

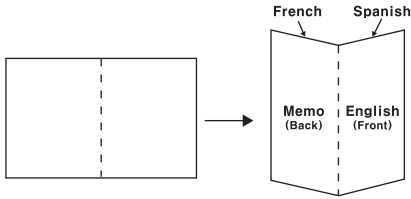
MBM567504

13	품번 “16” 용지 사이즈, 인쇄 방법 변경 및 입고 형태 추가	EAHP300095	25.03.10	유소연	박일영
12	품번 “16” 추가	EAHP200444	25.02.20	유소연	박일영
11	품번 "12,13,14,15" 내용 변경	EAHO300183	24.03.18	정수민	박일영
10	품번 "12,13,14,15 "추가	EAHNB01009	23.11.30	정수민	박일영
9	품번 "01,05" 언어(스페인) 추가 및 재질, 용지 사이즈 변경	EAHG700229	16.07.11	이시옥	황근재
8	품번 "02,06" 언어(스페인) 추가 및 재질, 용지 사이즈 변경	EAHG700055	16.07.04	서덕현	백윤건
7	품번 "07,08 Ceramic Glass 인쇄 디자인 변경에 따른 그림 변경	EAHG400485	16.04.20	이용훈	김기영
6	품번 "07,08 언어(스페인) 추가 및 재질, 용지 사이즈 변경	EAHFC00090	15.12.07	박진우	백윤건
5	품번 "07,08" 추가	EAFEB00322	15.11.18	박진우	백윤건
4	품번 "05,06" 추가	ACCH003178	10.05.14	신다화	김남형
3	품번 "01,02" 내용 추가	ACCH805654	08.08.20	김지혜	백윤건
2	1)품번 "01,02,03,04" 내용 변경 및 삭제 2)품번 "01,02" 재질변경	ACCH805425	08.08.01	김지혜	백윤건
1	1)품번 "01,02" FORMAT/치수/재질 변경 2)품번 "03,04" 추가	ACCH804757	08.07.11	김지혜	백윤건
기호	변경사항	시방번호	년월일	서명	승인

※작업 구분표

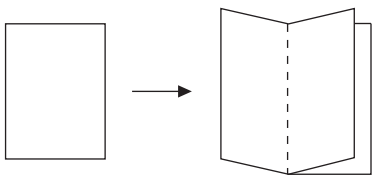
품번	재질	코팅	치수	접지	적용언어	비고
01	모조 80g ART 150g 모조 120g 모조 80g	- 라마	A3 A4 A3	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불 영+스+불	30" Radiant Cooktop
02	모조 80g ART 150g ART 120g 모조 80g	- 라마	A3 A4 A3	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불 영+스+불	36" Radiant Cooktop
03	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	30" Radiant Cooktop
04	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	36" Radiant Cooktop
05	모조 80g ART 150g	- 라마	A3 A4	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불	30" Radiant Cooktop
06	모조 80g ART 150g	- 라마	A3 A4	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불	36" Radiant Cooktop
07	모조 80g ART 150g	- 라마	A3 A4	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불	36" Radiant Cooktop
08	모조 80g ART 150g	- 라마	A3 A4	1단 접지 1단 접지	영+스+불 영+불	30" Radiant Cooktop
12	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	30" Radiant Cooktop
13	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	36" Radiant Cooktop
14	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	30" Radiant Cooktop
15	모조 80g	-	A3	1단 접지	영+스+불	36" Radiant Cooktop
16	모조 80g	-	A3 A4	1단 접지 중철	영+스+불	30/36" Radiant Cooktop

※입고 형태(1단 접지할 경우)



품번 “01~15” 에 해당함.

※입고 형태(중철의 경우)



품번 “16” 에 해당함.

NOTE

- Size : ~~A3~~ 1 Work Specification Table Reference
- Printing Method: ~~Offset~~ 13
- Color : 1 (양면 인쇄)
- Material : ~~Vellum paper 80g~~ 13
- To be approved by Engineering Department before production.

- Exterior size on the drawing is cutting line. (품번 “16” 만 해당)

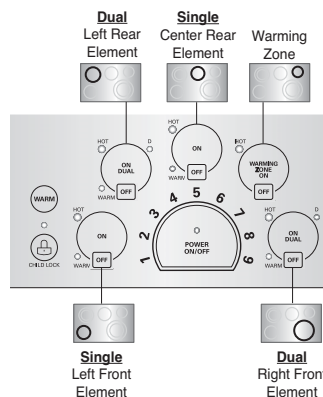
주 기

- 치수 : ~~A3~~ 1 작업 구분표 참고
- 인쇄 방법 : ~~오프셋~~ 13
- 인쇄 도수 : 1도 (양면 인쇄)
- 재질 : ~~모조 80g~~
- 양산 전 연구실 승인을 득할 것.
- 외곽 치수는 절단 후 치수임. (품번 “16” 만 해당)

합의	자료실확인	삼각법	단위	mm	척도	N	S	명칭	Card,Instruction
08.07.04 조정현 서동진 정부성		설계	검도	심사	승인	08.07.04 김지혜	N.A	08.07.04 김남형	08.07.04 백윤건
		관계도번							
		LG Electronics Inc.							
명칭									Operating
도면									MBM567504 △

Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

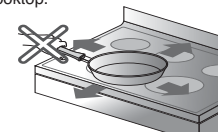
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Select the desired power level.



CAUTION

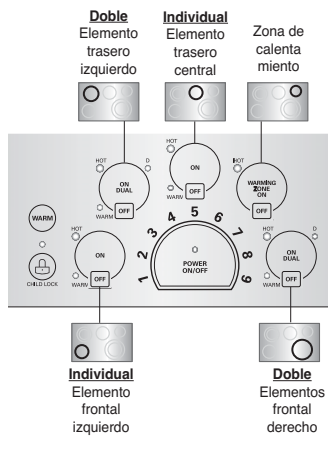
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750401

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

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

Para reajustar el nivel de energía

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

Para apagar la zona de cocción

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

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

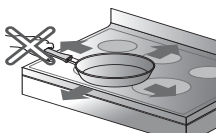
Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.
- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

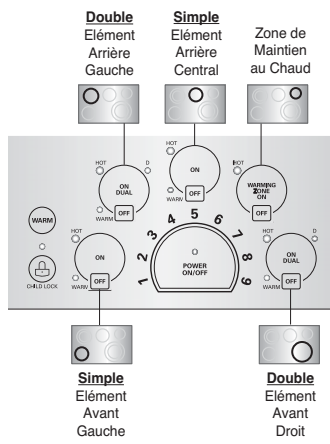
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allume. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

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

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

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

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

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

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **WARM** (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

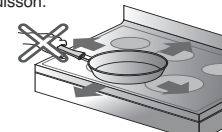
Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.
- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

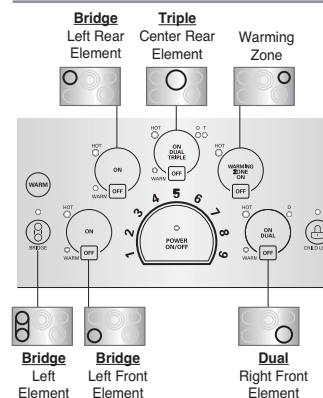
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop

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

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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone

Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.

The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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

2 Selecting 7 will activate the Cook Zone. After activating the Cook Zone, the indicator lights will flash once and lock your selection.

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

To Readjust the Power Level

1 Select Cooking Zone **ON**.

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

To Turn OFF the Cooking Zone

1 After the cooking is complete, touch the **OFF** pad to turn off the Cooking Zone.

2 The corresponding cooking zone display will turn off.

3 If the **POWER ON/OFF** pad is selected, all Cooking Zones will shut off.

Setting the Warm Feature

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

To activate

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

Bridge Cooking Zones

To Activate the Bridge Cooking Zone

Touch the **BRIDGE** pad. The indicator above the pad will light.

The power level indicator lights for the left front and left rear (Bridge) elements will blink. Select the desired power level.

Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.

2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual).

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

3 Select the desired power level.

Triple Cooking Zone

To Activate the Triple Cooking Zone

1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.

2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).

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

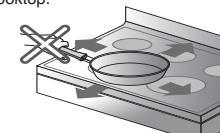
3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).

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

4 Select the desired power level.

CAUTION

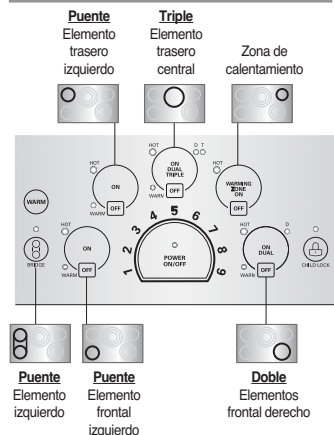
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750402

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

1 Encienda (ON) la zona de cocción.

2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla **WARM**. La zona de cocción seleccionada quedará en una configuración BAJA. La luz indicadora ubicada sobre WARM se encenderá.

