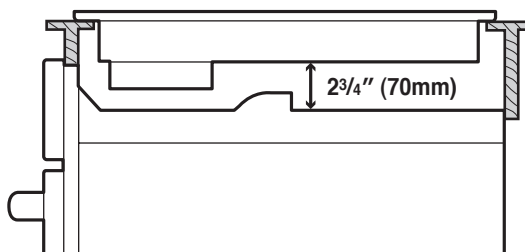
Ubicación aproximada de la caja de conexiones.

Modelo	H	K
LCE3010SB	3-3/4" (95 mm)	2-1/2" (64 mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de 2 3/4" (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ Espacio recomendado entre la encimera y el horno

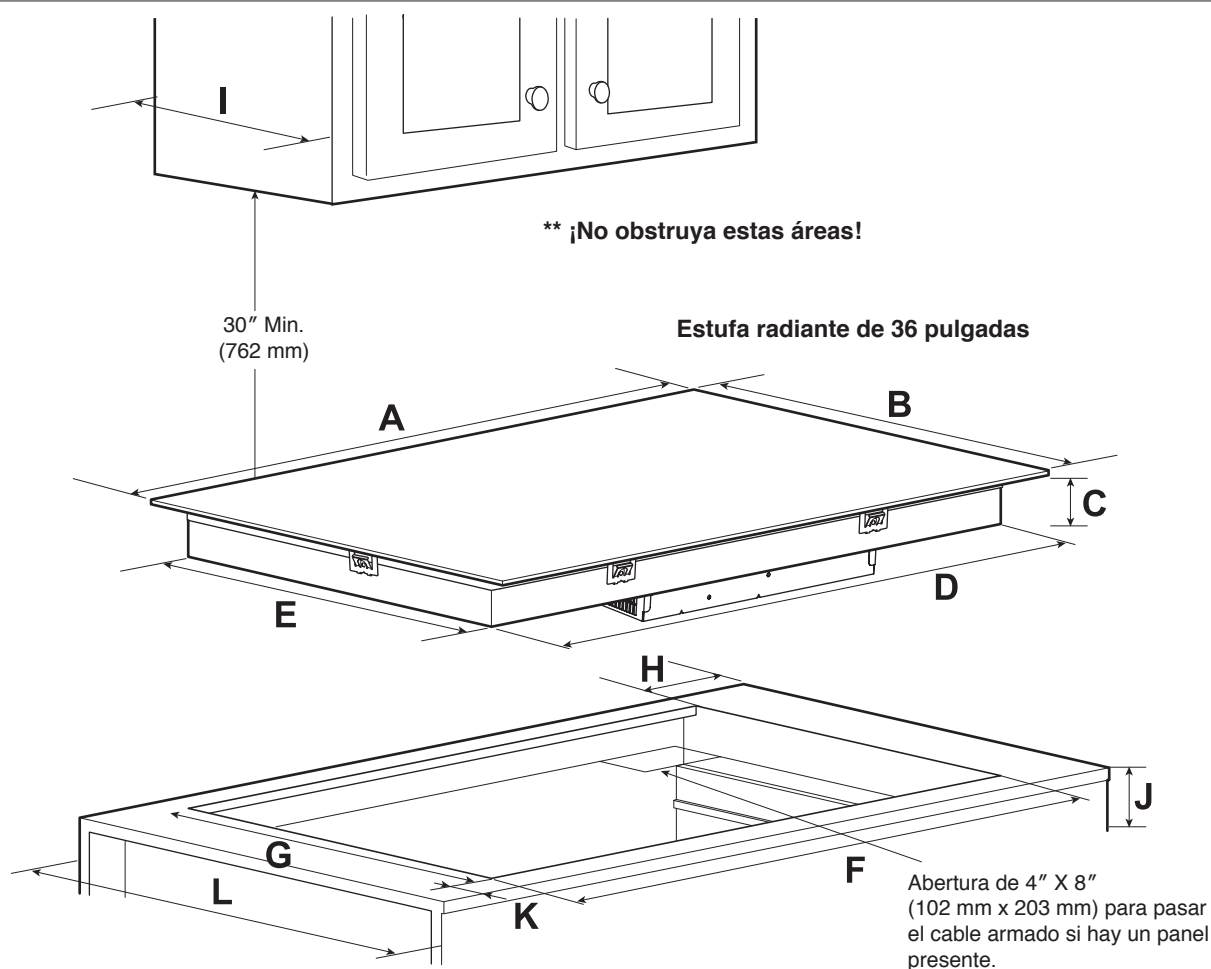


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CÓMO PREPARAR LA UBICACIÓN DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Todas las estufas eléctricas funcionan con un suministro eléctrico de fase única, de tres o cuatro hilos, 240/208 voltios, 60 hercios, sólo AC y con conexión a tierra.
- La distancia mínima entre la estufa y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese que los gabinetes y las cubiertas de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 93°C [200°F]).



Estufa radiante LCE3610SB

Unidad	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pulgada	36-11/16	21-15/16	3-3/4	33-27/32	19-25/32	34-9/16	20-3/8	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	932	557	95	860	502	878	517	20	330	145	64	610

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

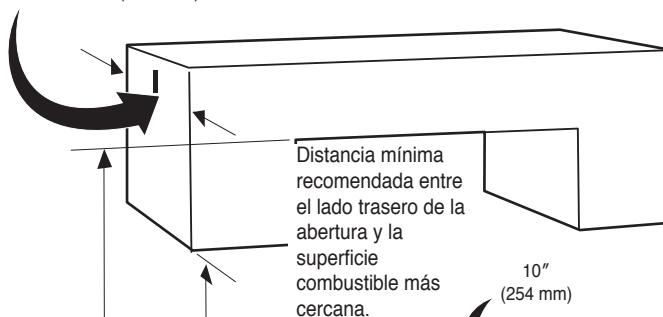
Deje un espacio de 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable armado para dar espacio al cable eléctrico y dejar espacio para la instalación de la caja de conexiones sobre la pared en la parte trasera de la estufa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES Y ESPACIOS

ESPAÑOL

El gabinete superior no debe superar una profundidad máxima de 13" (330 mm).



36" Min
(914 mm)

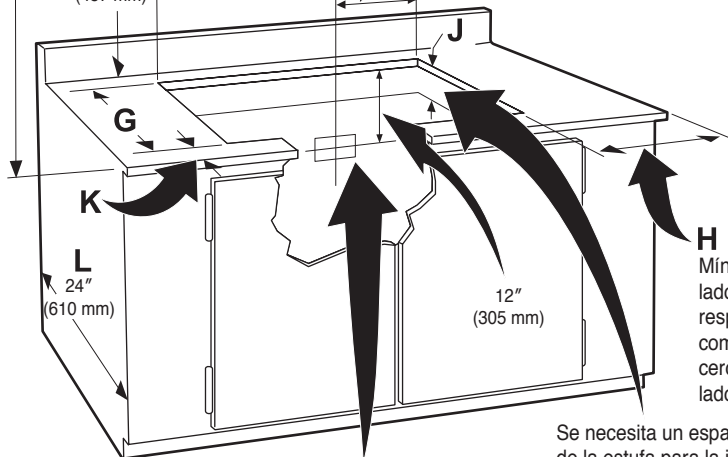
18"
(457 mm)

F

10"
(254 mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por inclinarse sobre superficies calientes, debe evitarse la instalación de espacios de almacenamiento en gabinetes sobre la estufa. Si se cuenta con un espacio de gabinetes, puede reducirse el riesgo mediante la instalación de una campana de cocina que sobresalga horizontalmente en 5" (127 mm) como mínimo más allá de la parte frontal de los gabinetes.



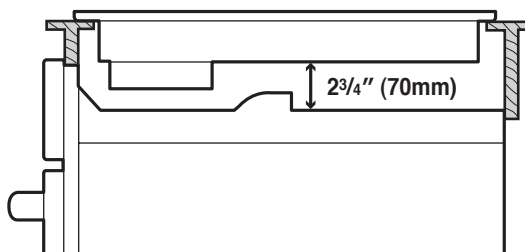
Ubicación aproximada de la caja de conexiones.

Modelo	H	K
LCE3610SB	3-3/4" (95 mm)	2-1/2" (64 mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de 2 3/4" (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ Espacio recomendado entre la encimera y el horno



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Verifique que un instalador o un técnico calificado instale su estufa correctamente con adecuada conexión a tierra.
- Esta estufa debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hubiere, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos.

ADVERTENCIA

La energía eléctrica hacia la estufa debe desconectarse mientras se realizan las conexiones de la línea. No hacerlo puede provocar la muerte o una lesión personal grave.

CÓMO REALIZAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la caja de conexiones bajo el gabinete y coloque un cable de 120/240 o 120/208 voltios AC desde el panel de circuitos principal.

NOTA: NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Se requiere un suministro eléctrico de 3 o 4 hilos de fase única de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz sólo AC en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomiendan fusibles con retraso o interruptores de circuito). NO coloque fusibles en el neutral. El tamaño del fusible no debe superar la clasificación del circuito del aparato especificado en la placa.
- 2 Una estufa radiante de 36" puede consumir hasta 9200 W a 240 VAC. Debe utilizarse un interruptor de circuitos de 50 amp con un calibre de cable #8 AWG.
Una estufa radiante de 30" puede consumir hasta 7700 W a 240 VAC. Debe utilizarse un interruptor de circuitos de 40 amp con un calibre de cable #8 AWG.
NOTA: Los tamaños y conexiones de cable deben cumplir con el tamaño de fusible y clasificación del aparato en conformidad con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición y los códigos y ordenanzas locales.
- 3 El aparato debe conectarse a la caja de desconexión del fusible (o interruptor de circuitos) a través de un cable flexible armado o enfundado no metálico.
El cable armado flexible que se extiende desde este aparato debe conectarse directamente a la caja de conexiones con conexión a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se señala en la página 53 o 55 con una longitud de cable lo más larga posible entre la caja y el aparato, para que pueda moverse si alguna vez hace falta una reparación.
- 4 Debe proveerse un alivio de tensión adecuado para conectar el cable armado a la caja de conexiones.

