

USER'S GUIDE & INSTALLATION INSTRUCTIONS

CERAMIC-GLASS

INDUCTION COOKTOP

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

LSCI307ST



MFL41494802

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Important Notice: Radio Interference.....	3
Important Safety Precautions	4–8

INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

Induction Cooking	9
Selecting Cookware.....	9–11

PARTS AND FEATURES

Parts and Features of Your Cooktop	12
Touch Control Features	13

OPERATING INSTRUCTIONS

Before Using the Cooktop	14
Setting the Controls.....	14–16
Using the Bridge Cooking Zones.....	17
Using the Timer	17
Using Child Lock.....	18
Other Functions	18

CARE AND CLEANING

Cleaning the Cooktop	19
----------------------------	----

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before You Begin.....	20
Unpacking the Cooktop	20
Technical Specifications	20
Preparing the Installation Location	21
Dimensions and Clearances.....	22
Electrical Connections	23–25
Cooktop Installaton.....	25, 26
Final Check.....	26

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service	27,28
----------------------------------	-------

WARRANTY

Warranty for customers in the U.S.A.	29
Warranty for customers in Canada	30

THANK YOU!

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

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

You can download an owner's & installation manual at <http://www.lg.com>.

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

IMPORTANT NOTICE: RADIO INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or

television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the radio and/or television receiving antennae.
- Increase the distance between the cooktop unit and radio or television receiver.
- Connect the cooktop unit into an outlet or a circuit different from that to which the radio or television receiver is connected.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS

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

CAUTION

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

WARNING

Never use your appliance for warming or heating a room.

WARNING

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

CAUTION

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

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

ELECTRICAL SAFETY

WARNING

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not reuse your COOKTOP until the glass surface has been changed.
- When using the COOKTOP, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
- Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against electric shock as required by certification agencies.
- If your appliance malfunctions or fractures, switch off all cooking zones, and contact Service Center.

CHILD SAFETY

WARNING

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE (cont.)

- **Do not place hot cookware on cold cooktop glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pans across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marking that can affect the ceramicglass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

CAUTION

DO NOT pick up the supplied bridge pan handles after cooking. They might be hot and there is a risk of burning yourself.

SAFETY WHEN CLEANING

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons, do not clean the appliance with a steam jet or high-pressure cleaner.
- Clean the cooktop in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Steam cleaner is not to be used for cleaning of the cooktop.
- Do not use harsh abrasive cleaners or rough metal scrapers to clean the cooktop glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE

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

DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

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

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

CAUTION

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

CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

 **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. *Wash hands after handling.*

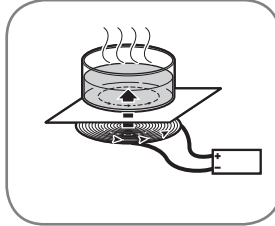
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

INDUCTION COOKING

HOW INDUCTION COOKING WORKS

An induction coil is beneath the ceramic glass cooking surface. This generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans as compared to methods that first heat the ceramic glass. This means that the base of the pan is immediately heated up, saving time and energy. Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the Cooking Zone itself warms up only slightly. The cooktop becomes hot from the heat from the base of the pan.



NOTE: If there is no pot or pan on the cooking zone, there is no energy transfer (heating up). This prevents the Cooking Zones being switched on and becoming hot accidentally.

IMPORTANT:

- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging materials.
- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g., credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use!
- Do not put any metallic objects (e.g., spoons, pan lids) on the Cooking Zones as they can become hot when the Cooking Zones are in use.

SELECTING COOKWARE

The magnetic Cooking Zone sensors located below the cooktop surface require the use of cookware made with magnetic material in order to start the heating process on any of the Cooking Zones. When purchasing pans, look for cookware specifically labeled by the manufacturer for use with induction cooktops.

POTS AND PANS

- In principle, all pots and pans with magnetic bases are suitable. These include steel, steelenamel, as well as cast-iron pots and pans.
- High grade steel pans with a mixed metal base (sandwich base, e.g. Tefal® with an aluminum/copper base) are suitable for induction only if the manufacturer has expressly marked them as such. In that case they have a magnetic material in the base.
- If you wish to use a special type of pan (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok), please follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

NOTE: Some cookware can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

SUITABILITY TEST:

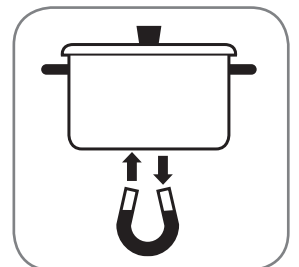
If you are not sure if a pot or pan is suitable for use with your induction cooktop, you can find out with a few simple tests:

- Place a pot filled with a little water (1/8"–1/4") on the Cooking Zone. Set the Cooking Zone to full power (power level 9).

⚠ CAUTION

The pan base of suitable kitchenware heats up within a few seconds! Water should boil rapidly.

- You can also check cookware suitability with a magnet. If the magnet remains fixed to the base of the pan, the pan is suitable for induction cooking.



INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

SELECTING COOKWARE (continued)

AVOIDING SCRATCHES

It is recommended to always use heavier gauge stainless steel cookware on your induction cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface. Low-quality cookware can scratch the cooktop surface. Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching. Sliding any type of cookware over the ceramic cooktop can affect the overall appearance of the cooktop. Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop may alter the overall appearance of the cooktop. Eventually, the buildup of scratches can make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop. Scratches can also result from grains of sand (e.g., after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

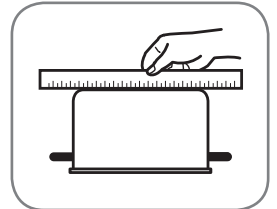
FOR BEST RESULTS:

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

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

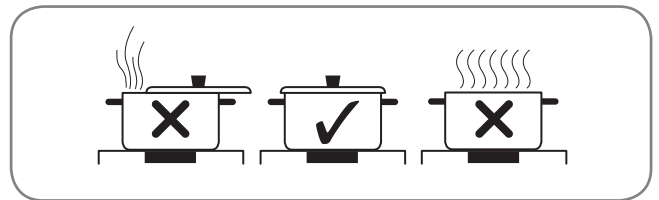
USE FLAT-BOTTOMED COOKWARE

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.



TIPS FOR SAVING ENERGY:

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

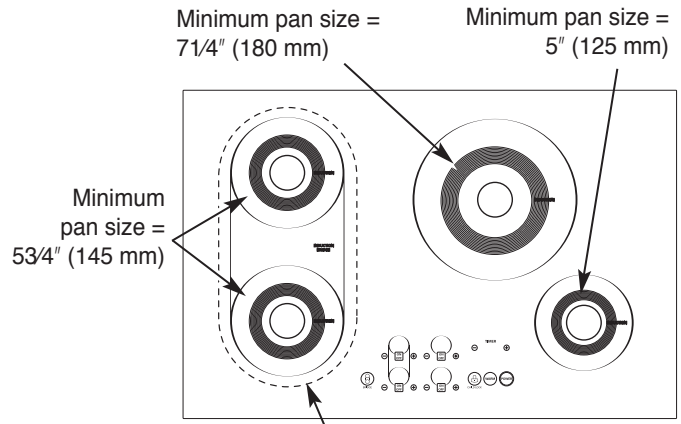


INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

SELECTING COOKWARE

SELECTING THE PROPER PAN SIZE

- There are 4 Cooking Zones on the induction cooktop. Each element requires a minimum pan size to be used effectively. The inner ring of each cooking zone is a guide to correctly match the minimum pan size. The bottom of the pan must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the pan MAXIMUM size. After centering the cookware on the Cooking Zone, make sure the cookware does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must make FULL contact on the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.



Only use the supplied pan on the bridge element.



If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is TOO SMALL, the affected Cooking Zone LED will blink and the pan will not heat.

COOKWARE SELECTION AND PLACEMENT

It is important that the proper cookware be used and placed correctly on the cooktop. ANY one of the incorrect conditions shown below may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If this happens, one or more of the Cooking Zones will not heat, and an F will appear in the affected Cooking Zone display. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

CORRECT



Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.



Pan rests completely on the cooktop surface.

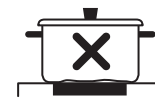


Pan is properly balanced.

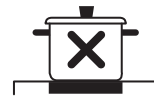
INCORRECT



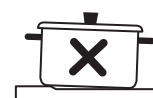
Cookware not centered on Cooking Zone surface.



Cookware not centered on Cooking Zone surface.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used.



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

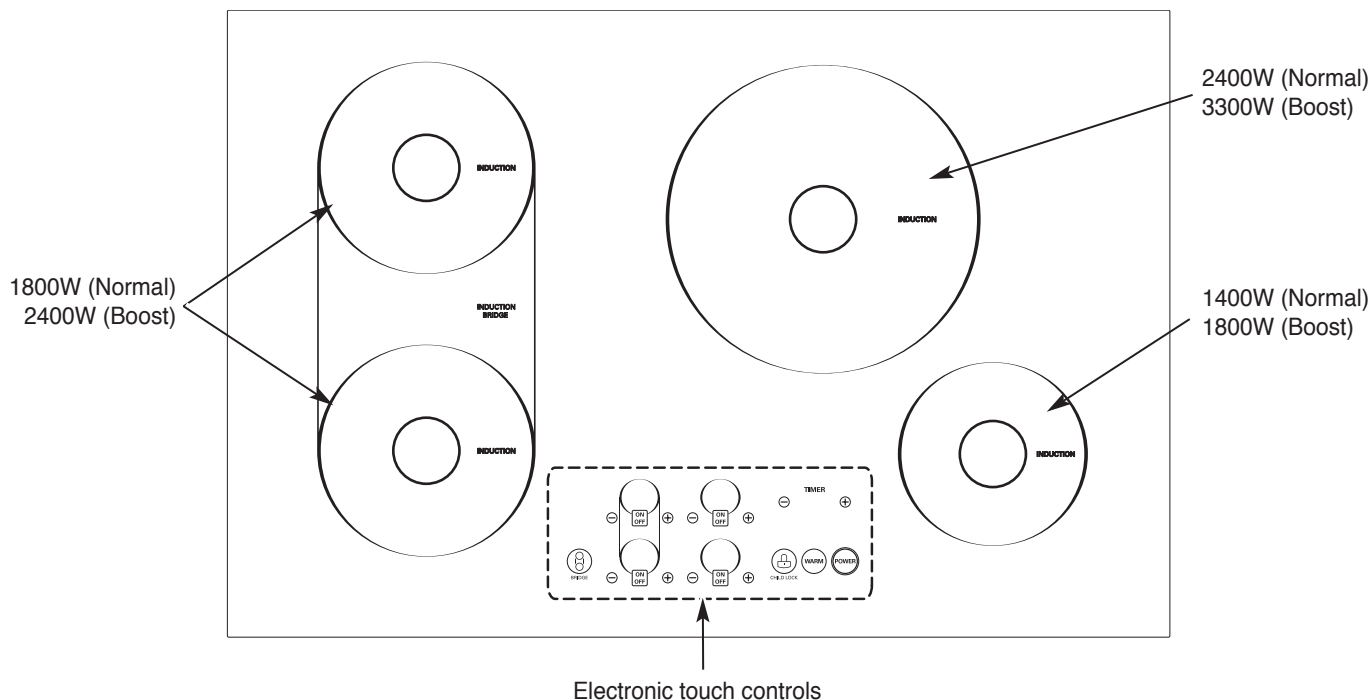


Heavy handle tilts pan.

PARTS AND FEATURES

PARTS AND FEATURES OF YOUR COOKTOP

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



Ceramic Cooktop: LG's new induction cooktop features a ceramic cooktop surface that remains cooler than conventional ceramic cooktops, regardless of whether it is ON or OFF.

⚠ CAUTION

Burn Hazard: The Cooking Zones may appear cool when turned ON and after they have been turned OFF. The ceramic surface may be HOT from residual heat transferred from cookware.

Magnetic Detector: The coil sensor automatically detects suitable cookware and prevents accidental activation.

Pan Size Detection: The pan recognition sensor automatically detects and adapts the Cooking Zones to the pan size being used.

Improved Efficiency: Induction cooking heats faster while using less energy. Induction cooking brings liquids to a boil quickly yet allows even, steady simmering.

Induction Cooking Zones: Induction Cooking Zones under the ceramic cooktop heat the base of the pan immediately without heating the ceramic-glass cooktop first. The two medium-sized zones can be used together for larger oblong pans.

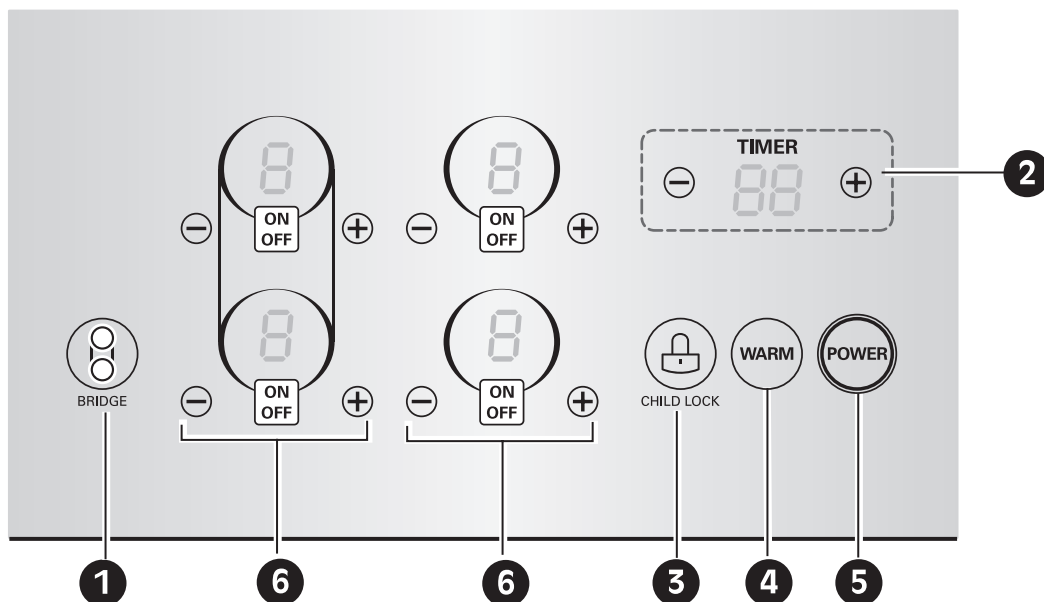
Touch Controls: Easy-to-use touch controls provide precise operation.

