



OWNER'S MANUAL

CERAMIC-GLASS INDUCTION COOKTOP

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

ENGLISH

CBIS3618B



MFL54169112
Rev.00_081922

www.lg.com

Copyright © 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

8 PRODUCT OVERVIEW

- 8 Product Features

9 INSTALLATION

- 9 Before Installing
- 13 Installing the Cooktop

16 OPERATION

- 16 Introduction to Induction Cooking
- 16 Cookware
- 19 Control Panel

31 SMART FUNCTIONS

- 31 LG ThinQ Application

34 MAINTENANCE

- 34 Care and Cleaning

36 TROUBLESHOOTING

- 36 Before Calling for Service

39 LIMITED WARRANTY

- 39 USA
- 43 CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



WARNING

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



CAUTION

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

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

WARNING STATEMENTS



WARNING

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

Installation

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

Operation

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

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Maintenance

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

CAUTION STATEMENTS

CAUTION

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

Operation

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

Maintenance

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons, do not clean the appliance with a steam jet or high-pressure cleaner.
- Clean the cooktop in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or rough metal scrapers to clean the cooktop glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Clean the cooktop cautiously. Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.

- Keep meltable objects or materials away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil, or cooking wraps. If any materials or foodstuffs melt on the ceramic-glass surface, these should be cleaned up immediately.
- Use oven mitts to avoid burns when using a metal scraper on a hot cooking zone.
- Refer to the Maintenance section for proper cleaning and maintenance of the cooktop.

Disposal of Old Appliances

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

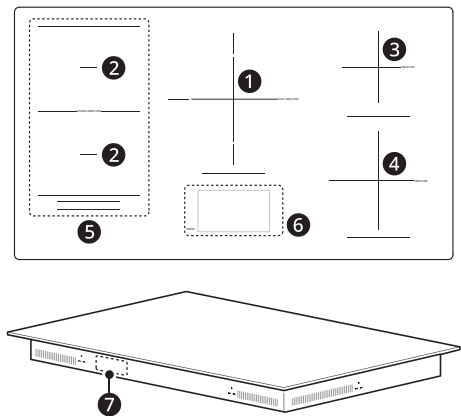
PRODUCT OVERVIEW

Product Features

- 4 Bolts (2 ea)
- 5 Type A Screws (2 ea)

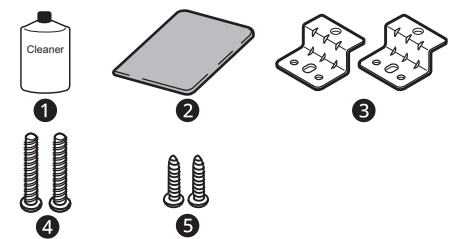
Parts and Features

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



	Parts and Features
1	Dual Cooking Zone 11" / 7" (280 mm / 178 mm)
2	Single Cooking Zone 8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)
3	Single Cooking Zone 6" (152 mm)
4	Single Cooking Zone 8 3/16" (208 mm)
5	Flexible Cooking Zone 8 1/2" x 14 3/16" (216 mm x 360 mm)
6	Control Panel
7	Rating Label Model and Serial Number Plate

Accessories



- 1 Cooktop Cleaner (1 ea)
- 2 Non-scratch Scouring Pad (1 ea)
- 3 Retainer Brackets (2 ea)

INSTALLATION

Before Installing

Before You Begin

Installation and service must be performed by a qualified installer.

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

Read these instructions completely and carefully.

CAUTION

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

NOTE

Installer:

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

NOTE

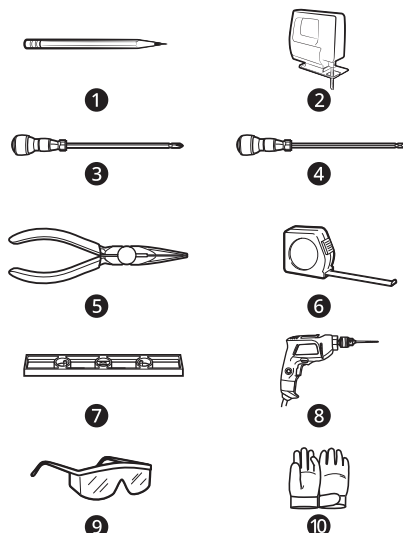
Consumer:

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

NOTE

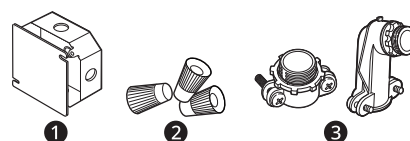
- This appliance must be properly grounded.
- Damage caused by failure to follow these instructions is not covered by the cooktop warranty.

Tools Needed



- 1 Pencil
- 2 Saber Saw
- 3 Phillips Screwdriver
- 4 Flat-blade Screwdriver
- 5 Pliers
- 6 Tape measure
- 7 Level
- 8 Drill
- 9 Safety Glasses
- 10 Gloves

Parts not Provided



- 1 Junction Box
- 2 Wire Nuts
- 3 Strain Relief (Conduit Connector)

Unpacking the Cooktop

- 1
- Unpack and visually inspect the cooktop for any damage or missing components.
- 2
- Be sure the bottle of cleaner and conditioner packed in the literature bag is left where the user can find it easily. It is important that the

ceramic-glass cooktop be pretreated before use. See Care and Cleaning.

Model and Serial Number Location

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

Technical Specifications

Models		CBIS3618B		
Description		Induction Cooktop		
Electrical Specifications	Connection voltage	240/208 VAC 60 Hz., 44.4 A / 41.6 A		
	Maximum connected power load	10650 W / 8650 W		
Cooktop Dimensions		36 5/8" (930 mm) (W) × 3 9/16" (91 mm) (H) × 21 1/16" (535 mm) (D)		
Countertop Cutout Dimensions		Standard Installation 34 3/8" (873 mm) (W) × 5 5/8" (142 mm) (H) × 19 13/16" (503 mm) (D)		
Cooking Zones		Position	Size	Power (Level 9 / Boost)
		Front Left	8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Front Right	8 3/16" (208 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Rear Left	8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Rear Right	6" (152 mm)	1150/1450 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Flex Left	8 1/2" x 14 3/16" (216 mm x 360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
		Center	11" / 7" (280 mm / 178 mm)	Inner Burner: 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Dual Burner: 3000/4900 W (208 V) 3700/6000 W (240 V)

NOTE

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

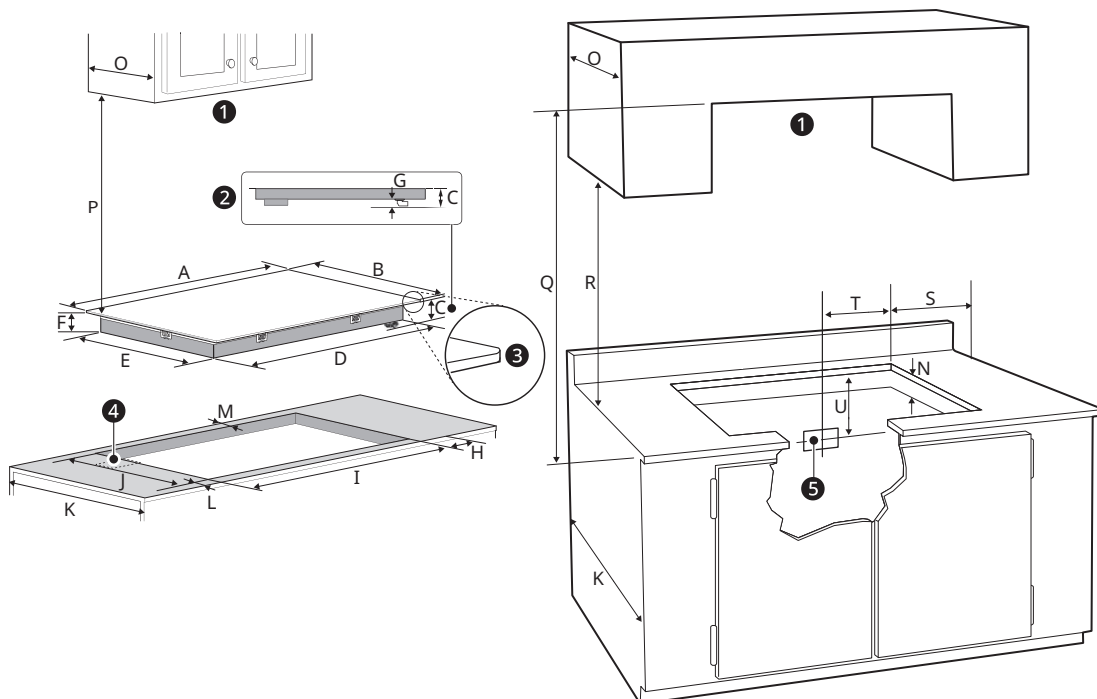
Preparing the Installation Location

Important Installation Information

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

ENGLISH

Dimensions and Clearances



- ❶ Do not obstruct these areas.
- ❷ Right side
- ❸ Radius: 3/8" (10 mm)
- ❹ 4" X 8" (102 mm x 203 mm) opening to route armored cable if panel is present.
- ❺ Approximate location of junction box

-	Dimension/Clearance	36" Cooktop
A	Width of upper plate	36 5/8" (930 mm)
B	Depth of upper plate	21 1/16" (535 mm)
C	Distance from bottom of upper plate to bottom of conduit	3 7/16" (87 mm)
D	Width of cooktop base	33 7/8" (860 mm)
E	Depth of cooktop base	19 5/16" (490 mm)
F	Distance from bottom of upper plate to bottom of cooktop base	2 5/16" (58 mm)

12 INSTALLATION

-	Dimension/Clearance	36" Cooktop
G	Height of conduit	1 1/8" (29 mm)
H	Distance from side edge of cutout to side of counter	≥1 1/8" (28 mm)
I	Width of cutout	≥34 3/8" (873 mm) ≤34 1/2" (876 mm)
J	Depth of cutout	≥19 13/16" (503 mm) ≤19 15/16" (506 mm)
K	Depth of bottom cabinets	24" (610 mm)
L	Distance from front of counter to front edge of cutout	≥2 3/16" (55 mm)
M	Distance from rear edge of cutout to nearest combustible surface	≥2 1/16" (52 mm)
N	Height below cutout (Empty space is needed underneath the cooktop for optimum performance.)	≥5 5/8" (142 mm)
O	Depth of overhead cabinets	≤13" (330 mm)
P	Clearance from top of cooking surface to bottom of overhead cabinets	≥30" (762 mm)
Q	Clearance from top of cooking surface to bottom of overhead cabinets	≥36" (914 mm)
R	Clearance from countertop to bottom of adjacent cabinets	≥18" (457 mm)
S	Distance from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit)	≥2" (50 mm)
T	Junction box (approximate location)	10" (254 mm)
U	Junction box (approximate location)	12" (305 mm)

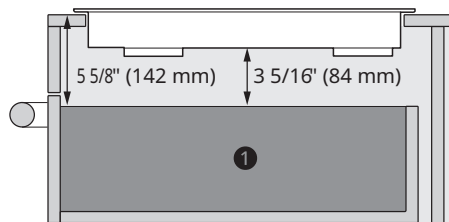
All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).

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.

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

⚠ CAUTION

- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the face of the cabinets.
- It is very important to keep 3 5/16" (84 mm) distance between the cooktop and a drawer or oven **1** underneath it.



Installing the Cooktop

Electrical Connections

Important Safety Instructions

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

WARNING

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

Providing the Electrical Connection

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

NOTE

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

Electrical Requirements

Observe all governing codes and local ordinances

- 1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 Volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.
- 2 36" induction cooktop can consume up to 10650 W at 240 VAC. A 50 Amp circuit breaker with wire gauge #8 AWG must be used.

WARNING

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

NOTE

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

- 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 in **Dimensions and Clearances** with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.

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

Electrical Connection

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

Electrical ground is required on this appliance.

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

NOTE

TO ELECTRICIAN:

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

WARNING

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

⚠ 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.

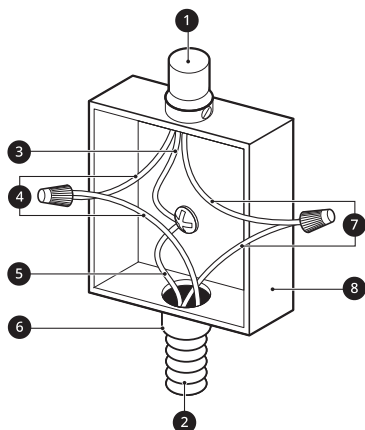
Where Local Codes Permit Connecting the Appliance-Grounding Conductor to the Neutral (White) Wire

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

- 1 Cable from Power Supply

- 2 Cable from Cooktop
- 3 White Wire (Neutral)
- 4 Red Wires
- 5 Green Wire (Ground)
- 6 UL-listed Conduit Connector
- 7 Black Wires
- 8 Junction Box

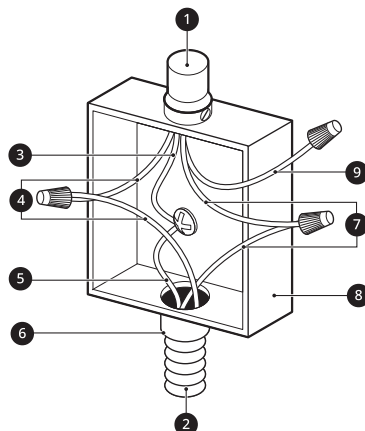
If Cooktop is Used in a New Branch Circuit Installation (1996 NEC), Mobile Home, Recreational Vehicle, or where Local Codes Do Not Permit Grounding to the Neutral (White) Wire

Observe all governing codes and local ordinances.

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

⚠ WARNING

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

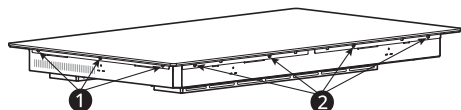
4-Wire Grounded Junction Box

- 1 Cable from Power Supply
- 2 Cable from Cooktop
- 3 Ground Wire
- 4 Red Wires

- ⑤ Green Wire (Ground)
- ⑥ UL-listed Conduit Connector
- ⑦ Black Wires
- ⑧ Junction Box
- ⑨ White Wire (No Connection)

Installing the Cooktop Unit

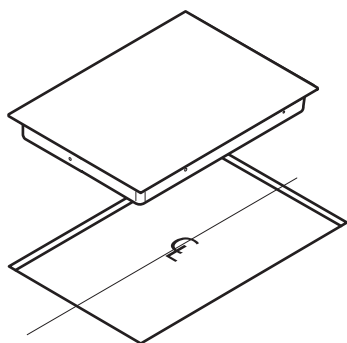
- 1 Visually inspect the cooktop for damage. Make sure all cooktop screws are tight (see below for locations).



- ① 3 Screws (Same Both Side)
- ② 4 Screws (Same Both Side)

- 2 Check and prepare the installation location.
 - See **Dimensions and Clearances**.

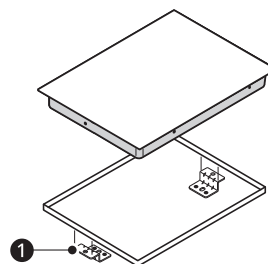
- 3 Carefully lower the cooktop into the countertop cutout, making sure not to trap any wires.



NOTE

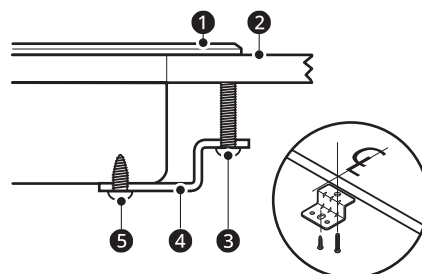
- Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.

- 4 Attach the retainer brackets ① 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.