ADVERTENCIA

No debe usarse un cable de extensión con este aparato. Dicho uso puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el cable armado flexible que se extiende desde la unidad de superficie a la caja de conexiones utilizando un alivio de tensión en el punto donde el cable armado ingresa a la caja de conexiones. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.

Se requiere conexión a tierra en este aparato.

Este aparato se fabrica con un cable de suministro y un cable de conexión a tierra conectado al armazón de color verde o cobre.

NOTA AL ELECTRICISTA:

Los cables armados suministrados con este aparato están reconocidos por UL para conexiones con cableados domésticos de calibre mayores. La aislación de estos cables está clasificada a temperaturas mucho más elevadas que la clasificación del cableado doméstico. La capacidad de transmitir corriente del conductor está determinada por la clasificación de temperatura de la aislación alrededor del cable, en lugar del calibre del cable por sí solo.

⚠ ADVERTENCIA

NO conecte a tierra la tubería de suministro de gas. NO conecte al suministro de energía eléctrica hasta que el aparato se encuentre permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable a tierra antes de accionar la energía.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato se encuentra equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se realiza con cableado doméstico de aluminio, utilice sólo conectores especiales que hayan sido aprobados para unir cables de cobre y aluminio en cumplimiento con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. Una conexión inadecuada de cableado doméstico de aluminio con cables de cobre puede generar un cortocircuito o un incendio. Siga al pie de la letra el procedimiento recomendado del fabricante del conector.

DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES PERMITEN LA CONEXIÓN DE CONDUCTOR A TIERRA DEL APARATO AL CABLE NEUTRAL (BLANCO)

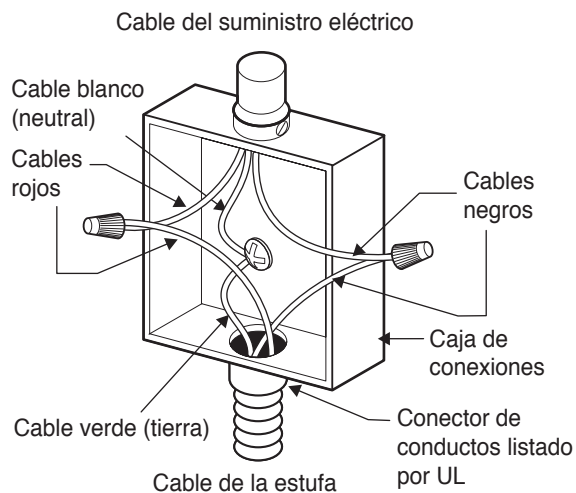
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte el suministro de energía.
- 2 En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de suministro de energía como se indica.

⚠ ADVERTENCIA

Usted no puede conectar a tierra la estufa a través del cable neutral (blanco) si la estufa se usa en una instalación nueva de circuito derivado (1996 NEC), una casa rodante, vehículo recreativo, o donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra con el cable neutral (blanco). onde el cable neutral (blanco) de conexión a tierra se encuentra prohibido, debe utilizarse un cable de suministro de energía de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede provocar una electrocución u otra lesión personal grave.

CAJA DE CONEXIONES CON CONEXIÓN A TIERRA DE 3 HILOS



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

SI LA ESTUFA SE USA EN UNA INSTALACIÓN NUEVA DE CIRCUITO DERIVADO (1996 NEC), CASA RODANTE, VEHÍCULO RECREATIVO, O DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITEN LA CONEXIÓN A TIERRA CON EL CABLE NEUTRAL (BLANCO).

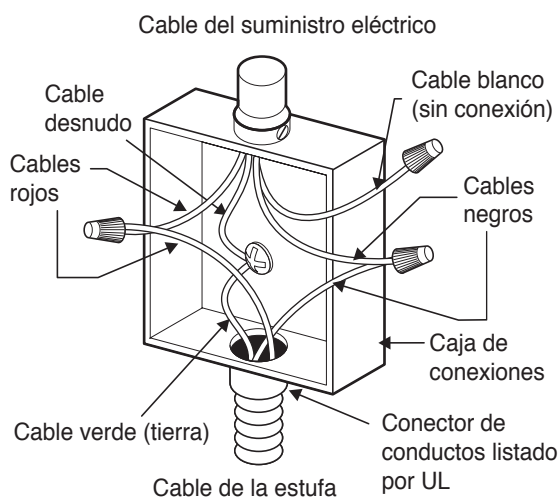
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte el suministro de energía.
- 2 En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de suministro de energía como se indica.

⚠ ADVERTENCIA

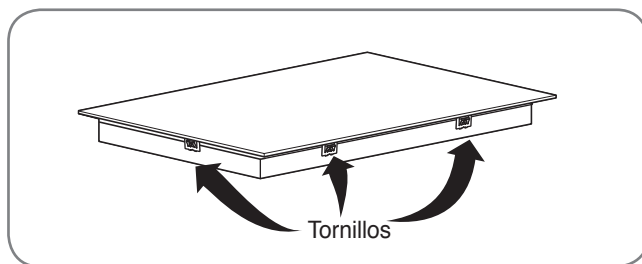
Si se realiza la conexión a un sistema eléctrico de cable de energía de 4 hilos, el cable de conexión a tierra conectado al armazón del aparato **NO DEBE** conectarse al cable neutral del sistema eléctrico de 4 hilos.

CAJA DE CONEXIONES CON CONEXIÓN A TIERRA DE 4 HILOS



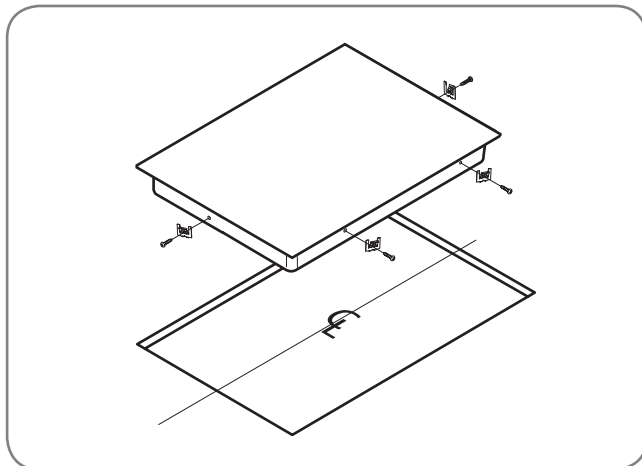
INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

- 1 Inspeccione la estufa visualmente en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la estufa estén bien ajustados (ver abajo para las ubicaciones).



- 2 Con cuidado baje la estufa dentro de la abertura del mostrador de encimera, asegurándose de no enganchar ningún cable.

NOTA: No utilice compuesto de calafateo. La estufa debe poder moverse, si se necesitara efectuar una reparación.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

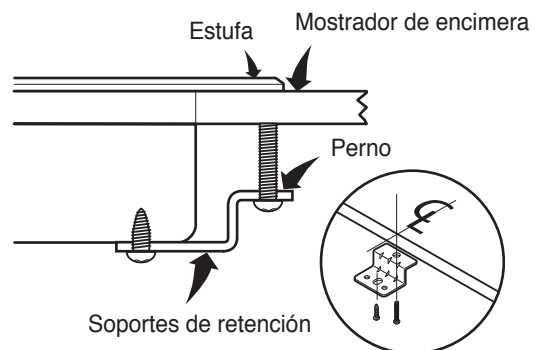
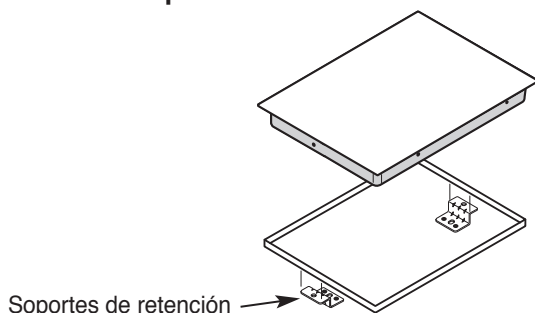
INSTALACIÓN DE LA ESTUFA (cont.)

- ③ Instale los soportes de retención en la parte inferior de la estufa. Luego ajuste los pernos contra la base del mostrador de encimera como puede verse.

NOTA: Los soportes de retención **DEBEN** instalarse en cumplimiento con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición.