Easy Cleaning: The ceramic-glass cooking surface and touch control make for easy cleanup and eliminate crevices and gaps where grease can accumulate.

Control and Function Displays: Digital displays show current settings and warn you of hot surfaces from any residual heat of the corresponding cooking zone.

Safety Shutoff: All Cooking Zones feature a safety shut off that turns off the Cooking Zone if ON/OFF is pressed but no power level is selected within 10 seconds.

TOUCH CONTROL FEATURES



- 1 BRIDGE:** Activates the two left Cooking Zones together as a single large Cooking Zone. For bridge operation, touch this pad to activate and adjust the power level with the **+** or **-** pads for either left Cooking Zone.
- 2 TIMER:** When activated, the time remaining is shown in the display. Use the **+** or **-** pads to adjust the timer.
- 3 CHILD LOCK:** Press and hold for 3 seconds to activate and deactivate the child lockout function.
- 4 WARM:** This pad automatically lowers the last selected active element to the lowest setting.
- 5 POWER:** Press the POWER pad to turn the entire cooktop ON and OFF. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a Cooking Zone is activated.
- 6 COOKING ZONE CONTROLS:** Each Cooking Zone features its own control, and can be activated individually.
- ON/OFF** The **ON/OFF** pad activates the desired Cooking Zone.
- Use the **+** or **-** pads for the active Cooking Zone to adjust the power level from **0** to **9** and **P** (Boost).
- The display in the Cooking Zone control will show the power level:
- 0** to **9** or **P**
- Hot Surface Indicator:** After use, an **H** will appear in the Cooking Zone power level display until the cooking surface has cooled down.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE COOKTOP

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

CAUTION

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

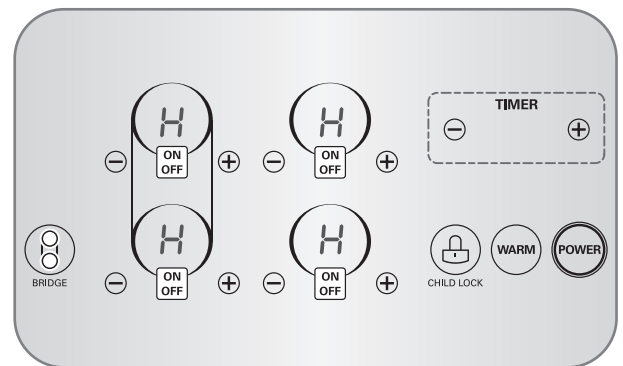
SETTING THE CONTROLS

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

FIRST OPERATION

The first time that power is supplied to the cooktop, **H** will flash in the display for each cooking zone for 60 seconds or until the POWER pad is touched for approximately 2 seconds.

NOTE: **H** will also flash when power is restored after a power outage.



ACTIVATING THE COOKTOP



To turn on the cooktop, touch the POWER pad for approximately 2 seconds. The indicator above the pad will light.

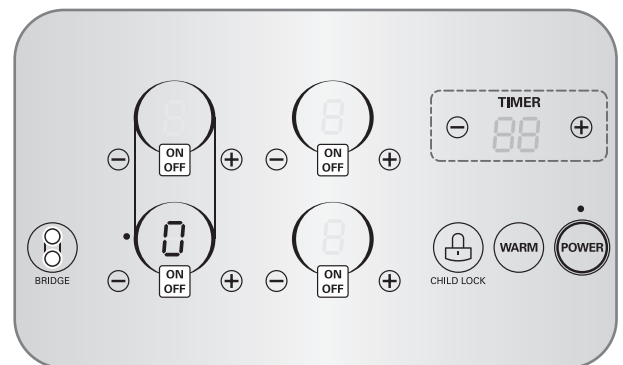
NOTE: After turning on the cooktop with the POWER pad, you must select one of the Cooking Zones within 20 seconds using the Cooking Zone ON/OFF pad(s). If no selection is made, the cooktop will turn off for safety reasons.

SELECTING THE COOKING ZONE



To select the desired Cooking Zone, press the ON/OFF pad. The display for the selected Cooking Zone will show **1** and an indicator will light to indicate that the Cooking Zone is on but no power level is set.

NOTE: Once the Cooking Zone has been selected with the ON/OFF pad, the power level must be selected within 5 seconds with the **+** or **-** pad. Otherwise, the Cooking Zone will turn off for safety reasons.



SETTING THE CONTROLS

SETTING THE POWER LEVEL

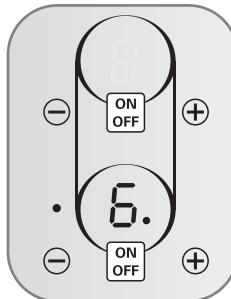
The power level for the selected Cooking Zone can be set from **1** to **9** and **P** (Boost).

To adjust the power level:

- 1 Touch the **+** or **-** pad for the selected Cooking Zone.
Touching **-** will set the power level to **3**.
Touching **+** will set the power level to **9**.
Touch the **+** or **-** pad of the selected Cooking Zone to increase or decrease the power level.
If power level **1** is selected, the Cooking Zone will turn off after 5 seconds.

- 2 For faster power level adjustments, touch and hold the **+** or **-** pads until the desired setting is reached.

NOTE: Normal power settings range in 1/2 step increments for power levels from 2 to 6 to allow precision cooking. A dot will appear next to the number to indicate a 1/2 power level step.



- 3 If the Cooking Zone **+** or **-** pads are held for more 10 seconds, the timer display will show the error message **E1**. To clear this error message, press the ON/OFF pad for the Cooking Zone you were setting. This message does NOT relate to the timer pad.

To turn off the cooking zone:

- 1 Once cooking is complete, touch the ON/OFF pad to turn the cooking zone OFF.
- 2 The corresponding cooking zone display will turn off.
- 3 If the POWER pad is touched instead of ON/OFF, the entire cooktop will turn off.

NOTE:

- If the cookware or pan is moved from the center of any active Cooking Zone for any reason, a sensor will detect this and the Cooking Zone will no longer heat. The display for that Cooking Zone will flash the last power level setting for the Cooking Zone.
- The Cooking Zone will remember the power level setting for up to 90 seconds before the Cooking Zone will automatically shut off.

! WARNING

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

OPERATING INSTRUCTIONS

SETTING THE CONTROLS (cont.)

POWER BOOST

Boost is the highest power level, designed for quickly heating or boiling larger quantities. Boost will operate for a maximum of 12 minutes. After 12 minutes, it will automatically revert to power level 9.

ACTIVATING POWER BOOST

1 Turn on the desired Cooking Zone with the ON/OFF pad for that Cooking Zone.

2 Touch the  pad and  will be displayed.

3 Touch the  pad again and  will be displayed.

NOTE: The power boost function will be activated for a maximum of 12 minutes. At the end of the power boost cycle, the Cooking Zone will automatically default to the back to the power level . The power boost function CANNOT be used with the front and rear Cooking Zones on the same side at the same time.

4 To deactivate the power boost function and revert to normal power levels, touch the  pad.

NOTE: To protect the internal electronic components of the cooktop, the cooktop may automatically deactivate the power boost function and return to a normal power level before 12 minutes have passed. This is normal.

NOTE: The electronic processes involved with induction cooking create some unusual background noises. These noises are normal and part of the induction cooking process. Please note that these noises are more noticeable while cooking with power boost.

WARM

The cooktop features a WARM setting that operates the last Cooking Zone used at the LOW power level.

To activate:

Touch the WARM pad and the last Cooking Zone used will be set to the LOW setting.  will appear in the display.

To deactivate:

To turn off the WARM function and return to normal power levels, touch the  pad and  will be displayed.

POWER LEVEL GUIDE

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

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

USING THE BRIDGE COOKING ZONES

BRIDGE COOKING ZONES

The two left Cooking Zones can be used together as a single Cooking Zone using the Bridge function. This allows you to cook with larger, oblong pans.

NOTE: When using the supplied bridge pan, it is important to rub it with oil to prevent burning and sticking.

ACTIVATING THE BRIDGE COOKING ZONE

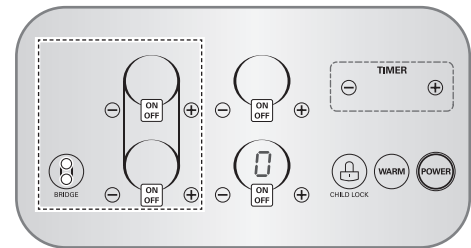
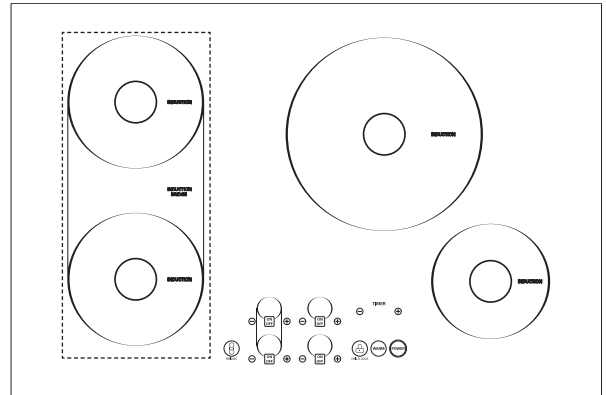


Touch the BRIDGE pad. The indicator above the pad will light.

Touch the **+** or **-** pad for either left Cooking Zone to adjust the power level for both Cooking Zones.

NOTE:

- Use the supplied bridge pan **ONLY** on the bridge cooking zone.
- To purchase a replacement or additional bridge pan, call 1-800-243-0000 (U.S.A) or 1-800-542-2623 (Canada) and choose the appropriate prompt from the menu. Or, visit our Web site at us.lgservice.com (U.S.A) or ca.lgservice.com (Canada).



USING THE TIMER

The timer feature may be helpful if a recipe calls for cooking for a set time. The timer can be set from 1 to 99 minutes. Once set, the digital display between the timer **+** or **-** pads will begin to count down the remaining time in minutes.

NOTE: The timer function is a minute timer only. It does NOT turn the cooktop ON or OFF.

SETTING THE TIMER

- 1 Touch the **+** or **-** pads under the word **TIMER**. Each touch will increase or decrease the time by one minute, from 1 to 99 minutes. You may also touch and hold **+** or **-** to scroll up or down. The timer display will flash.
- 2 Once the desired time is set, the display will stop flashing and the timer will start counting down after no pad has been touched for 5 seconds. Once the timer reaches **00**, a long beep will sound to indicate the time is up.

CANCELING THE TIMER

- 1 To cancel the timer, touch the **TIMER** **+** and **-** pads at the same time, OR Touch and hold the **+** or **-** pad until **00** appears in the display.
- 2 The timer display will turn off.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING CHILD LOCK

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

SETTING CHILD LOCK



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



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

CANCELING CHILD LOCK



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

OTHER FUNCTIONS

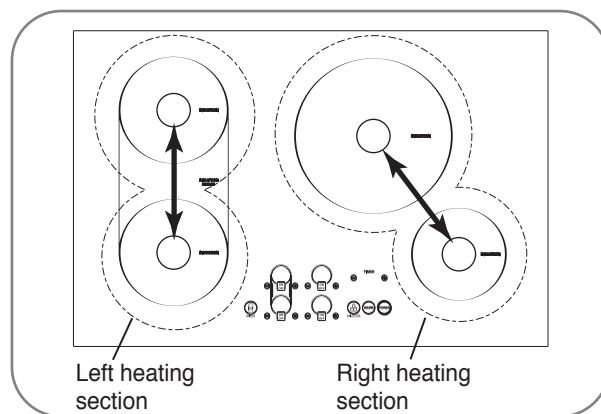
POWER SHARING

Your cooktop is equipped with four induction Cooking Zones within two heating sections. The right and left Cooking Zones are powered by two independent induction inverters—one inverter for each of the two heating sections. Two Cooking Zones in a heating section share the power of one inverter. This is called power sharing. For example, if you are cooking on both right Cooking Zones, the last power level set will be maintained, while the first Cooking Zone may experience a slight reduction in the power level.

POWER SHARING TIPS:

Remember to set the power level for the food item you wish to keep constant last. When using two Cooking Zones, you can maintain a constant power

level for two pans on separate heating sections. Place one pan on one of the Cooking Zones of the left heating section and the other pan on one of the Cooking Zones of the right heating section.



AUTOMATIC SHUTOFF

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

AUTOMATIC POWER LEVEL CONTROL

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

BEFORE YOU BEGIN

General cleaning for induction ceramic glass cooking surfaces is considerably easier than for cooking surfaces with radiant heating.

NOTE:

To prevent accidental activation of the controls, it is recommended that you set the CHILD LOCK feature before cleaning.