- ① Cooktop
- ② Countertop
- ③ Bolt
- ④ Retainer Brackets
- ⑤ Type A Screw

Final Check

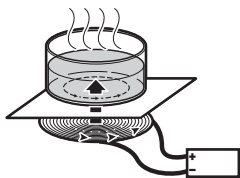
Perform a final operational check of the cooktop, making sure the cooktop powers on properly and that each cooking zone operates correctly. Refer to the Operating Instructions in this guide for details.

OPERATION

Introduction to Induction Cooking

How Induction Cooking Works

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



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

IMPORTANT:

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

Cookware

Induction Cookware

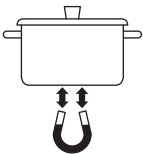
NOTE

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

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

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use

a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



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

Induction Cookware Types

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

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

NOTE

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

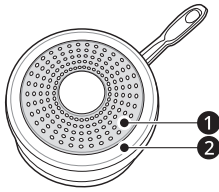
Incompatible Cookware

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

IH mark	
---------	--

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

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



- ① Material that sticks to the magnet
- ② Material that does not stick to magnet

- A pot with legs



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



- Do not use a container with a flat bottom surface smaller than the burner size.



Pan Preheat Recommendations

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

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

CAUTION

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

Noises during Cooktop Operation

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

Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be

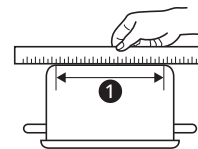
more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

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

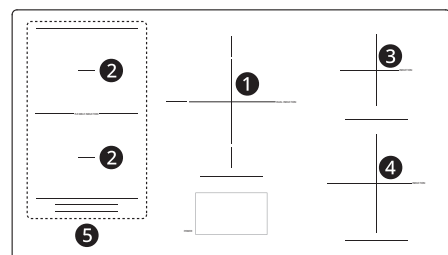
Use Flat-Bottomed Cookware

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



- ① Pan Size

Recommended Cookware Size



	Pan size
① Dual Cooking Zone	Single: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Dual: 9" - 11" (228 mm - 280 mm)

	Pan size
2 Single Cooking Zone	5 13/16" - 7 1/8" (147 mm - 180 mm)
3 Single Cooking Zone	5 13/16" - 7 1/8" (147 mm - 180 mm)
4 Single Cooking Zone	7 1/2" - 8 11/16" (190 mm - 220 mm)
5 Flexible Cooking Zone	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)

- The center area is a dual cooking zone which activates single or dual elements depending on pot/pan size. If the cooktop detects cookware that is less than 9" in diameter, only the inner ring(single element) will activate. If it detects cookware larger than 9" in diameter, it will activate both the inner and outer rings(dual element).
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center dual element is activated, and turn off all other elements.

Minimum Cookware Size

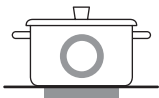
- Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater.
- For flexible cooking zone, minimum cookware size is 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm).

Cookware Placement

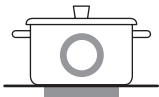
Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Correct

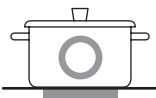
- Cookware is centered correctly on surface of cooking element.



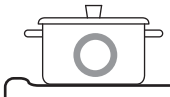
- Pan has flat bottom and straight sides.



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



- Pan rests completely on the cooktop surface.

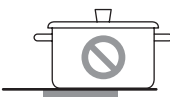


- Pan is properly balanced.



Incorrect

- Cookware is not centered on surface of cooking element.



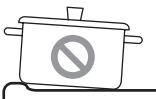
- Pan has curved or warped bottom or sides.



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



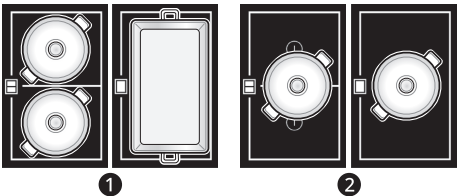
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



- Pan is unbalanced by heavy handle.



Cookware Placement in Flexible Cooking Zones



- 1 Compatible

❷ Not compatible

Avoiding Scratches

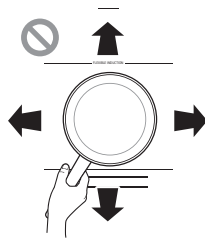
Use heavier gauge stainless steel cookware on your ceramic cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface.

Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

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

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

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



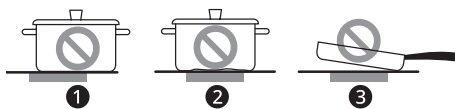
For Best Results

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

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

Tips for Saving Energy

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

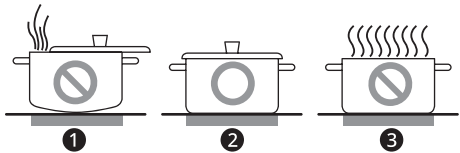


❶ not aligned

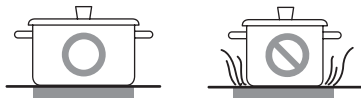
❷ bottom not flat

❸ handle too heavy

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



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

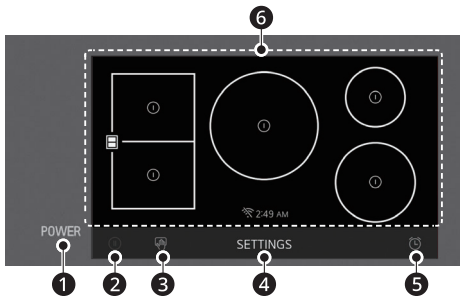


Control Panel

Control Panel Features

Locations of Surface Elements and Controls

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



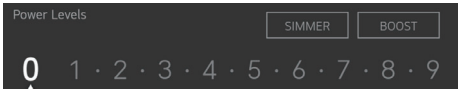
Surface elements and controls	
❶	POWER: Press and hold for 1 second to turn the entire cooktop ON. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a cooking zone is activated.
❷	Pause: Sets the active cooking zone to minimum output. Press to activate or deactivate.
❸	Clean Lock: Press to lock the control panel before cleaning it.

	Surface elements and controls
④	SETTINGS: Press to adjust settings. For a list of configurable settings, see "Operating Instructions".
⑤	Kitchen Timer: Press to set a kitchen timer. For details, see "Operating Instructions".
⑥	Cooktop Control: To check the status of a cooking zone and adjust the cooking zone. For details, see "Operating Instructions".

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.

If you've set 17 power levels in the **Settings** menu, press the dots between the numbers to adjust the power level up or down half a step.



Hot Surface Indicator

	Hot surface indicator
--	-----------------------

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

Getting Started

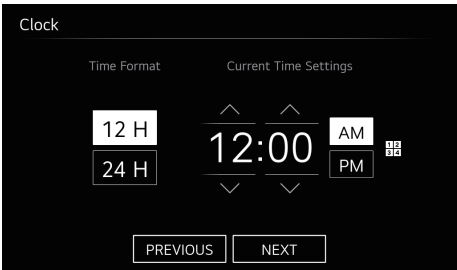
The first time that power is supplied to the cooktop, the LG Studio logo is displayed for 1 second. After turning on the cooktop for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

To operate the control panel, press the pad firmly with the flat part of your fingertip.

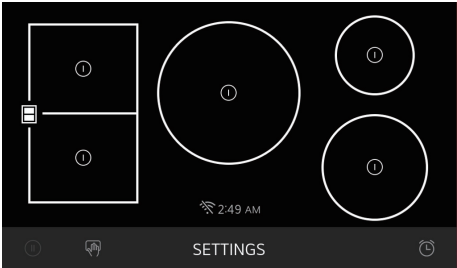
- 1 Press **POWER** on the LCD display.
- 2 After the startup animation, select the desired language and press **NEXT**.



- 3 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. (The 12-hour format is not available in French.) Then press **NEXT**.



- 4 Read through the application guide in the display and press **DONE**.
- 5 The Main screen appears in the display.

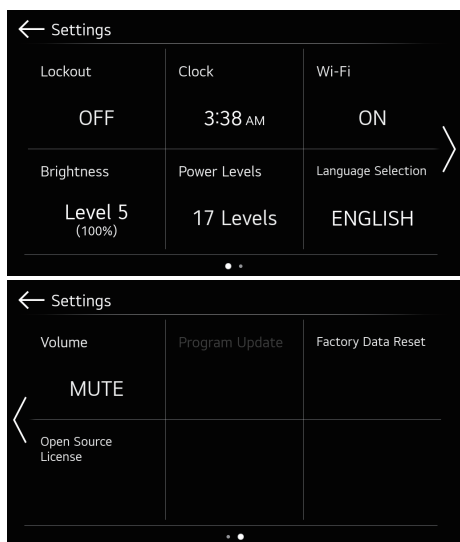
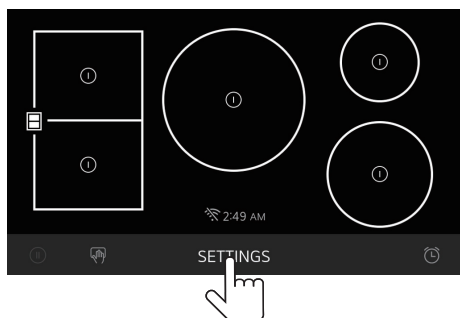


Changing Cooktop Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, press the display to open the main screen. Press **SETTINGS** at the bottom center of the main screen. Swipe the

screen or press the "<,>" arrow keys to navigate through the settings screens.



Location of Settings

- Page 1: **Lockout, Clock, Wi-Fi, Brightness, Power Levels, Language Selection**
- Page 2: **Volume, Program Update, Factory Data Reset, Open Source License**

Lockout

The **Lockout** feature automatically prevents most cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock or timer.

- If **Lockout** is turned on, all cooktop functions are disabled except the **POWER** button.

Lock

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen.
- 2 Press **Lockout** on the first Settings screen.
- 3 Press **LOCK** on the screen.

- 4 When **Lockout** is turned on, the lock icon  appears at the center bottom of the display.

Unlock

- 1 Press any part of the screen while **Lockout** is on.
- 2 A popup screen appears. Press **UNLOCK** for 3 seconds.
- 3 The lock icon disappears from the bottom of the display.

Clock

The time is displayed on the LCD display when the cooktop is turned on.

Setting Time of Day

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen.
- 2 Press **Clock**, then set the correct hour and minutes by scrolling. You can also press the number pad icon  and enter the desired numbers.
- 3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H). The 12-hour mode is not available in French.
- 4 Press **OK**.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home **Wi-Fi** network.

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, and then press **Wi-Fi** in the first settings screen.
- 2 Follow the instructions in the **Wi-Fi** Guide in the display.
- 3 Select **ON**, **OFF**, or **RESET** and press **OK**.
- 4 If **ON** is selected, the **Wi-Fi** icon  appears at the bottom of the display.

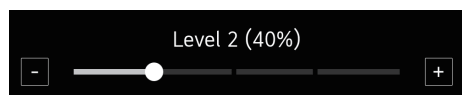
- 5 If you select **RESET**, you will have to re-enter the **Wi-Fi** password.

Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

Setting Display Brightness

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, and press **Brightness**.
- 2 Adjust the display brightness by pressing and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by pressing + or -.
- 3 Press **OK**.



Power Levels

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, and press **Power Levels**.
- 2 Choose between 17 levels and 9 levels. (the output of each maximum level is the same).
- 3 Press **OK**.

Language Selection

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, and press **Language Selection**.
- 2 Select the desired language.
- 3 Press **OK**.

Volume

Adjust the volume of the cooktop controls.

Setting the Volume

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, swipe to the second settings screen, and press **Volume**.
- 2 Select **MUTE**, **LOW**, or **HIGH**.

- 3 Press **OK**.

Program Update

Once the appliance is connected to a home **Wi-Fi** network, use this setting to check for available programming updates and install them.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, swipe to the second settings screen, and press **Program Update**.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen, swipe to the second settings screen, and press **Factory Data Reset**.
- 2 If you want to reset data to the factory defaults, press **RESET** and then **OK**.

NOTE

- All stored data will be deleted.
-

Open Source License

This screen contains open source software licensing information.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen and swipe to the second settings screen.
- 2 Press **Open Source License**.

Before Using the Cooktop

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

CAUTION

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

- For flexible cooking zone, minimum cookware size is 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270mm).

Activating the Cooktop

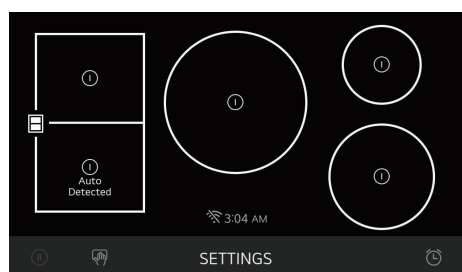
To turn on the cooktop, press the **POWER** key for approximately 1 second. The LCD panel will turn on. To turn off the cooktop, press the **POWER** key.

NOTE

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

Automatic Detection

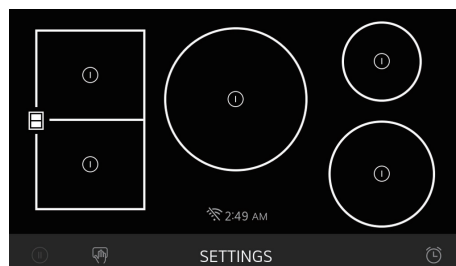
- The automatic detection function checks whether or not a container is placed on top of the burner.
- When a container is placed on the burner, the words "**Auto Detected**" will be displayed. (The words "**Auto Detected**" will disappear after 30 seconds or when the burner is running.)
- The words "**Auto Detected**" will not be displayed if a container is not placed on the burner, and this function is activated initially only once after the power is turned on.
- Depending on the conditions of use (whether the burner is being used, the container material, status of the container base, etc.), the automatic detection time may differ or the cookware may not be detected automatically.

**NOTE**

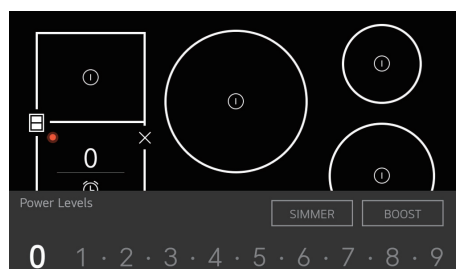
- If the cookware is too small, the words "**Auto Detected**" may not be displayed.
- Minimum cookware size
 - Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater.

Selecting the Cooking Zone

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



Press the icon ① in the desired cooking zone on the display to set the power level.

**NOTE**

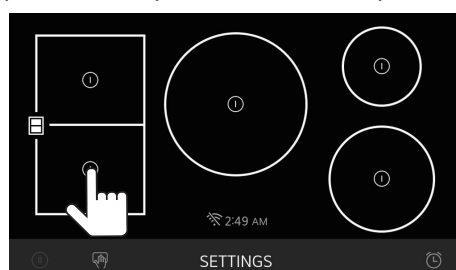
- Once the cooking zone has been selected the power level must be selected within 3 seconds with the element power settings. Otherwise, the power settings will turn off for safety.

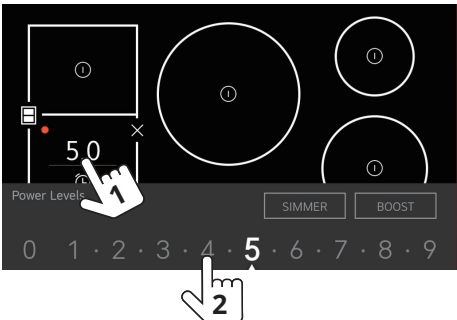
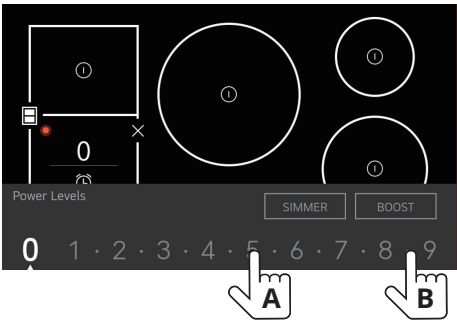
Setting the Power Level

The power level for the selected cooking zone can be set from 1 to 9.