Zonas de cocción puente

Para activar la zona de cocción puente

Presione la tecla **BRIDGE** (puente). El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.

Las luces indicadoras del nivel de energía de los elementos frontal izquierdo y trasero izquierdo (puente) comenzarán a destellar. Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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

2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

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

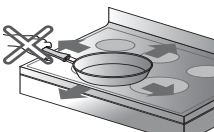
2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.

3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) y la **T** (Triple) se encenderán.

4 Seleccione el nivel de energía deseado.

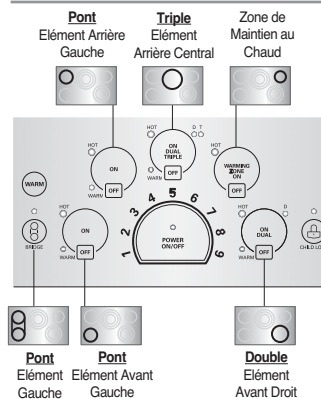
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le témoin clignotera une fois et verrouillera votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez WARM. La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur FAIBLE. Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

Zones de Cuisson Pont

Pour activer la Zone de Cuisson Pont :

Touchez **BRIDGE** (Pont). Le témoin au dessus de la touche s'allume.

Les témoins du niveau de puissance pour les éléments avant gauche et arrière gauche (Bridge) clignoteront. Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Triple

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

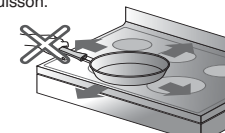
3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple).

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

4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

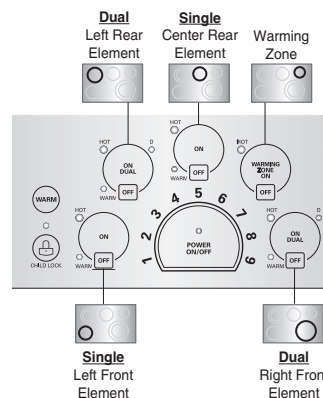
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

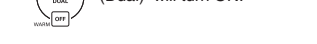
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.



- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual).

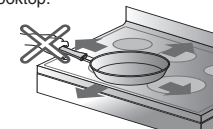
The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.



- 3 Select the desired power level.

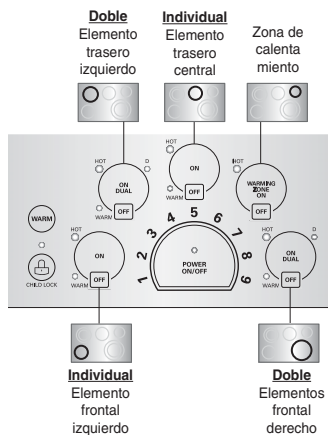
CAUTION

- 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 with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

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

Para reajustar el nivel de energía

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

Para apagar la zona de cocción

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

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

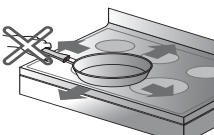
Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.
- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

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

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

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

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

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

Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allume. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **WARM** (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

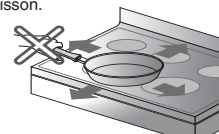
Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allume.
- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

MISE EN GARDE

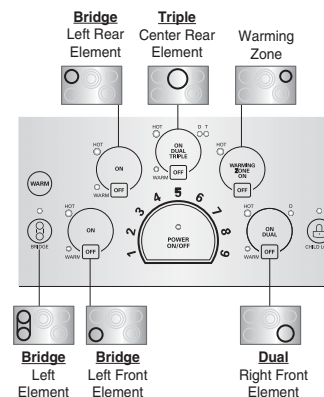
- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Memo

Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop

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

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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone

Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.

The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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

- 2 Selecting 7 will activate the Cook Zone. After activating the Cook Zone, the indicator lights will flash once and lock your selection.

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

To Readjust the Power Level

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

To Turn OFF the Cooking Zone

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

Setting the Warm Feature

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

To activate

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

Bridge Cooking Zones

To Activate the Bridge Cooking Zone

Touch the **BRIDGE** pad. The indicator above the pad will light.

The power level indicator lights for the left front and left rear (Bridge) elements will blink. Select the desired power level.

Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

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

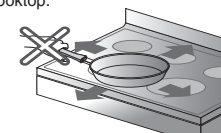
Triple Cooking Zone

To Activate the Triple Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).
- 3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).
- 4 Select the desired power level.

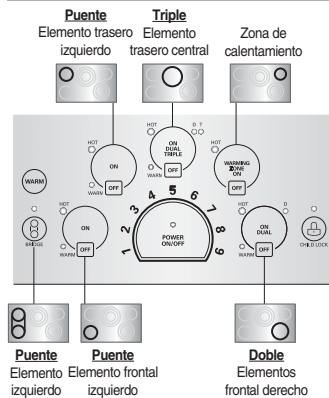
CAUTION

- 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 with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

- 2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

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

Para apagar la zona de cocción

- 1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

- 3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla WARM. La zona de cocción seleccionada quedará en una configuración BAJA. La luz indicadora ubicada sobre WARM se encenderá.

Zonas de cocción puente

Para activar la zona de cocción puente

Presione la tecla **BRIDGE** (puente). El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.

Las luces indicadoras del nivel de energía de los elementos frontal izquierdo y trasero izquierdo (puente) comenzarán a destellar. Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) se encenderá.
- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

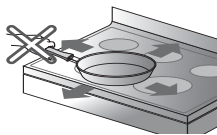
Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) se encenderá.
- 3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) y la T (Triple) se encenderán.
- 4 Seleccione el nivel de energía deseado.

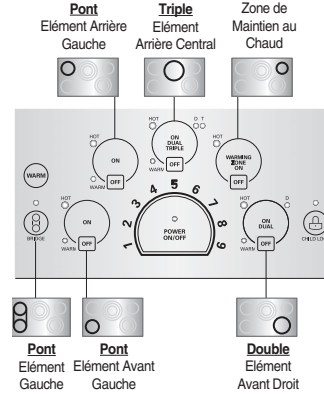
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

- 1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

- 2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le témoin clignotera une fois et verrouillera votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

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

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

- 1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

- 2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

- 3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez WARM. La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur FAIBLE. Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

Zones de Cuisson Pont

Pour activer la Zone de Cuisson Pont :

Touchez **BRIDGE** (Pont). Le témoin au dessus de la touche s'allume.

Les témoins du niveau de puissance pour les éléments avant gauche et arrière gauche (Bridge) clignoteront. Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du D (Double) s'allumera.

- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Triple

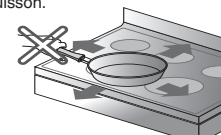
Pour activer la Zone de Cuisson Triple

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double). Le voyant lumineux en dessous du D (Double) s'allumera.
- 3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple). Les voyants lumineux en dessous du D (Double) et du T (Triple) s'allumeront.

- 4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

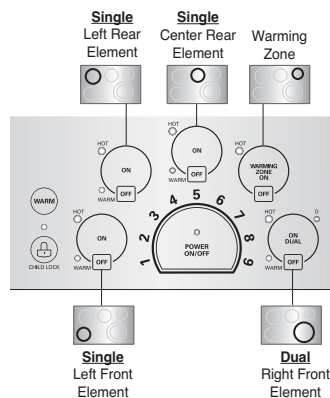
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

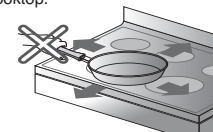
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Select the desired power level.



CAUTION

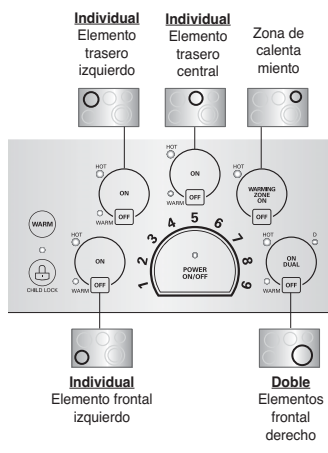
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750405

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

1 Encienda (ON) la zona de cocción.

2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

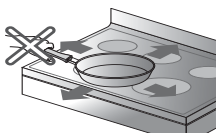
1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.

2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

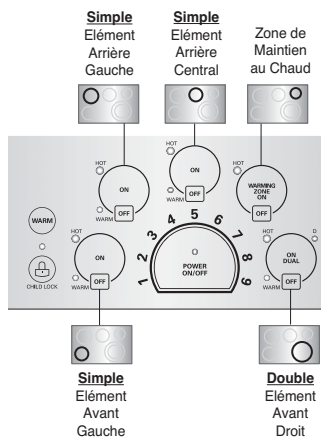
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allume. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le témoin clignotera une fois et verrouillera votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **WARM** (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

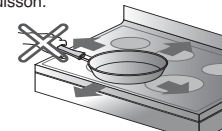
2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).