IMPORTANT:

- Cleaning agents must not come in contact with the hot ceramic-glass surface. All cleaning agents must be rinsed off thoroughly with clean water.
- Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scouring cleansers, or abrasive pan cleaners.
- Clean the ceramic-glass surface after each use when it is warm to the touch or cold. This will prevent spills from becoming burnt on. Remove water marks, grease and discoloration with a glass scraper and ceramic-glass cleaner.

NOTE:

You can obtain glass scrapers and ceramicglass cleaners from your local hardware store.

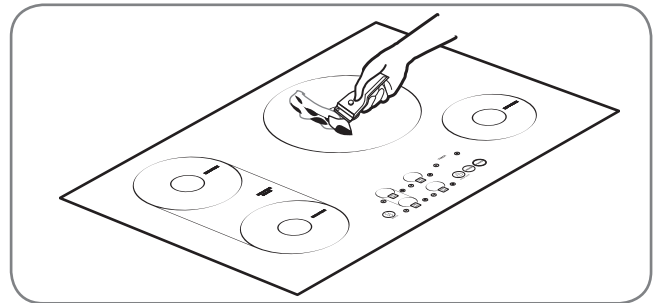
GENERAL CLEANING

- 1 When it is cool, wipe the ceramic-glass surface with a damp cloth and a small amount of ceramic glass cleaner.
- 2 Wipe dry with a clean cloth.
- 3 Once a week, thoroughly clean the entire ceramic-glass cooking surface with a commercially available ceramic-glass cleaner.
- 4 Then, wipe the ceramic-glass surface using a clean, soft cloth dampened with clean water, and polish dry with a clean lint-free cloth.

REMOVING HEAVY SOIL

To remove food that has boiled over or stubborn spills, use a glass scraper.

- 1 Hold the glass scraper at an angle of about 45° to the ceramic-glass surface.
- 2 Remove soiling by sliding the blade across the area.
- 3 Use a ceramic glass cleaner as described in GENERAL CLEANING.



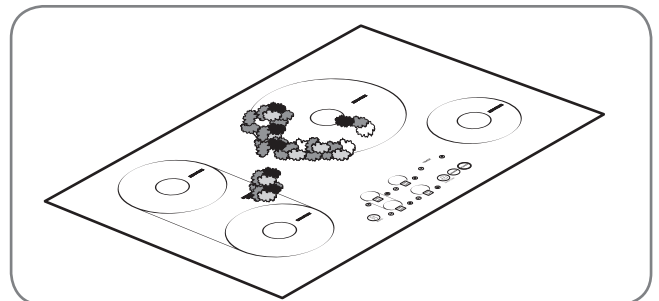
PROBLEM SOILS

- 1 Remove sugar, melted plastic, aluminum foil, or other meltable materials with a glass scraper immediately and while still hot. Failure to do so can cause permanent damage to the cooktop surface. If the Cooking Zone has already cooled down, warm it up again.

IMPORTANT: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot Cooking Zone. Use care and wear an oven mitt.

- 2 Then clean the cooktop normally when it has cooled down.

NOTE: Scratches or dark marks on the ceramicglass surface caused by a pan base with sharp edges cannot be removed. However, they do not impair the function of the cooktop.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER. IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

NOTES TO INSTALLER:

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

NOTE TO CONSUMER:

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

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

UNPACKING THE COOKTOP

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

COOKTOP DIMENSIONS

Width	30 ⁷ / ₈ " (783 mm)
Depth	21 ³ / ₄ " (552 mm)
Height	2 ³ / ₁₆ " (56 mm)

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Front Left	7" (180 mm)	1800W (2400W Boost)
Rear Left	7" (180 mm)	1800W (2400W Boost)
Front Right	6" (150 mm)	1400W (1800W Boost)
Rear Right	10 ¹ / ₄ " (260 mm)	2400W (3300W Boost)

COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Connection voltage:
240/208 VAC 60 Hz.

Maximum connected power load:
7.4 kW/6.7 kW

* The rated power consumption may vary according to pan size and type.

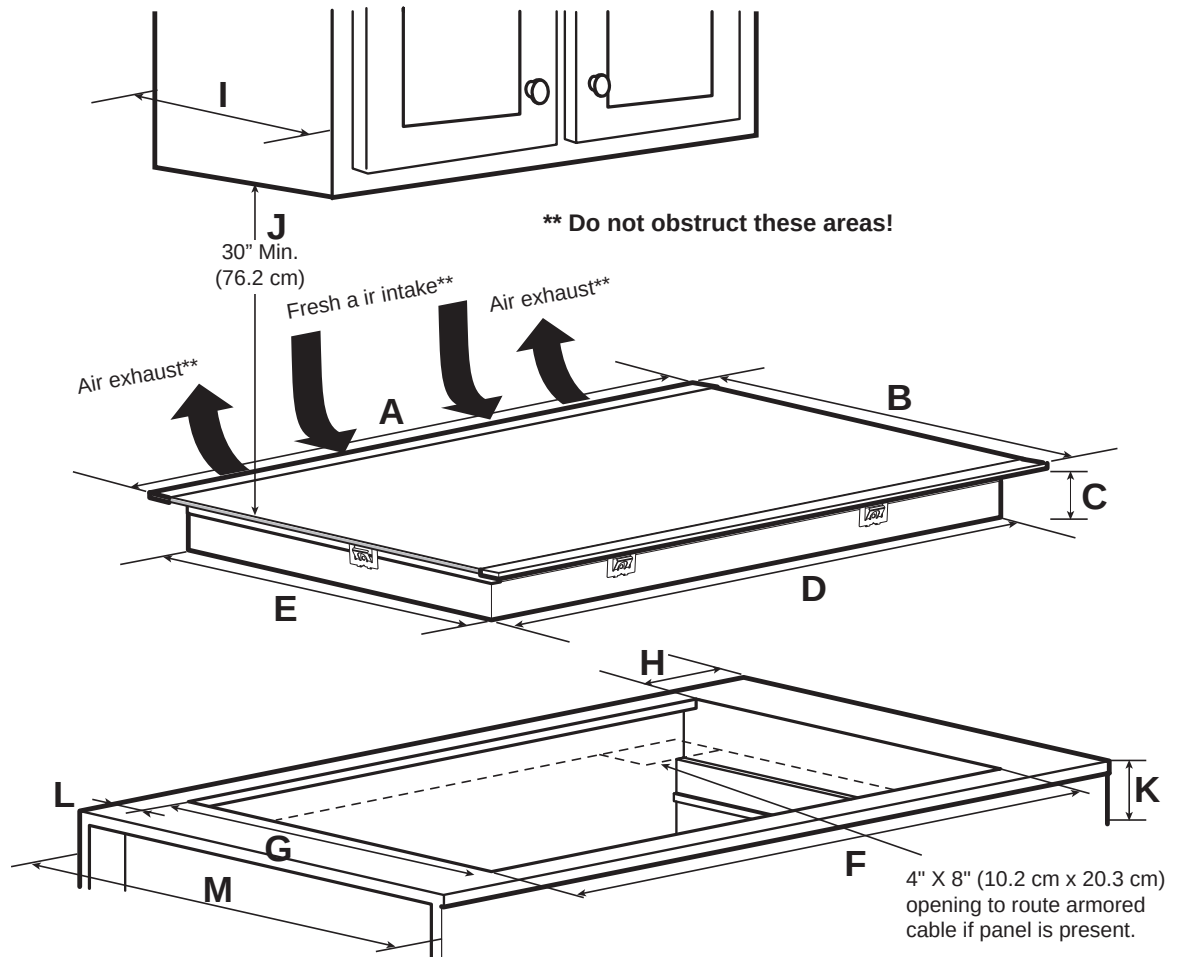
INSTALLATION INSTRUCTIONS

ENGLISH

PREPARING THE INSTALLATION LOCATION

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

- All electric cooktops run off a single phase, three-wire or four-wire cable, 240/208 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.
- Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 30" (76.2 cm).



Unit	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Inch	30 ¹³ / ₁₆	21 ³ / ₄	2 ³ / ₁₆	28 ¹³ / ₁₆	19 ⁵ / ₈	29 ³ / ₈	29 ¹ / ₂	20 ¹ / ₄	20 ³ / ₈	1 ³ / ₁₆	1 ⁵ / ₁₆	24	30	4 ³ / ₁₆	1 ¹ / ₂	24
mm	783	552	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

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

Allow 2" (5 cm) space below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Overhead cabinet should not exceed a maximum depth of 13" (33 cm).

30" (76.2 cm) min. clearance between the top of the cooktop and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.

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

10" (25.4 cm)

18" (45.7 cm)

24" (61 cm) min. when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/8" flame-retardant millboard covered with no less than No. 28 MGS sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum, or 0.020" (0.5 mm) copper.

12" (30.5 cm)

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

Empty space is needed underneath the cooktop for installation purposes.

Approximate location of junction box.

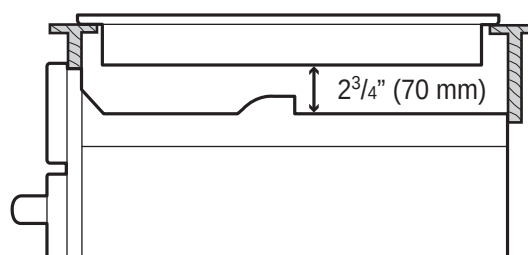
CAUTION
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the face of the cabinets.

Model	H	K
30"	7 ¹ / ₂ " (191mm)	1 ¹ / ₂ " (38mm)

CAUTION

It is very important to keep 2³/₄" (70 mm) distance between the cooktop and the oven.

Recommend space cooktop and oven



ELECTRICAL CONNECTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

PROVIDING THE ELECTRICAL CONNECTION

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

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.
- 2 This unit can consume up to 7,400W at 240 VAC. A 40 Amp circuit breaker with wire gauge #8 AWG must be used.

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

WARNING

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

- 3 The appliance should be connected to the fused disconnect (or circuit breaker) box through flexible armored or nonmetallic sheathed cable. The flexible armored cable extending from this appliance should be connected directly to the grounded junction box. The junction box should be located as shown on page 22 with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.
- 4 A suitable strain relief must be provided to attach the flexible armored cable to the junction box.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

ELECTRICAL CONNECTION

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

Electrical ground is required on this appliance. This appliance is manufactured with a supply wire and a frame connected green or bare copper grounding wire.

NOTE TO ELECTRICIAN:

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

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

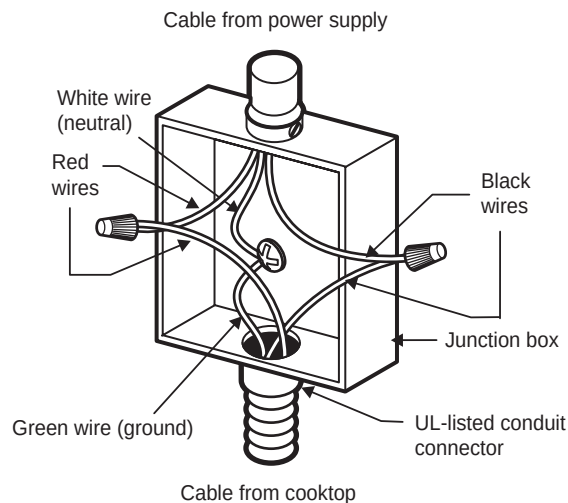
Observe all governing codes and local ordinances.

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

⚠ WARNING

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

3-WIRE GROUNDED JUNCTION BOX



INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

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

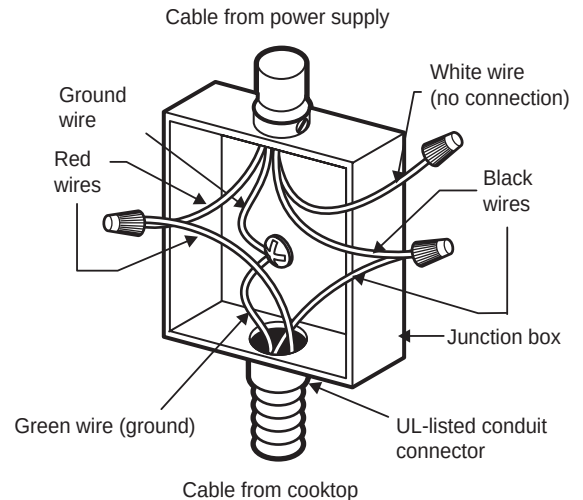
Observe all governing codes and local ordinances.

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

⚠ WARNING

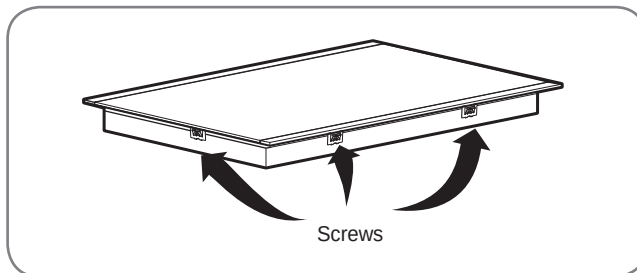
If connecting to a 4-wire power supply cable electrical system, the appliance frame connected ground wire **MUST NOT** be connected to the neutral wire of the 4-wire electrical system.