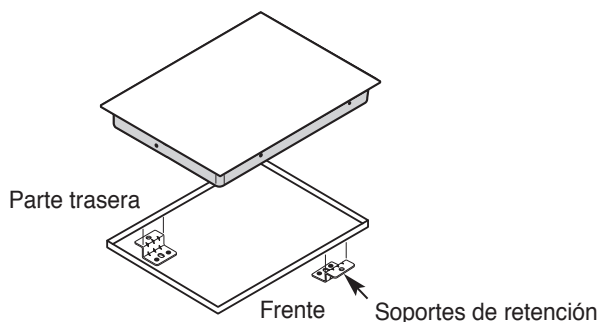
Estufa radiante LCE3010SB / LCE3610SB

Instalación preferida



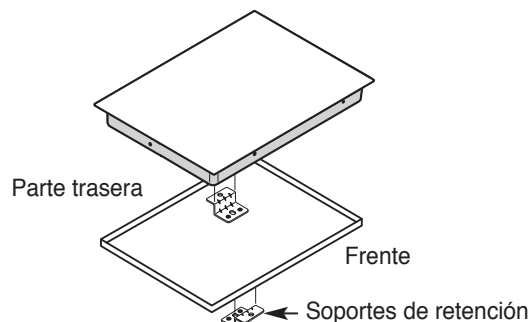
Estufa radiante LCE3010SB

Instalación alternativa



Estufa radiante LCE3610SB

Instalación alternativa



CONTROL FINAL

Realice un control final de funcionamiento de la estufa, verificando que se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione en forma adecuada. Para detalles, consulte las Instrucciones de operación de esta guía.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

Los números de modelo y de serie se encuentran en una placa ubicada en la parte inferior de la estufa. Tenga a bien registrarlos en esta guía; puede necesitarlos para el registro de garantía.

⚠ PRECAUCIÓN

No toque el vidrio de la estufa o las zonas de cocción. Pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

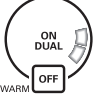
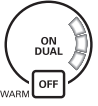
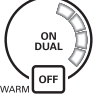
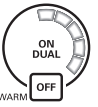
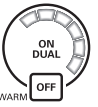
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del artefacto.

Problema	Causas posibles	Soluciones
La estufa no funciona	• Los controles de la estufa están bloqueados. • El interruptor de circuitos saltó o se quemó el fusible. • Corte de energía. • El cableado de instalación no está completo.	• Ver CÓMO USAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS para desactivar la característica BLOQUEO PARA NIÑOS. • Reconfigure el interruptor de circuitos. • Verifique las luces del hogar para confirmar el corte de energía. • Comuníquese con el instalador o vendedor.
La estufa no calienta.	• La zona de cocción seleccionada es incorrecta. • La estufa no recibe energía.	• Asegúrese de que el control correcto esté accionado para la zona de cocción que se está usando. • Ver "La estufa no funciona" arriba.
Los elementos se apagan durante la cocción.	• La temperatura interna de la estufa es muy elevada.	• Verifique que la estufa se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	• Los controles táctiles pueden estar mal configurados. • Los recipientes de cocción no tienen la forma o tamaño correctos o no son planos.	• Verifique el nivel de energía. • Use los recipientes recomendados. Ver la página 40-41.
Se escucha un ventilador.	• La temperatura interna de la estufa es elevada.	• Esto es normal. El ventilador de refrigeración funciona cuando cualquier elemento está encendido. Con un uso intenso, el ventilador puede seguir funcionando después de que se hayan apagado los controles hasta que la estufa se enfríe.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causas posibles	Soluciones
Parpadeo 	• Hay un problema con el termistor o Micom.	• Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo 		
Parpadeo 		
Parpadeo 	• Derrame de alimentos/suciedad sobre las teclas táctiles. • Un objeto sobre las teclas táctiles. • El tiempo de presión es largo.	• Limpie la superficie. • Quite el objeto de la tecla táctil. • Si se presiona alguna de las teclas por más de 10 segundos en forma continua, podrá verse este error. • Si se coloca agua o un objeto metálico sobre las teclas, podrá verse este error. • Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo 	• Hay un problema con la pantalla.	• Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo 	• Detección de voltaje bajo.	• Esto representa voltaje bajo dirigido a la estufa. Llame a un electricista con licencia.

LG ELECTRONICS, INC.

GARANT LIMITADA DE ESTUFA DE RADIANTE LG - EE.UU.

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

PERÍODO DE GARANTÍA:	WHAT IS COVERED:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier pieza de la estufa que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de un año , LG también ofrece, en forma gratuita , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.
Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía. Llame al 1-800-243-0000 y elija la opción apropiada para ubicar el Centro de Servicio Autorizado LG más cercano. O visite nuestro sitio Web en http://us.lgservice.com .	

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

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

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

PARA CONTACTAR A LG ELECTRONICS POR CORREO:

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

LG ELECTRONICS, INC.

GARANTÍA LIMITADA DE ESTUFA DE RADIANTE LG - CANADÁ

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

PERÍODO DE GARANTÍA:	ELEMENTOS CUBIERTOS:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier pieza de la estufa que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de un año , LG también ofrece, en forma gratuita , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía. Esta garantía no es válida si el número de serie aplicado en fábrica ha sido alterado o quitado del producto.

Llame a **1-888-LG-CANADA (542-2623)** y elija la opción apropiada para ubicar su Centro de Servicio Autorizado LG más cercano o para obtener servicio de atención al producto o al cliente. O visite nuestro sitio Web en **<http://ca.lge.com>**.

Tenga a mano los números de modelo y de serie del producto y su código postal.

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

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

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de Canadá. Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de provincia a provincia. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Subsecretario de Justicia de su provincia.

PARA CONTACTAR A LG ELECTRONICS POR CORREO:

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

MEMO

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE À ÉLÉMENTS RADIANTS

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

LCE3010SB
LCE3610SB

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions importantes de Sécurité 3–7

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

Sélection des Ustensiles de Cuisine 8–9

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et Caractéristiques de votre Table de Cuisson..... 10

Caractéristiques des Commandes Tactiles 11

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant d'Utiliser la Table de Cuisson 12

Réglages des Commandes 12–14

Utilisation des Zones de Maintien au Chaud 14

Utilisation des Zones de Cuisson Triples 15

Utilisation des Zones de Cuisson Doubles 15

Utilisation du Verrouillage Enfants 16

Autres Fonctions 16

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la Table de Cuisson 17

CONSIGNES D'INSTALLATION

Avant de Commencer 18

Déballage de la Table de Cuisson 18

Caractéristiques Techniques 19

Préparation de l'Emplacement d'Installation 20

Dimensions et Espaces 21

Préparation de l'Emplacement d'Installation 22

Dimensions et Espaces 23

Branchements Electriques 24–26

Installation de la Table de Cuisson 26–27

Vérification Finale 27

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Avant de Faire Appel à un Technicien 28–29

GARANTIE

Garantie pour les clients aux U.S.A. 30

Garantie pour les clients au Canada 31

MERCI!

Félicitations pour votre achat et
bienvenue dans la famille LG.

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

Information d'Enregistrement du Produit

Modèle: _____

Numéro de Série: _____

Date d'Achat : _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

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

SÉCURITÉ ELECTRIQUE

AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AUTOUR DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

SAFETY DURING USE

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION (suite)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

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

CUIRE LES VIANDES ET LES VOLAILLES CORRECTEMENT

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

COMMENT EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.

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

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

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

MISE EN GARDE

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

ÉLIMINATION DES APPAREILS ANCIENS

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

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

MISE EN GARDE

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

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

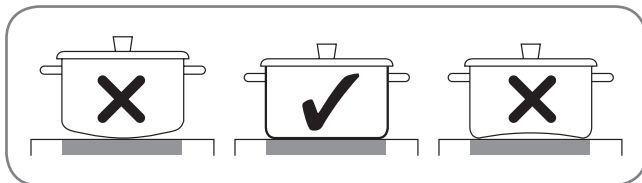
CONSEILS POUR LA SÉLECTION ET L'UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISINE

CASSEROLES ET POÊLES

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

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



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

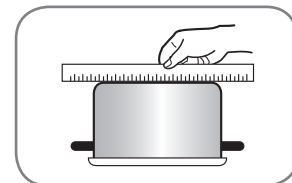
UTILISEZ DES USTENSILES À FOND PLAT

Les ustensiles doivent être entièrement en contact avec la surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles à fond plat dont la taille est adaptée à la taille de

l'élément et à la quantité d'aliment à cuire.

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



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

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISINE (suite)

ÉVITEZ LES RAYURES

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

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

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

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

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

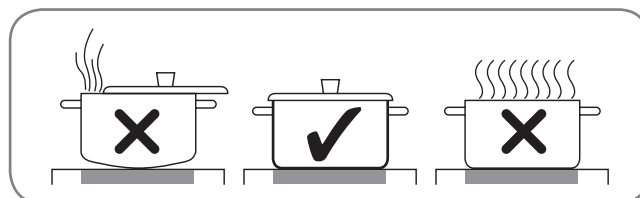
POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS :

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

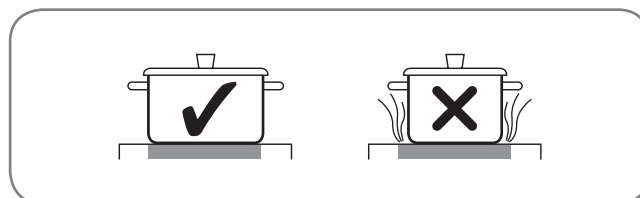
- N'utilisez pas d'ustensiles sales ayant un dépôt de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer après la cuisson, et assurez vous que le fond des ustensiles est toujours propre et sec.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités de liquides, utilisez de grandes casseroles pour que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

CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE :

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



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



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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON