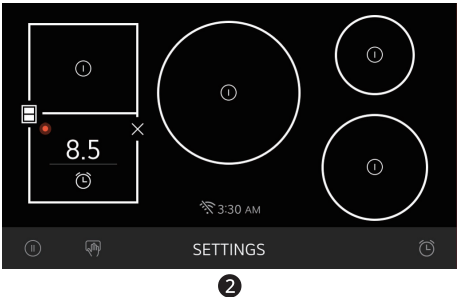
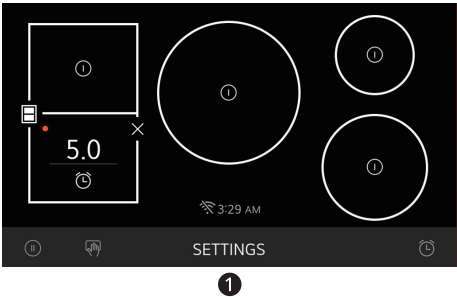
Selecting the Power Level

- Press a number in the **Power Levels** popup to set the power level from 1 to 9. If you've set 17 power levels in the settings menu, press the dots between the numbers to adjust the power level up or down half a step.





2 Selecting a power level turns on the cooking zone. The cooking zone indicator remains lit and the power level is stored.



1 Figure A **2** Figure B

NOTE

- If a power level is not selected, the power settings will turn off after 3 seconds.

Readjusting the Power Level

1 Press the desired cooking zone in the display to bring up the **Power Levels** popup.

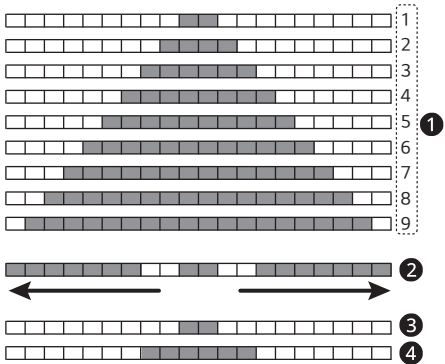
2 Press the desired level in the **Power Levels** popup. If no selection is made, the Power Level popup disappears after 3 seconds and the power level remains the same.

NOTE

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

Power Level Indicator

- Cooking element LED bar
 - The range provides an LED bar for each cooking element on the cooktop. Check the display and use the LEDs to monitor the power levels of the elements.



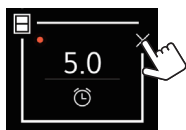
- 1** 9 Step
- 2** Boost
- 3** Melt

4 Simmer

- Available power level settings
 - The cooktop control's LED bar displays the element's power level settings, ranging from Level 1 to Level 9 to Boost.

Turning Off the Cooking Zone

- After the cooking is complete, press the **x** icon on the display to turn off the cooking zone.

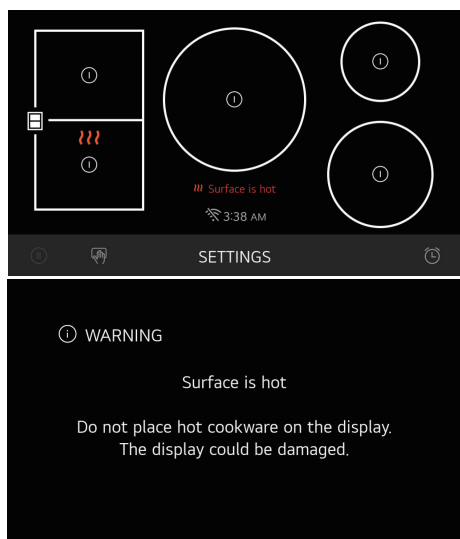


- The corresponding cooking zone display will turn off.

- To turn off all cooking zones, press the **POWER** key.

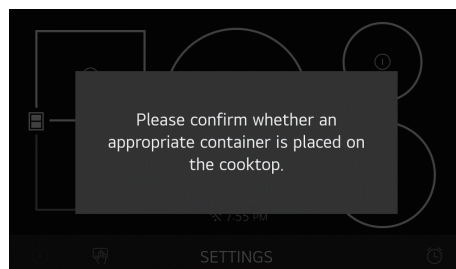
⚠ WARNING

- 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 popup message will stay lit until the cooktop has cooled down.



NOTE

- If the following pop-up screen appears during operation, check for the following issues.
 - The cookware is not centered within the cooking zone.
 - The cookware is not compatible with induction cooking.
 - There is no cookware on the cooking zone.



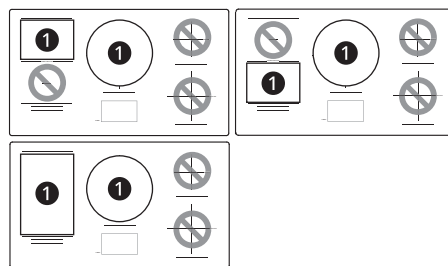
Tips for Induction Cooking

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

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

- When boiling water on the center element, an 11" diameter pot gives the best performance and saves the most time.
- Use the Boost setting to quickly boil water, or whenever you need extra heating power in one element.
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center dual element is activated, and turn off all other elements.
- To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power setting of the center dual element is

automatically reduced to power level **9**. To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left-side elements instead.



1 Boost

Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Melting	• Chocolate Over Direct Heat	1 or Melt	Stir continuously to prevent scorching. If using a double boiler to melt chocolate, use power level 2.
	• Butter	2	Monitor carefully to prevent poor results.
Reheating	• Soups & Stews	3-4	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Sweating Vegetables	• Onions • Carrots • Celery • Peppers	5-6	To sweat vegetables, cook them until they release moisture, without browning.
Simmering	• Tomato Sauce • Cheese Sauce	Simmer	Monitor carefully to prevent spillovers. To steam vegetables or grains, bring cooking liquid to a simmer, cover the pot, and reduce heat to power level 2.
	• Potatoes • Grains • Stocks/Broths or Stews	4-5-6	
Sautéing or Other	• Steaks/Chops • Eggs • Breakfast Meats • Frozen Vegetables • Stir Frying	5-6-7	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Searing/Browning	• Browning Beef For Chili or Stews • Steaks or Chops	8-9	Room temperature meats will sear and brown more effectively. Fat may splatter if power level is too high.
Frying/Deep Frying	• Fried Chicken • French Fries • Battered Fish/Shellfish	7-8	Fat may splatter if power level is too high.

Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Blanching Vegetables	• Broccoli • Cauliflower • Green Beans	8-9	Monitor carefully to prevent spillovers.
Boiling	• Pasta Water • Shellfish	8-9-Boost	Do not fill pot to rim. Water can boil over if the power level is too high.

NOTE

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

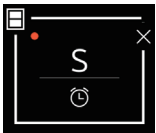
Using the Cook Modes

SIMMER

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

Turning Simmer On

Place the cookware on any cooking zone except for the rear right cooking zone. Activate the **Power Levels** popup and press the **SIMMER** key.



MELT

Use **MELT** to melt items such as chocolate or butter without scorching.

Turning Melt On

Place the cookware on the rear right cooking zone. Activate the **Power Levels** popup and press the **MELT** key.



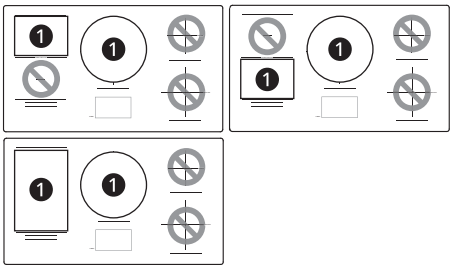
BOOST

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

To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power

setting of the center dual element is automatically reduced to power level **9**. To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left-side elements instead.

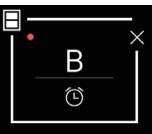
For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level **9** or the previously set power level.



① Boost

Turning Boost On

Place the cookware on a cooking zone. Activate the **Power Levels** popup and press the **BOOST** key.



⚠ WARNING

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

NOTE

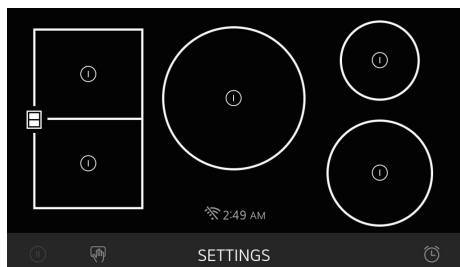
- Under certain conditions, the Boost function will turn off automatically to protect electronic elements inside the cooktop.
- This can occur if the product is used for long periods, when frying, or if cookware is lifted or moved in the Boost mode.

Using the Flexible Cooking Zone

Adjoining cooking zones can be combined to create one large cooking zone with the Flex function. This is especially convenient when cooking in Dutch ovens or other large oblong pans.

Activating the Flexible Cooking Zone

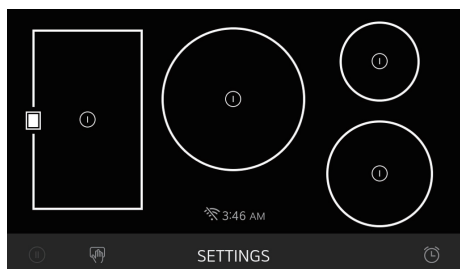
- 1 Place the cookware over 2 side cooking zones and make sure both cooking zones are activated. The Flex icon will show 2 divided zones.



NOTE

- If one of the two burners in the Flex Cooking Zone is functioning, cancel the burner to use the Flex feature.

- 2 To merge the 2 cooking zones, press the Flex icon. The icon will change to show one combined zone.

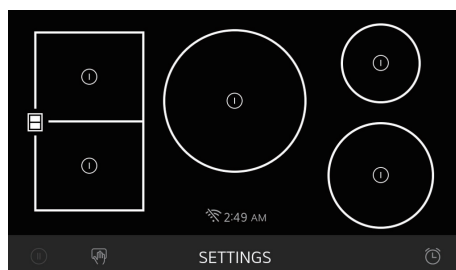


- 3 Select the desired power level.
- 4 To turn off Flex mode, press the Flex icon again.



Using the Dual Cooking Zone

The dual element, located in the center position, offers two different sized elements to accommodate different pan sizes. The cooking zone automatically activates the single or double cooking zone, supplying the proper power to optimize cooking results. The effectiveness of the pan sensing depends on the material and properties of the cookware being used.



Activating the Dual Cooking Zone

- 1 To activate the larger cooking zone, place a pan that is at least 9" (23 cm) in diameter on the cooking zone.

- 2 Select the desired power level.



Other Functions

Pause

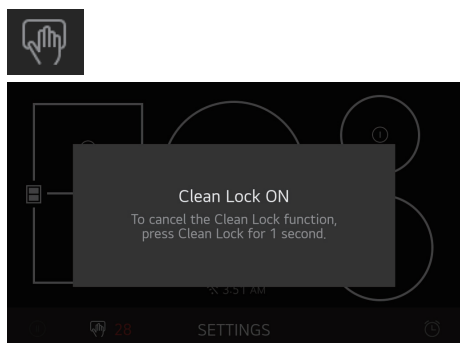
The pause function reduces the power level of a cooking zone to level 1 and maintains it at that level until deactivated. To use the pause function, press the Pause icon. To turn off the pause function, press Pause again to return the cooking zone to the previous power level.



Clean Lock

Use this function when cleaning the screen area of the cooktop. Press the Clean Lock icon to lock the controls for 30 seconds. To unlock the controls,

wait 30 seconds or press the Clean Lock icon for 1 second.

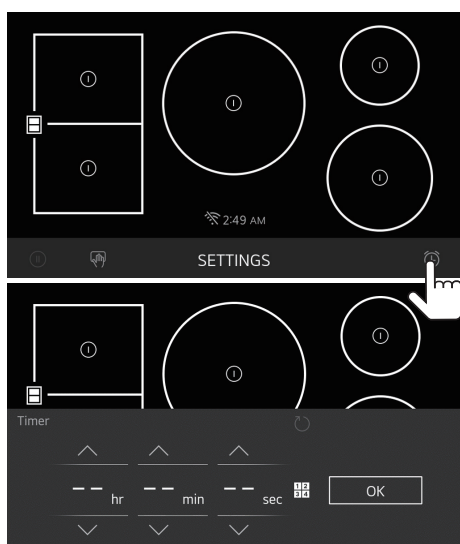


Timer

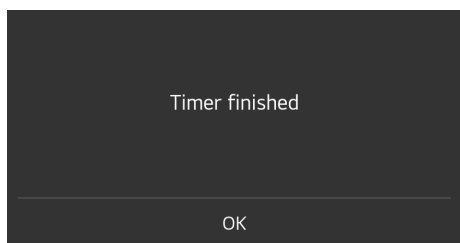
Kitchen Timer

The Kitchen Timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone. It is not tied to any specific cooking zone. When the set time has passed, it sounds an alarm.

- Press the Kitchen Timer icon. Scroll (or use the keypad icon) to set the desired hours, minutes, and seconds, then press **OK**.



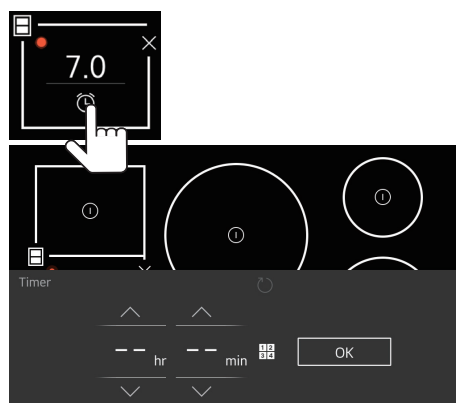
- When the set time has passed, a popup screen with "**Timer finished**" appears with the alarm sound.



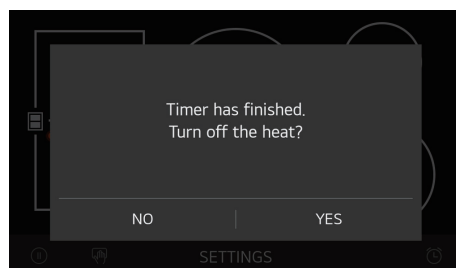
Cooking Timer

The Cooking Timer also acts as a simple timer and does not automatically turn off the cooking zone. This timer can be set for each cooking zone, and sounds an alarm when the set time has passed.

- If the cooking zone is in use, press the Cooking Timer icon on the active cooking zone. Scroll (or use the keypad icon) to set the desired hours and minutes, then press **OK**.



- When the set time has passed, a popup screen appears with the alarm sound.
- Press **YES** to turn off the cooking zone.



⚠ WARNING

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

Automatic Power Level Control

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

NOTE

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

Cookware Heating Index

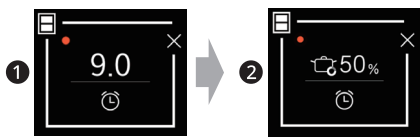
The cookware heating index can be used to determine if a container will heat well on an induction burner.

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

- If the index is low, check the material, size and shape of the cookware base.
- Even if the cookware has an IH mark, if the index is low it may not heat properly on this appliance.

Using the Heating Index

- 1 Turn off all burners.
 - If more than one burner is running, this function will not work.
- 2 Place the cookware on the burner you want to use.
 - Place cookware in the center of the burner.
- 3 Set the output level to 9.
- 4 Long press (more than 3 seconds) on the power level area to display the cookware heating index.



- 1 Long press (more than 3 seconds) on level 9.
- 2 The cookware heating index is displayed.