4-WIRE GROUNDED JUNCTION BOX



COOKTOP INSTALLATION

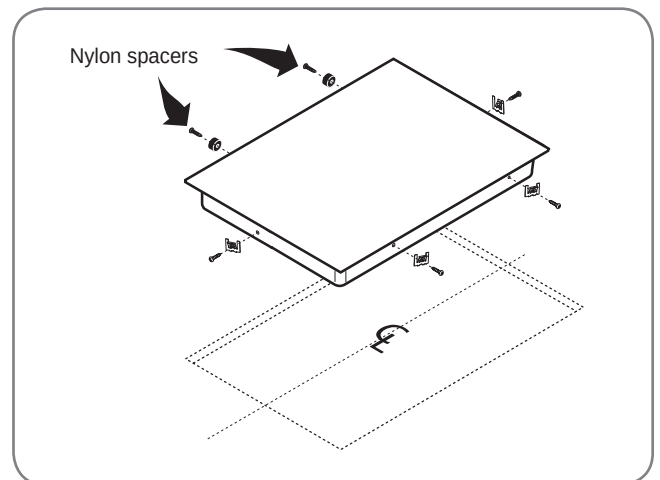
- 1 Visually inspect the cooktop for damage. Make sure all cooktop screws are tight (see below for locations).



⚠ WARNING

Do not remove the nylon spacers on the edges of the cooktop. These spacers center the cooktop in the space provided. The cooktop must be centered to allow proper venting and to prevent excess heat buildup that may result in heat damage or fire.

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

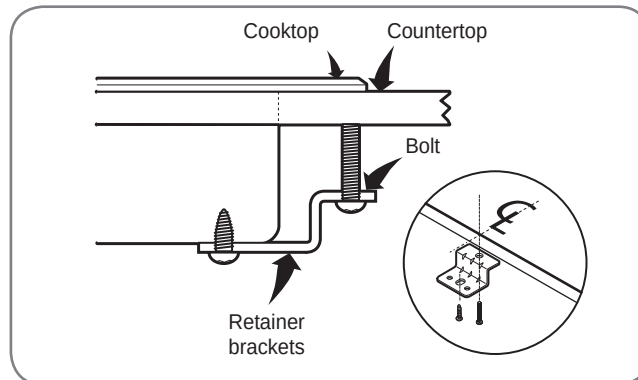
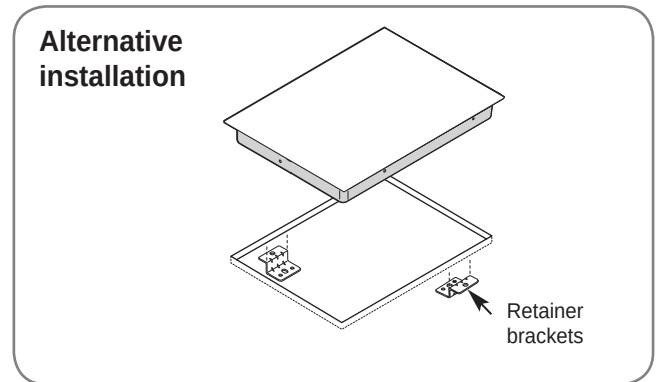
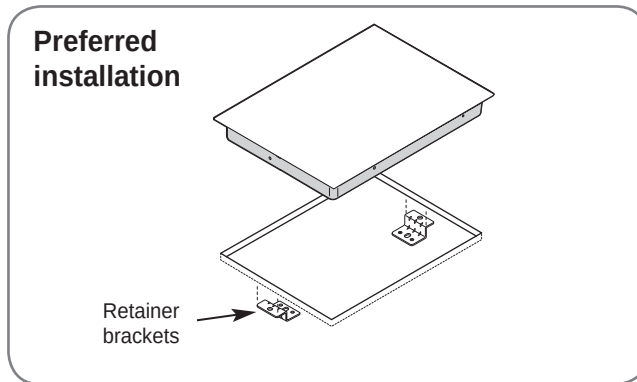


INSTALLATION INSTRUCTIONS

COOKTOP INSTALLATION (cont.)

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

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



FINAL CHECK

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

CAUTION

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

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Causes	Solutions
Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked. • Circuit breaker has tripped or fuse is blown. • Power outage. • Installation wiring not complete.	• See USING CHILD LOCK to turn off the CHILD LOCK feature. • Reset the circuit breaker. • Check house lights to confirm power outage. • Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat	• No cookware or improper cookware on Cooking Zone. • Cookware incorrect size for selected Cooking Zone. • Cookware not resting completely on Cooking Zone. • Incorrect Cooking Zone selected. • No power to cooktop.	• Make sure that cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is of the proper type for induction cooking. See SELECTING COOKWARE. • Cookware bottom must be large enough to cover Cooking Zone completely. See SELECTING COOKWARE. • Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Zone, and must not rest on the cooktop trim. See SELECTING COOKWARE. • Make sure the correct control is ON for the Cooking Zone being used. • See “Cooktop does not work” above.
Cooktop turns off while cooking.	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop. • Automatic shutoff has activated. • Liquid or object on controls area.	• Make sure the cooktop vents are not blocked. See page 21 for Air Exhaust and Fresh Air Intake locations. • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns the entire cooktop off if any Cooking Zone has been on continuously for 17 hours. • The cooktop control may read liquids or objects in the controls area as a touch, which could cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart cooktop.
The power level for a Cooking Zone is flashing	• Cookware has been removed from the Cooking Zone. • Cookware not centered on Cooking Zone.	• Place the cookware back on the Cooking Zone within 90 seconds to maintain the power level settings. • Make sure cookware is centered and resting flat on the Cooking Zone. See SELECTING COOKWARE.
Power Boost does not work	• Power Boost being used with two Cooking Zones on the same side of the cooktop.	• Each side of the cooktop shares an inverter for both Cooking Zone. Power Boost cannot be used with two Cooking Zones on the same inverter at the same time. See POWER BOOST and POWER SHARING.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
E1 appears in the timer display	Control pad was touched too long.	This message will appear if any pad except the Timer + or - pads is touched for more than 10 seconds. It will also appear if liquids or objects are spilled or left on the controls area. To clear the error code, remove any liquid or objects from the controls area and press the POWER pad to reset the cooktop.
E2 appears in the timer display	Supplied voltage to cooktop is too low.	If the voltage of the power supplied to the cooktop is too low, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear.
F appears in the display and a number appears in the timer display	Electronics fault error message.	Turn the cooktop OFF; then shut off power at the fuse or circuit breaker for about 30 seconds. Turn power back on to the cooktop and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service.
H flashes in the display	Power outage or initial startup.	When the cooktop is first turned on or after a power outage, H will blink in the display for 90 minutes or until the POWER pad is touched for 2 seconds.

LG ELECTRONICS, INC.

LG INDUCTION COOKTOP LIMITED WARRANTY - USA



ENGLISH

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

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

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

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

MEMO

GUÍA PARA EL USO & INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN COCINA A INDUCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LSCI307ST

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Aviso Importante: Interferencia Radio	3
Precauciones Importantes de Seguridad	4-8

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Cocción por Inducción	9
Selección de Utensilio	9-11

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Partes y Características de su Cocina	12
Funciones del Control Táctil	13

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de Usar la Cocina.....	14
Configuración de Controles.....	14-16
Uso de las zonas de Cocción del Puente.....	17
Uso del Temporizador.....	17
Uso del Bloqueo para Niños.....	18
Otras Funciones	18

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la Cocina	19
-----------------------------	----

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de Comenzar.....	20
Desempaquete de la Cocina	20
Especificaciones Técnicas.	20
Preparación del Lugar de Instalación.....	21
Dimensiones y Despeje.....	22
Conexiones Eléctricas	23-25
Instalación de la Cocina	25, 26
Control Final	26

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de Solicitar Reparaciones	27,28
---------------------------------------	-------

GARANTÍA

Información de Registro del Producto.	29
--	----

¡GRACIAS!

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

Su nueva Cocina de Inducción combina características precisas para la cocción con un uso simple y diseño elegante. Siguiendo las instrucciones de funcionamiento y cuidado de este manual, su cocina le brindará muchos años de uso confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Puede descargar un manual del usuario y de instalación en <http://www.lg.com>.



ADVERTENCIA Para su seguridad, siga las instrucciones de este manual a fin de minimizar riesgos de incendio, descargas eléctricas, daños en su propiedad, heridas personales o la muerte.

ESPAÑOL

AVISO IMPORTANTE: INTERFERENCIA RADIO

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 18 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido establecidos para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede

comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora de la radio y/o televisión.
- Aumente la distancia entre la cocina y el receptor de radio o televisión.
- Conectar la cocina a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor de radio o televisión.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Instalación Adecuada:** Asegúrese que el dispositivo sea instalado y conectado en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con el Código de Electricidad Nacional ANSI/NFPA N° 70 – la última edición en los Estados Unidos y todos los requisitos del código local. Realice la instalación sólo de acuerdo con las instrucciones.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Sepa cómo desconectar el encendido eléctrico del electrodoméstico en el disyuntor o la caja del fusible en caso de emergencia. Marque el disyuntor o fusible para poder identificarlo de manera fácil y poder actuar rápidamente si fuera necesario.
- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico. Todas las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un técnico calificado a fin de evitar riesgos de heridas personales y daños sobre el electrodoméstico.
- Nunca modifique ni altere la construcción del electrodoméstico ya sea quitando paneles, cobertores de cables o cualquier otra parte permanente del producto.
- **Ubicación de objetos sobre el electrodoméstico:** No se deberán colocar materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción. Esto incluye ítems de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, elementos plásticos y toallas y líquidos inflamables. No coloque materiales explosivos, tales como aerosoles en lata sobre ni cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar incendios o daños en la propiedad.
- No deje solos a los niños. No se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en la zona donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.

PRECAUCIÓN

Los ítems de uso de los niños no se deben guardar en armarios sobre una cocina o en el tablero posterior de dicha cocina – al trepar los niños en la cocina para alcanzar un ítem podrían sufrir heridas graves.

ADVERTENCIA

Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar una habitación.

ADVERTENCIA

Aquellas personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán ser cuidadosas al usar o colocarse cerca de una unidad de inducción mientras ésta se encuentre en uso, ya que el campo electromagnético podrá afectar el funcionamiento del marcapasos o dispositivo médico similar. Se recomienda consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar sobre su situación particular.

PRECAUCIÓN

NO toque las zonas de cocción o zonas cercanas a estas superficies. Es posible que las zonas de cocción se encuentren calientes debido al calor residual, aunque su color sea oscuro. Es posible que las zonas cercanas a las zonas de cocción se calienten lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen estas zonas hasta que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfrien.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (continua)

- Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se usa el electrodoméstico. Evite que la ropa u otros materiales inflamables tomen contacto con las superficies calientes.
- No use agua ni harina sobre fuego con grasa. Apague el fuego con la tapa de una cacerola o use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor contra incendios.
- Al calentar grasa, controle dicha cocción de cerca. Es posible que la grasa se prenda fuego si se deja calentar demasiado.
- Use sólo ollas con sostenedores secos. Los sostenedores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden ocasionar quemaduras debido al vapor. Evite que los sostenedores tomen contacto con unidades con superficies calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa en lugar de un sostenedor.
- No caliente envases de comida que no fueron abiertos. La acumulación de presión pueden ocasionar que el contenedor explote y ocasione heridas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

ADVERTENCIA

- Si la superficie se encuentra resquebrajada, apague el electrodoméstico a fin de evitar una posible descarga eléctrica. No vuelva a usar la COCINA hasta que la superficie de vidrio se haya cambiado.
- Al usar la COCINA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o comida congelada en cacerolas de aluminio.
- Si el cable suministrado está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas con calificación similar a fin de evitar riesgos.

- La instalación y conexión del nuevo electrodoméstico sólo deberá ser realizada por personal calificado.
- Los electrodomésticos montados al ras sólo se podrán usar realizando la instalación en gabinetes adecuados y lugares de funcionamiento que estén en conformidad con las normas relevantes. Esto asegura un nivel de protección suficiente contra descargas eléctricas, según lo establecido por las agencias de certificación.
- Si el electrodoméstico funciona mal o sufre fracturas: apague todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Servicios.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

ADVERTENCIA

- Este dispositivo no debe ser usado por niños pequeños o personas que sufren cierta debilidad, a menos que una persona responsable las supervise de modo adecuado a fin de asegurar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
- Los niños pequeños deberán ser supervisados a fin de asegurar que no se juegue con el electrodoméstico.
- Es posible que las partes accesibles se vuelvan calientes durante el uso. Se deberá mantener alejados a niños pequeños.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Este electrodoméstico sólo se podrá usar para una cocción o fritura normal. No fue diseñado para uso comercial o industrial.
- No use la cocina para calefaccionar el ambiente.
- Sea cuidadoso al enchufar aparatos eléctricos cerca de la cocina. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría dañar la cocina y el cable aislante.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se prenden fuego rápidamente. Se deberá supervisar la cocción al preparar comidas con grasa o aceite.
- Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. No permita que queden líquidos o grasa en la zona superior de los controles de la cocina. Las comidas derramadas o quemadas pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie las zonas de los controles con cuidado a fin de reestablecer el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Nunca coloque elementos combustibles sobre la cocina.
- Nunca deje ningún elemento combustible o latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la cocina.
- Evite colocar utensilios metálicos sobre la superficie de la cocina. Los objetos metálicos pueden generar calor y ocasionar quemaduras.
- Sepa qué perilla controla cada superficie de las zonas de cocción.
- Limpie el electrodoméstico en forma regular a fin de mantener todas las partes sin grasa, evitando que se provoquen incendios. Las campañas de escape de la ventilación y los filtros de grasa se deben mantener limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro. Los depósitos de grasa sobre el ventilador pueden provocar incendios. Lea las instrucciones de limpieza del fabricante de la campana.
- Use cacerolas del tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con una o más zonas de cocción de diferentes tamaños.
- Seleccione los utensilios con fondos planos que sean lo suficientemente largos como para cubrir las zonas de cocción. Los sensores de detección de cacerolas no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin que haya una cacerola presente.
- No coloque ningún objeto sobre o cerca de la zona de la perilla de control, a fin de evitar la activación accidental de los controles de la cocina.
- Las manijas de los utensilios se deberán colocar hacia dentro y no extenderse sobre zonas de cocción adyacentes. La finalidad de esto es disminuir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames debido a un contacto no intencional con el utensilio.
- Nunca deje comidas preparadas en las zonas de cocción. Los excesos de hervor causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender, o una cacerola que se secó debido al hervor puede sufrir derretimiento o daños.
- Cobertores de protección: No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la cocina. Use sólo papel de aluminio como se recomienda luego del proceso de cocción, si se usa como cobertor de la comida. Cualquier otro uso de papel de aluminio podrá provocar riesgos de descargas eléctricas, incendios o cortocircuitos.
- Utensilios de cocción de vidrio: Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámico, objetos de barro u otros utensilios de vidrio son aptos para la superficie de la cocina sin que se produzcan roturas debido a un cambio brusco de temperatura. Lea las recomendaciones del fabricante sobre el uso de la cocina.
- Campana de ventilación: La campana de ventilación sobre la superficie de cocción se debe limpiar de forma frecuente, de modo que la grasa de los vapores de cocción no se acumulen sobre la campana o el filtro.
- No limpie ni use una cocina rota. Si la cocina sufriera roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o trapo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, evite quemaduras de vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO (continua)

- No coloque cacerolas calientes sobre el vidrio frío de la cocina. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice cacerolas sobre la superficie de la cocina. Las mismas pueden rayar la superficie de la cocina.
- No deje que las cacerolas hiervan excesivamente. Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar la cocina. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Nunca descuide las unidades cuando se encuentren a altas temperaturas. Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender.