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

Table de cuisson à radiant LCE3010SB

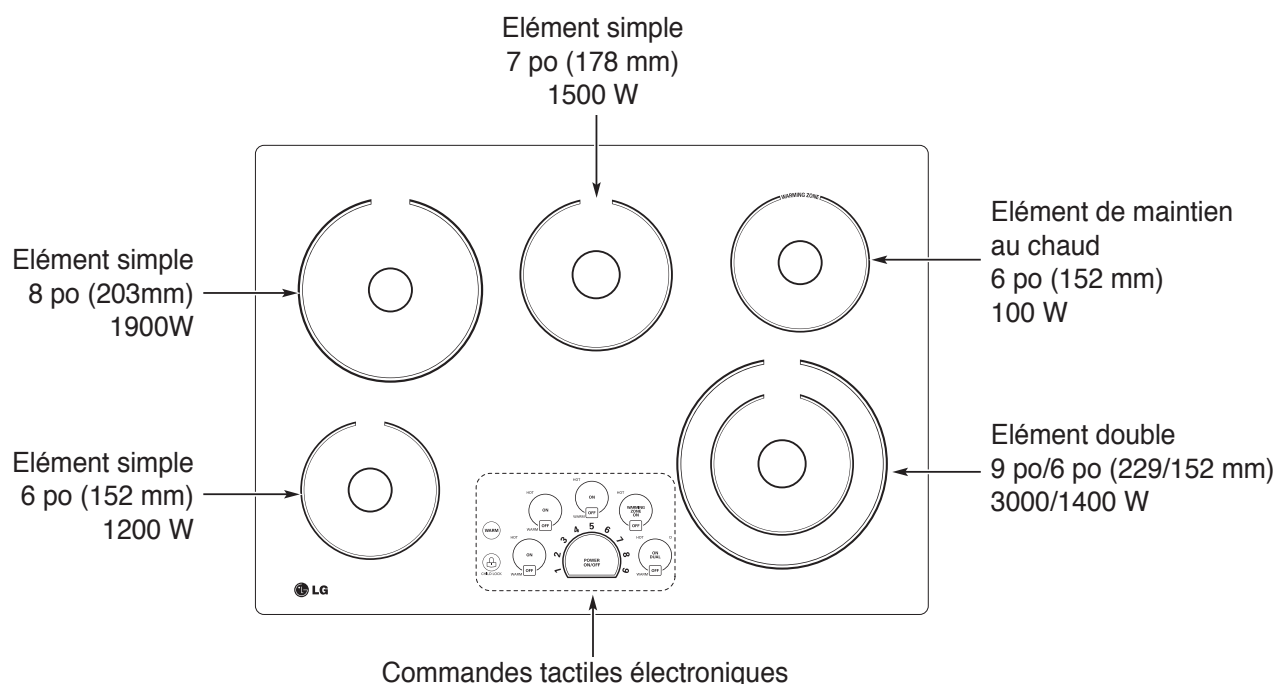
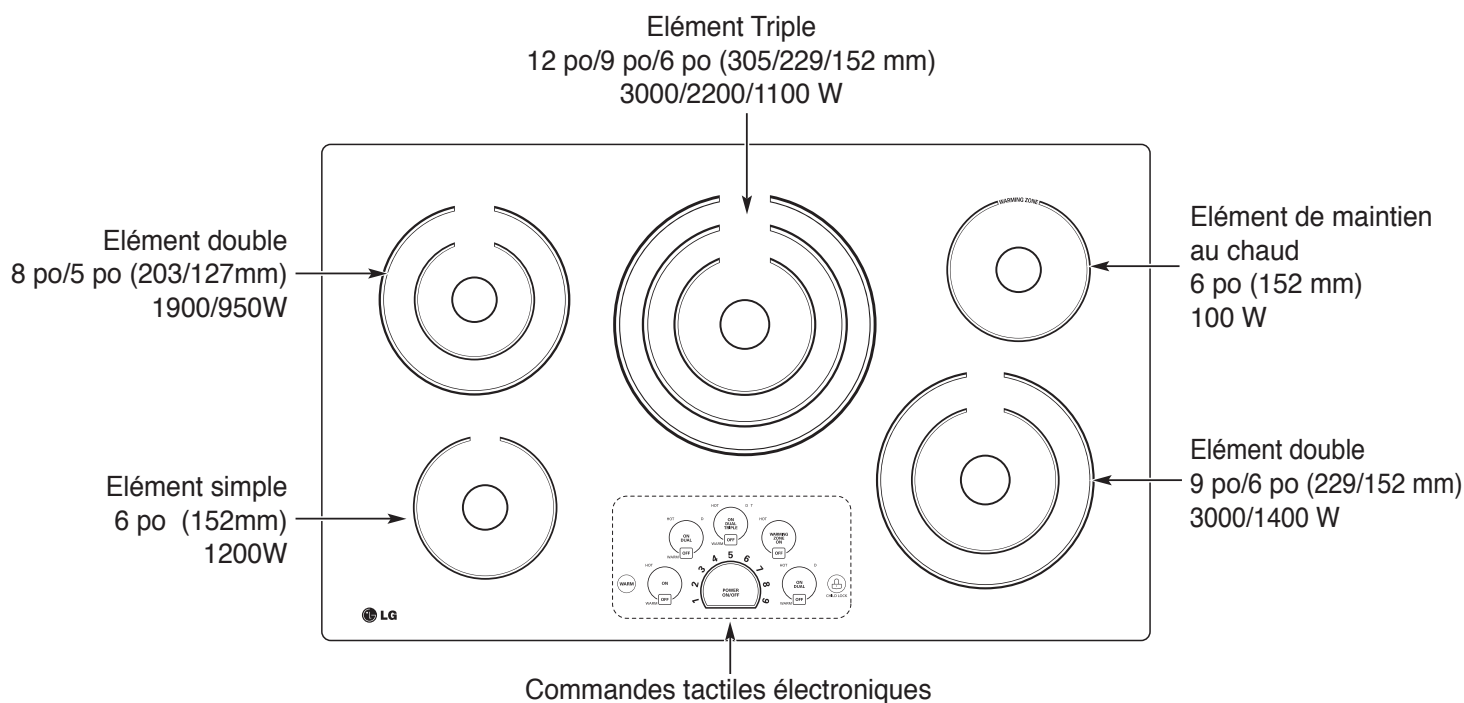


Table de cuisson à Radiant LCE3610SB



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES TACTILES

POSITION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE ET DES COMMANDES

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

Table de cuisson à Radiant LCE3010SB

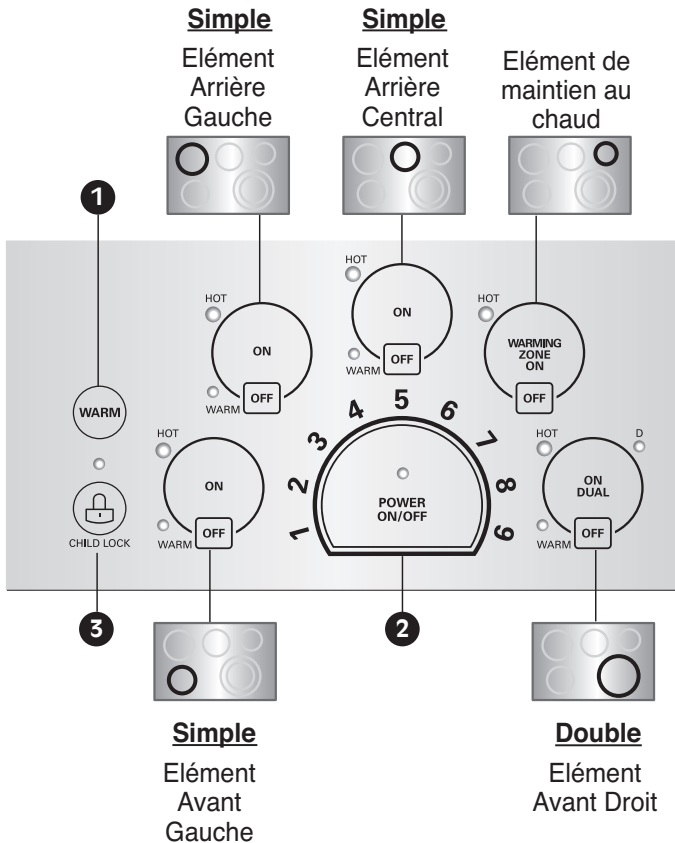
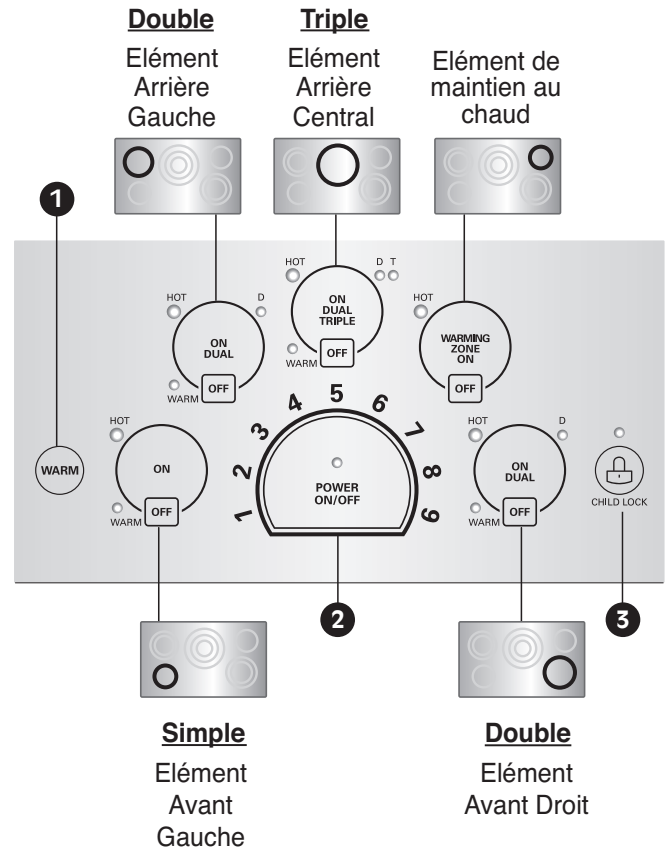
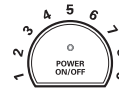


Table de cuisson à Radiant LCE3610SB



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



Pour régler le niveau de puissance des éléments: Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

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

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

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

MISE EN GARDE

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

RÉGLAGES DES COMMANDES

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

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON



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



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

POUR ACTIVER LA TABLE DE CUISSON



Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 seconde.