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

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

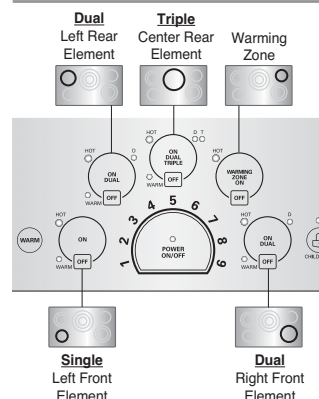
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

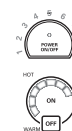
The power level for the selected Cooking Zone can be set from 1 to 9.

To Select the Power Level

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



- 2 Selecting 7 will activate the Cook Zone. After activating the Cook Zone, the indicator lights will flash once and lock your selection.



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

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



Triple Cooking Zone

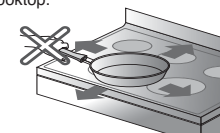
To Activate the Triple Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element). The indicator light below the **D** (Dual) and **T** (Triple) will turn on.
- 4 Select the desired power level.



CAUTION

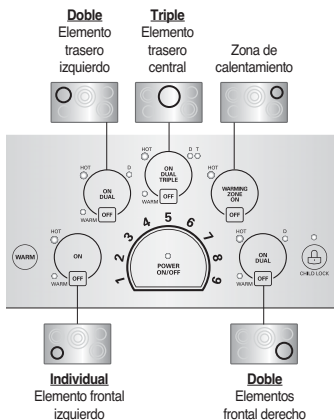
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750406

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

1 Encienda (ON) la zona de cocción.

2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla **WARM**. La zona de cocción seleccionada quedará en una configuración BAJA. La luz indicadora ubicada sobre WARM se encenderá.

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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

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

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

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

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

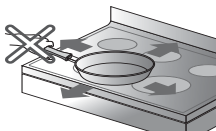
2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.

3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) y la **T** (Triple) se encenderán.

4 Seleccione el nivel de energía deseado.

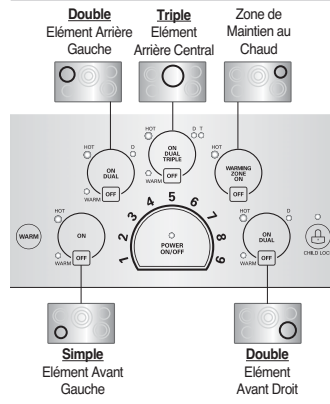
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le témoin clignotera une fois et verrouillera votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **WARM**. La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur FAIBLE. Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).

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

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Triple

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double).

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

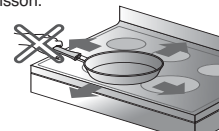
3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple).

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

4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

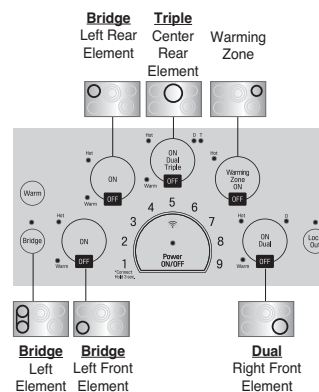
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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



- 2 Selecting 7 will activate the Cook Zone. After activating the Cook Zone, the indicator lights will flash once and lock your selection.



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Bridge Cooking Zones

To Activate the Bridge Cooking Zone

Touch the **BRIDGE** pad. The indicator above the pad will light.



The power level indicator lights for the left front and left rear (Bridge) elements will blink. Select the desired power level.

Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

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



Triple Cooking Zone

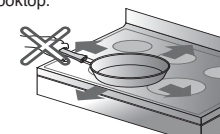
To Activate the Triple Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).
- 3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).
- 4 Select the desired power level.



CAUTION

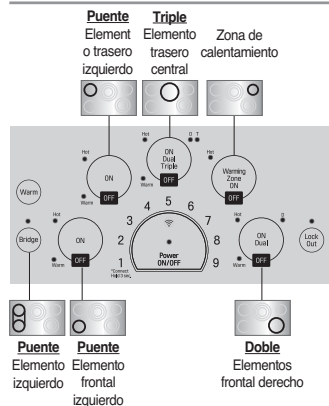
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750407

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

- 2 Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

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

Para apagar la zona de cocción

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

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla **WARM**. La zona de cocción seleccionada quedará en una configuración BAJA. La luz indicadora ubicada sobre WARM se encenderá.

Zonas de cocción puente

Para activar la zona de cocción puente

Presione la tecla **BRIDGE** (puente). El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.

Las luces indicadoras del nivel de energía de los elementos frontal izquierdo y trasero izquierdo (puente) comenzarán a destellar. Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) se encenderá.
- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

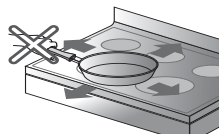
Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) se encenderá.
- 3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple). La luz indicadora ubicada debajo de la D (doble) y la T (Triple) se encenderán.
- 4 Seleccione el nivel de energía deseado.

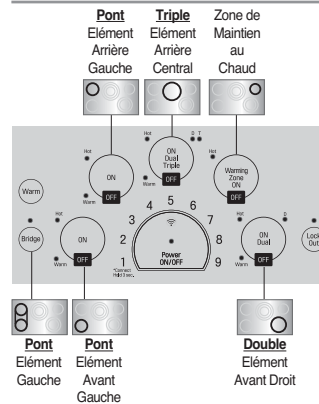
⚠ PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de SIGNATURE KITCHEN SUITE. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

- 1 Choisissez le numéro sur les réglages de la puissance de la Zone de Cuisson active pour ajuster la puissance de 1 à 9.

- 2 En choisissant 7, vous activez la Zone de Cuisson. Après avoir activé la Zone de Cuisson, le témoin clignotera une fois et verrouillera votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

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

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

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

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez WARM. La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur FAIBLE. Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

Zones de Cuisson Pont

Pour activer la Zone de Cuisson Pont :

Touchez **BRIDGE** (Pont). Le témoin au dessus de la touche s'allume.

Les témoins du niveau de puissance pour les éléments avant gauche et arrière gauche (Bridge) clignoteront. Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du D (Double) s'allumera.
- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

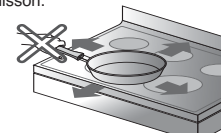
Zone de Cuisson Triple

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double). Le voyant lumineux en dessous du D (Double) s'allumera.
- 3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple). Les voyants lumineux en dessous du D (Double) et du T (Triple) s'allumeront.
- 4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

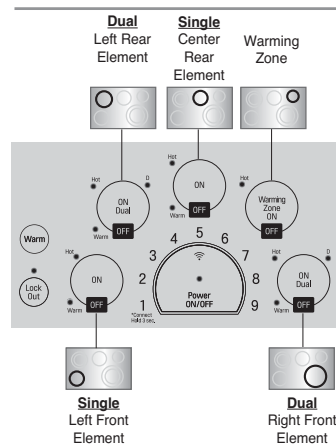
⚠ MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

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



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

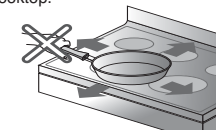
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Select the desired power level.



CAUTION

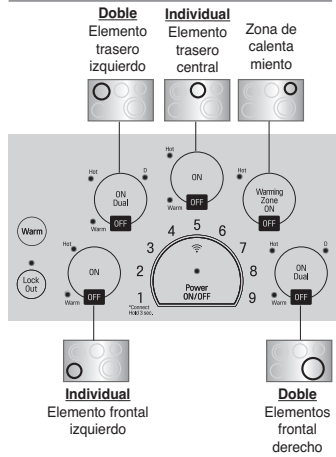
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750408

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

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

Para reajustar el nivel de energía

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

Para apagar la zona de cocción

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

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

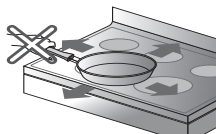
Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

- 1 Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.
- 2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble). La luz indicadora ubicada debajo de la **D** (doble) se encenderá.
- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

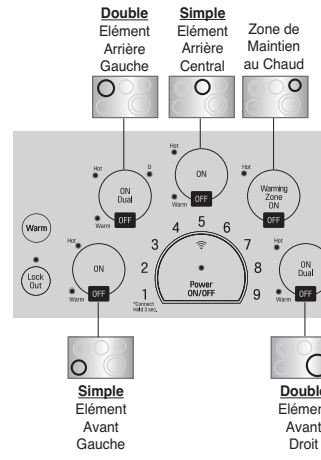
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de SIGNATURE KITCHEN SUITE. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allume. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

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

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

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

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

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

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez WARM (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche WARM (Maintien au chaud) s'allume.