PRECAUCIÓN

NO tome las manijas de las cacerolas luego de la cocción. Podrían estar calientes y existe riesgo de que sufra quemaduras.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- Siempre apague el electrodoméstico antes de realizar la limpieza.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con limpiadores de vapor de presión o alta presión.
- Limpie la cooktop de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza que figuran en este manual.
- El limpiador por vapor no debe usarse para limpiar los quemadores de una cocina.
- No use limpiadores abrasivos ásperos ni raspadores metálicos ásperos para limpiar el vidrio de la cocina, ya que pueden rayar la superficie, ocasionando la rotura del vidrio.

COCINE CARNES Y CARNES DE AVE EN FORMA COMPLETA

Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160° F (71° C) y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180° F (82° C). Normalmente la cocción a estas temperaturas brindan una protección contra enfermedades transmitidas por la comida.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

CÓMO EVITAR DAÑOS SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO

- Antes de usar la cocina por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada sobre la superficie cerámica de la cocina. Pule con una tela o estropajo no abrasivo. Esto facilitará la limpieza al quitar la suciedad de la cocción. La crema especial de la cocina deja una capa protectora sobre el vidrio que evita rayas y abrasiones.
- No use la superficie de cocción para trabajar o guardar cosas.
- Evite que se produzcan daños sobre los bordes al trasladar ollas y cacerolas alrededor de la cocina.
- No use las zonas de cocción con cacerolas vacías o sin ollas ni cacerolas sobre dichas zonas.
- El vidrio cerámico es muy duro y resistente a cambios extremos de temperatura, pero no es irrompible. Puede sufrir daños si caen sobre el mismo objetos particularmente duros o= puntiagudos.
- Sea muy cuidadoso si usará ollas de hierro fundido u otras ollas con extremos duros o ásperos. Al mover las mismas se podrán producir marcas sobre el vidrio.
- Si cae azúcar o una mezcla que contenga azúcar sobre la zona caliente de cocción y se derrite, quite la misma de inmediato, mientras aún se encuentra caliente. Si se la deja enfriar, es posible que la superficie sufra daños al quitar la misma. **NOTA:** ¡Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente!
- Mantenga los objetos con riesgos de sufrir derretimiento alejados de la superficie de vidrio cerámico; por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocción. Si cualquier otro material o comidas se derritieron en la superficie de vidrio cerámico, se deberán limpiar en forma inmediata.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS VIEJOS

A fin de proteger el medioambiente, es importante que se eliminen los electrodomésticos viejos de la forma correcta.

- No se deberá deshacer del electrodoméstico del mismo modo en que se deshace la basura del hogar.
- Puede obtener información sobre fechas de recolección o lugares públicos para arrojar desechos a través del consejo u oficina de salud medioambiental.

PRECAUCIÓN

Antes de deshacerse de electrodomésticos viejos, asegúrese de hacer que ya no funcionen a fin de que no se conviertan en un elemento peligroso. Para hacer esto, solicite a una persona calificada que desconecte el electrodoméstico del circuito eléctrico de su hogar.

ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

 **ADVERTENCIA:** Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. **Lávese las manos después de manipular.**

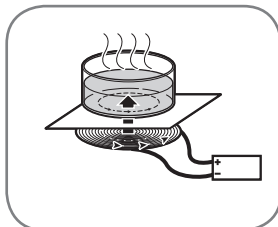
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Debajo de la superficie de cocción de vidrio cerámico se encuentra una bobina de inducción. La misma genera campos magnéticos, los cuales actúan sobre la base de las ollas y cacerolas, cuando otros métodos calentando primero el vidrio cerámico. Esto significa que la base de la cacerola se calienta de inmediato, ahorrando tiempo y dinero. Debido a que el calor necesario para la cocción se genera directamente sobre la base de la cacerola, la zona de cocción apenas se calienta. Sólo recibe el calor que rebota desde la base de la cacerola.



NOTA: Si no hay una olla o cacerola en la zona de cocción, no se produce transferencia de energía (calentamiento). Esto evita que las zonas de cocción se puedan encender y calentar de forma accidental.

IMPORTANTE:

- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los campos electromagnéticos pueden afectar los circuitos electrónicos e interferir con radios y teléfonos portátiles.
- ¡No coloque objetos magnéticamente activos (por ejemplo: tarjetas de crédito, discos de computadora, cassettes) sobre o cerca de la superficie del vidrio cerámico mientras una o más zonas de cocción se encuentren en uso!
- No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo: cucharas, tapas de ollas) sobre las zonas de cocción, ya que las mismas se pueden calentar cuando las zonas de cocción se encuentren en uso.

SELECCIÓN DE UTENSILIOS

Los sensores magnéticos de la Zona de Cocción ubicados debajo de la superficie de la cocina requieren el uso de utensilios fabricados con material magnético, a fin de iniciar el proceso de calentamiento sobre cualquiera de las Zonas de Cocción. Al adquirir las cacerolas, busque aquellas que posean etiquetas donde el fabricante indique que son aptas para uso con cocinas de inducción.

OLLAS Y CACEROLAS

- En principio, todas las ollas y cacerolas con base magnética son aptas. Las mismas son de acero o de hierro fundido.
- Las ollas de acero de un alto grado con una base metálica mixta (tipo sándwich, es decir, de Tefal® con una base de aluminio/cobre) son aptas sólo para inducción si el fabricante lo indicó expresamente de ese modo. En tal caso cuentan con un material magnético en la base.
- Si desea usar un tipo de cacerola especial (por ejemplo: a presión, para cocción lenta), siga las instrucciones del fabricante y no use una olla demasiado fina.

NOTA: Algunos utensilios pueden producir ruidos al ser usados en zonas de cocción por inducción. No se trata de un defecto de la cocina y su funcionamiento no se verá afectado como resultado de esto.

PRUEBA DE IDONEIDAD:

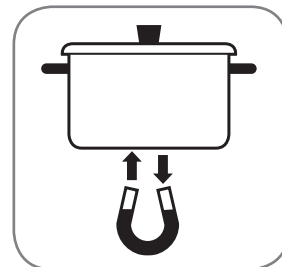
Si no está seguro si una olla o cacerola es apta para el uso con la cocina de inducción, podrá averiguarlo con unas simples pruebas:

- Coloque una cacerola que contenga un poco de agua (1/8"–1/4" [3–6mm]) sobre la zona de cocción. Coloque la zona de cocción en su máximo nivel (ajústela en 9).

⚠ PRECAUCIÓN

¡La base de las cacerolas aptas se calientan en pocos segundos! El agua hervirá de forma rápida.

- También puede realizar el control con un imán. Si el mismo se mantiene adherido a la base de la cacerola, significa que es apto para las zonas de cocción por inducción.



INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

EVITE QUE SE PRODUZCAN RAYAS

Se recomienda usar siempre utensilios de acero inoxidable de calibre grueso sobre la superficie de la cocina de inducción. Esto ayudará a reducir la posibilidad que se produzcan rayas sobre la superficie cerámica. Los utensilios de baja calidad pueden ocasionar rayas sobre la superficie de la cocina. Los utensilios siempre se deben levantar de la superficie de cocción de cerámica a fin de evitar que se produzcan rayas. El deslizamiento de cualquier tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede afectar la apariencia completa de la misma. Con el paso del tiempo, el deslizamiento de CUALQUIER tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede alterar la apariencia completa de la misma. Finalmente, la acumulación de rayas puede hacer que la limpieza de la superficie sea dificultosa y que degrade la apariencia completa de la cocina. También se pueden producir rayas a partir de granos de arena (por ejemplo: luego de lavar vegetales), los cuales son arrastrados con la cacerola sobre la superficie de cocción.

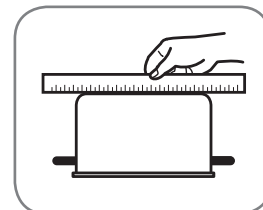
PARA UN MEJOR RESULTADO:

Siempre siga las recomendaciones para un tipo y tamaño de utensilio adecuado. Además:

- No use cacerolas sucias con grasa acumulada. Siempre use cacerolas de fácil limpieza luego de la cocción, y asegúrese que los fondos de las mismas estén limpios y secos.
- Al cocinar con gran cantidad de líquido, use cacerolas grandes de modo que no se produzca hervor excesivo.
- No deje que las cacerolas hiervan excesivamente. Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar los utensilios de cerámica. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Haga que el tamaño de la cacerola y la zona de cocción coincidan con la cantidad de comida preparada.

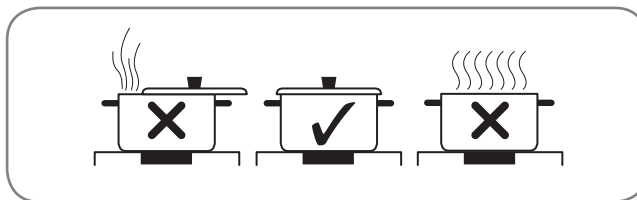
USE UTENSILIOS CON FONDO PLANO

El utensilio debe tomar contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use cacerolas con fondo plano cuyos tamaños sean adecuados al elemento de cocción y a la cantidad de comida que se preparará. Controle que sea plano rotando una regla sobre el fondo del utensilio.



CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA:

- Siempre ubique las ollas y cacerolas antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y utensilios sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque la tapa con firmeza sobre las ollas y cacerolas de modo que queden completamente cubiertas.

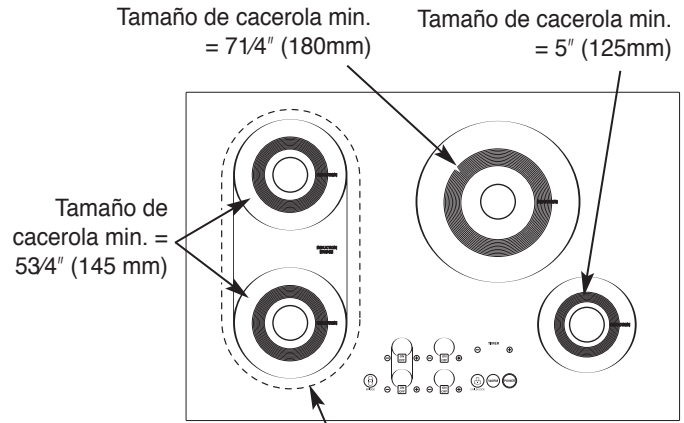


INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

SELECCIÓN DEL TAMAÑO CORRECTO DE LA CACEROLA

- La cocina de inducción cuenta con 4 zonas de cocción. Cada elemento requiere que el tamaño de la cacerola sea mínimo para que pueda ser usado en forma efectiva. El anillo interior de cada zona de cocción es una guía para enlazar de modo correcto el tamaño mínimo de la cacerola. El fondo de la cacerola deberá cubrir completamente el anillo interior para lograr una cocción adecuada.
- El anillo exterior más grueso en cada zona de cocción ayuda a determinar el tamaño MÁXIMO de la cacerola. Luego de ubicar el utensilio en la cocina, asegúrese que el utensilio no supere en más de 1/2" (12,7mm) la línea más gruesa de la zona de cocción. La cacerola deberá tener un contacto TOTAL con la superficie de vidrio, evitando que el fondo de la cacerola tome contacto con el borde metálico de la cocina.



Sólo use la cacerola provista sobre la parte del puente.



Si una cacerola fabricada del material correcto se ubica de forma adecuada sobre cualquier de las zonas de cocción pero es DEMASIADO PEQUEÑA, la LUZ de la zona de cocción afectada titilará y la cacerola no se calentará.

SELECCIÓN Y UBICACIÓN DEL UTENSILIO

Es importante que se usen utensilios adecuados y que se los ubique de modo correcto sobre la cocina. Cualquiera de las condiciones incorrectas que figuran a continuación podrá ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie cerámica de la cocina. Si esto sucede, una o más de las zonas de cocción no se calentarán y aparecerá una F en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija el problema antes de intentar usar la cocina.

CORRECTO



El utensilio está ubicado en forma correcta sobre la superficie de la zona de cocción.