Le voyant au dessus de la touche s'allume.



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

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

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

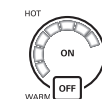
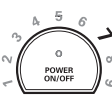
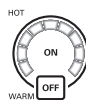
RÉGLAGES DES COMMANDES (suite)

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

Pour choisir le niveau de puissance :

- 1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.
- 2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le voyant indicateur clignotera une fois et verrouillera votre sélection.



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

Pour réajuster le niveau de puissance:

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



Pour éteindre la Zone de Cuisson:

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



⚠️ AVERTISSEMENT

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

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

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

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGES DES COMMANDES (suite)

WARM (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer :

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

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



Pour modifier le niveau de puissance :

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

UTILISATION DE LA ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD

ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez l'élément de maintien au chaud pour garder au chaud des aliments déjà cuits tels que les légumes et les sauces ou des assiettes plates allant au four.

Pour activer la zone de maintien au chaud :



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

Réglage des niveaux de maintien au chaud

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

REMARQUE:

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

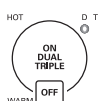
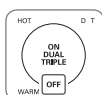
UTILISATION DES ZONES DE CUISSON TRIPLES

(seulement pour LCE3610SB)

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

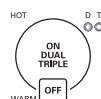
Pour activer la Zone de Cuisson Triple

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double).



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

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



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

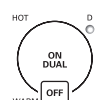
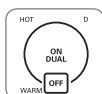
- 4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

UTILISATION DES ZONES DE CUISSON DOUBLES

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

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).



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

- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré

Seulement pour LCE3010SB



Seulement pour LCE3610SB

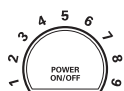


CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU VERROUILLAGE ENFANTS

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

POUR ENGAGER LE CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANTS)



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



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

DÉSENGAGER LE CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANTS) :



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

AUTRES FONCTIONS

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

CONTROLE AUTOMATIQUE DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

ENTRETIEN QUOTIDIEN

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

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE

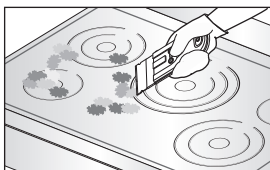
- **NE PAS utiliser de tampons à récurer ou de tampons de nettoyage abrasifs.**
- Ils peuvent endommager la surface de cuisson vitrifiée.
- **Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous nettoyez la surface de cuisson chaude.**

RÉSIDUS CALCINÉS

Pour nettoyer la porcelaine de verre

Étape 1

Retirez d'abord tous les dépôts brûlés ou la nourriture déversée de votre surface de cuisson en porcelaine de verre avec un couteau racleur convenable (similaire à ce que vous utilisez

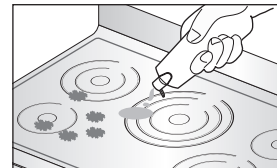


pour gratter la peinture dans les carreaux de fenêtre de votre maison - cela n'endommagera pas la surface de cuisson peinte). Tenez le racleur à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.

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

Étape 2

Lorsque la surface de cuisson s'est refroidie, appliquez quelques petites quantités (environ la dimension d'une pièce de dix cents) d'un produit nettoyant approuvé dans

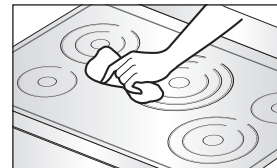


chaque partie du brûleur et répandez la crème nettoyante sur la surface de cuisson avec un essuie-tout humide comme pour nettoyer une fenêtre.

REMARQUE: Produit nettoyant approuvé Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com) Cerama Bryte (www.ceramabryte.com) Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com) Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.com)

Étape 3

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



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

MARQUES ET ÉGRATIGNURES SUR LE MÉTAL

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

CONSIGNES D'INSTALLATION

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

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

AVANT DE COMMENCER

Lisez ces instructions entièrement et avec attention.

REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR :

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

REMARQUE POUR LE CLIENT.

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

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

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

DÉBALLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- ❶ Déballiez et inspectez visuellement la table de cuisson pour vérifier qu'elle n'a pas subi de dommage et qu'aucune pièce ne manque.
- ❷ Assurez-vous que la bouteille de nettoyant et de revitalisant incluse avec la poche d'instructions est laissée un endroit où l'utilisateur peut la trouver facilement. Il est important de traiter la table de cuisson avant utilisation. Se référer à la section *ENTRETIEN Et NETTOYAGE*.

CONSIGNES D'INSTALLATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Table de cuisson à Radiant LCE3010SB

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	30-27/32 po (783 mm)
Profondeur	21-15/32 po (545mm)
Epaisseur	4 po (101.6 mm)

ZONES DE CUISSON

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

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DANS LE COMPTOIRS

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

Puissance admissible:
7700 W/5800 W

Table de cuisson à Radiant LCE3610SB

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	36-11/16 po (932 mm)
Profondeur	21-15/16 po (557mm)
Epaisseur	4 po (101.6 mm)

ZONES DE CUISSON

Position	Diamètre	Puissance
Avant Gauche	6 po (152mm)	1200 W
Avant Droit	9 po/6 po (229/152 mm)	3000/1400 W
Arrière Gauche	8 po/5 po (203/127mm)	1900/950W
Arrière Droit	6 po (152 mm)	100 W (Maintien au Chaud)
Centre	12 po/9 po/6 po (305/229/152 mm)	3000/2200/1100 W

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DANS LE COMPTOIR

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Tension de connexion:
240/208 VCA 60 Hz.
38.3/33.2 A

Puissance admissible:
9200/6900W

CONSIGNES D'INSTALLATION

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

INFORMATION IMPORTANTE POUR L'INSTALLATION

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

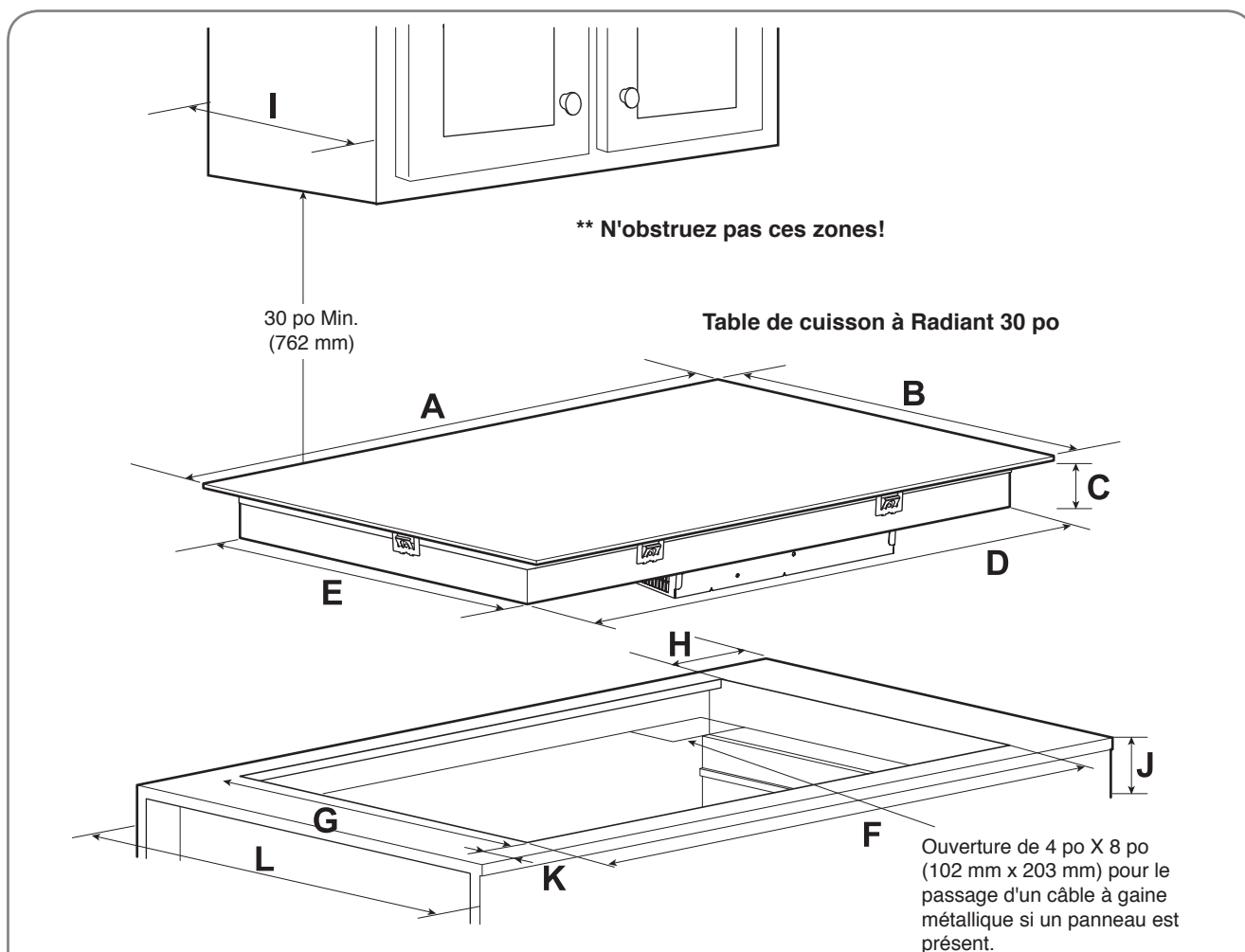


Table de cuisson à Radiant LCE3010SB

Unité	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pouce	30-27/32	21-15/32	3-3/4	28-13/16	19-5/8	29-3/8	20-1/4	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	783	545	95	732	498	746	515	20	330	145	64	610