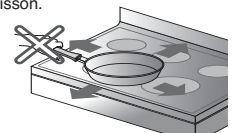
Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.
- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.
- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

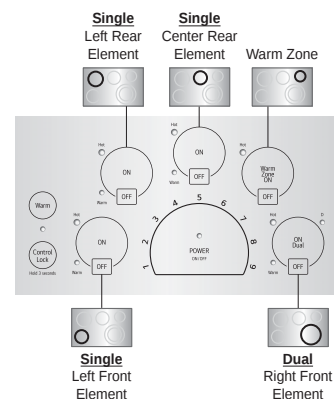
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

- 1 Select the number on the element power settings for the active Cooking Zone to adjust the power level from 1 to 9.
- 2 Selecting a number on the element power settings activates the element. The indicator lights flash once and lock in your selection.



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

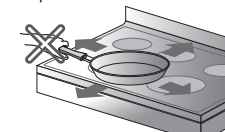
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Select the desired power level.



CAUTION

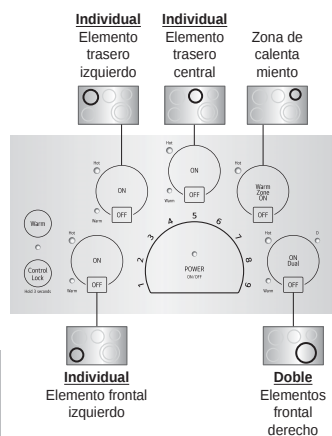
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750412_01

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

2 La selección de un número en los ajustes de potencia del elemento activa el elemento. Las luces indicadoras parpadean una vez y bloquean su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

1 Encienda (ON) la zona de cocción.

2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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

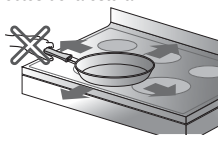
2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble).

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

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Sélectionnez le numéro des réglages de puissance de l'élément afin que l'élément actif puisse régler le niveau de puissance de 1 à 9

2 La sélection d'un chiffre sur les réglages de puissance de l'élément active l'élément. Les témoins lumineux clignotent une fois et verrouillent votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

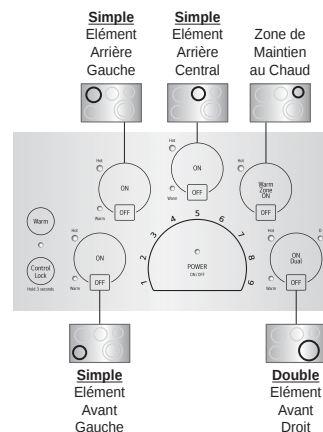
2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez Warm (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche Warm (Maintien au chaud) s'allume.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

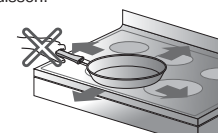
1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

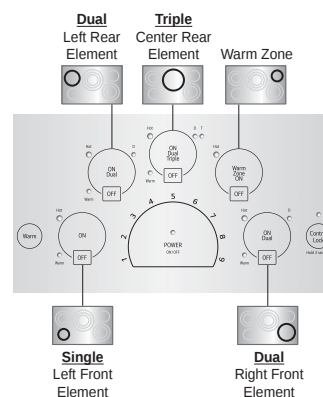
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayar la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

- 1 Select the number on the element power settings for the active Cooking Zone to adjust the power level from 1 to 9.
- 2 Selecting a number on the element power settings activates the element. The indicator lights flash once and lock in your selection.



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual).
- 3 The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 4 Select the desired power level.



Triple Cooking Zone

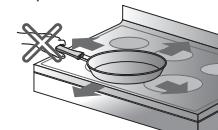
To Activate the Triple Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).
- 3 The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 4 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).
- 5 The indicator light below the **D** (Dual) and **T** (Triple) will turn ON.
- 6 Select the desired power level.



CAUTION

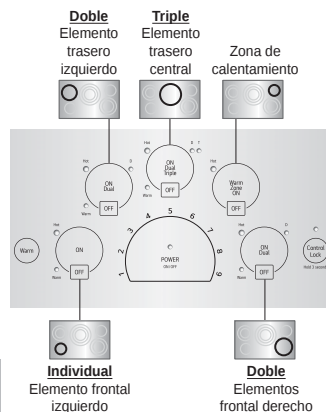
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750413_01

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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



2 La selección de un número en los ajustes de potencia del elemento activa el elemento. Las luces indicadoras parpadean una vez y bloquean su selección.



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

Para reajustar el nivel de ener

1 Encienda (ON) la zona de cocción.



2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.



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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.



Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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



Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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



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

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

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

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



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

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

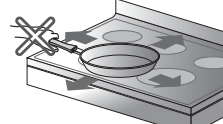
3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple).

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

4 Seleccione el nivel de energía deseado.

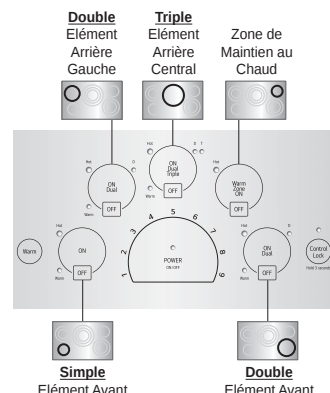
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Sélectionnez le numéro des réglages de puissance de l'élément afin que l'élément actif puisse régler le niveau de puissance de 1 à 9.



2 La sélection d'un chiffre sur les réglages de puissance de l'élément active l'élément. Les témoins lumineux clignotent une fois et verrouillent votre sélection.



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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).



2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.



2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.



Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez Warm (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche Warm (Maintien au chaud) s'allume.



Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.



2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).

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

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Triple

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.



2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double).

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

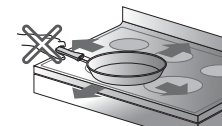
3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple).

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

4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

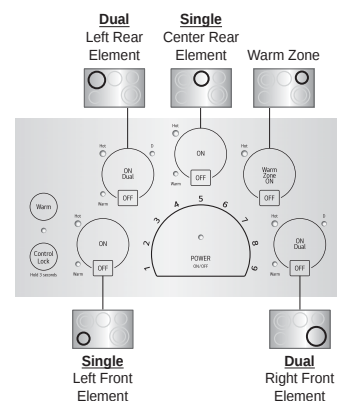
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 30" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop



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



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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone



Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.



The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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

To Select the Power Level

- 1 Select the number on the element power settings for the active Cooking Zone to adjust the power level from 1 to 9.
- 2 Selecting a number on the element power settings activates the element. The indicator lights flash once and lock in your selection.



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

To Readjust the Power Level

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



To Turn OFF the Cooking Zone

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



Setting the Warm Feature

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

To activate

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



Dual Cooking Zone

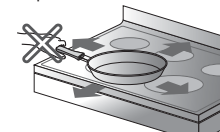
To Activate the Dual Cooking Zone

- 1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.
- 2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual). The indicator light below the **D** (Dual) will turn ON.
- 3 Select the desired power level.



CAUTION

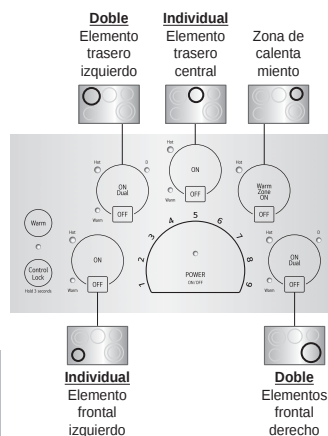
- DO NOT slide metal or glass across the cooktop surface.
- DO NOT use cookware with any dirt build up on the bottom.
- DO NOT use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



MBM56750414_01

Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 30". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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

2 La selección de un número en los ajustes de potencia del elemento activa el elemento. Las luces indicadoras parpadearán una vez y bloquearán su selección.

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

Para reajustar el nivel de energía

1 Encienda (ON) la zona de cocción.

2 Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción

1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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

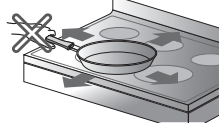
2 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble).

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

3 Seleccione el nivel de energía deseado.

PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson à Éléments Radiant de 30 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.

Réglage du Niveau de Puissance

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

Pour Choisir le Niveau de Puissance

1 Sélectionnez le numéro des réglages de puissance de l'élément afin que l'élément actif puisse régler le niveau de puissance de 1 à 9.

2 La sélection d'un chiffre sur les réglages de puissance de l'élément active l'élément. Les témoins lumineux clignotent une fois et verrouillent votre sélection.

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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

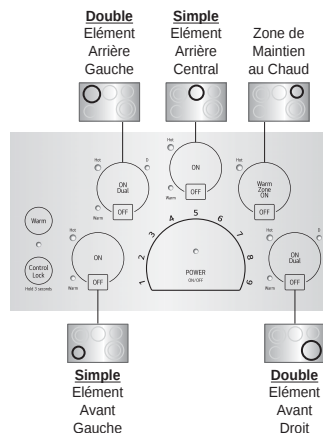
2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez Warm (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche Warm (Maintien au chaud) s'allume.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

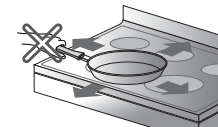
1 Touchez **ON** (Marche). L'élément intérieur s'activera.

