

Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON AU GAZ

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

FRANÇAIS

UPCG3054ST UPG3654ST



MFL69356302
Rev.02_022123

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2019-2023 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés

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

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



AVERTISSEMENT :

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

9 APERÇU DU PRODUIT

- 9 Caractéristiques du produit

10 FONCTIONNEMENT

- 10 Utilisation des brûleurs de surface

14 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 14 Application LG ThinQ

17 ENTRETIEN

- 17 Soin et nettoyage

21 DÉPANNAGE

- 21 Avant d'appeler le technicien

23 GARANTIE LIMITÉE

- 23 CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

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

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

MISES EN GARDE



AVERTISSEMENT

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

Installation

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

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

Fonctionnement

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

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Pour réduire le risque de blessures :

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

Entretien

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

MISES EN GARDE

MISE EN GARDE

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

Fonctionnement

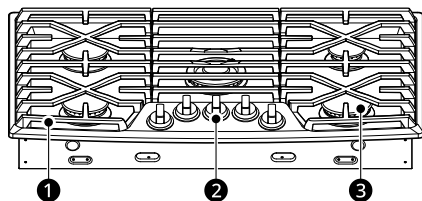
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la surface de cuisson hors de la zone de circulation de la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- Si vous utilisez des accessoires de cuisson en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une cuisson sur une cuisinière.
- Si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

GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

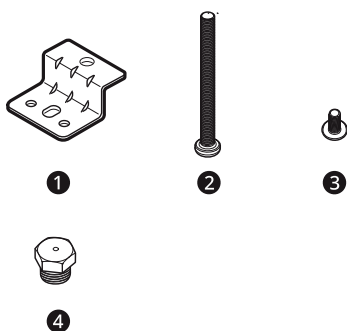
Caractéristiques du produit

Pièces et fonctionnalités



- ❶ Gril
- ❷ Bouton de commande du brûleur
- ❸ Brûleur

Accessoires



- ❶ Plaques de retenue (2)
- ❷ Vis (2)
- ❸ Vis (4)
- ❹ Buses (7)

REMARQUE

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

FONCTIONNEMENT

Utilisation des brûleurs de surface

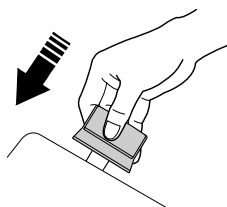
Avant d'utiliser les brûleurs de surface

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

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

Allumage d'un brûleur de surface au gaz

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



- Le déclic que vous entendez est le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.
- Vous pourriez aussi entendre un déclic lorsque le brûleur est en marche en raison de la fonction de détection des flammes.
- Pour contrôler la taille de la flamme, tournez le bouton. Si le bouton reste en position **LITE**, il continuera à émettre un clic.
- Lorsque vous tournez un brûleur sur **LITE**, tous les brûleurs émettent des étincelles. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est

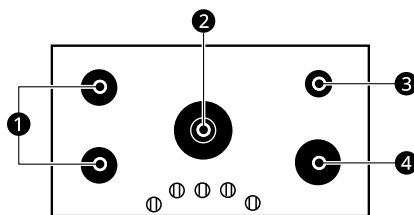
allumé. Une décharge électrique peut en résulter, ce qui pourrait vous faire renverser des casseroles chaudes.

En cas de panne de courant

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

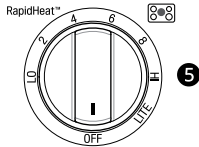
Brûleurs à gaz scellés

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



- ① Moyen
- ② Extra grand (double)
- ③ Petit
- ④ Grand (double)
- Le petit brûleur ③ offre un réglage de mijotage très bas. Il est parfait pour les aliments délicats tels que les sauces, qui nécessitent de longs temps de mijotage à feu doux.
- Le brûleur moyen ① et le grand brûleur ④ sont les brûleurs principaux pour la plupart des cuissons. La plage de températures de ces brûleurs permet de gérer un vaste éventail de tâches de cuisson.
- Le brûleur extra grand ② est le brûleur de puissance maximale. Comme les autres

brûleurs, il peut être utilisé pour la plupart des tâches de cuisson quotidiennes. Ce brûleur est également conçu pour porter rapidement à ébullition de grandes quantités de liquide. Le réglage spécial **RapidHeat** est conçu pour être utilisé avec des accessoires de cuisson de 10 pouces de diamètre ou plus. Le brûleur double extra grand peut également être utilisé au réglage **LO** pour faire mijoter.