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

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

CONSIGNES D'INSTALLATION

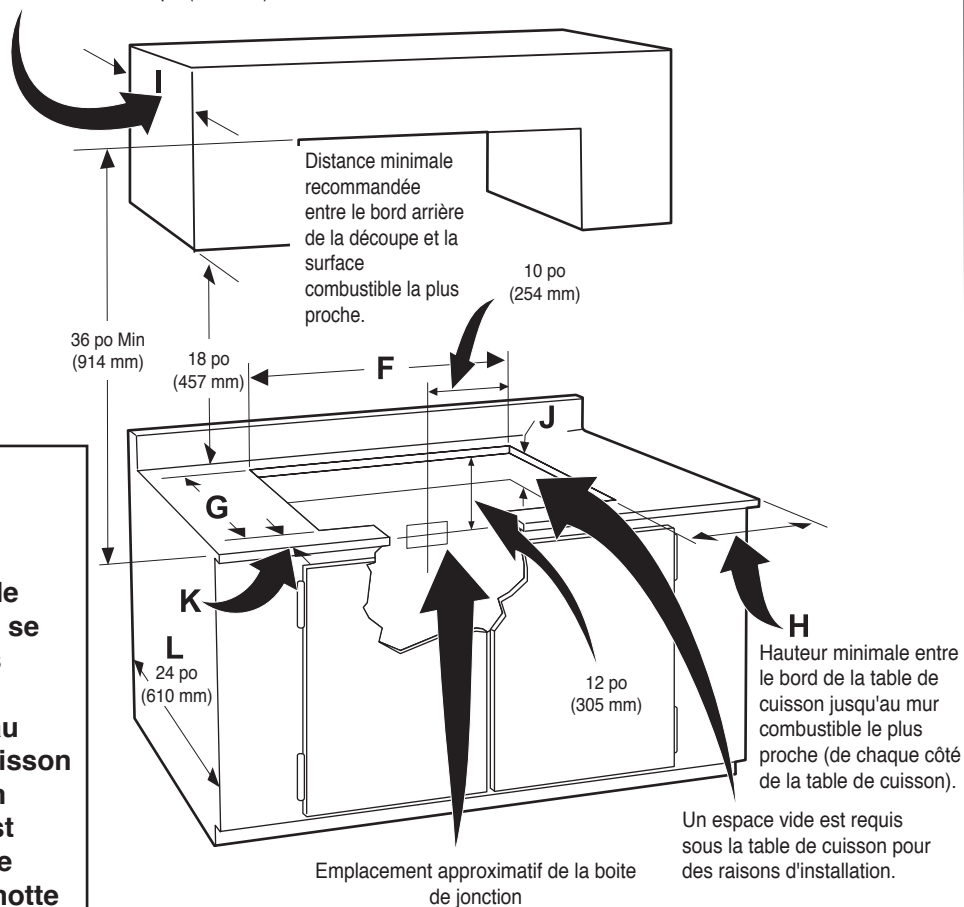
DIMENSIONS ET ESPACES

FRANÇAIS

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

⚠ MISE EN GARDE

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



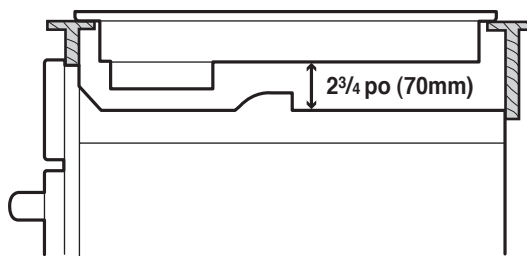
Emplacement approximatif de la boîte de jonction

Modèle	H	K
LCE3010SB	3-3/4 po (95 mm)	2-1/2 po (64 mm)

⚠ MISE EN GARDE

Il est très important de respecter une distance de 2 3/4 po (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ Distance recommandée entre la surface de cuisson et le four



CONSIGNES D'INSTALLATION

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

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

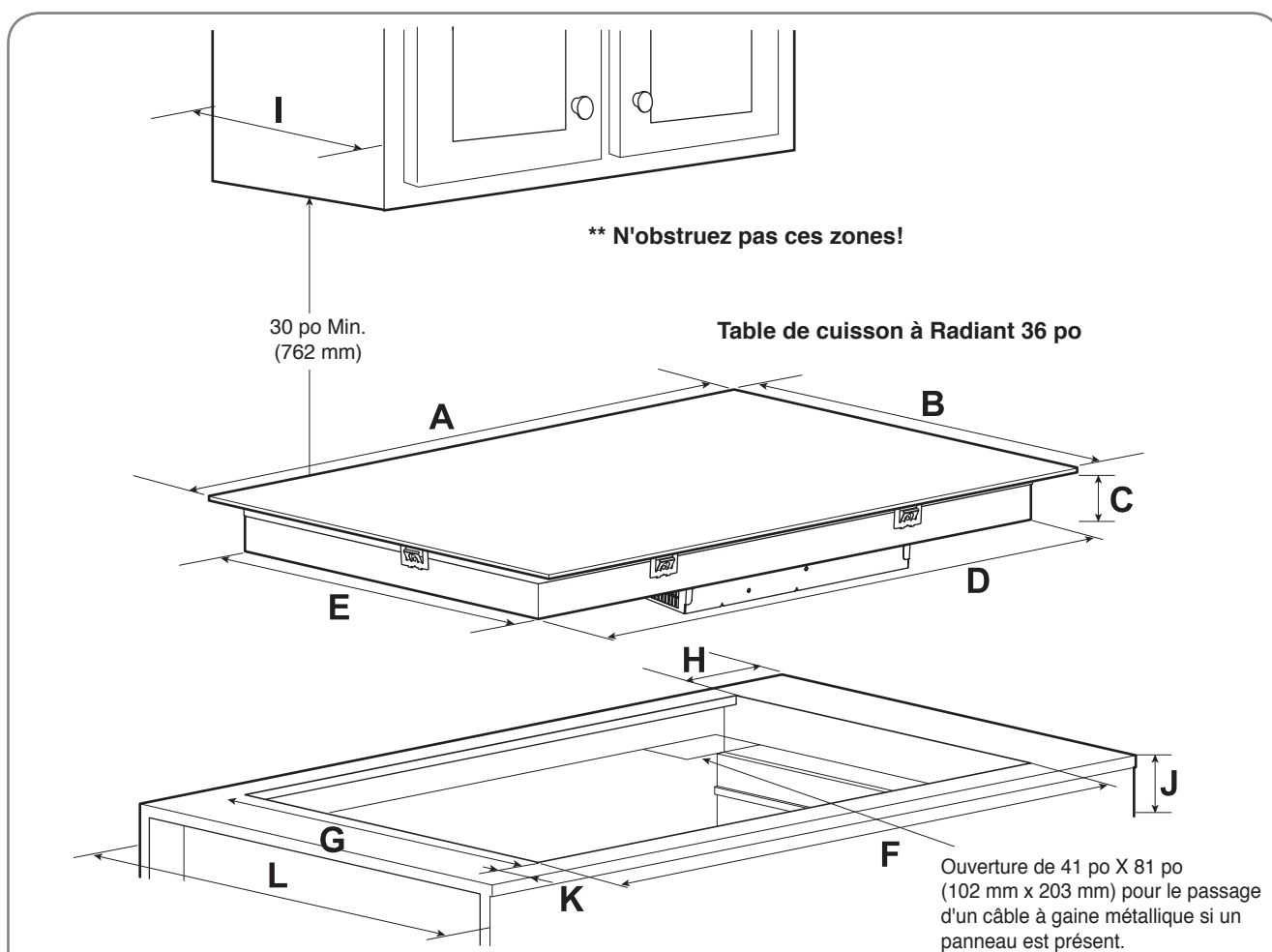


Table de cuisson à Radiant LCE3610SB

Unité	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pouce	36-11/16	21-15/16	3-3/4	33-27/32	19-25/32	34-9/16	20-3/8	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	932	557	95	860	502	878	517	20	330	145	64	610