2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double). Le voyant lumineux en dessous du **D** (Double) s'allumera.

3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

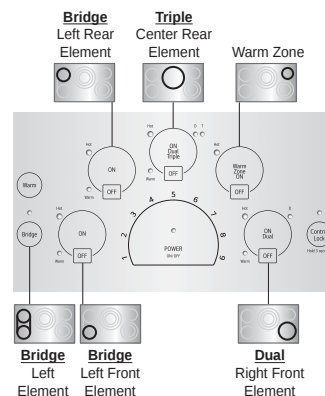
MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



Operating Instructions

Use this Operating Instruction for easy reference when using your 36" LG Ceramic-Glass Radiant Cooktop. For more complete information, see your Users Guide.



Activating the Cooktop

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

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

NOTE: If no Cooking Zone is selected after 15 seconds, the cooktop will power off.

Selecting the Cooking Zone

Touch the **ON** pad for the desired Cooking Zone.

The display for the selected Cooking Zone will light. The power level indicator lights will blink until the power level is set.

Setting the Power Level

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



MBM56750415_01

To Select the Power Level

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

2 Selecting a number on the element power settings activates the element. The indicator lights flash once and lock in your selection.

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

To Readjust the Power Level

1 Select Cooking Zone **ON**.

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

To Turn OFF the Cooking Zone

1 After the cooking is complete, touch the **OFF** pad to turn off the Cooking Zone.

2 The corresponding cooking zone display will turn off.

3 If the **POWER ON/OFF** pad is selected, all Cooking Zones will shut off.

Setting the Warm Feature

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

To activate

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

Bridge Cooking Zones

To Activate the Bridge Cooking Zone

Touch the **Bridge** pad. The indicator above the pad will light.

The power level indicator lights for the left front and left rear (Bridge) elements will blink. Select the desired power level.

Dual Cooking Zone

To Activate the Dual Cooking Zone

1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.

2 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Dual).

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

3 Select the desired power level.

Triple Cooking Zone

To Activate the Triple Cooking Zone

1 Touch the **ON** pad. The inner most element will activate.

2 Touch the **ON** pad again to activate the center and middle areas (Dual Element).

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

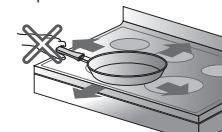
3 Touch the **ON** pad again to activate the entire element (Triple Element).

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

4 Select the desired power level.

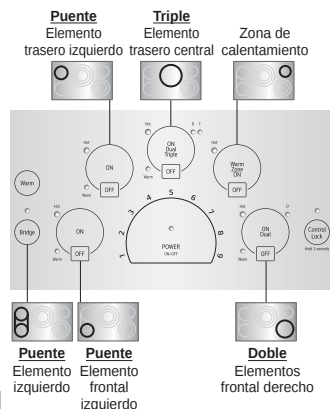
CAUTION

- 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 with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owners manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.



Instrucciones de Operación

Utilice estas Instrucciones de Operación para una referencia sencilla cuando use su estufa de vidrio cerámico radiante LG de 36". Para información más completa, consulte la Guía de Usuario.



Cómo activar la estufa

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

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

NOTA: Si no se selecciona una zona de cocción después de 15 segundos, la estufa se apagará.

Cómo seleccionar la zona de cocción

Presione la tecla **ON** (encendido) de la zona de cocción deseada.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá. Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán hasta que se configure el nivel de energía.

Cómo configurar el nivel de energía

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

Para seleccionar el nivel de energía

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



- 2 La selección de un número en los ajustes de potencia del elemento activa el elemento. Las luces indicadoras parpadearán una vez y bloquean su selección.

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

Para reajustar el nivel de ener

- 1 Encienda (ON) la zona de cocción.

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

Para apagar la zona de cocción

- 1 Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

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

- 3 Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagará todas las zonas de cocción.

Cómo configurar la característica de calentar

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

Para activar

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

Zonas de cocción puente

Para activar la zona de cocción puente

Presione la tecla **Bridge** (puente). El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.

Las luces indicadoras del nivel de energía de los elementos frontal izquierdo y trasero izquierdo (puente) comenzarán a destellar. Seleccione el nivel de energía deseado.



Zona de cocción doble

Para activar la zona de cocción doble

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



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

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

- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.

Zona de cocción triple

Para activar la zona de cocción triple

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



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

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

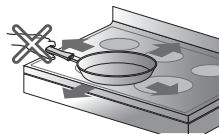
- 3 Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple).

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

- 4 Seleccione el nivel de energía deseado.

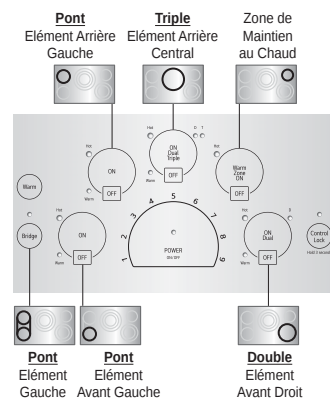
PRECAUCIÓN

- NO deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- NO utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- NO utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.



Consignes d'utilisation

Utilisez ces Consignes d'Utilisation si vous souhaitez une référence rapide lors de l'utilisation de la Table de Cuisson Radiant de 36 pouces en Vitrocéramique de LG. Pour une information plus détaillée, consultez votre Manuel d'Utilisation.



Pour activer la Table de Cuisson

Pour allumer la table de cuisson, touchez **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant environ 2 secondes. Le voyant au dessus de la touche s'allume.

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

REMARQUE : Si aucune Zone de Cuisson n'est sélectionnée au bout de 15 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sélection de la Zone de Cuisson

Touchez **ON** (Marche) pour sélectionner la Zone de Cuisson désirée.

L'affichage pour la Zone de Cuisson sélectionnée s'allumera. Les témoins de puissance clignotent jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné.

Réglage du Niveau de Puissance

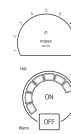
Le niveau de puissance pour la Zone de Cuisson peut varier de 1 à 9.

Pour Choisir le Niveau de Puissance

- 1 Sélectionnez le numéro des réglages de puissance de l'élément afin que l'élément actif puisse régler le niveau de puissance de 1 à 9.



- 2 La sélection d'un chiffre sur les réglages de puissance de l'élément active l'élément. Les témoins lumineux clignotent une fois et verrouillent votre sélection.



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

Pour Réajuster le Niveau de Puissance

- 1 Choisissez Cooking Zone **ON** (Allumage de la Zone de Cuisson).

- 2 Pour modifier la puissance de la Zone de Cuisson, choisissez le niveau de puissance requis. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la Zone de Cuisson ne sera pas modifié.

Pour Eteindre la Zone de Cuisson

- 1 A la fin de la cuisson, touchez **OFF** (Arrêt) pour éteindre la Zone de Cuisson.

- 2 L'affichage de la Zone de Cuisson correspondante s'éteindra.

- 3 Si la touche **POWER ON/OFF** (Marche/arrêt) est sélectionnée, toutes les Zones de Cuisson s'éteindront.

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud)

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

Pour l'activer

Touchez **ON** (Marche) pour activer la Zone de Cuisson désirée et touchez **Warm** (Maintien au chaud). La Zone de Cuisson sélectionnée sera réglée sur LOW (Faible). Le voyant au dessus de la touche Warm (Maintien au chaud) s'allume.

Zones de Cuisson Pont

Pour activer la Zone de Cuisson Pont :

Touchez **Bridge** (Pont). Le témoin au dessus de la touche s'allume.



Les témoins du niveau de puissance pour les éléments avant gauche et arrière gauche (Bridge) clignoteront. Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Double

Pour activer la Zone de Cuisson Double

- 1 Touchez **ON** (Marche).

L'élément intérieur s'activera.



- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Double).

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

- 3 Choisissez le niveau de puissance désiré.

Zone de Cuisson Triple

Pour activer la Zone de Cuisson Triple

- 1 Touchez **ON** (Marche).

L'élément intérieur s'activera.



- 2 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer les zones au centre et au milieu (Élément double).

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

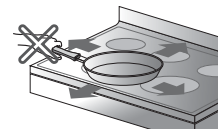
- 3 Touchez à nouveau **ON** (Marche) pour activer l'élément entier (Élément Triple).

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

- 4 Choisissez le niveau de puissance désiré.

MISE EN GARDE

- NE PAS faire glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- NE PAS utiliser de récipient dont le fond est sale.
- NE PAS utiliser de récipient ayant un fond rugueux ou irrégulier. Ces récipients peuvent marquer et rayer la surface de cuisson.
- Référez-vous au Manuel d'Utilisation pour un entretien correct de la table de cuisson.



LG Radiant Cooktop

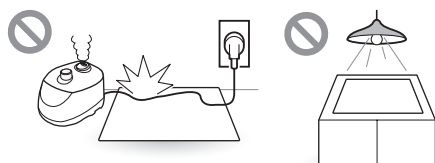
(Images are for reference only and may not match your model.)