El fondo de la cacerola es plano y los costados rectos.



El tamaño de la cacerola alcanza o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción.



La cacerola reposa completamente sobre la superficie de la cocina.



La cacerola está adecuadamente equilibrada.

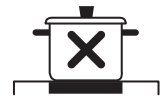
INCORRECTO



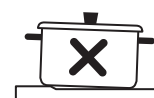
El utensilio no está centrado sobre la superficie de la zona de cocción.



El fondo o laterales de la cacerola son curvos o combados.



La cacerola no alcanza el tamaño mínimo requerido para ser usado en la zona de cocción.



El fondo de la cacerola reposa sobre el borde de la cocina o no reposa completamente sobre la superficie de la cocina.

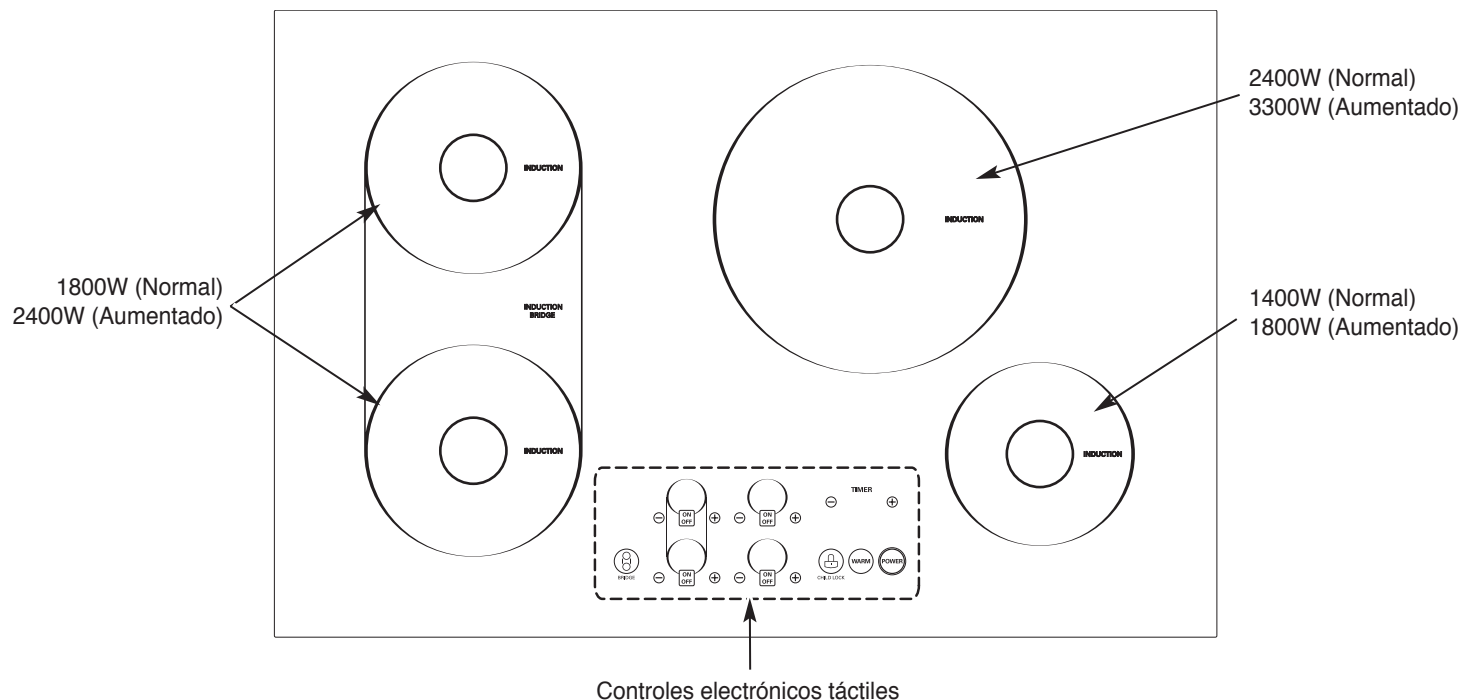


Las manijas pesadas producen la inclinación de la cacerola.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

PARTES Y CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Cocina de Cerámica: La nueva cocina de inducción de LG cuenta con una superficie cerámica que permanece más fría que las superficies cerámicas de las cocinas convencionales, independientemente de si se encuentra ENCENDIDA o APAGADA.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras:

Las zonas de cocción aparecen frías al estar ENCENDIDAS y luego de haber sido APAGADAS. La superficie de cerámica podrá permanecer CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio.

Detector Magnético: El sensor de bobina detecta de forma automática el utensilio y evita activaciones accidentales.

Detección del Tamaño de la Cacerola: El sensor de reconocimiento de la cacerola detecta y adapta de forma automática las zonas de cocción al tamaño de la cacerola que se está usando.

Mayor Eficiencia: La cocción por inducción se calienta más rápido y al mismo tiempo consume menos energía. La cocción por inducción lleva los líquidos a su punto de hervor de manera rápida, permitiendo al mismo tiempo un hervor lento y parejo.

zonas de Cocción por Inducción: Las zonas de cocción por inducción debajo de la cocina cerámica calientan la base de la cacerola de forma inmediata sin calentar la cocina de vidrio cerámica primero. Las dos zonas de tamaño mediano se pueden usar juntas para cacerolas más grandes y apaisadas.

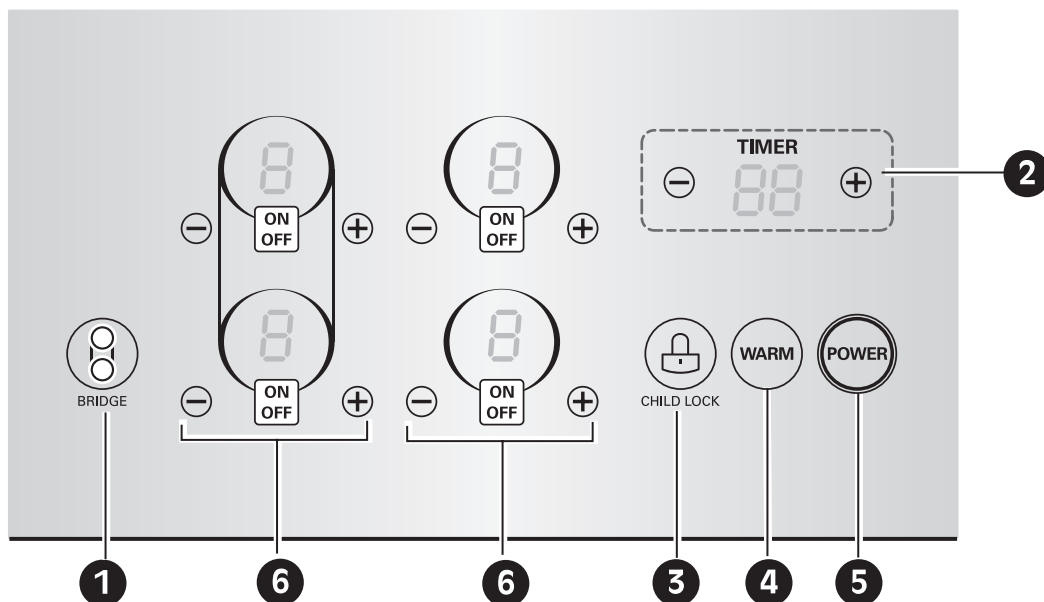
Controles Táctiles: Los botones táctiles de fácil uso brindan un funcionamiento preciso.

Fácil Limpieza: La superficie de cocción de vidrio cerámico y el control táctil facilitan la limpieza, ya que no incluyen aberturas ni espacios donde se puede producir la acumulación de grasa.

Pantallas de Control y Función: Las pantallas digitales muestran las configuraciones actuales y le advierten sobre superficies calientes de cualquier calor residual de la zona de cocción correspondiente.

Apagado Automático de Seguridad: Todas las zonas de cocción cuentan con la función de apagado de seguridad, la cual apaga la zona de cocción si se presiona el botón ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) pero no se selecciona ningún nivel dentro de los 10 segundos.

CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL TÁCTIL



- 1 PUENTE:** Active las dos zonas de cocción izquierdas al mismo tiempo como una gran zona de cocción.

Para activar la función de puente, toque esta tecla a fin de activar y ajustar el nivel de energía con las teclas **+** o **-** de cualquiera de las zonas de cocción izquierdas.

- 2 TEMPORIZADOR:** Al activarlo, el tiempo restante se visualizará en la pantalla. Use las teclas **+** o **-** para ajustar el temporizador.

- 3 BLOQUEO PARA NIÑOS:** Mantenga la tecla presionada durante 3 segundos para activar y desactivar la función de bloqueo para niños.

- 4 CALIENTE:** Esta tecla reduce de forma automática el último elemento seleccionado que se encuentre activo al nivel de configuración más bajo.

- 5 ENCENDIDO:** Presione la tecla ENCENDIDO para ENCENDER o APAGAR la cocina. Cuando esté ENCENDIDA, la cocina quedará en el modo de espera hasta que se active un área de cocción.

- 6 CONTROLES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN:**

Cada área de cocción cuenta con su propio control, el cual se puede activar de forma individual.

**ON
OFF**

La tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) activa la zona de cocción deseada.

Use las teclas **+** or **-** para configurar el nivel de la zona de cocción activa de **0** a **9** y **P** (nivel más alto de intensidad). La pantalla del control de la zona de cocción mostrará el nivel seleccionado: **0** a **9** o **P**.

Indicador de Superficie Caliente: Luego de usarlo, una **H** aparecerá en la pantalla indicadora del nivel de la zona de cocción, hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR LA COCINA

Antes de usar la cocina por primera vez, limpie la misma completamente con el limpiador incluido o con un limpiador para cocinas de cerámica, de acuerdo con las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie de cerámica y facilitará la limpieza en el futuro.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca use estropajos para fregar ni limpiadores abrasivos. Los mismos pueden ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina.

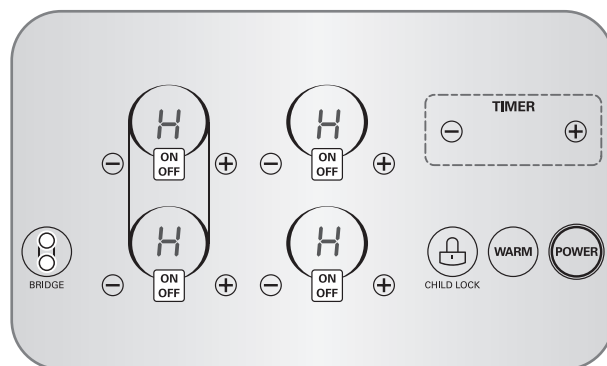
CONFIGURACIÓN DE CONTROLES

Para usar las teclas de control táctil, toque la tecla firmemente con la parte plana de la punta de su dedo.

USO POR PRIMERA VEZ

La primera vez que se enchufe la cocina, una **H** aparecerá en la pantalla de cada área de cocción durante 60 segundos o hasta que la tecla ENCENDIDO (POWER) se toque durante aproximadamente 2 segundos.

NOTA: La **H** también aparecerá cuando vuelva la corriente luego de un corte de luz.



ACTIVACIÓN DE LA COCINA



Encienda la cocina, toque la tecla ENCENDIDO (POWER) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador sobre la tecla se iluminará.

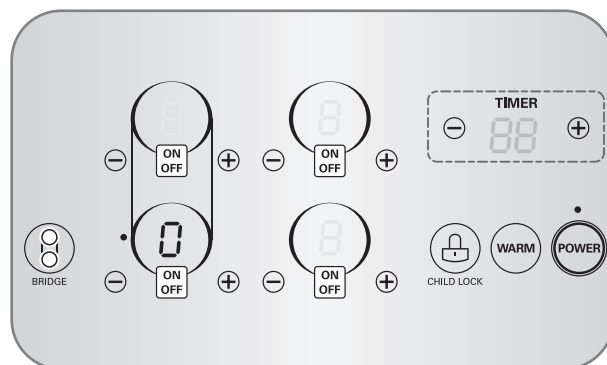
NOTA: Luego de encender la cocina presionando la tecla de ENCENDIDO (POWER), deberá seleccionar una de las zonas de cocción dentro de los 20 segundos utilizando la tecla(s) ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). Si no se realiza ninguna selección, la cocina se apagará por razones de seguridad.

SELECTING THE COOKING ZONE



Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). La pantalla para la zona de cocción seleccionada mostrará 0 y un indicador se iluminará para indicar que la zona de cocción está encendida pero que no se estableció el nivel de intensidad.

NOTA: Una vez que se haya seleccionado la zona de cocción con la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) el nivel de intensidad se deberá seleccionar dentro de los 5 segundos con la tecla **+** o **-**. De otra forma, la zona de cocción se apagará por razones de seguridad.



CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (continúa)

AJUSTE EL NIVEL DE INTENSIDAD

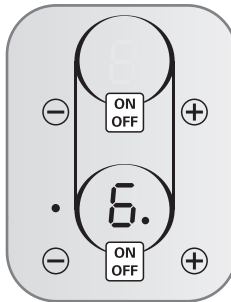
Puede ajustar el nivel de intensidad de la zona de cocción seleccionada **1** a **9** y **P** (nivel más alto de intensidad).

Para ajustar el nivel de intensidad:

- 1 Presione la tecla **+** o **-** de la zona de cocción seleccionada. Si presiona **-** el nivel de intensidad se configurará en **3**. Si presiona **+** el nivel de intensidad se configurará en **9**. Presione la tecla **+** o **-** de la zona de cocción seleccionada para aumentar o reducir el nivel de intensidad. Si selecciona **1**, la zona de cocción se apagará después de 5 segundos.