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

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

CONSIGNES D'INSTALLATION

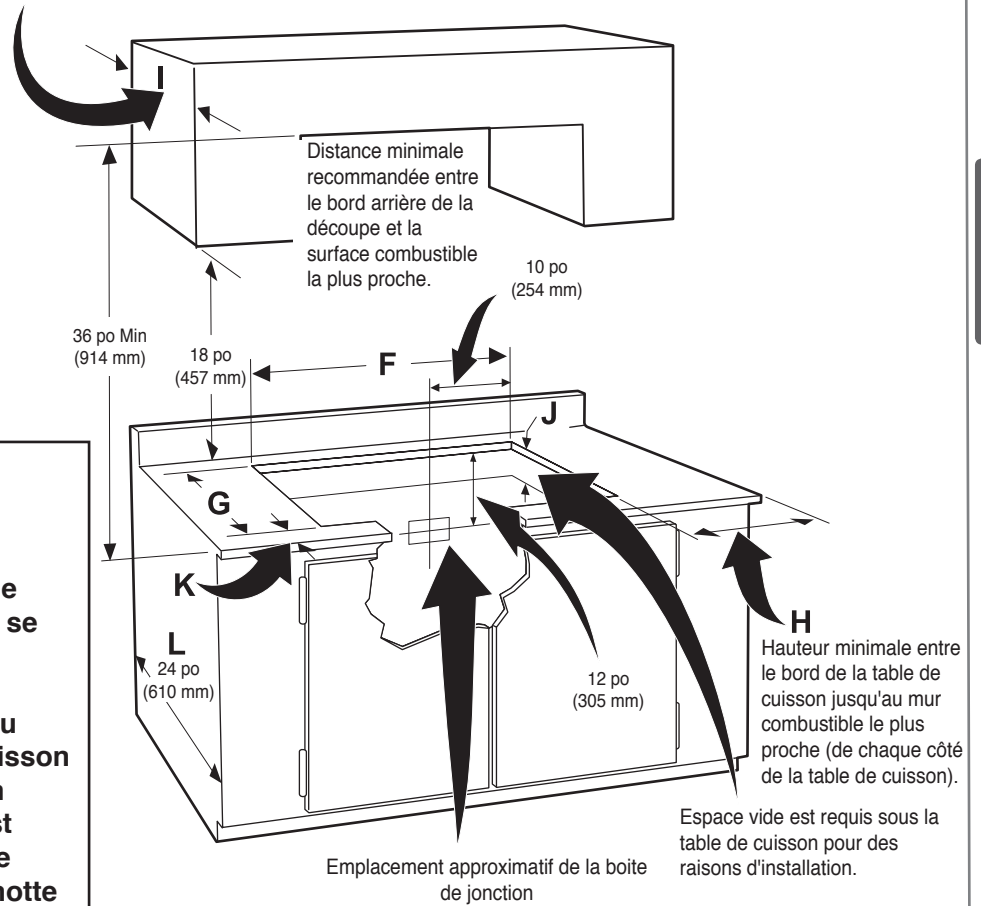
DIMENSIONS ET ESPACES

FRANÇAIS

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

⚠ MISE EN GARDE

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

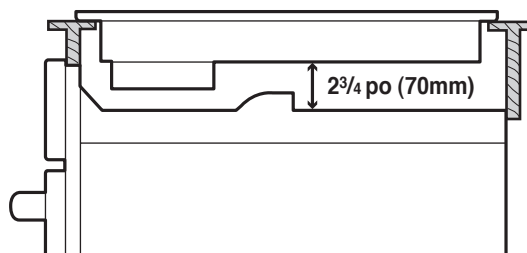


Modèle	H	K
LCE3610SB	3-3/4po (95 mm)	2-1/2 po (64 mm)

⚠ MISE EN GARDE

Il est très important de respecter une distance de 2 3/4 po (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ Distance recommandée entre la surface de cuisson et le four



CONSIGNES D'INSTALLATION

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



AVERTISSEMENT

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

FOURNITURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

- 1 Une alimentation électrique monophasée 120/240 ou 120/208 volts, 60 Hz, seulement CA, à 3 ou 4 conducteurs est nécessaire sur un circuit séparé, avec des fusibles aux deux bouts de la ligne (fusible à action différée ou disjoncteur). NE PAS mettre de fusible au neutre. La taille du fusible ne doit pas dépasser le calibre de l'appareil spécifié sur la plaque signalétique.

- 2 La Table de Cuisson à Convection de 36 po peut consommer jusqu'à 9200 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 50 Amp avec un fil d'épaisseur #8 AWG doit être utilisé. La Table de Cuisson à Convection de 30 po peut consommer jusqu'à 7700 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 40 Amp avec un fil d'épaisseur #8 AWG doit être utilisé.

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

- 3 L'appareil doit être branché à un sectionneur à fusibles (ou au disjoncteur) par l'intermédiaire d'un câble flexible à armature métallique ou sous gaine non métallique.

Le câble flexible à armature métallique provenant de l'appareil doit être branché directement à la boîte de jonction mise à la terre. L'emplacement de la boîte de jonction, indiqué en page 85 ou 87, doit permettre d'avoir le câble aussi lâche que possible entre la boîte et l'appareil, de façon à ce que ce dernier puisse, le cas échéant, être déplacé pour toute maintenance.

- 4 Un réducteur de tension approprié doit être installé pour fixer le câble flexible à la boîte de jonction.



AVERTISSEMENT

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

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

La mise à la terre est exigée pour cet appareil.

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

REMARQUE POUR L'ÉLECTRICIEN :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

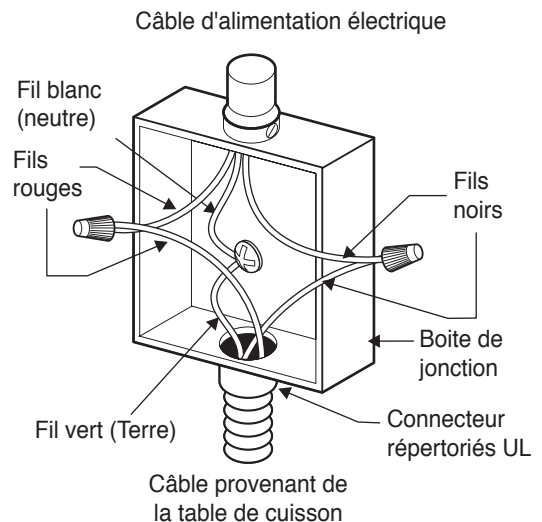
Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



CONSIGNES D'INSTALLATION

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES (suite)

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

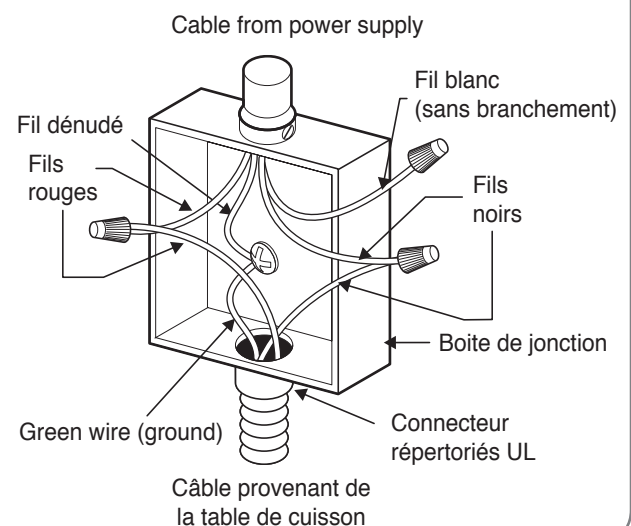
Respectez tous les codes et règlements locaux applicables.

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

⚠ AVERTISSEMENT

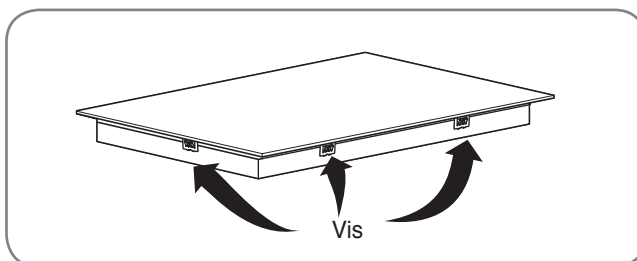
Si le branchement est fait à un système avec câble d'alimentation électrique à 4 conducteurs, le fil blanc de l'appareil branché au châssis NE DOIT PAS être branché au fil neutre blanc du système électrique à 4 conducteurs.

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



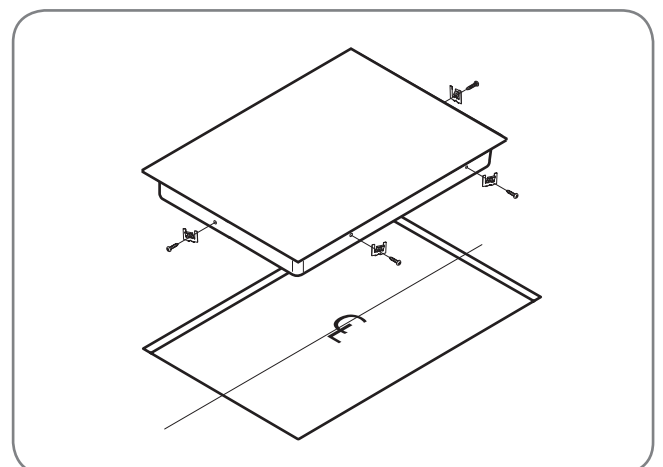
INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

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



- 2 Positionnez doucement la table de cuisson dans la découpe du comptoir de la cuisine en prenant soin de ne pas coincer de fil.

REMARQUE: N'utilisez pas de mastic. La table de cuisson doit pouvoir être retirée en cas de maintenance.