MBM56750416_01

Installation Instructions

- Keep power cords from nearby appliances away from the cooktop surface.
- Do not locate outlets above the cooktop surface.
- Allow room on either side of the cooktop to place hot cookware.
- Hoods must be installed at least 30" (762 mm) above the floor.
- Do not install plastic items such as shelves or lighting over the cooktop.
 - Overheating may cause plastic deformation or fire.



Care and Cleaning

The glass-ceramic cooktop is a modern innovation that excels in both design and function, but when used improperly, it can be damaged. Learn how to prevent the cooktop from cracking, scratching, and chipping during daily use.

CRACKS

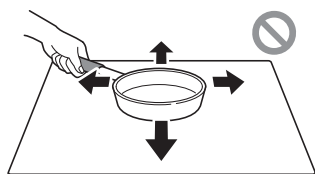
If you drop something on the cooktop, it's possible to chip or crack the surface. Using a cracked glass cooktop is dangerous and poses a risk of electrical shock. Don't store heavy items like jars or cans above the cooktop. They may be dropped onto the cooktop, causing it to crack.

Don't leave hot lids on the cooktop. Hot air can become trapped under the lid as the cooktop cools, causing the glass-ceramic to crack when the lid is removed.

SCRATCHES

Your cooktop is not sapphire glass. It is easily scratched by sliding pans over the surface. Cookware with aluminum or copper bottoms or with rough finishes will leave scratches and marks. Lift cookware up before moving it.

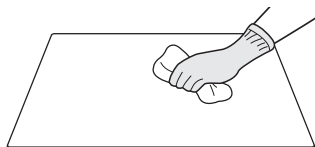
DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads to remove stains on the cooktop. Use a suitable metal razor scraper or non-abrasive cleaning pad.



DISCOLORATION, ETC.

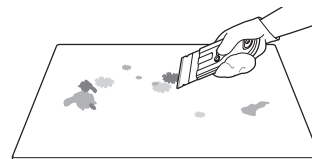
If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed **IMMEDIATELY before using the cooktop again** or the discoloration may be permanent. Cooking popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop can also leave a discoloration.

To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the cooktop.



CHIPS (PITTING)

Sugary spills on the glass cooktop can cause permanent pitting or chips if allowed time to set. Remove these spills from the cooktop **IMMEDIATELY** with a metal razor scraper while the cooking surface is still **HOT** to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface: preserves, jams, jellies, candy, fudge, chocolate, syrups, ketchup, tomato sauce.



WARNING

- For your safety, use an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Cleaning the Cooktop

STEP 1 :

Remove burnt-on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal scraper. For your safety, use an oven mitt or potholder while the surface is hot.

STEP 2 :

When the cooking surface has cooled down, apply a few fingertip-sized dabs of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface.

STEP 3 :

As a final step, rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a soft towel.

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

WARNING

- Allow the cooktop to cool to a safe temperature before cleaning.
- Do not use cooktop cleaner or other chemical cleaners until the cooktop is completely cool.
- **Do not spray water on the cooktop.**
 - Doing so may cause a short circuit, fire, electric shock, or product failure.



- Turn off the cooktop before cleaning.

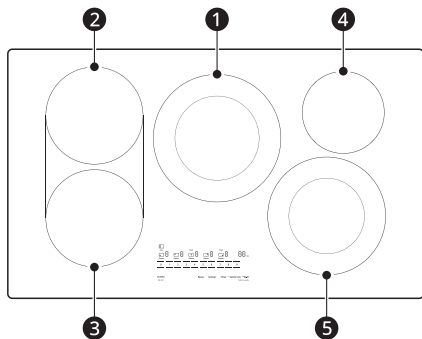
WARNING

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

- If this icon is displayed on the screen, be careful because the ceramic glass surface is hot.
 - Failure to take care may result in burns or injuries.
- After you turn off the cooking zone, 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 because the surface may still be hot.

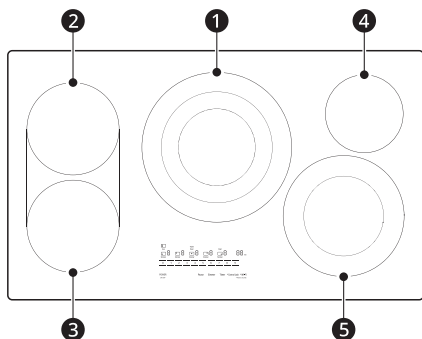
Recommended Cookware Size

• CBEW3017BE



Cooking Zone	Pan Size	
① Dual Cooking Zone	8 ⁷ / ₈ " - 9 ¹⁵ / ₁₆ "	225 mm - 253 mm
② Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
③ Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
④ Single Cooking Zone	5 ¹ / ₂ " - 6 ⁷ / ₁₆ "	140 mm - 163 mm
⑤ Dual Cooking Zone	8 ⁷ / ₈ " - 9 ³ / ₁₆ "	206 mm - 234 mm

• CBEW3617BE



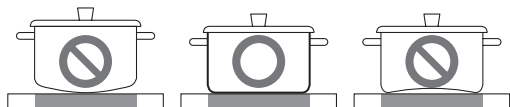
Cooking Zone	Pan Size	
① Triple Cooking Zone	10 ⁵ / ₈ " - 12 ¹⁵ / ₁₆ "	270 mm - 313 mm
② Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
③ Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
④ Single Cooking Zone	5 ¹ / ₂ " - 6 ⁷ / ₁₆ "	140 mm - 163 mm
⑤ Dual Cooking Zone	8 ⁷ / ₈ " - 9 ¹⁵ / ₁₆ "	225 mm - 253 mm

Selecting CookWare

Pots and Pans

The better the pot, the better the cooking results.

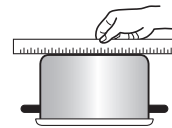
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



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

Use Flat-Bottomed Cookware

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



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 (for example, after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

Using Cookware

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 element to the amount of food being prepared.

Operating Instructions

Sync

The 2 left side cooking zones can be combined to create one large cooking zone with the Sync function. This is especially convenient when cooking in dutch ovens or other large oblong pans.

- Place the cookware over the 2 left side cooking zones.
- Press **Sync** to activate both cooking zones. The power level display of the left rear element will blink.
- Select the desired power level.
- Select power level 0 to deactivate the Sync mode.

Noise

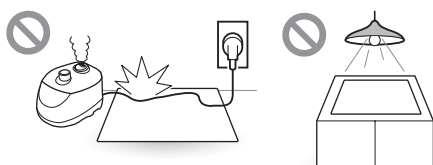
- Fan sound
 - Caused by high cooktop inner temperature.
 - The fan sound is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after controls are turned off until the cooktop has cooled.
- Ticking sound
 - Caused by mechanical switches.

LG Placa de cocción por radiante

(Las imágenes solo sirven como referencia y es probable que no coincidan con su modelo.)

Instrucciones de Instalación

- Mantenga los cables de alimentación de los electrodomésticos cercanos alejados de la superficie de la placa de cocción.
- No ubique tomacorrientes sobre la superficie de la placa de cocción.
- Deje espacio de cada lado de la placa de cocción para colocar recipientes de cocina calientes.
- Campanas deben instalarse a 30" (762 mm) como mínimo con respecto al piso.
- No instale elementos de plástico, como estantes o luces, sobre la placa de cocción.
 - El sobrecalentamiento puede ocasionar la deformación del plástico o incendios.



Cuidado y Limpieza

La placa de cocción vitrocerámica es una innovación moderna que se distingue por su diseño y función, pero que se puede dañar si no se utiliza adecuadamente. Aprenda cómo evitar que la placa de cocción se raje, raye o astille durante el uso diario.

RAJADURAS

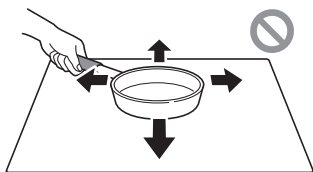
Si se le cae algo sobre la placa de cocción, es posible que la superficie se astille o sufra rajaduras. El uso de una placa de cocción de vidrio con rajaduras es peligroso y provoca un riesgo de descarga eléctrica. No almacene elementos pesados, como frascos o latas sobre la placa de cocción. Estos se pueden caer sobre la placa de cocción, provocándole rajaduras.

No deje tapas calientes sobre la placa de cocción. Puede quedar aire caliente atrapado debajo de la tapa mientras se enfría la placa de cocción, provocando rajaduras en la vitrocerámica al retirar la tapa.

RAYONES

Su placa de cocción no está hecha de cristal de zafiro. Se raya fácilmente al deslizar sartenes sobre la superficie. Los recipientes de cocina con fondos de aluminio o cobre, o con acabados ásperos dejarán rayones y marcas. Levante los recipientes de cocina antes de moverlos.

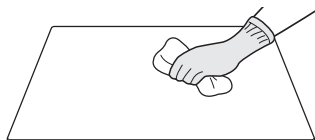
NO use esponjas de fibra ni almohadillas de limpieza abrasivas para quitar las manchas de la placa de cocción. Use un raspador con navaja metálica adecuada o una almohadilla de limpieza no abrasiva.