- 2 Para realizar ajustes de nivel más rápido, mantenga presionada la tecla **+** o **-** hasta llegar al ajuste deseado.

NOTA: Las configuraciones normales de intensidad son de 1/2 paso entre los niveles de intensidad de 2 a 6 a fin de permitir una cocción precisa. Un punto aparecerá junto al número para indicar un cambio de 1/2 paso en el nivel de intensidad.



- 3 Si las teclas **+** or **-** de la zona de cocción se mantienen presionadas durante más de 10 segundos, la pantalla del temporizador mostrará el mensaje de error **E1**. Para borrar este mensaje de error, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) de la zona de cocción que estaba configurando. Este mensaje NO se relaciona con la tecla del temporizador.

Apague el área de cocción:

- 1 Una vez completada la cocción, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) para apagar el área de cocción.
- 2 La pantalla correspondiente al área de cocción se apagará.
- 3 Si se presiona la tecla de ENCENDIDO (POWER) en lugar de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF), se apagará toda la cocina.

NOTA:

- Si se mueve el utensilio o cacerola del centro de cualquier zona de cocción activa por cualquier razón, un sensor detectará dicha acción y la zona de cocción ya no emitirá calor. La pantalla de dicha zona de cocción mostrará el último nivel de intensidad en esa área de cocción.
- La zona de cocción recordará el nivel de intensidad configurado hasta 90 segundos antes de que la zona de cocción se apague de forma automática.

⚠ ADVERTENCIA

La cocina cuenta con un indicador de calor residual **H** para cada zona de cocción. Este indicador advertirá que esta zona fue usada y que aún está emitiendo calor suficiente como para producir quemaduras. Evite tocar el mechero cuando aparece este indicador. Aunque la cocina esté en posición de APAGADO (OFF), la **H** permanecerá hasta que la cocina se haya enfriado.

INSTRUCCIONES DE USO

CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (cont.)

NIVEL SUPERIOR DE INTENSIDAD

El nivel más alto de intensidad (power boost), fue diseñado para calentar o hervir grandes cantidades de forma rápida. El nivel más alto funcionará durante un tiempo máximo de 12 minutos. Luego de 12 minutos, revertirá la intensidad automáticamente a 9.

ACTIVACIÓN DEL NIVEL MÁS ALTO

- 1 Encienda la zona de cocción deseada con la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) de dicha zona.
- 2 Al presionar la tecla  aparecerá  el .
- 3 Al presionar la tecla  nuevamente aparecerá la .

NOTA: La función de nivel más alto se activara durante un máximo de 12 minutos. Al finalizar el ciclo de intensidad más alto, la zona de cocción regresará por omisión al nivel de intensidad de . La función del nivel más alto NO se puede usar en las zonas de cocción del frente y de la  parte trasera del mismo lado en forma simultánea.

- 4 Para desactivar la función de nivel más alto y regresar la intensidad al nivel normal, toque la tecla .

NOTA: A fin de proteger los componentes electrónicos interiores de la cocina, esta última podrá desactivar de forma automática la función del nivel más alto de intensidad y regresar al nivel normal antes de haber transcurrido los 12 minutos. Esto es normal.

NOTA: Los procesos electrónicos involucrados con la cocción por inducción producen algunos ruidos de fondo atípicos. Estos ruidos son normales y son parte del proceso de cocción por inducción. Se debe tener en cuenta que estos ruidos son aún más notorios al cocinar con EL NIVEL MÁS ALTO DE INTENSIDAD.

CALIENTE

La cocina cuenta la una función de configuración CALIENTE (WARM), la cual funciona en la última zona de cocción usada en el nivel de intensidad más BAJO (LOW).

Para activarla:

Presione la tecla CALIENTE (WARM) y la última zona de cocción usada se configurará en BAJO (LOW). Aparecerá la  en la pantalla.

Para desactivarla:

Para desactivar la función CALIENTE (WARM) y recomenzar la cocción normal, presione la tecla  y aparecerá la .

GUÍA DE NIVEL DE INTENSIDAD

Configuración	Función	Usada para
9 o el Nivel más Alto	Calentar de forma rápida	Que los líquidos lleguen al punto de hervor.
7-9	Dorado intenso, fritura de grasas	Dorar carnes, calentar aceite para freír grasas, rehogar, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.
6-7	Asar, freír	Freír carnes, costillas, panqueques, salsas, huevos.
4-5	Hervir, cocción general	Cocinar cantidades grandes, sopas y estofados, tomates al vapor, cocinar carne o caldo.
3-4	Vapor	Cocinar vegetales al vapor dorar carnes a fuego lento.
2-3	Hervor a fuego lento	Hervir a fuego lento arroz o platos a base de leche, cocinar al vapor cantidades más pequeñas de papas y vegetales, calentar carnes listas para servir.
1-2, L	Derretimiento	Omelettes esponjosos, mantener platos calientes, derretir manteca o chocolate.
0	APAGADO (OFF)	Configuración de Apagado (Off).

NOTA: Estas configuraciones son pautas recomendadas para la cocción. Es posible que deba configurar el nivel de intensidad de acuerdo al tipo de comida y cacerola.

USO DE LAS zonas DE COCCIÓN DEL PUENTE

ÁREA DE COCCIÓN DEL PUENTE

Las dos zonas de cocción restantes se pueden usar juntas como una sola área de cocción utilizando la función Puente (Bridge). Esto le permitirá cocinar con cacerolas más grandes y apaisadas.

NOTA: Al usar la cacerola provista para el área del puente, es importante frotar la misma con aceite a fin de evitar quemaduras o adherencias no deseadas.

ACTIVACIÓN DEL PUENTE ÁREA DE COCCIÓN

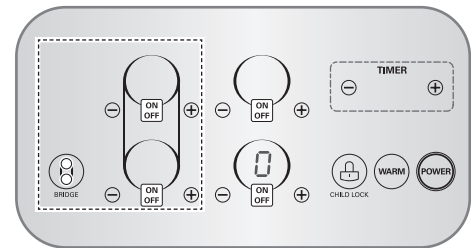
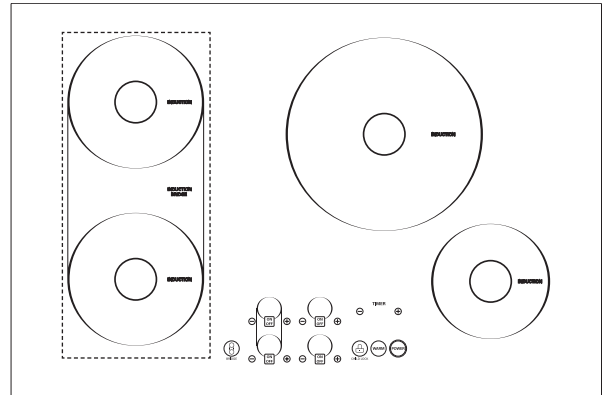


Presione la tecla PUENT (BRIDGE). El indicador sobre la tecla se iluminará.

Presione la tecla **+** o **-** para que cualquiera de las zonas de cocción izquierdas ajusten el nivel de intensidad para ambas zonas de cocción.

NOTA:

- Use la cacerola provista para el área del puente SÓLO sobre el área de cocción del puente.
- Para adquirir cacerolas para el puente adicionales o de reemplazo, llame al 1-800-243-0000 y elija la opción adecuada del menú. O visite nuestro sitio web en <http://us.lgservice.com>.



AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

La función de temporizador puede ser de ayuda si es necesario realizar la cocción de una receta durante un tiempo específico. El temporizador se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Una vez configurado, la pantalla digital entre las teclas **+** o **-** comenzará la cuenta regresiva de los minutos restantes.

USO DEL TEMPORIZADOR

- 1 Presione las teclas **+** o **-** debajo de la palabra TEMPORIZADOR (TIMER). Cada vez que presione aumentará o disminuirá el tiempo en un minuto, de 1 a 99 minutos. También puede mantener presionado **+** o **-** para aumentar o disminuir la intensidad. La pantalla del temporizador se iluminará.
- 2 Una vez que haya configurado el tiempo deseado, la pantalla dejará de estar iluminada y el temporizador comenzará la cuenta regresiva, una vez que no se haya tocado ninguna tecla durante 5 segundos. Cuando el temporizador llegue a **00**, se escuchará un pitido largo que indicará que finalizó el conteo.

NOTE: La función de temporizador sólo cuenta por minutos. NO cumple la función de ENCENDIDO (ON) o APAGADO (OFF) de la cocina.

CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

- 1 Para cancelar el temporizador, toque las teclas **+** y **-** del TEMPORIZADOR (TIMER) al mismo tiempo, O Mantenga presionada la tecla **+** o **-** hasta que aparezca **00** en la pantalla.
- 2 La pantalla del temporizador se apagará.

INSTRUCCIONES DE USO

USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear la cocina totalmente en cualquier momento cuando no esté en uso.

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para configurar la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) la cocina deberá estar apagada. Si no se encuentra apagada, mantenga presionada la tecla de ENCENDIDO (POWER) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador sobre la tecla de ENCENDIDO (POWER) se apagará.



Mantenga presionada la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) se encenderá a fin de indicar que la cocina está bloqueada.

Bloquear la cocina evitará que las zonas de cocción se enciendan en forma accidental.

CÓMO CANCELAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para apagar la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK), mantenga presionada la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla se apagará y la cocina podrá ahora ser usada normalmente.

OTRAS FUNCIONES

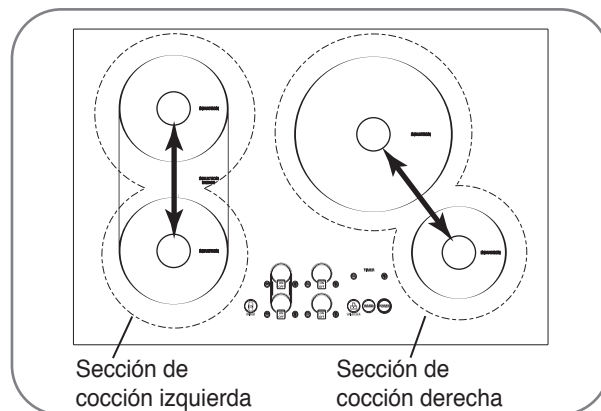
INTERCAMBIO DE ENERGÍA

La cocina está equipada con cuatro zonas de cocción por inducción dentro de dos secciones para calentar. Las zonas de cocción derechas e izquierdas cuentan con dos inversores de inducción independientes – un inversor para cada una de las dos secciones para calentar. Dos zonas de cocción de una sección para calentar comparten la energía de un inversor. Esto se llama intercambio de energía (power sharing). Por ejemplo, si está cocinando sobre ambas zonas de cocción derechas, se mantendrá el último nivel de intensidad (power level), mientras que la primera área de cocción podrá experimentar una mínima reducción del nivel de intensidad.

CONSEJOS SOBRE INTERCAMBIO DE ENERGÍA

Recuerde configurar el nivel de energía para el ítem de comida que desee mantener para el final en una cocción constante. Al usar dos zonas de cocción, puede permanecer un nivel de energía constante

para dos cacerolas en utilizando dos sección para calentar. Ubicando una cacerola en una de las zonas de cocción de la sección izquierda y la otra cacerola en una de las zonas de cocción de la sección derecha.



APAGADO AUTOMÁTICO

Si la zona de cocción se usa de forma constante durante más de 17 horas y la configuración de control no varía, la zona de cocción se apagará de forma automática.

CONTROL AUTOMÁTICO DEL NIVEL DE INTENSIDAD

Es posible que el nivel de intensidad que aparece sea diferente del nivel real en el rango de temperatura alta. A fin de evitar el sobrecalentamiento de la cocina, el nivel de intensidad se controla de forma automática.

LIMPIEZA DE LA COCINA

La limpieza general sobre superficies de cocción de vidrio cerámico de inducción es considerablemente más fácil que sobre superficies de calor radiante.

NOTA:

A fin de evitar la activación accidental de los controles, se recomienda que configure la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) antes de efectuar la limpieza.

IMPORTANTE:

- Los agentes de limpieza no deben tomar contacto con la superficie de vidrio cerámico caliente. Todos los agentes de limpieza se deben eliminar completamente con agua potable.
- No utilice limpiadores agresivos tales como rociadores para horno o parrilla, limpiadores ásperos que producen desgaste ni limpiadores para ollas que sean abrasivos.
- Limpie la superficie de vidrio cerámico luego de cada uso cuando esté caliente al tacto o fría. Esto evitará que los derrames se quemen. Quite marcas de agua, grasa o decoloración con un raspador para vidrio y un limpiador para vidrio cerámico.

NOTA:

Puede usar raspadores de vidrio o limpiadores de vidrio cerámico que encontrara en su tienda local de productos de este tipo.

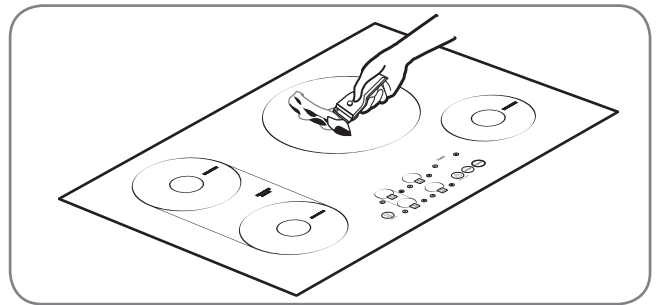
LIMPIEZA GENERAL

- 1 Una vez fría, limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo húmedo y una cantidad pequeña de limpiador de vidrio cerámico.
- 2 Seque con un trapo seco.
- 3 Una vez por semana, limpie totalmente toda la superficie de vidrio cerámico con un limpiador de vidrio cerámico comercialmente disponible.
- 4 Luego limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo limpio y suave, humedecido con agua potable y pule y seque con un trapo limpio sin hilachas.