CONSIGNES D'INSTALLATION

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON (suite)

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

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

Table de cuisson à Radiant LCE3010SB / LCE3610SB

Installation conseillée

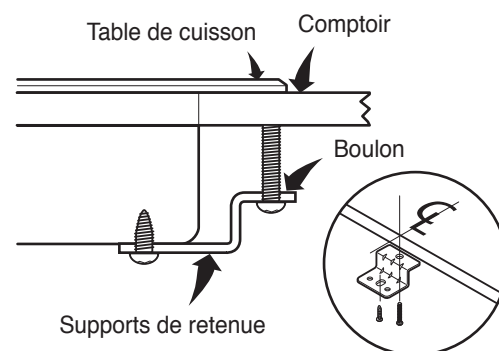
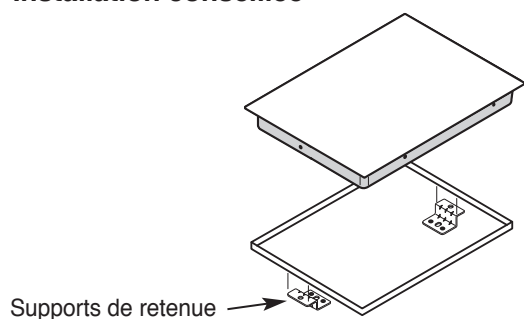


Table de cuisson à Radiant LCE3010SB

Autre installation possible

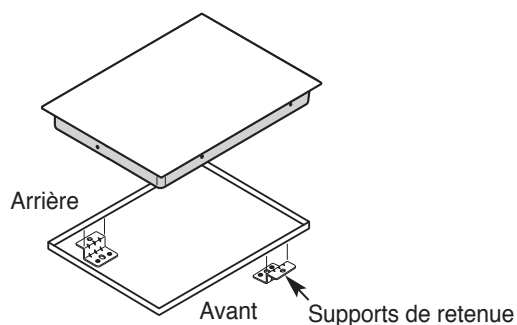
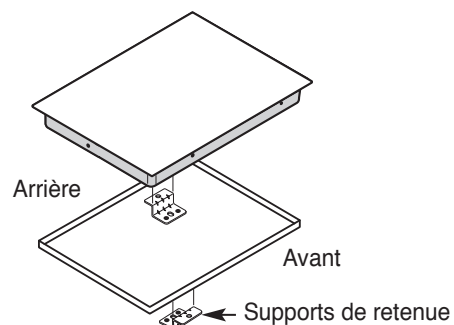


Table de cuisson à Radiant LCE3610SB

Autre installation possible



VÉRIFICATION FINALE

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

EMPLACEMENT DES NUMEROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

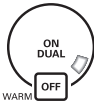
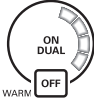
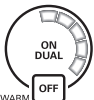
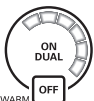
AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

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

Problème	Causes Possibles	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas	• Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées. • Le disjoncteur est peut être déclenché ou un fusible est peut être grillé. • Panne de courant. • L'installation du câblage n'est pas terminée.	• Référez-vous à la section UTILISATION DU VERROUILLAGE ENFANTS pour désactiver la fonction CHILD LOCK (Verrouillage enfants). • Réenclenchez le disjoncteur. • Vérifiez les lumières dans la maison pour confirmer la panne de courant. • Contactez votre installateur ou votre vendeur.
La table de cuisson ne chauffe pas	• La mauvaise Zone de Cuisson est sélectionnée. • Pas d'alimentation électrique à la table de cuisson.	• Assurez-vous que la commande correcte est activée pour la Zone de Cuisson utilisée. • Référez-vous à la section "la table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
Les éléments s'éteignent en cours de cuisson.	• La température interne de la table de cuisson est trop élevée.	• Vérifiez que la table de cuisson a été installée selon les consignes d'installation.
Les éléments ne deviennent pas assez chauds.	• Les commandes tactiles ne sont peut-être pas réglées correctement. • Les ustensiles n'ont peut-être pas une taille ou une forme correcte ou ne sont pas plats.	• Vérifiez le niveau de puissance. • Utilisez les ustensiles recommandés. Se référer aux pages 72-73.
On entend un bruit de ventilateur.	• La température interne de la table de cuisson est Elevée.	• C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se met en marche quand un élément est allumé. Lors d'une utilisation intense de la table de cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

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

LG ELECTRONICS, INC. GARANTIE LIMITÉE DE LA TABLE DE CUISSON À RADIANT LG - USA

LG Electronics Inc réparera ou remplacera votre produit, à son entière discrétion, s'il présente un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale pendant la période garantie spécifiée ci-après à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est uniquement offerte à l'acheteur initial et en vigueur aux USA seulement.

PÉRIODE DE GARANTIE	PRESTATION DE SERVICE
Un an à partir de la date d'achat initial	Toute pièce de la table de cuisson qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant la validité de la présente garantie complète d'un an, LG fournira également gratuitement la main d'oeuvre et le service sur place pour réparer la pièce défectueuse.
Veuillez conserver la facture de la vente datée comme preuve de la date d'achat pour la garantie, et remettez une copie de cette facture au technicien de service effectuant la maintenance sous garantie à votre domicile. Composez le 1-800-243-0000 et choisissez l'option appropriée pour connaître votre Centre de Service Autorisé par LG le plus proche. Ou consultez notre site Internet au : http://us.lgservice.com	

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUT AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. SI UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE, QUEL QU'IL SOIT, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES ATTRIBUABLE AU PRODUIT. PUISQUE CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LES LIMITATIONS PRÉCITÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT:

1. Les visites d'un réparateur pour vérifier l'installation correcte de votre appareil, pour vous montrer comment l'utiliser, pour remplacer des fusibles, pour vérifier l'alimentation électrique de votre domicile ou pour remplacer les ampoules électriques facilement accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations si votre appareil sert pour une utilisation autre que celles d'un ménage unifamilial.
3. La collecte et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparé à votre domicile.
4. Les dommages attribuables à un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, un incendie, une inondation, une installation incorrecte, une catastrophe naturelle ou à l'utilisation de produits non approuvés par LG Corporation.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées de l'appareil;
6. Le remplacement de pièces ou les coûts de la main d'oeuvre pour la réparation pour des appareils utilisés en dehors des Etats-Unis.
7. Tous les coûts de main d'oeuvre engagés pendant la période de garantie limitée.

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine pour tout produit acheté pour une utilisation domestique aux Etats-Unis. En Alaska, cette garantie exclut le coût d'expédition ou de dépannage à votre domicile. Certains états n'acceptent pas d'exclusion ou de limites aux dommages indirects consécutifs, cette exclusion ou limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques. Certains autres droits peuvent varier d'un état à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques, veuillez consulter le bureau local ou le bureau d'état des affaires aux consommateurs ou le Procureur Général de votre état.

POUR CONTACTER LG ELECTRONICS PAR COURRIER :

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

LG ELECTRONICS, INC.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TABLE DE CUISSON À RADIANT LG - CANADA

LG Electronics Inc réparera ou remplacera votre produit, à son entière discrétion, s'il présente un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale pendant la période garantie spécifiée ci-après à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est uniquement offerte à l'acheteur initial et en vigueur au CANADA seulement.

PÉRIODE DE GARANTIE	PRESTATION DE SERVICE
Un an à partir de la date d'achat initial	Toute pièce de la table de cuisson qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant la validité de la présente garantie complète d'un an, LG fournira également gratuitement la main d'oeuvre et le service sur place pour réparer la pièce défectueuse.
Veuillez conserver la facture de la vente datée comme preuve de la date d'achat pour la garantie, et remettez une copie de cette facture au technicien de service effectuant la maintenance sous garantie à votre domicile. Cette garantie est invalidée si le numéro de série appliqué en usine est modifié ou retiré du produit. Composez le 1-888-LG-CANADA (542-2623) et choisissez l'option appropriée pour connaître votre Centre de Service Autorisé par LG le plus proche ou pour obtenir une assistance sur un produit ou pour parler au service clientèle. Ou consultez notre site Internet au http://ca.lge.com Ayez le numéro du modèle, les numéros de séries et votre code postal à portée de main.	

FRANÇAIS

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUT AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. SI UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE, QUEL QU'IL SOIT, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES ATTRIBUABLE AU PRODUIT. PUISQUE CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LES LIMITATIONS PRÉCITÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT:

1. Les visites d'un réparateur pour vérifier l'installation correcte de votre appareil, pour vous montrer comment l'utiliser, pour remplacer des fusibles, pour vérifier l'alimentation électrique de votre domicile ou pour remplacer les ampoules électriques facilement accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations si votre appareil sert pour une utilisation autre que celles d'un ménage unifamilial.
3. La collecte et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparé à votre domicile.
4. Les dommages attribuables à un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, un incendie, une inondation, une installation incorrecte, une catastrophe naturelle ou à l'utilisation de produits non approuvés par LG Corporation.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées de l'appareil;
6. Le remplacement de pièces ou les coûts de la main d'oeuvre pour la réparation pour des appareils utilisés en dehors des États-Unis.
7. Tous les coûts de main d'oeuvre engagés pendant la période de garantie limitée.

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine pour tout produit acheté pour une utilisation domestique au Canada. Certaines provinces n'acceptent pas d'exclusion ou de limites aux dommages indirects consécutifs, cette exclusion ou limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques. Certains autres droits peuvent varier d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques, veuillez consulter le bureau local ou le bureau de votre province des affaires aux consommateurs ou le Procureur Général de votre province.

POUR CONTACTER LG ELECTRONICS PAR COURRIER :

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



LG Customer Information Center

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

Register your product Online!

www.lg.com