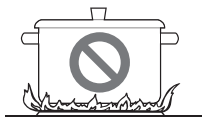
5 Brûleur extra grand uniquement

Sélection de la taille de la flamme

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

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

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



Accessoires de cuisson

• Aluminium

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

• Fonte

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

• Acier inoxydable

Ce métal seul ne dispose pas de bonnes propriétés chauffantes et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium et d'autres métaux pour une répartition améliorée de la chaleur. Les poêles en alliage de métaux

fonctionnent adéquatement si on les utilise à chaleur moyenne, comme recommandé par le fabricant.

• Émail

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

• Verre

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

• Vitrocéramique calorifuge

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

Utilisation d'un wok

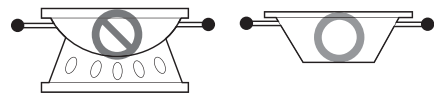
N'utilisez pas d'anneau de soutien pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par la présence d'un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée.

Cela peut être dangereux pour votre santé.

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

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

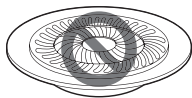
Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.



Grils de la surface de cuisson

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

monoxyde de carbone supérieurs aux seuils admissibles.



Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

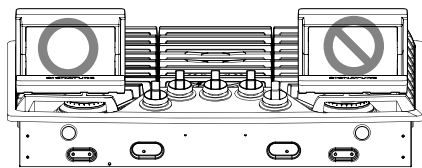
La plaque chauffante à revêtement en émail offre une surface de cuisson extragrande pour les viandes, les crêpes ou les autres aliments habituellement préparés dans une poêle ou un poêlon.

REMARQUE

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

Comment disposer la plaque chauffante

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



REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Comment traiter la plaque chauffante

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

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

Comment nettoyer la plaque

- Nettoyez la plaque à la main.
 - Ne mettez pas la plaque au lave-vaisselle et n'utilisez pas le cycle d'autonettoyage d'un four.
 - Pour éviter d'endommager la surface, ne laissez pas la plaque tremper dans l'eau.
- 1** Pour un nettoyage normal, essuyez la plaque avec un chiffon ou un essuie-tout humide. Vous pouvez utiliser un savon

doux, mais il se peut que vous deviez culotter à nouveau la plaque.

- 2** Pour nettoyer les résidus d'aliments brûlés, utilisez une brosse à poils de nylon ou un tampon à récurer anti-rayures. N'utilisez pas de nettoyants ou de détergents abrasifs, car ils peuvent endommager la surface de la plaque.
- 3** Rincez à l'eau chaude et bien séchez.
- 4** Entrez la plaque dans un endroit frais et sec.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

• Suivi

- Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.

• Notifications sur le produit

- Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.

• Fonctionnalité d'interfonctionnement

- L'application **LG ThinQ** allume et éteint automatiquement le ventilateur d'évacuation lorsqu'il est associé à la surface de cuisson. Les deux produits doivent être connectés à l'application **LG ThinQ** et être munis d'une fonctionnalité d'interfonctionnement.

• Minuterie

- Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

• Mise à jour du micrologiciel

- Gardez l'appareil à jour.