Index (%)	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Heating											

- 1 No heating
 - 2 Low
 - 3 High
- The higher the index, the better the cookware heats up (in the range of 0 to 100%, in 10% increments).

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

• Monitoring

- This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.

• Product Notifications

- Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.

• Interworking Function

- The **LG ThinQ** automatically turns on/off the vent fan when paired with the cooktop. Both products must be connected to the **LG ThinQ** application and have an interworking function.

• Firmware Update

- Keep the appliance updated.

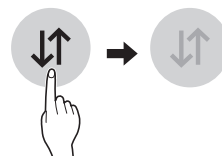
NOTE

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

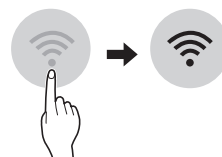
Before Using LG ThinQ Application

- 1 Check the distance between the appliance and the wireless router (Wi-Fi network).
 - If the appliance is too far from the router, the signal strength becomes weak. It may take a long time to connect or installation may fail.

- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

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

NOTE

- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended) and connect the product again.

Installing the LG ThinQ Application

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

Wireless LAN Module Specifications

Frequency Range	2412 MHz - 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

FCC Statement

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

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

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this equipment. It is the

responsibility of the user to correct such interference.

FCC Notice

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

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

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

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

- (1) This device may not cause harmful interference and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Industry Canada Statement

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

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

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

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

NOTE

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

Open Source Software Notice Information

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

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

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

MAINTENANCE

Care and Cleaning

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

Cleaning the Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

CAUTION

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

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

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

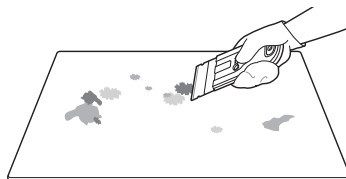
- 1** Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2** Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
- 3** Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4** Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5** Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

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

Burned-On Residue

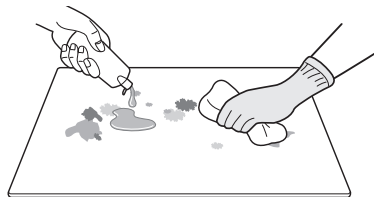
- 1** While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



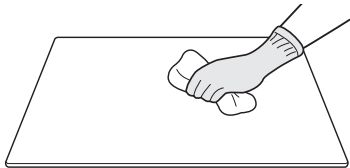
NOTE

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

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



- 3** Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

⚠ CAUTION

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

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

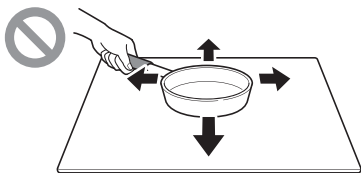
NOTE

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

Metal Marks and Scratches

⚠ CAUTION

- Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.
- Do not use cookware if there is foreign matter on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

NOTE

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

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

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

Parts and Features

Problem	Possible Cause & Solution
Cooktop does not work	Cooktop controls are locked. See Clean Lock to turn off the Clean Lock feature.
	Circuit breaker has tripped or fuse is blown. Reset the circuit breaker.
	Power outage. Check house lights to confirm power outage.
	Installation wiring not complete. Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	Incorrect cooking zone selected. Make sure the correct control is ON for the cooking zone being used.
	No power to cooktop. See "Cooktop does not work" above.
Elements turn off while cooking.	Cooktop inner temperature is too high. Check that cooktop has been installed according to the installation instructions.
Elements do not get hot enough.	Control panel may not be set properly. Check the power level.
	Cookware that is not marked IH or convection compatible may not heat properly. Use cookware with the IH mark.
	Cookware may not be flat or the correct shape or size. - Use cookware with a flat bottom. - Minimum cookware size - Use cookware with a bottom surface diameter of 5 13/16" (147 mm) or greater. - For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm) - For best results when using the Dual cooking zone, use cookware with a bottom surface that is 9" in diameter or larger. - Use the recommended cookware. See Induction Cookware.
A fan sound can be heard.	Cooktop inner temperature is high. This is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	Humming/buzzing sound Caused by the magnetic field transmitting power to the cookware. It is most noticeable at high power settings and becomes quieter if the power is reduced.

Problem	Possible Cause & Solution
Noises are heard during cooking. The following noises are normal.	Whistling sound - Most noticeable with lighter weight cookware or when cookware is empty. - Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume.
	Cracking sound May occur when using composite cookware as the different materials resonate and heat at different rates. This will not damage or impair the performance of the cookware.
	Clicking sound - Caused by the electrical switches. - It is normal to hear a clicking noise when operating burners below power level 6.
	Ticking sound Caused by the cookware detection.
The Boost function has been deactivated or cannot be activated.	To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power setting of the center dual element is automatically reduced to power level 9. - To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left side elements instead. - For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level 9 or the previously set power level.
The cookware cannot be detected automatically.	There is no cookware on the burner. Place cookware on the burner. The words “Auto Detected” will be displayed.
	Cookware is not compatible with induction cooktop. Use only cookware that is compatible with the induction cooktop. For details of compatible cookware, see Induction Cookware
Cookware has been damaged.	Cookware is overheated. - Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. - Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.
Output power is different when the same type of burner is used.	Cooktop is overheated. The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.
Power cycling	This is normal. During use, the heating element cycles on/off to control the output power.
The LCD screen does not work properly.	Hot cookware is placed on top of the LCD screen. To prevent malfunction, do not place the hot cookware on top of the LCD screen.
Timer does not turn off the cooking zone.	This is normal. The kitchen timer/cooking timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone.
The hot surface indicator stays on after the burners are turned off.	This is normal. - After you turn off the burners, the indicator remains on until the ceramic glass surface cools down. - If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.

Problem	Possible Cause & Solution
Error code FC, F1, or F5 appears on the display.	Electronic control has detected a fault condition. • Turn the power off and then on again to turn off the error code. • If the issue recurs, call for service.

Wi-Fi

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

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

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

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
Two (2) years from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.

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

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

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

the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

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

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

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

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

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

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

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

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

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

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

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).
Parts and Labor (internal/functional parts only)
Two (2) years from the date of original retail purchase

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

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

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include

any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MANUAL DEL PROPIETARIO

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE CERÁMICA VIDRIADA

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

ESPAÑOL

CBIS3618B

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 9 Características del producto

10 INSTALACIÓN

- 10 Antes de instalar
- 14 Instalación de la placa de cocción

18 FUNCIONAMIENTO

- 18 Introducción a la cocción por inducción
- 18 Utensilios de cocina
- 22 Panel de control

35 FUNCIONES INTELIGENTES

- 35 Aplicación LG ThinQ

38 MANTENIMIENTO

- 38 Cuidado y limpieza

41 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 41 Antes de llamar al servicio técnico

44 GARANTÍA LIMITADA

- 44 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA



ADVERTENCIA

- Para disminuir el riesgo de explosiones, incendios, descargas eléctricas, quemaduras, lesiones o muerte para las personas que usen este artefacto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA No. 70 en los Estados Unidos y con todos los requisitos del código local. Instalar solo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Nunca modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico: no extraiga los paneles, las cubiertas de los cables ni ninguna otra parte permanente del producto.
- Retire toda la cinta adhesiva y la envoltura del embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- La instalación y la conexión del nuevo electrodoméstico solo debe realizarlas personal calificado.

Funcionamiento

- Sepa cómo desconectar la energía eléctrica al electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de una emergencia. Marque el interruptor o fusible para facilitar la identificación y la acción rápida si es necesario.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar una habitación.

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Las personas con un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener precaución al usar o pararse cerca de una unidad de inducción mientras está en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o dispositivo médico similar. Sería recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o del dispositivo médico sobre su situación particular.
- NO toque las zonas de cocción o áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes por el calor residual a pesar de que estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa este electrodoméstico.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- No use agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el fuego con una tapa de sartén, o use bicarbonato de sodio, o un extintor de tipo de químico seco o de espuma.
- Use solamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen las unidades de superficie caliente. No use una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de una agarradera.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Una acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provoque lesiones.
- No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la superficie de cocción o sobre ella. Esto incluye elementos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, y líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, en el electrodoméstico o cerca de él. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños a la propiedad.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
- Nunca coloque elementos combustibles en la placa de cocción.
- Nunca guarde ningún elemento combustible ni latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.
- Cuando caliente grasa, vigílela atentamente. La grasa puede incendiarse si se la deja calentar demasiado.
- Las grasas y los aceites sobrecalentados se incendian rápidamente. Debe supervisar la cocción al preparar alimentos en grasa o aceite.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. No vuelva a utilizar la placa de cocción hasta que se haya reemplazado la superficie de vidrio.
- Al usar la placa de cocción, nunca utilice papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos ultracongelados en utensilios de aluminio.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas, a menos que sean supervisados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes por encima de una placa de cocción o en el salpicadero de una placa de cocción: los niños que se suben a la placa de cocción para alcanzar los artículos guardados podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde un electrodoméstico esté en funcionamiento. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.

- Tenga cuidado al enchufar electrodomésticos cerca de la placa de cocción. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Hacerlo podría causar daños en la placa de cocción y en el aislamiento del cable.
- Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción utilizando su control y no confíe en el detector de la olla.
- Evite colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en las áreas de la superficie de cocción. Los objetos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras.
- No coloque ningún objeto en el área de la pantalla o cerca de ella para evitar la activación accidental de los controles de la placa de cocción.
- Las manijas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Nunca deje comida preparada en las zonas de cocción. Los desbordes por ebullición causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse, o una sartén que se ha hervido seca puede derretirse o dañarse.
- No use papel de aluminio para revestir ninguna parte de la placa de cocción. Solo use papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como cubierta para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso de papel de aluminio puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- No limpie ni haga funcionar una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción se daña, las soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- Nunca deje las unidades de superficie sin supervisión en ajustes de calor alto. Los desbordes por ebullición pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- Mantenga a las mascotas alejadas del producto para evitar el riesgo de incendio o quemaduras. No permita que las mascotas se suban al producto incluso cuando no esté en funcionamiento.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se ve burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes se desborden repentinamente cuando se mueve el recipiente o se inserta una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas,
 - no sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del calentamiento.
 - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje que el recipiente descanse en la placa de cocción por un corto tiempo antes de moverlo.
 - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente después de calentarlo.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni como espacio de almacenamiento.
- No ponga en funcionamiento las zonas de cocción con ollas o sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin ollas o sartenes sobre el elemento.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico. Todo el mantenimiento debe ser realizado solo por un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores de placas de cocción. Algunos limpiadores pueden producir VAPORES NOCIVOS si se aplican sobre una superficie caliente.
- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su electrodoméstico funciona mal o se quiebra, apague todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Información al Cliente de LG para obtener servicio.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. No deje que permanezcan líquidos o grasa en el área la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que pueda incendiarse. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que se acumule grasa en la campana o los filtros. Los depósitos de grasa en el extractor podrían incendiarse. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana para la limpieza.

MENSAJES DE PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

- Este electrodoméstico solo se puede utilizar para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- Use sartenes de tamaños adecuados. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños.
- Seleccione utensilios de cocina que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir las zonas de cocción. Los sensores de detección de olla no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin una olla presente.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la cocina sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso en la placa de cocción.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio frío. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice las ollas por la superficie de la placa de cocción. Pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daño que pueden afectar la placa de cocción de vitrocerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- Cocine bien la carne y las aves de corral, la carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las aves de corral a una temperatura INTERNA mínima de 180 °F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique la crema limpiadora recomendada en la superficie de cerámica. Lustre con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la placa de cocción se ensucie por la cocción. La crema especial de limpieza para la placa de cocción deja un acabado protector en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.
- Tenga cuidado en los bordes al mover ollas y sartenes.
- El vidrio cerámico es muy resistente e impermeable a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse si caen objetos duros o afilados sobre él.
- Tenga mucho cuidado si usa ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Moverlas puede hacer que el vidrio se raye.
- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.
- No use utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales. Estos utensilios de cocina pueden marcar y rayar la superficie de la placa de cocción.
- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.

Mantenimiento

- Apague siempre el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con un chorro de vapor ni con una limpiadora de alta presión.
- Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se quiebre.
- Limpie la cocina con precaución. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado.
- Si cae azúcar o una mezcla que contiene azúcar sobre una zona de cocción caliente y se derrite, retírela de inmediato, mientras aún está caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie cuando se retire el residuo.
- Mantenga los objetos o materiales que se puedan derretir lejos de la superficie de vitrocerámica, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envolturas de cocina. Si algún material o alimento se derrite en la superficie de vitrocerámica, deben limpiarse inmediatamente.
- Use guantes de cocina para evitar quemaduras cuando use un raspador de metal en una zona de cocción caliente.
- Consulte la sección Mantenimiento para una limpieza y un mantenimiento adecuados de la placa de cocción.

Cómo desechar electrodomésticos viejos

Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos desgastados se desechen de la manera correcta.

- El electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recolección o los sitios públicos de eliminación de desechos de su gobierno local o del servicio de recolección de residuos.
- Antes de desechar electrodomésticos viejos haga que queden inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para hacer esto, haga que una persona calificada desconecte el electrodoméstico de los circuitos de la casa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

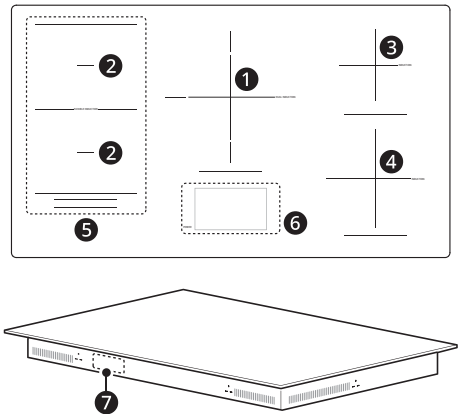
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

- 4 Pernos (2 c/u)
- 5 Tornillos tipo A (2 c/u)

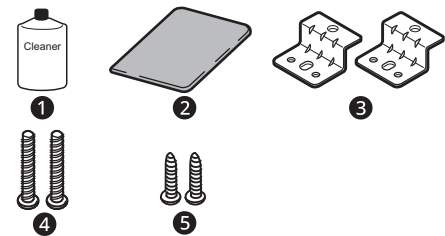
Partes y características

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



	Partes y características
1	Zona de cocción doble 11"- 7" (280 mm - 178 mm)
2	Zona de cocción simple 8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)
3	Zona de cocción simple 6" (152 mm)
4	Zona de cocción simple 8 3/16" (208 mm)
5	Zona de cocción flexible 8 1/2" x 14 3/16" (216 mm x 360 mm)
6	Panel de control
7	Etiqueta de calificación y placa de número de serie y modelo

Accesorios



- 1 Limpiador para placas de cocción (1 c/u)
- 2 Esponja de limpieza que no raya (1 c/u)
- 3 Soportes de retención (2 c/u)

INSTALACIÓN

Antes de instalar

Antes de comenzar

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

Importante: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Lea todas estas instrucciones cuidadosamente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si hay lugar de almacenamiento debajo de la placa de cocción, no lo use para guardar artículos inflamables o sensibles al calor, como detergentes, aerosoles, limpiadores, agua, alimentos o plásticos.

NOTA

Instalador:

- Lea todas las instrucciones de instalación antes de instalar la placa de cocción.
- Retire todo el material de embalaje antes de conectar el suministro eléctrico a la placa de cocción.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solo se pueden instalar ciertos modelos de placas de cocción sobre algunos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al usuario.