DECOLORACIÓN, ENTRE OTROS.

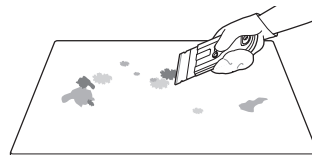
Si las ollas con un delgado revestimiento de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, el revestimiento puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Se la debe quitar **INMEDIATAMENTE antes de volver a usar la placa de cocción** o es probable que la decoloración sea permanente. La preparación de palomitas de maíz sobre la placa de cocción en recipientes de aluminio preenvasados también puede dejar una decoloración.

Para evitar el daño de la placa de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, como el plástico o el papel de aluminio, toquen cualquier parte de la placa de cocción.



ASTILLADO (CORROSIÓN POR PICADURAS)

Los derrames azucarados sobre la placa de cocción de vidrio puede ocasionar corrosiones por picaduras o astillados permanentes si se los deja por un tiempo. Quite **INMEDIATAMENTE** estos derrames de la placa de cocción con un raspador con navaja metálica mientras la superficie de cocción todavía esté **CALIENTE**, con el fin de evitar el riesgo de que se dañe la superficie vitrocerámica: conservas, mermeladas, gelatinas, dulces, caramelos, chocolate, almíbares, ketchup y salsas de tomate.



⚠ ADVERTENCIA

- Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

Cómo Limpiar la Estufa

PASO 1:

Quite de la superficie vitrocerámica de cocción los alimentos derramados o los restos adheridos al quemarse, usando un raspador con navaja metálica adecuada. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras la superficie está caliente.

PASO 2:

Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique en cada área con quemador unas pocas gotas de un limpiador aprobado y pase la crema limpiadora por la superficie de la placa de cocción.

PASO 3:

Como último paso, enjuague la superficie de la placa de cocción con agua limpia y seque con una toalla suave.

NO use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para placas de cocción de cerámicas de vidrio.

⚠ ADVERTENCIA

- Deje que la placa de cocción se enfríe hasta llegar a una temperatura segura antes de limpiarla.
- No use un limpiador para placas de cocción ni otro limpiador químico hasta que la placa de cocción se haya enfriado por completo.
- **No rocíe agua sobre placa de cocción.**
 - Esto puede ocasionar un cortocircuito, un incendio, una descarga eléctrica o una falla en el producto.



- Apague la placa de cocción antes de limpiarla.

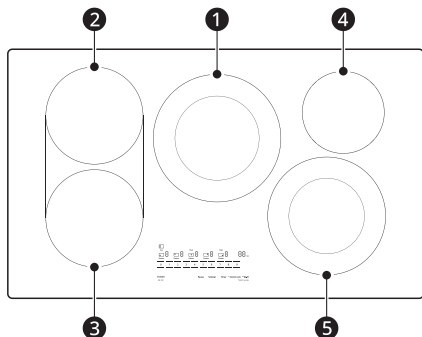
⚠ ADVERTENCIA

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

- Si este icono se muestra en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vidrio cerámico está caliente.
 - Si no tiene cuidado, pueden producirse quemaduras o lesiones.
- Luego de apagar la zona de cocción, 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, debido a que la superficie aún puede estar caliente.

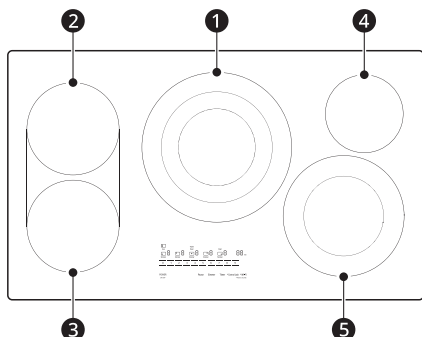
Tamaño recomendado de los recipientes

• CBEW3017BE



Zona de cocción	Tamaño del recipiente	
1 Zona de cocción doble	8 7/8" - 9 15/16"	225 mm - 253 mm
2 Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
3 Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
4 Zona de cocción simple	5 1/2" - 6 7/16"	140 mm - 163 mm
5 Zona de cocción doble	8 7/8" - 9 3/16"	206 mm - 234 mm

• CBEW3617BE



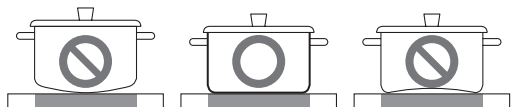
Zona de cocción	Tamaño del recipiente	
1 Zona de cocción triple	10 5/8" - 12 15/16"	270 mm - 313 mm
2 Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
3 Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
4 Zona de cocción simple	5 1/2" - 6 7/16"	140 mm - 163 mm
5 Zona de cocción doble	8 7/8" - 9 15/16"	225 mm - 253 mm

Selección de utensilios de cocina

Ollas y sartenes

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

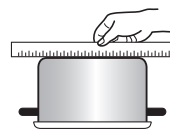
- Unas buenas ollas y sartenes se identifican por su base. La base debe ser lo más plana y sólida posible.



- Las ollas con base de aluminio o cobre pueden dejar una mancha metálica muy difícil de quitar en la superficie de vidrio cerámico.
- Tenga cuidado al utilizar ollas de hierro fundido o con superficies con rebabas o rugosas o bases dañadas. Si se deslizan por la superficie, pueden producirse arañazos.
- Las bases de las ollas suelen inclinarse ligeramente hacia dentro cuando están frías (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia fuera (convexas).
- Cuando utilice utensilios de cocina especiales, como ollas a presión, sartenes para cocer a fuego lento o woks, siga las instrucciones del fabricante y no utilice una sartén demasiado fina.

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.



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 deben levantarse siempre sobre la superficie de vidrio cerámico para evitar que se rayen. 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 (por ejemplo, luego del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

Uso de utensilios de cocina

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 el elemento deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

Instrucciones de operación

Sincronizar

Las 2 zonas de cocción del lado izquierdo se pueden combinar para crear una gran zona de cocción con la función Sync. Esto es especialmente útil cuando se cocina en hornos holandeses u otras sartenes rectangulares grandes.

- Coloque el utensilio de cocina sobre las 2 zonas de cocción del lado izquierdo.
- Presione **Sync** para activar ambas zonas de cocción. La pantalla de nivel de potencia del elemento trasero izquierdo parpadeará.
- Seleccione el nivel de potencia deseado.
- Seleccione el nivel de potencia 0 para desactivar el modo Sync.

Ruido

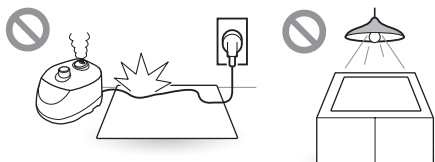
- Sonido del ventilador
 - Causado por una elevada temperatura interior de la placa de cocción.
 - El sonido del ventilador es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede seguir funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.
- Sonido de tic-tac
 - Provocado por interruptores mecánicos.

LG Surface de cuisson muni d'éléments radiants

(Les images sont fournies à titre de référence seulement et peuvent ne pas correspondre à votre modèle.)

Directives d'installation

- Gardez le cordon d'alimentation des appareils à proximité à l'écart de la surface de cuisson.
- Ne placez aucune prise au-dessus de la surface de cuisson.
- Prévoyez de l'espace de chaque côté de la surface de cuisson pour y déposer les accessoires de cuisson chauds.
- Hotte doit être installée à au moins 762 mm (30 po) au-dessus du sol.
- N'installez pas d'articles en plastique tels que des tablettes ou des appareils d'éclairage au-dessus de la surface de cuisson.
 - Une surchauffe pourrait déformer le plastique ou causer un incendie.



Entretien et nettoyage

La surface de cuisson en vitrocéramique est une innovation moderne qui se distingue tant par sa conception que par sa commodité, mais qui peut être endommagée si elle n'est pas utilisée correctement. Apprenez à protéger la surface de cuisson des fissures, des rayures et de l'écaillage lors de son utilisation au quotidien.

FISSURES

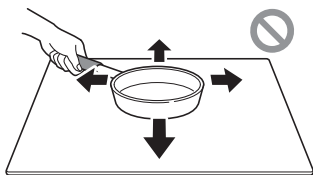
Si vous échappez quelque chose sur la surface de cuisson, il est possible qu'elle se fissure ou s'ébrèche. L'utilisation d'une surface de cuisson en verre fissurée est dangereuse et pose un risque de décharge électrique. Ne rangez pas d'objets lourds comme des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient tomber sur la surface de cuisson et la fissurer.

Ne laissez pas de couvercles chauds sur la surface de cuisson. De l'air chaud peut s'accumuler sous le couvercle lorsque la surface de cuisson refroidit, ce qui pourrait fissurer la vitre en céramique lors du retrait du couvercle.