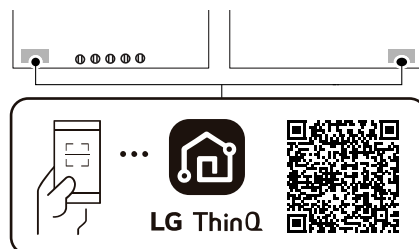
REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Pour déconnecter l'appareil du réseau **Wi-Fi**, supprimez la surface de cuisson de la liste des produits connectés dans l'application **LG ThinQ**.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un système de télécommande.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR


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



Modèles sans code QR

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

REMARQUE

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

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

Caractéristiques de l'équipement radio

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

Avis de la FCC

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

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

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

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

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

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

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

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

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

Avis d'Industrie Canada

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

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

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

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

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

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

ENTRETIEN

Soin et nettoyage

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

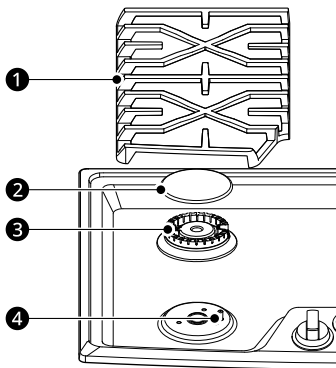
Assemblages des brûleurs

Assemblages des brûleurs scellés

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

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

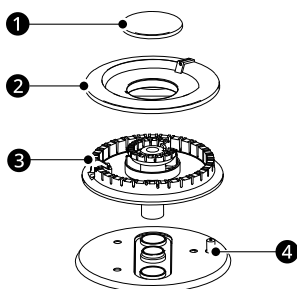
Les électrodes ❹ des brûleurs ne sont pas amovibles.



Assemblage du brûleur double extra grand

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

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



⚠ MISE EN GARDE

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

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

Capuchons et têtes de brûleurs

Capuchons de brûleurs

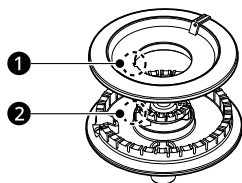
Soulevez les capuchons des brûleurs lorsqu'ils sont froids.

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

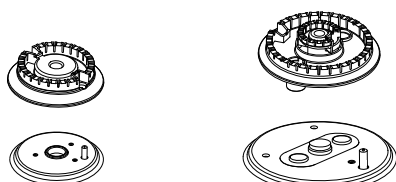
	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement mis en place.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement mis en place.	
Capuchon extérieur du brûleur double extra grand	

Pour assembler correctement le capuchon extérieur du brûleur double extra grand, assurez-vous que la fente ❶ du capuchon du brûleur est

positionnée sur le guide d'assemblage ② de la tête du brûleur.



Têtes des brûleurs



Les têtes des brûleurs sont amovibles.

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

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

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

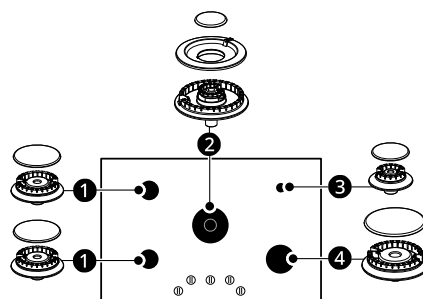
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou des nettoyants liquides.
- Pour nettoyer les orifices, utilisez une brosse à dents à poils rigides en nylon.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de brosse à poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface des brûleurs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

Après le nettoyage

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

Remplacement

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



- ① Tête et capuchon du brûleur moyen
- ② Tête et capuchon du brûleur extra grand (centre)
- ③ Tête et capuchon du petit brûleur
- ④ Tête et capuchon du grand brûleur

Grilles des brûleurs

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

Nettoyage

Enlevez les grilles lorsqu'elles sont froides.

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

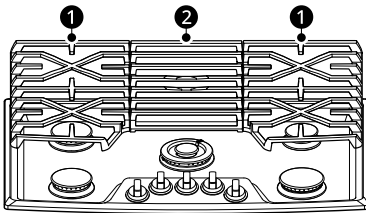
Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

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

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

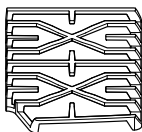
Pour enlever les aliments brûlés, placez les grilles dans un récipient couvert.

Faites-les tremper avec $\frac{1}{4}$ tasse d'ammoniaque pendant plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et asséchez.



① Grille latérale

② Grille centrale



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

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

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles dans un four autonettoyant.