NOTA

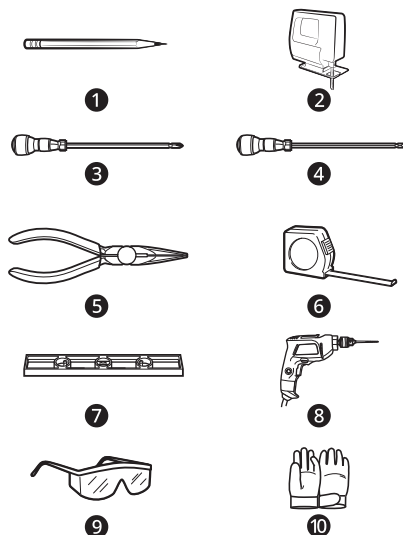
Usuario:

- Guarde el manual del propietario y el manual de instalación para futuras consultas.

NOTA

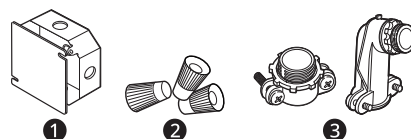
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera adecuada.
- Los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones no están cubiertos por la garantía de la placa de cocción.

Herramientas necesarias



- 1 Lápiz
- 2 Sierra caladora
- 3 Destornillador Phillips
- 4 Destornillador de hoja plana
- 5 Pinzas
- 6 Cinta medidora
- 7 Nivel
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

Piezas no incluidas



- 1 Caja de conexiones
- 2 Tuercas para cables
- 3 Alivio de tensión (Conector de conducto)

Desembalaje de la placa de cocción

- 1 Desembale e inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños o componentes faltantes.
- 2 Asegúrese de que la botella del limpiador y acondicionador embalada en la bolsa del manual se deje donde el usuario pueda encontrarla fácilmente. Es importante que se

le haga un tratamiento previo a la placa de cocción de cerámica y vidrio antes de su uso. Ver Cuidado y limpieza.

Ubicación del modelo y número de serie

El modelo y los números de serie se encuentran en una placa que se encuentra en la parte frontal de la placa de cocción. Escríbalos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

Especificaciones técnicas

Modelos		CBIS3618B		
Descripción		Placa de cocción por inducción		
Especificaciones eléctricas	Voltaje de conexión	240/208 VCA, 60 Hz, 44.4 A / 41.6 A		
	Carga máxima de energía conectada	10650 W / 8650 W		
Dimensiones de la placa de cocción		36 5/8" (930 mm) (Ancho) × 3 9/16" (91 mm) (Alto) × 21 1/16" (535 mm) (Profundidad)		
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 34 3/8" (873 mm) (Ancho) × 5 5/8" (142 mm) (Alto) × 19 13/16" (503 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción		Posición	Tamaño	Potencia (Nivel 9 / Boost)
		Delantera izquierda	8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Delantera derecha	8 3/16" (208 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Trasera izquierda	8 1/2" x 7 1/8" (216 mm x 180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
		Trasera derecha	6" (152 mm)	1150/1450 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
		Flex izquierda	8 1/2" x 14 3/16" (216 mm x 360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
		Centro	11" / 7" (280 mm / 178 mm)	Quemador interno: 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Quemador doble: 3000/4900 W (208 V) 3700/6000 W (240 V)

NOTA

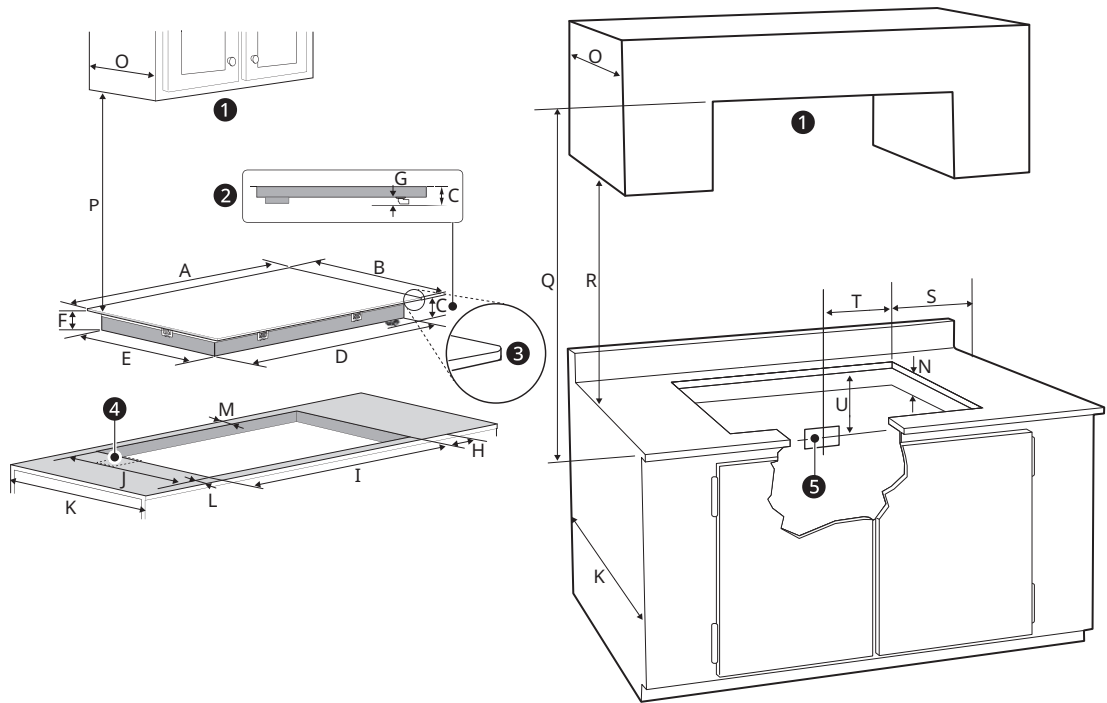
- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

Preparación del sitio para la instalación

Información importante sobre la instalación

- Todas las placas de cocción eléctricas funcionan con suministro eléctrico solo de CA de 240/208 voltios, 60 hercios, mediante un cable monofásico, de tres o cuatro hilos, con descarga a tierra.
- La distancia mínima entre la placa de cocción y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de paredes alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 93 °C [200 °F]) generadas por la placa de cocción.

Dimensiones y Espacios



- ❶ No obstruir estas áreas.
- ❷ Lado derecho
- ❸ Radio: 3/8" (10 mm)
- ❹ Abertura de 4" X 8" (102 mm x 203 mm) para pasar el cable blindado si el panel está presente.
- ❺ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 36"
A	Ancho de la placa superior	36 5/8" (930 mm)
B	Profundidad de la placa superior	21 1/16" (535 mm)
C	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior del conducto	3 7/16" (87 mm)
D	Ancho de la base de la placa de cocción	33 7/8" (860 mm)
E	Profundidad de la base de la placa de cocción	19 5/16" (490 mm)

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 36"
F	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior de la base de la placa de cocción	2 5/16" (58 mm)
G	Altura del conducto	1 1/8" (29 mm)
H	Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador	≥1 1/8" (28 mm)
I	Ancho de corte	≥34 3/8" (873 mm) ≤34 1/2" (876 mm)
J	Profundidad de corte	≥19 13/16" (503 mm) ≤19 15/16" (506 mm)
K	Profundidad de los gabinetes inferiores	24" (610 mm)
L	Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte	≥2 3/16" (55 mm)
M	Distancia desde el borde posterior del recorte hasta la superficie combustible más cercana	≥2 1/16" (52 mm)
N	Altura por debajo del recorte (se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para un rendimiento óptimo.)	≥5 5/8" (142 mm)
O	Profundidad de los gabinetes superiores	≤13" (330 mm)
P	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥30" (762 mm)
Q	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥36" (914 mm)
R	Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes	≥18" (457 mm)
S	Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad)	≥2" (50 mm)
T	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	10" (254 mm)
U	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	12" (305 mm)

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

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

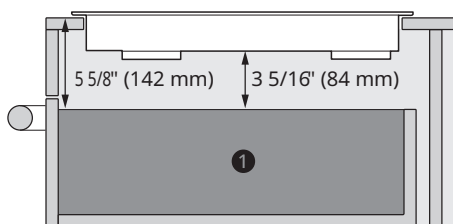
Espesor del vidrio: 3/16" (4 mm)

PRECAUCIÓN

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las superficies calientes, se debe evitar poner un espacio de almacenamiento en gabinetes ubicado sobre la placa de cocción. Si habrá almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5" (127 mm) como mínimo al frente de los gabinetes.

⚠ PRECAUCIÓN

- Es muy importante mantener una distancia de 3 5/16" (84 mm) entre la placa de cocción y el cajón o el horno ❶ debajo de ella.



Instalación de la placa de cocción

Conexiones eléctricas

Instrucciones importantes de seguridad

- Asegúrese de que su placa de cocción esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Esta placa de cocción debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 de los Estados Unidos.

⚠ ADVERTENCIA

- La energía eléctrica a la placa de cocción debe apagarse mientras se realizan las conexiones de línea. De lo contrario, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

Instalación de la conexión eléctrica

- Instale la caja de conexiones debajo del gabinete y pase el cable de CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel de circuito principal.

NOTA

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

Requisitos eléctricos

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes

- 1 Se requiere un suministro eléctrico monofásico de 3 o 4 hilos de 120/240 o 120/208 voltios, solo de CA de 60 Hz en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomienda un fusible con retardo o un disyuntor). NO conecte los fusibles al neutro. El tamaño del fusible no debe exceder la clasificación del circuito del electrodoméstico especificado en la placa de especificaciones técnicas.
- 2 La placa de cocción por inducción de 36" puede consumir hasta 10650 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 50 amperios con calibre de cable Nro. 8 AWG.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice un cable de extensión con este electrodoméstico. Dicho uso puede resultar en un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

NOTA

- El tamaño de los cables y las conexiones debe ajustarse al tamaño y la clasificación de los fusibles del electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, y los códigos y las ordenanzas locales.

- 3 El electrodoméstico debe conectarse a la caja de desconexión (o disyuntor) con fusibles a través de un cable flexible blindado o con funda no metálica. El cable blindado flexible que se extiende desde este electrodoméstico debe conectarse directamente a la caja de conexiones a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se muestra en **Dimensiones y Espacios** con la mayor

holgura posible en el cable entre la caja y el electrodoméstico, de modo que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar reparaciones.

- 4 Se debe proporcionar un alivio de tensión adecuado para conectar el cable blindado flexible a la caja de conexiones.

Conexión eléctrica

Conecte el cable blindado flexible que se extiende desde la unidad de superficie hasta la caja de conexiones utilizando un prensacables adecuado en el punto en que el cable blindado ingresa en la caja de conexiones. A continuación, realice la conexión eléctrica como se indica a continuación.

Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.

Este electrodoméstico se fabrica con un cable de alimentación y un cable de conexión a tierra de cobre verde o desnudo conectado al marco.

NOTA

PARA EL ELECTRICISTA:

- Los cables blindados suministrados con el electrodoméstico están homologados por UL para su conexión al cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de los conductores se clasifica a temperaturas mucho más altas que la clasificación de temperatura del cableado doméstico. La capacidad de conducción de corriente del cable conductor se rige por la clasificación de temperatura del aislamiento alrededor del cable, y no solo por el calibre del cable.

ADVERTENCIA

- NO conecte a tierra a una tubería de suministro de gas. NO conecte a la fuente de alimentación eléctrica hasta que el electrodoméstico esté permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable de tierra antes de encender la alimentación.
- El electrodoméstico está equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se realiza al cableado de aluminio de la casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y las ordenanzas locales. La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un cortocircuito o un incendio. Siga atentamente el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.

Cuando los códigos locales permitan conectar el conductor de conexión a tierra del electrodoméstico al cable neutro (blanco)

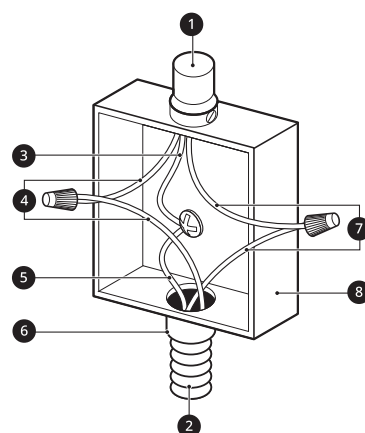
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

ADVERTENCIA

- No puede conectar a tierra la placa de cocción a través del cable neutro (blanco) si la placa de cocción se utiliza en una instalación de un circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra al cable neutro (blanco). Cuando se prohíba la conexión a tierra al cable neutro (blanco), se debe usar un cable de fuente de alimentación de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede resultar en electrocución u otras lesiones personales graves.

Caja de conexiones a tierra de 3 hilos



- 1 Cable de la fuente de alimentación
- 2 Cable de la placa de cocción
- 3 Cable blanco (neutro)
- 4 Cables rojos
- 5 Cable verde (tierra)
- 6 Conector de conducto homologado por UL
- 7 Cables negros

8 Caja de conexiones

Si se utiliza una placa de cocción en una instalación de circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o donde los códigos locales no permita la conexión a tierra al cable neutro (blanco)

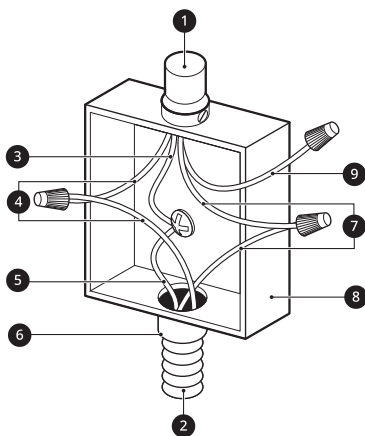
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

- Si se conecta a un sistema eléctrico de cable de alimentación de 4 hilos, el cable de tierra conectado al marco del electrodoméstico NO DEBE estar conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 hilos.

Caja de conexiones a tierra de 4 hilos

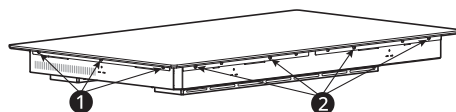


- 1 Cable de la fuente de alimentación
- 2 Cable de la placa de cocción
- 3 Cable de conexión a tierra
- 4 Cables rojos
- 5 Cable verde (tierra)
- 6 Conector de conducto homologado por UL
- 7 Cables negros
- 8 Caja de conexiones

9 Cable blanco (sin conexión)

Instalación de la unidad de la placa de cocción

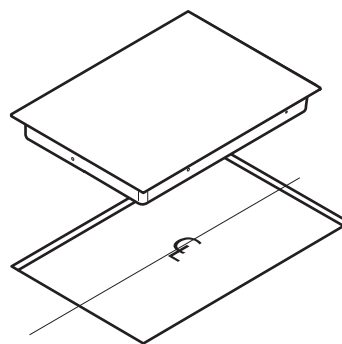
- 1 Inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la placa de cocción estén ajustados (consulte a continuación las ubicaciones).



- 1 3 tornillos (iguales a ambos lados)
- 2 4 tornillos (iguales a ambos lados)

- 2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.
 - Consulte **Dimensiones y Espacios**.

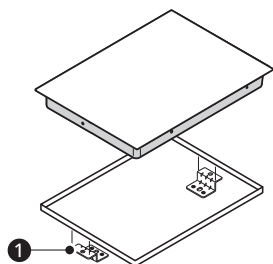
- 3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



NOTA

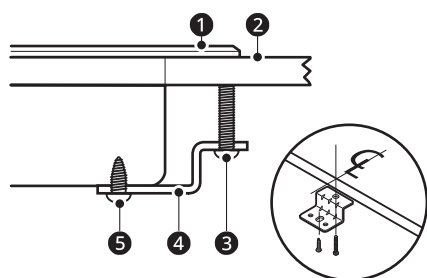
- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

- 4 Instale los soportes de retención 1 del fondo de la placa de cocción; luego, ajuste los pernos contra la parte inferior del mostrador como se muestra.