RAYURES

Votre surface de cuisson n'est pas en verre saphir. Elle peut se rayer facilement si vous faites glisser les casseroles sur la surface. Les accessoires de cuisson dotés d'un fond en aluminium ou en cuivre ou d'une finition rugueuse laisseront des rayures et des marques. Soulevez les accessoires de cuisson avant de les déplacer.

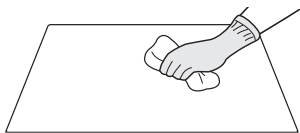
N'utilisez PAS de tampons à récurer ni de tampons nettoyeurs abrasifs pour éliminer les taches sur la surface de cuisson. Utilisez un grattoir en métal à lame de rasoir approprié ou un tampon nettoyeur non abrasif.



DÉCOLORATION ET AUTRES DOMMAGES

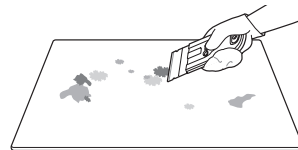
Si vous laissez des casseroles dotées d'un fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la surface de cuisson. Il est recommandé de l'enlever **IMMÉDIATEMENT avant d'utiliser à nouveau la surface de cuisson**, sinon la décoloration pourrait être permanente. La cuisson de maïs soufflé dans des contenants en aluminium préemballés sur la surface de cuisson peut aussi laisser une marque de décoloration.

Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, ne laissez aucun objet susceptible de fondre, comme des objets en plastique ou du papier d'aluminium, entrer en contact avec celle-ci.



ÉCAILLES (PIQÛRES)

Les déversements de substances sucrées sur la surface de cuisson en verre peuvent, si elles durcissent, provoquer des piqûres permanentes ou écailler la surface. Nettoyez **IMMÉDIATEMENT** tout déversement des substances suivantes sur la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir en métal à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore **CHAUDE** pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique : compotes, confitures, gelées, bonbons, fudge, chocolat, sirops, ketchup et sauce tomate.



AVERTISSEMENT

- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Nettoyage de la surface de cuisson

ÉTAPE 1 :

Enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir en métal approprié. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si la surface est chaude.

ÉTAPE 2 :

Lorsque la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes de la taille d'un doigt d'un produit nettoyant approuvé sur chaque zone du brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de cuisson.

ÉTAPE 3 :

Pour terminer, rincez la surface de cuisson à l'eau propre et essuyez-la avec une serviette douce.

NE PAS utiliser de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

AVERTISSEMENT

- Laissez refroidir la surface de cuisson à une température sécuritaire avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants pour surface de cuisson ou d'autres nettoyants chimiques avant que la surface de cuisson ne soit complètement refroidie.
- **Ne vaporisez pas d'eau sur la surface de cuisson.**
 - Sinon, cela pourrait provoquer un court-circuit, un incendie, une décharge électrique ou une panne du produit.



- Éteignez la surface de cuisson avant de la nettoyer.

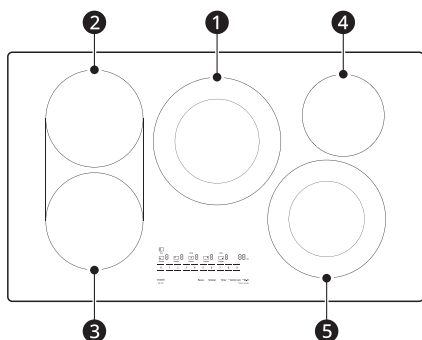
AVERTISSEMENT

	Indicateur de surface chaude
--	------------------------------

- Si cette icône s'affiche à l'écran, prenez garde, car la surface en vitrocéramique est chaude.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Après avoir éteint la zone de cuisson, l'icône s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse.
 - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même après que le témoin lumineux se soit éteint, soyez prudent car la surface peut encore être chaude.

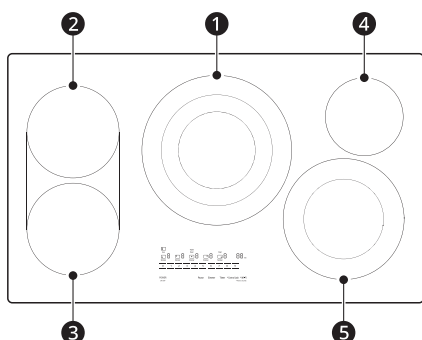
Taille recommandée pour les ustensiles de cuisson

• CBEW3017BE



Zone de cuisson	Taille de la casserole	
① Zone de cuisson double	8 7/8 po - 9 15/16 po	225 mm - 253 mm
② Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
③ Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
④ Zone de cuisson simple	5 1/2 po - 6 7/16 po	140 mm - 163 mm
⑤ Zone de cuisson double	8 1/8 po - 9 3/16 po	206 mm - 234 mm

• CBEW3617BE



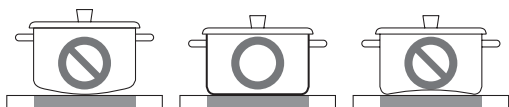
Zone de cuisson	Taille de la casserole	
① Zone de cuisson triple	10 5/8 po - 12 15/16 po	270 mm - 313 mm
② Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
③ Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
④ Zone de cuisson simple	5 1/2 po - 6 7/16 po	140 mm - 163 mm
⑤ Zone de cuisson double	8 7/8 po - 9 15/16 po	225 mm - 253 mm

Choisir les accessoires de cuisson

Casseroles et poêles

Plus la casserole est de bonne qualité, meilleurs sont les résultats de cuisson.

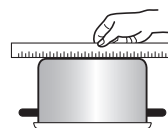
- On reconnaît les bonnes poêles et casseroles à leur fond. La base doit être aussi épaisse et plate que possible.



- Les casseroles à base d'aluminium ou de cuivre peuvent provoquer une décoloration métallique de la surface en vitrocéramique qui est très difficile, voire impossible, à éliminer.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des casseroles en fonte ou des casseroles dont le fond est endommagé, rugueux ou présentant des bavures. Des rayures peuvent se produire si vous faites glisser des casseroles sur la surface.
- Lorsqu'elle est refroidie, la base des casseroles est normalement légèrement incurvée vers l'intérieur (concave). Elle ne doit jamais être courbée vers l'extérieur (convexe).
- Lorsque vous utilisez des accessoires de cuisson spéciaux tels que des autocuiseurs, des casseroles à mijoter ou des woks, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas de casseroles très minces.

Utilisation d'accessoires de cuisson à fond plat

Les accessoires de cuisson doivent être entièrement en contact avec la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des casseroles à fond plat dont la taille est adaptée à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments préparés. Vérifiez qu'elles sont bien plates en faisant tourner une règle sur le fond.



Éviter les rayures

Utilisez des ustensiles de cuisine en acier inoxydable plus épais sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permet de réduire le risque d'apparition de rayures sur la surface de la céramique.

Les casseroles de basse qualité peuvent rayer la surface de cuisson.

Les accessoires de cuisson doivent toujours être soulevés au-dessus de la surface de la surface de cuisson en céramique pour éviter les rayures. Avec le temps, le fait de glisser TOUT type d'accessoire de cuisson sur la surface de cuisson en céramique peut altérer l'aspect général de la surface de cuisson. L'accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface difficile et dégrader l'aspect général de la surface de cuisson.

Des rayures peuvent également être causées par des grains de sable (par exemple, après avoir lavé des légumes) qui sont entraînés avec la casserole sur la surface de cuisson.

Utilisation d'accessoires de cuisson

Suivez toujours les recommandations relatives au type et à la taille des accessoires de cuisson. De plus :

- N'utilisez pas de casseroles sales avec des accumulations de graisse. Utilisez toujours des casseroles faciles à nettoyer après la cuisson et veillez à ce que le fond des casseroles soit propre et sec.
- Lorsque vous cuisinez avec de grandes quantités de liquide, utilisez de grandes casseroles afin que rien ne déborde.
- Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec. Cela peut entraîner des dommages permanents sous forme de rupture, de fusion ou de marquage qui peuvent affecter la surface de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Adaptez la taille et l'élément de la casserole à la quantité de nourriture préparée.

Directives d'utilisation

Sync

Les 2 zones de cuisson du côté gauche peuvent être combinées pour créer une grande zone de cuisson. Cela est particulièrement pratique lorsque vous cuisinez à l'aide d'une cocotte ou de toute autre grande casserole oblongue.

- Placez la batterie de cuisine sur les 2 zones de cuisson du côté gauche.
- Appuyez sur **Sync** pour activer les deux zones de cuisson. L'affichage du niveau de puissance de l'élément arrière gauche clignote.
- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
- Sélectionnez le niveau de puissance 0 pour désactiver le mode Sync.

Bruit

- Bruit du ventilateur
 - Ce bruit est causé par une température interne élevée de la surface de cuisson.
 - Le son du ventilateur est normal. Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsqu'un élément est allumé. En cas d'utilisation intensive, le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt des commandes, jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
- Cliquetis
 - Causé par des interrupteurs mécaniques.