Surface de cuisson

Pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable de la surface de cuisson et pour éviter

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

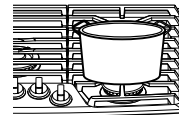
Nettoyez les autres déversements, tels que les éclaboussures de graisse, etc., avec du savon et de l'eau lorsque la surface sera refroidie. Puis, rincez et polissez en utilisant un linge sec.

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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



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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

Essuyez toujours la surface dans le sens du grain.

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

Pour obtenir des renseignements sur l'achat d'un nettoyant ou d'un produit à polir pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver l'emplacement du détaillant le plus proche, composez le numéro sans frais du service à la clientèle : 1 855 790-6655 (États-Unis) ou 1 888 289-2802 (Canada), ou visitez notre site Web au <http://www.signaturekitchensuite.com>.

Boutons de commande

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

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

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

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

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

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

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



① Bouton du brûleur de surface

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

REMARQUE


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

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le technicien

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

Pièces et fonctionnalités

Problème	Cause possible et solution
<p>Les brûleurs génèrent des flammes jaunes ou à pointe jaune.</p>	<p>Vous devez déterminer visuellement la qualité de la combustion des flammes du brûleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si les flammes du brûleur sont normales. Si les flammes du brûleur ressemblent à 1, communiquez avec un centre de services. Les flammes du brûleur devraient ressembler à 2 ou 3, selon le type de gaz utilisé. Dans le cas du gaz de pétrole liquéfié, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales. <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> 1 Flammes jaunes : communiquez avec un centre de services. 2 Pointes jaunes sur les cônes externes : normales pour le gaz de pétrole liquéfié 3 Flammes bleues douces : normales pour le gaz naturel
<p>Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.</p>	<p>Mauvais ratio entre l'air et le gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la surface de cuisson fonctionne au gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec l'installateur de la surface de cuisson ou la personne qui a effectué la conversion.
<p>Les boutons de commande ne tournent pas.</p>	<p>Le bouton n'a pas été enfoncé.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour tourner le bouton hors de la position d'arrêt, poussez le bouton et tournez-le.
<p>Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas de façon uniforme.</p>	<p>La fiche de la surface de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. <p>Les fentes sur le côté du brûleur pourraient être bloquées.</p> <ul style="list-style-type: none"> Enlevez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il y a des aliments ou de la graisse brûlés dans la zone des électrodes. Consultez la section « Entretien et nettoyage ». <p>Assemblage inadéquat du brûleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les composantes du brûleur sont installées correctement. Consultez la section « Entretien et nettoyage ».

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
Difficultés à connecter l'appareil et le téléphone intelligent au réseau Wi-Fi	Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> • Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Veuillez régler le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez l'appareil à ce dernier. Pour vérifier la fréquence du routeur, veuillez communiquer avec votre fournisseur de services Internet ou le fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> • Si la distance entre l'appareil et le routeur est trop grande, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Déplacez le routeur afin qu'il soit plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
	Pendant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). <ul style="list-style-type: none"> • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. <ul style="list-style-type: none"> - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez lge12345. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez XXXX deux fois à titre de mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir 8b928b92 à titre de mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.
Du métal interfère avec la réception du Wi-Fi. <ul style="list-style-type: none"> • Si la face avant de l'armoire qui couvre la base de la surface de cuisson est en métal, le Wi-Fi pourrait ne pas fonctionner ou la réception pourrait être faible. 	

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

Si votre surface de cuisson au gaz **SIGNATURE KITCHEN SUITE** (« produit ») est tombée en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

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

LA RESPONSABILITÉ DE SIGNATURE KITCHEN SUITE EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, SIGNATURE KITCHEN SUITE DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ENDOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, SIGNATURE KITCHEN SUITE, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE FONDS COMMERCIAUX, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL DÉCOULE DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;

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

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

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

- Composez le 1 888-289-2802 et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.
- Visitez notre site Web au <https://www.signaturekitchensuite.com>
- Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6



Customer Information Center

For inquires or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User

1-888-289-2802 CANADA, Consumer User