NOTA

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



- ❶ Placa de cocción
- ❷ Mostrador
- ❸ Perno
- ❹ Soportes de retención
- ❺ Tornillos tipo A

Verificación final

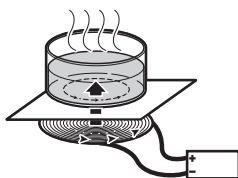
Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

FUNCIONAMIENTO

Introducción a la cocción por inducción

Cómo funciona la cocción por inducción

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



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

IMPORTANTE:

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

Utensilios de cocina

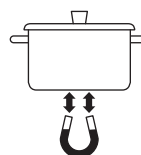
Utensilios de cocina de inducción

NOTA

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

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

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



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

Tipos de utensilios de cocina de inducción

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

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

NOTA

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

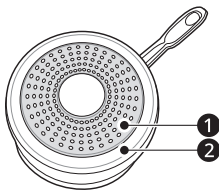
revestimiento de esmalte de porcelana sea liso para evitar que se raye la placa de cocción de cerámica.

Utensilios de cocina incompatibles

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

Marca IH	
----------	---

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



- ① Material que se adhiere al imán
- ② Material que no se adhiere al imán

- Una olla con patas



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



- No utilice un recipiente con una superficie de base plana más pequeña que el tamaño del quemador.



Recomendaciones para el precalentamiento de la olla

La cocción por inducción puede disminuir la cantidad de tiempo necesario para precalentar los utensilios de cocina en comparación con la cocción

en una placa de cocción de elementos radiantes o en un quemador de superficie de gas.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

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

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

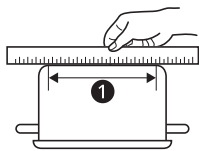
NOTA

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

Use utensilios con base plana

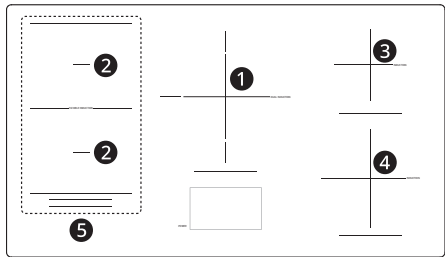
Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando.

Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la parte inferior.



1 Tamaño de la olla

Tamaño recomendado de los utensilios de cocina



	Tamaño de la olla
1 Zona de cocción doble	Simple: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Doble: 9" - 11" (228 mm - 280 mm)
2 Zona de cocción simple	5 13/16" - 7 1/8" (147 mm - 180 mm)
3 Zona de cocción simple	5 13/16" - 7 1/8" (147 mm - 180 mm)
4 Zona de cocción simple	7 1/2" - 8 11/16" (190 mm - 220 mm)
5 Zona de cocción flexible	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)

- El área central es una zona de cocción doble que activa elementos simples o dobles dependiendo del tamaño de la olla o sartén. Si la placa de cocción detecta utensilios de cocina de menos de 9" de diámetro, solo se activará el anillo interior (elemento simple). Si detecta utensilios de cocina de más de 9" de diámetro, activará tanto los anillos interiores como los exteriores (elemento doble).
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, configure el elemento central en Boost, use una olla de, al menos, 9" de diámetro para que se active el elemento doble central y apague todos los demás elementos.

Tamaño mínimo de los utensilios de cocina

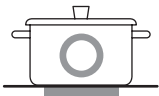
- Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más.
- Para una zona de cocción flexible, el tamaño mínimo de los utensilios de cocina es de 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm).

Colocación de los utensilios de cocina

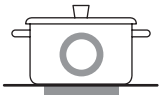
Utilice los utensilios de cocina adecuados y colóquelos correctamente en la placa de cocción. Uno o más de los elementos de cocción no se calentarán si alguna de las condiciones incorrectas mostradas es detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción de cerámica. Corrija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

(Correcto)

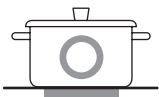
- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en la superficie del elemento de cocción.



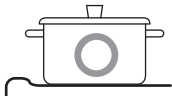
- La olla tiene el fondo plano y los lados rectos.



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



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

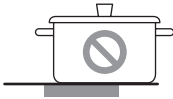


- La olla está correctamente equilibrada.

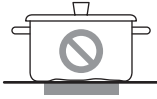


(Incorrecto)

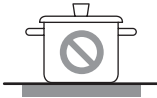
- Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie del elemento de cocción.



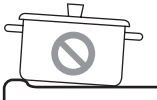
- La olla tiene el fondo o los lados curvados o deformados.



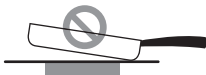
- La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



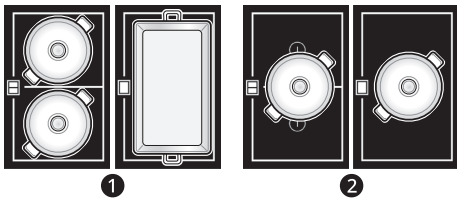
- El fondo de la olla se apoya en el borde de la superficie de cocción o no se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.



- La olla está desequilibrada por un mango pesado.



Colocación de utensilios de cocina en las zonas de cocción flexibles



- Compatible
- No compatible

Evitar rayas

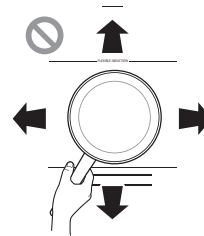
Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

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

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

Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

Las rayas también pueden ser el resultado de granos de arena (del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.



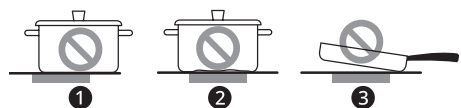
Para obtener mejores resultados

Siempre siga las recomendaciones del tipo y el tamaño adecuado de los utensilios de cocina. Además:

- No use sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre use sartenes que sean fáciles de limpiar después de cocinar, y asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, use ollas grandes para que nada pueda desbordar al hervir.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daños que pueden afectar la placa de cocción de cerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- El tamaño de la sartén y la zona de cocción deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

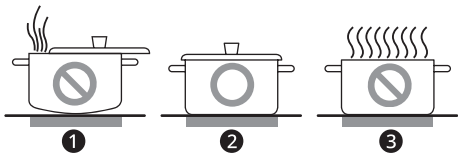
Consejos para ahorrar energía

- Siempre coloque las ollas y las sartenes antes de encender la zona de cocción.

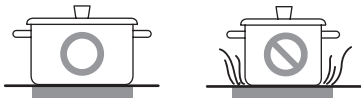


- no alineado
- fondo no plano
- mango demasiado pesado

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



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

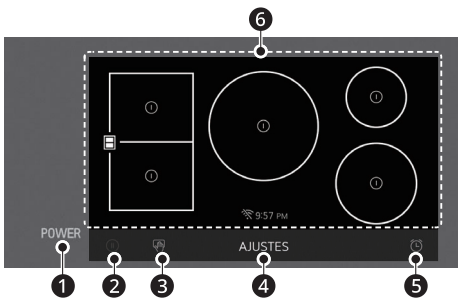


Panel de control

Funciones del panel de control

Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

Los elementos del quemador de superficie se encuentran en la misma ubicación en la placa de cocción y en el panel de control para facilitar su uso.

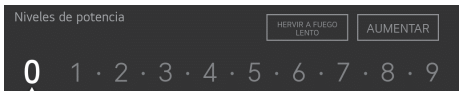


Elementos de superficie y controles	
1	POWER (POTENCIA): Mantenga presionado durante 1 segundo para encender toda la placa de cocción. Cuando está encendida (ON), la placa de cocción está en modo de espera hasta que se active una zona de cocción.
2	Pause: Mantiene la zona de cocción activa en la potencia mínima. Pulse para activar o desactivar.
3	Clean Lock: Presione para bloquear el panel de control antes de limpiarlo.

Elementos de superficie y controles	
4	AJUSTES: Pulse para ajustar la configuración. Para obtener una lista de los ajustes configurables, consulte "Instrucciones de operación".
5	Kitchen Timer: Presione para configurar un temporizador de cocina. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".
6	Cooktop Control: Permite comprobar el estado de una zona de cocción y ajustar la zona de cocción. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".

Para establecer el nivel de potencia del elemento

Seleccione el número en la configuración de potencia del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de potencia de 1 a 9. Si se ha configurado la opción de 17 niveles de potencia en el menú **AJUSTES** (Configuración), presione los puntos entre los números para ajustar el nivel de potencia hacia arriba o hacia abajo medio paso.



Indicador de superficie caliente

	Indicador de superficie caliente
--	----------------------------------

- Si este icono se muestra en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vidrio cerámico está caliente.
 - Si no lo hace, pueden producirse quemaduras o lesiones.
- Después de apagar el quemador, el icono se muestra continuamente hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría.
 - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.
- Incluso después de que la luz indicadora se haya apagado, tenga cuidado, ya que la superficie aún puede estar caliente.

Puesta en funcionamiento

La primera vez que se suministra energía a la placa de cocción, se muestra el logotipo de LG Studio

durante 1 segundo. Después de encender la placa de cocción por primera vez, ajuste la configuración para que se adapte a sus preferencias.

Para operar el panel de control, presione el panel firmemente con la parte plana de la punta del dedo.

- 1 Presione **POWER (POTENCIA)** en la pantalla LCD.
- 2 Después de la animación de inicio, seleccione el idioma deseado y presione **SIGUIENTE**.



- 3 Establezca la hora correcta del día y elija entre un formato de 12 horas o 24 horas. (El formato de 12 horas no está disponible en francés.) Luego presione **SIGUIENTE**.



- 4 Lea la guía de la aplicación en la pantalla y presione **LISTO**.

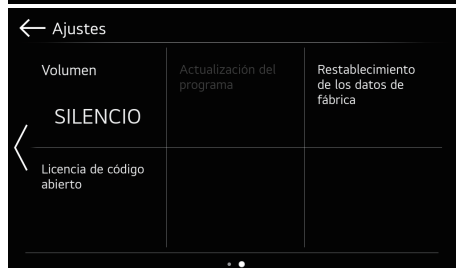
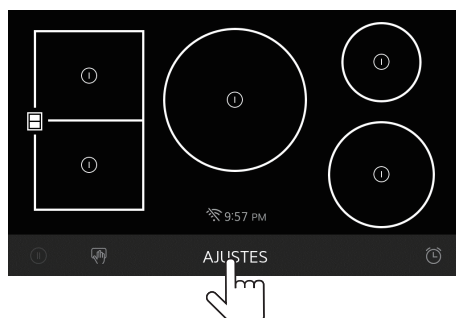
- 5 La pantalla principal aparece en el visor.



Cambio de configuración de la placa de cocción

Ajustes

Para ajustar las configuraciones después de la configuración inicial, presione el visor para abrir la pantalla principal. Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal. Deslice el dedo por la pantalla o presione las teclas de flecha "<," >" para navegar por las pantallas de configuración.



Ubicación de las configuraciones

- Página 1: **Lockout, Reloj, Wi-Fi, Brillo, Niveles de potencia, Selección de idioma**
- Página 2: **Volumen, Actualización del programa, Restablecimiento de los datos de fábrica, Licencia de código abierto**

Lockout

La función **Lockout** impide automáticamente que la mayoría de los controles de la placa de cocción se activen. No desactiva el reloj ni el temporizador.

- Si **Lockout** está activado, todas las funciones de la placa de cocción están deshabilitadas excepto el botón **POWER (POTENCIA)**.

Lock (Bloquear)

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal.
- 2 Presione **Lockout** en la primera pantalla de Configuraciones.
- 3 Presione **BIOQUEAR** en la pantalla.
- 4 Cuando **Lockout** está encendido, el icono de bloqueo  aparece en la parte inferior central de la pantalla.

Desbloquear

- 1 Presione cualquier parte de la pantalla mientras **Lockout** está encendido.
- 2 Aparece una pantalla emergente. Presione **DESBLOQUEAR** durante 3 segundos.
- 3 El icono de bloqueo desaparece de la parte inferior de la pantalla.

Reloj

Cuando la placa de cocción está encendida, se muestra la hora en la pantalla LCD.

Configuración del día y la hora

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal.
- 2 Presione **Reloj**, a continuación, establezca la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede presionar el ícono  del teclado numérico e ingresar los números deseados.
- 3 Seleccione un modo de reloj de 12 horas o 24 horas (12H/24H). El modo de 12 horas no está disponible en francés.
- 4 Presione **ACEPTAR**.

Wi-Fi

Conecte el electrodoméstico a una red **Wi-Fi** doméstica.

Configuración de Wi-Fi

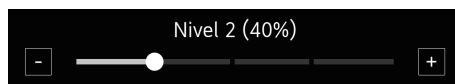
- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal y, a continuación, presione **Wi-Fi** en la primera pantalla de configuración.
- 2 Siga las instrucciones de la Guía de **Wi-Fi** en la pantalla.
- 3 Seleccione **ENCENDIDO, APAGADO o RESTABLECER** y presione **ACEPTAR**.
- 4 Si **ENCENDIDO** está seleccionado, el icono de **Wi-Fi**  aparece en la parte inferior de la pantalla.
- 5 Si selecciona **RESTABLECER**, tendrá que volver a ingresar la contraseña de **Wi-Fi**.

Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD del 20% al 100% en incrementos del 20%.

Configuración del brillo de la pantalla

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal y presione **Brillo**.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla presionando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o presionando + o -.
- 3 Presione **ACEPTAR**.



Niveles de potencia

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal y presione **Niveles de potencia**.
- 2 Elija entre 17 niveles y 9 niveles. (la potencia de cada nivel máximo es la misma).
- 3 Presione **ACEPTAR**.

Selección de idioma

Establezca el idioma de la pantalla en inglés, español o francés.

Cómo seleccionar un idioma

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal y presione **Selección de idioma**.
- 2 Seleccione el idioma deseado.
- 3 Presione **ACEPTAR**.

Volumen

Ajuste el volumen de los controles de la placa de cocción.

Cómo configurar el volumen

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal, deslice el dedo hacia la segunda pantalla de configuración y presione **Volumen**.
- 2 Seleccione **SILENCIO, BAJO** o **ALTO**.
- 3 Presione **ACEPTAR**.

Actualización del programa

Una vez que el electrodoméstico esté conectado a una red **Wi-Fi** doméstica, utilice esta configuración para comprobar si hay actualizaciones de programación disponibles e instalarlas.

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal, deslice el dedo hacia la segunda pantalla de configuración y presione **Actualización del programa**.

Restablecimiento de los datos de fábrica

Esta función restaura todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal, deslice el dedo hacia la segunda pantalla de configuración y presione **Restablecimiento de los datos de fábrica**.

- 2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, presione **RESTABLECER** y luego **ACEPTAR**.

NOTA

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

Licencia de código abierto

Esta pantalla contiene información de licencias de software de código abierto.

- 1 Presione **AJUSTES** en la parte inferior central de la pantalla principal y deslice el dedo hacia la segunda pantalla de configuración.
- 2 Presione **Licencia de código abierto**.

Antes de usar la placa de cocción

Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela a fondo con el limpiador incluido o con limpiador de placas de cocción de cerámica de acuerdo con las instrucciones de cuidado y limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitará la limpieza futura.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Activación de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, presione la tecla **POWER (POTENCIA)** durante, aproximadamente, 1 segundo. El panel LCD se encenderá. Para apagar la placa de cocción, presione la tecla **POWER (POTENCIA)**.

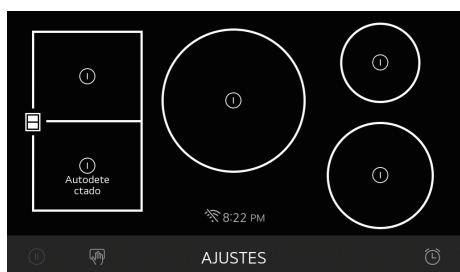
NOTA

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

Detección automática

- La función de detección automática comprueba si se coloca o no un contenedor arriba del quemador.

- Cuando se coloca un contenedor en el quemador, se mostrarán las palabras **"Autodetectado"** (Detectado automáticamente). (Las palabras **"Autodetectado"** desaparecerán después de 30 segundos o cuando el quemador esté funcionando).
- Las palabras **"Autodetectado"** no se mostrarán si no se coloca ningún contenedor en el quemador, y esta función se activa inicialmente solo una vez después de encender la alimentación.
- Dependiendo de las condiciones de uso (si se está utilizando el quemador, el material del contenedor, el estado de la base del contenedor, etc.), el tiempo de detección automática puede diferir o los utensilios de cocina pueden no detectarse automáticamente.

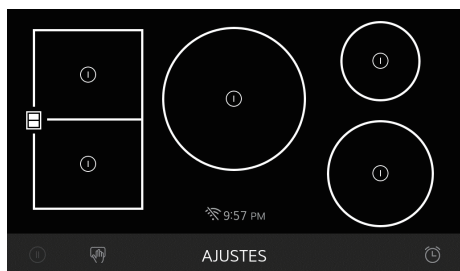


NOTA

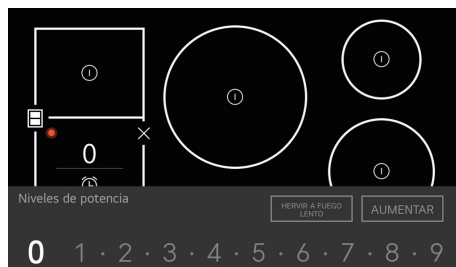
- Si los utensilios de cocina son demasiado pequeños, es posible que no se muestren las palabras **"Autodetectado"**.
- Tamaño mínimo de los utensilios de cocina
 - Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más.
 - Para una zona de cocción flexible, el tamaño mínimo de los utensilios de cocina es de 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270mm).

Selección de la zona de cocción

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



Presione el icono ① en la zona de cocción deseada de la pantalla para establecer el nivel de potencia.



NOTA

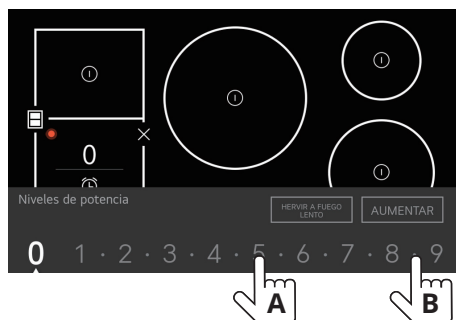
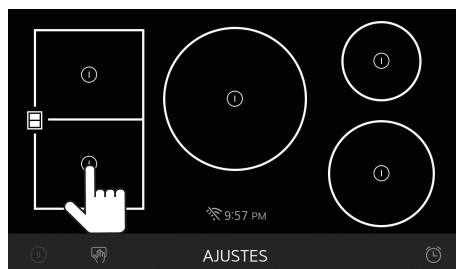
- Una vez seleccionada la zona de cocción, el nivel de potencia debe seleccionarse en un plazo de 3 segundos con los ajustes de potencia del elemento. De lo contrario, la configuración de potencia se apagará por seguridad.

Cómo establecer el nivel de potencia

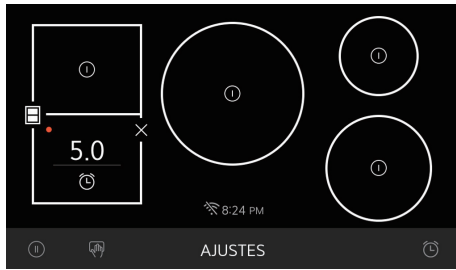
El nivel de potencia para la zona de cocción seleccionada se puede ajustar de 1 a 9.

Selección del nivel de potencia

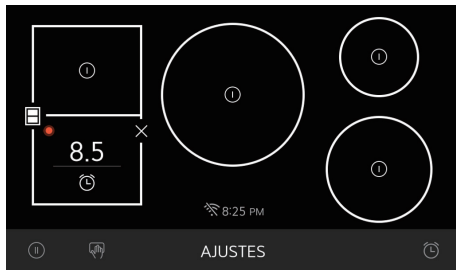
- 1 Presione un número en la ventana emergente de **Niveles de potencia** para establecer el nivel de potencia de 1 a 9. Si se ha configurado la opción de 17 niveles de potencia en el menú de configuraciones, presione los puntos entre los números para ajustar el nivel de potencia hacia arriba o hacia abajo medio paso.



- 2** Al seleccionar un nivel de potencia, se activa la zona de cocción. El indicador de zona de cocción permanece encendido y el nivel de potencia se almacena.



1



2

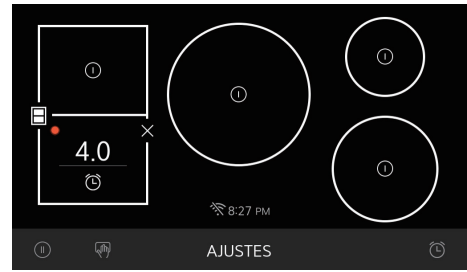
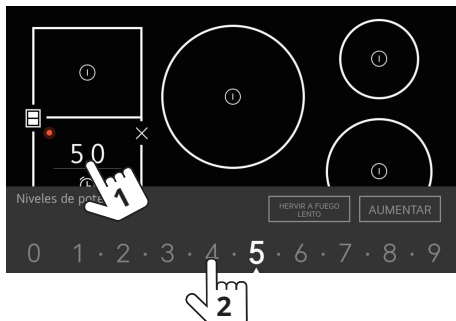
1 Figura A 2 Figura B

NOTA

- Si no se selecciona un nivel de potencia, la configuración de potencia se apagará después de 3 segundos.

Reajuste del nivel de potencia

- 1** Presione la zona de cocción deseada en la pantalla para que aparezca la ventana emergente **Niveles de potencia**.



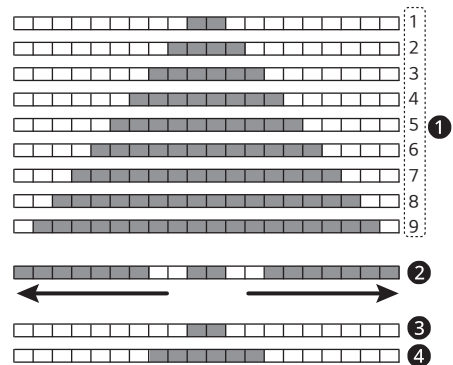
- 2** Presione el nivel deseado en la ventana emergente **Niveles de potencia**. Si no se realiza ninguna selección, la ventana emergente de Nivel de potencia desaparece después de 3 segundos y el nivel de potencia sigue siendo el mismo.

NOTA

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

Indicador del nivel de potencia

- Barra de LED de los elementos de cocción
 - La cocina dispone de una barra de LED para cada elemento de cocción de la placa. Compruebe la pantalla y utilice los LED para controlar los niveles de potencia de los elementos.



1 9 Pasos

2 Boost

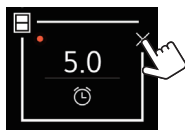
3 Fundir

4 Cocción a fuego lento

- Configuración de niveles de potencia disponibles
 - La barra de LED del control de la placa de cocción muestra los ajustes del nivel de potencia del elemento, que van desde el Nivel 1 hasta el Nivel 9 y Boost.

Apagado de la zona de cocción

- 1 Una vez completada la cocción, presione el icono x en la pantalla para apagar la zona de cocción.



- 2 La pantalla de la zona de cocción correspondiente se apagará.

- 3 Para apagar todas las zonas de cocción, presione la tecla **POWER (POTENCIA)**.

⚠ ADVERTENCIA

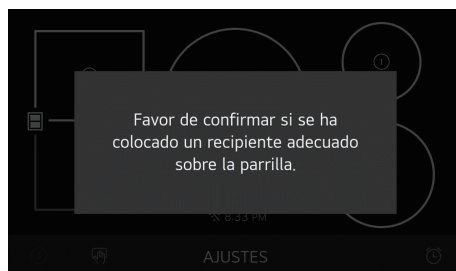
- Su placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador advertirá que esta área ha sido utilizada y todavía está emitiendo suficiente calor para causar quemaduras. Evite tocar la zona de cocción cuando se muestre este indicador. Aunque la placa de cocción esté apagada, el mensaje emergente permanecerá encendido hasta que la placa de cocción se haya enfriado.



NOTA

- Si aparece la siguiente pantalla emergente durante el funcionamiento, compruebe si se encuentran los siguientes problemas.
 - Los utensilios de cocina no están centrados dentro de la zona de cocción.

- Los utensilios de cocina no son compatibles con la cocción por inducción.
- No hay utensilios de cocina en la zona de cocción.



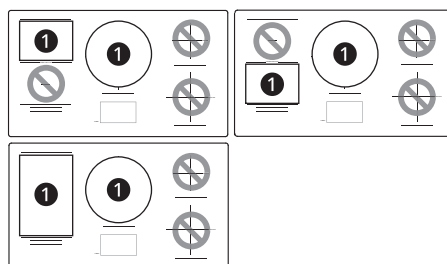
Consejos para la cocción por inducción

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

- La cantidad o la calidad de algunos alimentos puede afectar sus tiempos de cocción.
- Cuando sea seguro, permita que los alimentos estén a temperatura ambiente antes de cocinarlos para aprovechar la capacidad de la inducción para calentar los alimentos rápidamente.
- Los utensilios de cocina se calientan muy rápidamente cuando se cocina por inducción. Revise los alimentos o líquidos de vez en cuando y revuelva o reduzca el fuego para evitar quemaduras, cocción excesiva, salpicaduras o desborde por ebullición.
- Las salsas, las sopas y los guisos pueden calentarse más rápido de lo que está acostumbrado y desbordar al hervir si no se los vigila. Para obtener los mejores resultados, revuelva con frecuencia.
- Los alimentos demasiado cocidos pierden humedad y saben secos, mientras que los alimentos poco cocidos pueden causar enfermedades. Para obtener los mejores resultados, use un termómetro para asegurarse de que los alimentos se calienten a una temperatura interna segura.
- Use sartenes antiadherentes o curadas al cocinar para reducir la cantidad de grasa adicional agregada a una receta.

- No llene de más los utensilios de cocina. Para evitar tiempos de cocción lentos y malos resultados, use utensilios de cocina que tengan el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que está cocinando.
- Al hervir agua en el elemento central, una olla de 11" de diámetro da el mejor rendimiento y ahorra la mayor cantidad de tiempo.
- Utilice la configuración Boost para hervir agua rápidamente o siempre que necesite energía de calentamiento adicional en un elemento.
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, configure el elemento central en Boost, use una olla de, al menos, 9" de diámetro para que se active el elemento doble central y apague todos los demás elementos.
- Para evitar daños en el producto, si uno de los elementos del lado derecho está encendido

cuando el elemento doble central está utilizando la configuración Boost, la configuración de potencia del elemento doble central se reduce automáticamente al nivel de potencia 9. Para mantener la configuración Boost en el elemento doble central, utilice, en cambio, cualquiera de los elementos del lado izquierdo.



1 Boost

Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de potencia	Notas/comentarios
Fundir	• Chocolate a fuego directo	1 o Fundir	Revuelva continuamente para evitar que se pegue. Si usa una caldera doble para derretir el chocolate, use el nivel de potencia 2.
	• Mantequilla	2	Controle atentamente para evitar malos resultados.
Recalentar	• Sopas y guisos	3-4	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Rehogar verduras	• Cebollas • Zanahorias • Apio • Pimientos	5-6	Para rehogar verduras, cocínelas hasta que liberen humedad, sin dorarse.
Cocción a fuego lento	• Salsa de tomate • Salsa de queso	Cocción a fuego lento	Controle atentamente para evitar derrames. Para cocinar al vapor verduras o granos, lleve a hervor el líquido de cocción a fuego lento, cubra la olla y reduzca el calor al nivel de energía 2.
	• Papas • Granos • Caldos o guisos	4-5-6	
Salteado u otros	• Filetes/chuletas • Huevos • Carnes de desayuno • Verduras congeladas • Salteado	5-6-7	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Sellado/dorado	• Dorado de carnes para chile o guisos • Filetes o chuletas	8-9	Las carnes a temperatura ambiente se sellarán y dorarán de manera más efectiva. Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.

Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de potencia	Notas/comentarios
Fritura/fritura profunda	• Pollo frito • Papas fritas • Pescados o mariscos rebozados	7-8	Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.
Blanquear verduras	• Brócoli • Coliflor • Judías verdes	8-9	Controle atentamente para evitar derrames.
Hervor	• Agua para pasta • Mariscos	8-9-Boost	No llene la olla hasta el borde. El agua puede desbordar si el nivel de potencia es demasiado alto.

NOTA

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

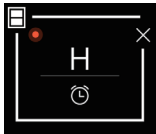
Uso de los modos de cocción

COCCIÓN A FUEGO LENTO

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

Encendido de cocción a fuego lento

Coloque los utensilios de cocina en cualquier zona de cocción, excepto en la zona de cocción trasera derecha. Active la ventana emergente **Niveles de potencia** y presione la tecla **HERVIR A FUEGO LENTO**.



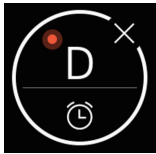
DERRETIR

Use **DERRETIR** para derretir elementos como chocolate o mantequilla sin quemarse.

Encendido de Fundir

Coloque los utensilios de cocina en la zona de cocción trasera derecha. Active la ventana

emergente **Niveles de potencia** y presione la tecla **DERRETIR**.

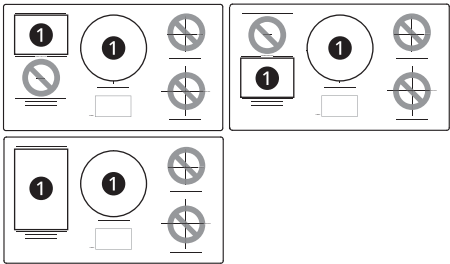


AUMENTAR

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

Para evitar daños en el producto, si uno de los elementos del lado derecho está encendido cuando el elemento doble central está utilizando la configuración Boost, la configuración de potencia del elemento doble central se reduce automáticamente al nivel de potencia **9**. Para mantener la configuración Boost en el elemento doble central, utilice, en cambio, cualquiera de los elementos del lado izquierdo.

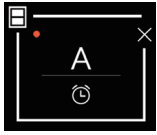
Por seguridad, después de 6 minutos, la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de potencia **9** o al nivel de potencia establecido anteriormente.



1 Boost

Encendido de Boost

Coloque los utensilios sobre una zona de cocción. Active la ventana emergente **Niveles de potencia** y presione la tecla **AUMENTAR**.



⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

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

Uso de la zona de cocción flexible

Las zonas de cocción contiguas se pueden combinar para crear una gran zona de cocción con la función Flex. Esto es especialmente conveniente cuando se cocina en hornos holandeses u otras sartenes alargadas grandes.

Activación de la zona de cocción flexible

- 1 Coloque los utensilios de cocina sobre 2 zonas de cocción laterales y asegúrese de que ambas zonas de cocción estén activadas. El icono Flex mostrará 2 zonas divididas.



NOTA

- Si uno de los dos quemadores de la zona de cocción Flex está funcionando, cancele el quemador para utilizar la función Flex.

- 2 Para combinar las 2 zonas de cocción, pulse el icono Flex. El icono cambiará y mostrará una zona combinada.



- 3 Seleccione el nivel de potencia deseado.

- 4 Para desactivar el modo Flex, pulse de nuevo el icono Flex.



Uso de la zona de cocción doble

El elemento doble, ubicado en la posición central, ofrece dos elementos de diferentes tamaños para admitir diferentes tamaños de ollas. La zona de cocción activa automáticamente la zona de cocción simple o doble para proporcionar la potencia adecuada y optimizar los resultados de cocción. La efectividad de la detección de la olla depende del material y las propiedades de los utensilios de cocina que se utilizan.



Activación de la zona de cocción doble

1 Para activar la zona de cocción más grande, coloque una olla de, al menos, 9" (23 cm) de diámetro en la zona de cocción.

2 Seleccione el nivel de potencia deseado.



Otras funciones

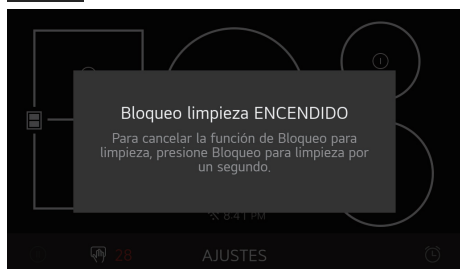
Pausa

La función de pausa reduce el nivel de potencia de una zona de cocción al nivel **1** y lo mantiene en ese nivel hasta que se desactive. Para usar esta función, presione el icono Pausa. Para desactivar la función de pausa, presione Pausa otra vez para que la zona de cocción regrese al nivel de potencia anterior.



Bloqueo para limpieza

Utilice esta función al limpiar el área de la pantalla de la placa de cocción. Pulse el icono Clean Lock (bloqueo para limpieza) para bloquear los controles durante 30 segundos. Para desbloquear los controles, espere 30 segundos o pulse el icono Clean Lock durante 1 segundo.



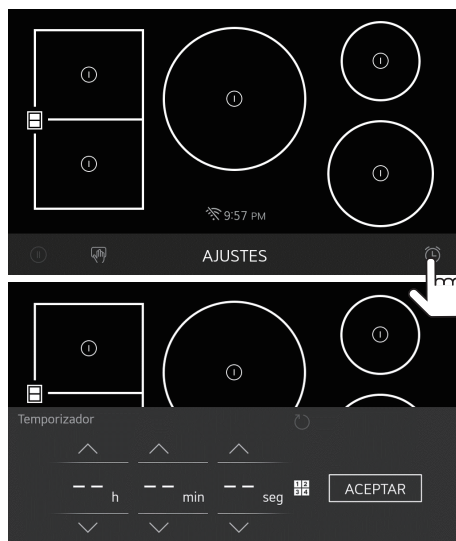
Temporizador

Temporizador de cocina

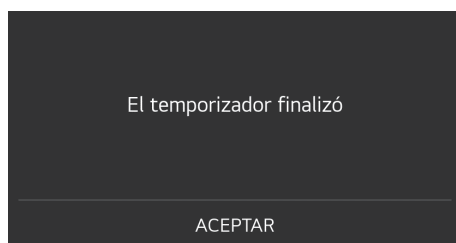
El temporizador de cocina actúa como un simple temporizador y no apaga la zona de cocción. No

está vinculado a ninguna zona de cocción específica. Cuando el tiempo establecido ha pasado, suena una alarma.

- Pulse el icono del temporizador de cocina. Desplácese (o use el icono del teclado) para establecer las horas, minutos y segundos deseados y, a continuación, pulse **ACEPTAR**.



- Cuando ha pasado el tiempo establecido, aparece una pantalla emergente con "**El temporizador finalizó**" (temporizador terminado) con el sonido de la alarma.

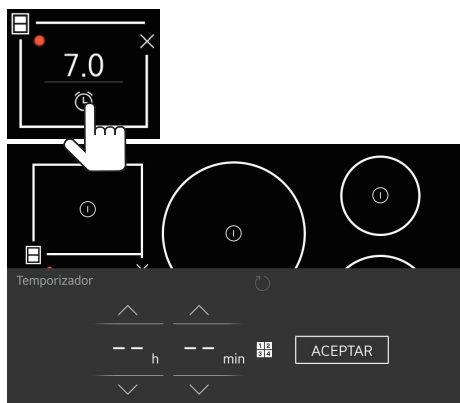


Temporizador de cocción

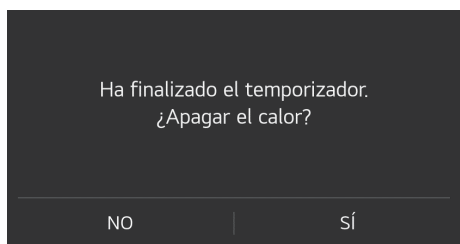
El temporizador de cocción también actúa como un simple temporizador y no apaga automáticamente la zona de cocción. Este temporizador se puede configurar para cada zona de cocción y hace sonar una alarma cuando ha pasado el tiempo establecido.

- Si la zona de cocción está en uso, pulse el icono del temporizador de cocción en la zona de cocción activa. Desplácese (o use el icono del

teclado) para establecer las horas y los minutos deseados y, a continuación, pulse **ACEPTAR**.



- Cuando ha pasado el tiempo establecido, aparece una pantalla emergente con el sonido de la alarma.
- Presione **SÍ** para apagar la zona de cocción.



⚠ ADVERTENCIA

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

Control automático del nivel de potencia

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

NOTA

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

Índice de calentamiento de los utensilios de cocina

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

- El índice de calentamiento puede variar debido a condiciones como el voltaje, el tamaño de los utensilios de cocina o la temperatura de los utensilios de cocina. Use utensilios de cocina con un diámetro inferior que sea adecuado para el tamaño del quemador.
- El índice de calentamiento puede variar según el quemador.
- El índice de calentamiento de utensilios de cocina que se muestra en este producto se basa en los estándares internos del fabricante. Las condiciones ambientales pueden causar resultados inexactos o variables. Use los resultados solo como punto de referencia.

Uso del índice de calentamiento

- 1 Apague todos los quemadores.
 - Si más de un quemador están en funcionamiento, esta función no funcionará.
- 2 Coloque el utensilio de cocina en el quemador que desea usar.
 - Coloque el utensilio de cocina en el centro del quemador.
- 3 Establezca el nivel de salida en **9**.
- 4 Presione durante más de 3 segundos el área de nivel de potencia para mostrar el índice de calentamiento del utensilio de cocina.



- 1 Presione durante más de 3 segundos el nivel **9**.
- 2 Se muestra el índice de calentamiento del utensilio de cocina.

Index (%)	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Calentamiento	1										3

- 1 Sin calentamiento
- 2 Bajo
- 3 Alto
- Cuanto mayor sea el índice, mejor se calentarán los utensilios de cocina (en el rango de 0 a 100%, en incrementos del 10%).
- Si el índice es bajo, verifique el material, el tamaño y la forma de la base del utensilio de cocina.
 - Incluso si los utensilios de cocina tienen una marca IH, si el índice es bajo, es posible que no se caliente correctamente en este electrodoméstico.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

• Monitorización

- Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.

• Notificaciones de productos

- Active las alertas push para recibir notificaciones sobre el estado del electrodoméstico. Las notificaciones se activan incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

• Función de interconexión

- El **LG ThinQ** enciende y apaga el ventilador automáticamente cuando está emparejado con la placa de cocción. Ambos productos deben estar conectados a la aplicación de **LG ThinQ** y tener una función de interconexión.

• Actualización de Firmware

- Mantiene el electrodoméstico actualizado.

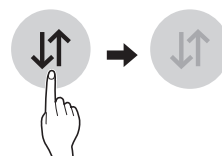
NOTA

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

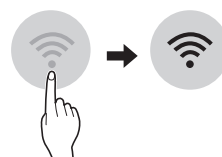
Antes de usar la aplicación LG ThinQ

- 1 Compruebe la distancia entre el aparato y el enrutador inalámbrico (red de Wi-Fi).
 - Si el electrodoméstico está muy lejos del enrutador, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo conectarse o que falle la instalación.

- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable de ningún problema de conexión de red o falla, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión de red.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.

NOTA

- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Especificaciones módulo LAN inalámbrico

Rango de frecuencia	2412 MHz - 2462 MHz
Potencia de salida (máx.)	< 30 dBm

Declaración de la FCC

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza adecuadamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. El equipo ha pasado por un ensayo de tipo y se determinó que cumple con los límites para los equipos de ISM, en conformidad con la parte 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para

ofrecer una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación particular.

Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio y televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregirla realizando alguna de las siguientes acciones:

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

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este equipo. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Aviso de la FCC

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

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

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

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

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

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Declaración de Industry Canada

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

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia.

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

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

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

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

NOTA

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

Software de código abierto

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

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

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

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

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

Limpieza de la placa de cocción

Limpieza de uso diario normal

! PRECAUCIÓN

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material **INMEDIATAMENTE** con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame **INMEDIATAMENTE** con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras usa un raspador en la superficie de cocción caliente.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

- 1** Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2** Use un limpiador para placas de cocción de cerámica diariamente para ayudar a mantener la placa como nueva.

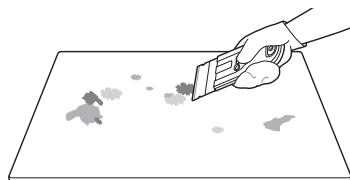
- 3** Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.
- 4** Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.
- 5** Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la **GARANTÍA LIMITADA**.
 - Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
 - Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

Residuos quemados

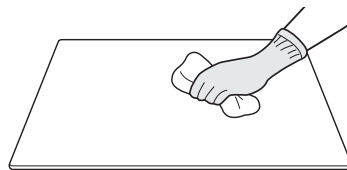
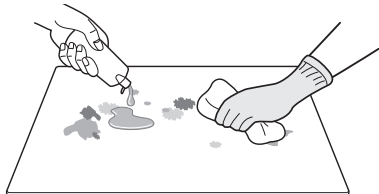
- 1** Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.



NOTA

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

- 2** Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



Mantenimiento de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

- 3** Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.

	Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave	Use un raspador de metal	Aplique crema limpiadora para superficies de cocción. Frote con una toalla.	Enjuague con una toalla húmeda y luego seque.
Regular (recomendado después de cada uso)				
Ocasional (recomendado cada semana)				
Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada)				

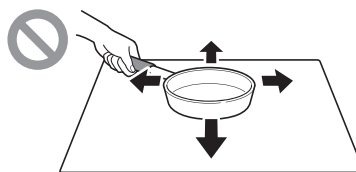
NOTA

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

Marcas de metal y rayas

⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.

PRECAUCIÓN

- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.
-

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
 - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
 - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.
-

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico

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

Partes y características

Problemas	Causas posibles y solución
La placa de cocción no funciona	Los controles de la placa de cocción están bloqueados. Consulte el bloqueo para limpieza para desactivar la función bloqueo para limpieza.
	El disyuntor se ha disparado o el fusible se ha quemado. Reinicie el disyuntor.
	Corte de energía. Revise las luces de la casa para confirmar si hay un corte de energía.
	El cableado de instalación no está completo. Póngase en contacto con el instalador o distribuidor.
La placa de cocción no calienta	Zona de cocción incorrecta seleccionada. Asegúrese de que el control correcto esté ACTIVADO para la zona de cocción que se está utilizando.
	No llega energía a la placa de cocción. Consulte "La placa de cocción no funciona" más arriba.
Los elementos se apagan mientras se cocina.	La temperatura interior de la placa de cocción es demasiado alta. Compruebe que la placa de cocción se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	Es posible que el panel de control no esté configurado correctamente. Compruebe el nivel de potencia.
	Los utensilios de cocina que no están marcados como IH o no son compatibles con la convección pueden no calentarse correctamente. Use utensilios de cocina con la marca IH.
	Los utensilios de cocina pueden no ser planos o de la forma o el tamaño correctos. - Use utensilios de cocina con base plana. - Tamaño mínimo de los utensilios de cocina - Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más. - Para una zona de cocción flexible, el tamaño mínimo de los utensilios de cocina es de 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm). - Para obtener los mejores resultados al usar la zona de cocción doble, use utensilios de cocina con una superficie inferior de 9" de diámetro o más. - Use los utensilios de cocina recomendados. Consulte Utensilios de cocina de inducción.
Se puede escuchar un sonido de ventilador.	La temperatura interior de la placa de cocción es alta. Esto es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.

Problemas	Causas posibles y solución
Se escuchan ruidos durante la cocción. Los siguientes ruidos son normales.	Zumbido Causado por el campo magnético que transmite potencia a los utensilios de cocina. Es más notorio en configuraciones de alta potencia y se vuelve más silencioso si se reduce la potencia.
	Silbido - Más notorio con utensilios de cocina más ligeros o cuando los utensilios de cocina están vacíos. - En ciertas condiciones, sus utensilios de cocina pueden producir un silbido agudo cuando dos elementos están en uso al mismo tiempo. Los niveles de potencia a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de utensilios de cocina que se utilicen. Cambie el nivel de potencia para eliminar el ruido o reducir su volumen.
	Sonido de crujido Puede ocurrir cuando se usan utensilios de cocina de compuesto, ya que los diferentes materiales resuenan y se calientan a diferentes velocidades. Esto no daña ni perjudica el desempeño del utensilio de cocina.
	Sonido de clic - Causado por los interruptores eléctricos. - Es normal escuchar un ruido de clic cuando se operan quemadores por debajo del nivel de potencia 6.
	Sonido de tictac Causado por la detección de utensilios de cocina.
La función Boost se ha desactivado o no se puede activar.	Para evitar daños en el producto, si uno de los elementos del lado derecho está encendido cuando el elemento doble central está utilizando la configuración Boost, la configuración de potencia del elemento doble central se reduce automáticamente al nivel de potencia 9. - Para mantener la configuración Boost en el elemento doble central, utilice, en cambio, cualquiera de los elementos del lado izquierdo. - Por seguridad, después de 6 minutos, la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de potencia 9 o al nivel de potencia establecido anteriormente.
Los utensilios de cocina no se pueden detectar automáticamente.	No hay utensilios de cocina sobre el quemador. Coloque los utensilios de cocina sobre el quemador. Se mostrarán las palabras "Autodetectado" (detectado automáticamente).
	Los utensilios de cocina no son compatibles con la placa de cocción por inducción. Use solo utensilios de cocina que sean compatibles con la placa de cocción por inducción. Para obtener más información sobre los utensilios de cocina compatibles, consulte Utensilios de cocina de inducción.
Los utensilios de cocina han sido dañados.	Los utensilios de cocina se sobrecalientan. - Nunca use el modo Boost para precalentar utensilios de cocina vacíos o para calentar aceite, mantequilla o mantequilla de cerdo. - Utilice la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente.
La potencia es diferente cuando se utiliza el mismo tipo de quemador.	La placa de cocción está sobrecalentada. El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el extremo superior del rango de temperatura. Para evitar que la placa de cocción se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.
Ciclo de potencia	Esto es normal. Durante el uso, el elemento calefactor se enciende y apaga para controlar la potencia de salida.

Problemas	Causas posibles y solución
La pantalla LCD no funciona correctamente.	Los utensilios de cocina calientes están sobre la pantalla LCD. Para evitar un mal funcionamiento, no coloque los utensilios de cocina calientes encima de la pantalla LCD.
El temporizador no apaga la zona de cocción.	Esto es normal. El temporizador de cocina/temporizador de cocción actúa como un temporizador simple y no apaga la zona de cocción.
El indicador de superficie caliente permanece encendido después de apagar los quemadores.	Esto es normal. - Después de apagar los quemadores, el indicador permanece encendido hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría. - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.
El código de error FC, F1 o F5 aparece en la pantalla.	El control electrónico detectó una condición de falla. - Apague y vuelva a encender para desactivar el código de error. - Si el problema se repite, llame para obtener servicio de reparación.

Wi-Fi

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

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos (2) años a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

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

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG

Life's Good

LG Customer Information Center

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

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com