CÓMO ELIMINAR MUCHA SUCIEDAD

Para eliminar comida que hirvió o manchas difíciles, use un raspador para vidrio.

- 1 Sostenga el raspador para vidrio en un ángulo de aproximadamente 45° sobre la superficie de vidrio cerámico.
- 2 Elimine la suciedad deslizando la hoja sobre la zona.
Use un limpiador de vidrio cerámico del tipo descrito en
- 3 LIMPIEZA GENERAL.



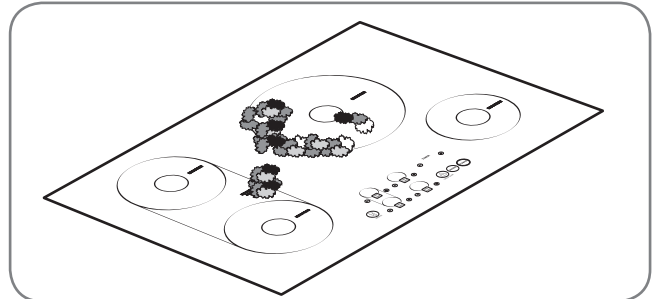
SUCIEDAD PROBLEMÁTICA

- 1 Elimine azúcar, plástico derretido, papel de aluminio u otros materiales que se derriten con un raspador para vidrio de forma inmediata y mientras se encuentren calientes. Si no realiza esta acción, se podrá ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina. Si la zona de cocción ya se enfrió, caliente la misma nuevamente.

IMPORTANTE: Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente. Use un protector y un guante para horno.

- 2 Luego limpie la cocina normalmente una vez que esté fría.

NOTA: Las rayas o marcas oscuras sobre la superficie del vidrio cerámico ocasionadas por la base de una cacerola con puntas filosas no se podrán eliminar. Sin embargo, las mismas no impiden el buen funcionamiento de la cocina.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

LA INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DEBERÁ SER REALIZADA POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR DE ELECTRICIDAD LOCAL.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

NOTAS PARA EL INSTALADOR:

- Lea todas las instrucciones que aparecen en estas instrucciones de instalación antes e instalar la cocina.
- Retire el material de empaque antes de conectar la cocina al enchufe.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.
- Sólo ciertos modelos de cocinas se pueden instalar sobre ciertos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de que estas instrucciones queden en manos del comprador.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde esta Guía del Usuario e Instrucciones de Instalación para referencia futura.

NOTA: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Aquellos daños ocasionados por no cumplir con estas instrucciones no estarán cubiertos por la garantía de la cocina.

DESEMPAQUE DE LA COCINA

1 Desempaque e inspeccione visualmente cualquier daño o componentes faltantes de la cocina.

2 Asegúrese de guardar la botella del limpiador y acondicionador que se encuentran dentro de la bolsa con documentación, en un lugar donde el usuario pueda encontrarla con facilidad. Es importante que la cocina de vidrio cerámico se precaliente antes de usar. Lea la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIMENSIONES DE LA COCINA

Ancho	30 ⁷ / ₈ " (783 mm)
Profundidad	21 ³ / ₄ " (552 mm)
Altura	2 ³ / ₁₆ " (56 mm)

DIMENSIONES DE LA BASE DE APOYO

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

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:

240/208 VAC, 60 Hz.

Carga de corriente máxima:

7.4 kW/6.7 kW

ZONAS DE COCCIÓN

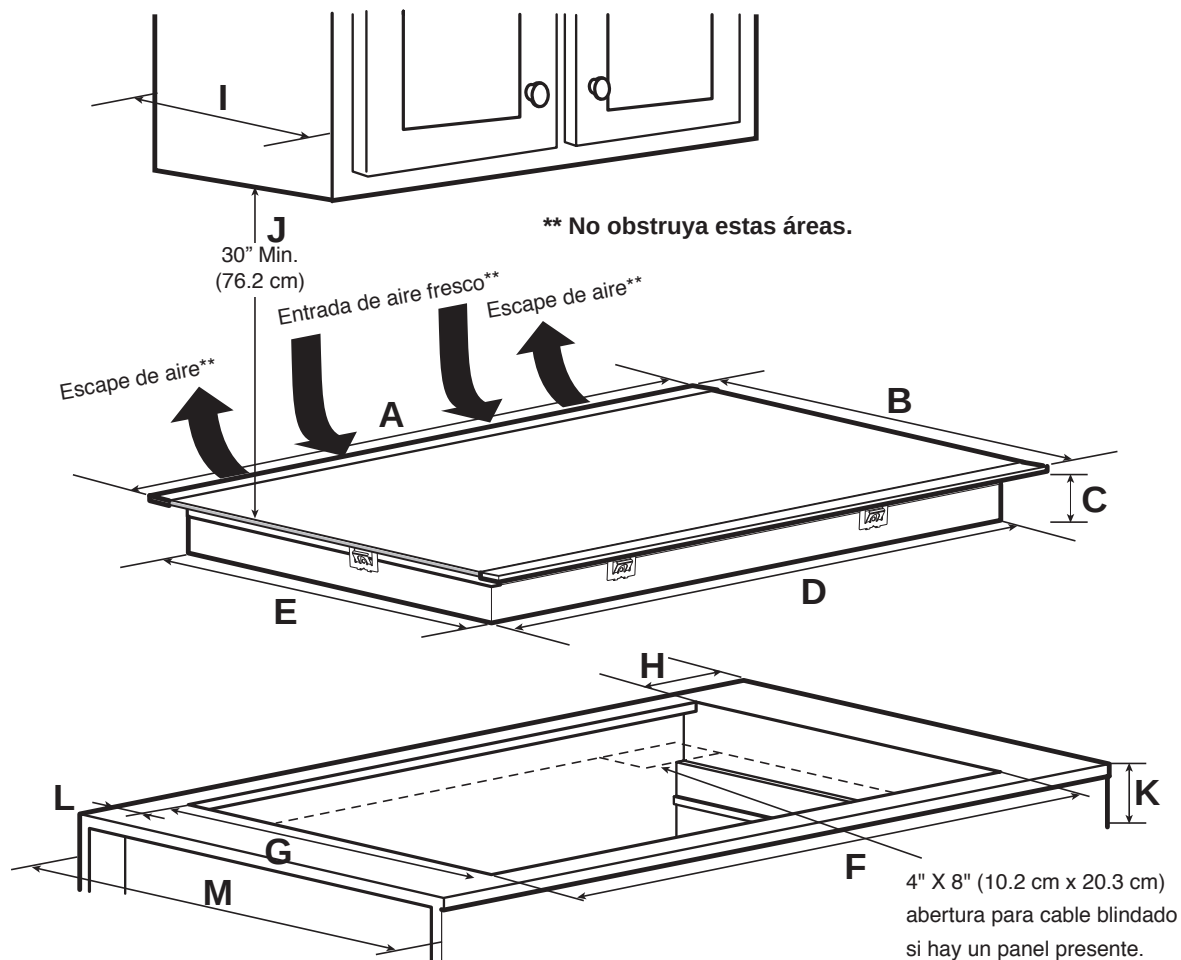
Posición	Diámetro	Potenciá *
Frente Izquierdo	7" (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Parte Trasera Izquierda	7" (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Frente Derecho	6" (150 mm)	1400W (1800W Nivel Máximo)
Parte Trasera Derecha	10 ¹ / ₄ " (260 mm)	2400W (3300W Nivel Máximo)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

- Todas las cocinas eléctricas usan un cable de tres o cuatro polos, de una sola fase, 240/208 voltios, 60 hertz, con suministro eléctrico a tierra de AC (corriente alterna).
- Se debe mantener una distancia mínima de 30" (76.2 cm.) entre la cocina y los muebles sobre ésta.



Unidad	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Pulg.	30 ¹³ / ₁₆	21 ³ / ₄	2 ³ / ₁₆	28 ¹³ / ₁₆	19 ⁵ / ₈	29 ³ / ₈	29 ¹ / ₂	20 ¹ / ₄	20 ³ / ₈	1 ³ / ₁₆	1 ⁵ / ₁₆	24	30	4 ³ / ₁₆	1 ¹ / ₂	24
mm	783	552	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

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

Deje un espacio de 2" (5 cm.) debajo de la abertura del cable blindado a fin de dejar espacio para el cable eléctrico y para la instalación de la caja de empalmes sobre la pared en la parte trasera de la cocina.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES Y DESPEJE

El gabinete de la parte Superior no deberá superar una profundidad máxima de 130" (33 cm.)

30" (76.2 cm.) min. de despeje entre la parte superior de la plataforma de la cocina y la parte inferior del gabinete de madera o metal sin protección

Min. distancia recomendada entre el extremo trasero del apoyo y de la superficie combustible más cercana sobre la base

10" (25.4 cm)

18" (45.7 cm)

24" (61 cm.) min. cuando la parte inferior de madera o metal del gabinete está protegida por no menos de cartón de retardo de Incendios de 1/8" cubierto con no menos que una hoja de acero Inoxidable N° 28 MGS, 0.0150 (0.4 mm.), de aluminio de 0.024 (0.6 mm.) o de cobre de 0.020 (0.5 mm.).

12" (30.5 cm)

Min. desde el extremo de la cocina hasta la pared combustible más cercana (sobre cualquier lado de la unidad)

Se debe dejar un espacio vacío debajo de la cocina por cuestiones de instalación

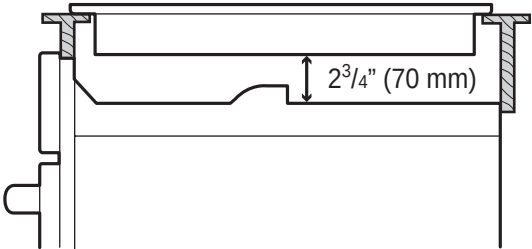
Ubicación aproximada de la caja de empalmes

PRECAUCIÓN
A fin de eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar superficies calientes, no se deberá usar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre la cocina. De haber un gabinete de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana de salida de aire con proyección horizontal a 5" (12.7 cm.) como mínimo del frente de los gabinetes.

Modelo	H	L
30"	7 ¹ / ₂ " (191mm)	1 ¹ / ₂ " (38mm)

PRECAUCIÓN
Es muy importante mantener una distancia de 2³/₄" (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ Espacio recomendado entre la encimera y el horno



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Asegúrese que su cocina sea instalada y conectada a tierra de forma adecuada por un instalador o técnico calificado.
- La cocina deberá estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA N° 70 – última edición en los Estados Unidos.

ADVERTENCIA

El encendido eléctrico de la cocina deberá estar apagado mientras se realizan las conexiones de línea. Si esto no se cumple, se pueden sufrir heridas personales graves o la muerte.

CÓMO BRINDAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la caja de empalmes debajo del gabinete y extienda un cable de 120/240 o 120/208 voltios, de AC (corriente alterna) desde el panel del circuito principal.

NOTA: NO conecte el cable al panel del circuito en esta oportunidad.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

- 1 Se requiere un cable eléctrico de una fase de tres o cuatro polos de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz, AC (corriente alterna) en un circuito separado con fusible en ambos lados de la línea (se recomienda un fusible de retardo de tiempo o un disyuntor). NO use un fusible neutro. El tamaño del fusible no deberá exceder el promedio del circuito del electrodoméstico especificado en la placa.

- 2 Esta unidad puede consumir hasta 7,400 W en 240 VAC. Se debe usar un disyuntor de 40 Amp con un cable de calibre n° 8 AWG.

NOTA: Los tamaños de los cables y las conexiones deben ser acordes al tamaño del fusible y al promedio que figura en la placa del electrodoméstico, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA N° 70 – última edición y códigos y ordenanzas locales.

- 3 El electrodoméstico se debe conectar a la caja del fusible de desconexión (o disyuntor), a través de un cable enfundado no metálico y blindado que sea flexible. El cable blindado y flexible que se extiende del electrodoméstico se debe conectar directamente a la caja de empalmes conectada a tierra. La caja de empalmes se deberá ubicar como se muestra en la página 22, con la mayor soltura posible del cable que queda entre la caja y el electrodoméstico, de modo que se pueda mover en caso de necesitar reparaciones.
- 4 Se deberá brindar un amortiguador con refuerzos adecuado a fin de ajustar el cable blindado y flexible a la caja de empalmes.

ADVERTENCIA

No se deberá usar un prolongador con este electrodoméstico. El uso del mismo podrá ocasionar un incendio, descarga eléctrica u otras heridas personales.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el cable blindado y flexible que se extiende desde la unidad de la superficie hasta la caja de empalmes, utilizando un amortiguador de refuerzo adecuado sobre el lugar por donde ingresa el cable blindado a la caja de empalmes. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.

Este equipo requiere que se realice una conexión a tierra.

Este electrodoméstico se fabricó con un cable de corriente y un cable a tierra conectado de color verde o cobre.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:

Las puntas del cable blindado suministradas con el electrodoméstico son de clasificación UL para conexión a un cableado hogareño de calibre más grande. El aislante de las puntas resiste a temperaturas mucho más altas que las estimadas para el cableado hogareño. La capacidad de transmisión de corriente del cable conductor depende del nivel de temperatura del aislante alrededor del cable, y no del calibre del cable únicamente.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES PERMITEN LA CONEXIÓN DEL CONDUCTOR A TIERRA DEL ELECTRODOMÉSTICO AL CABLE NEUTRO (BLANCO)

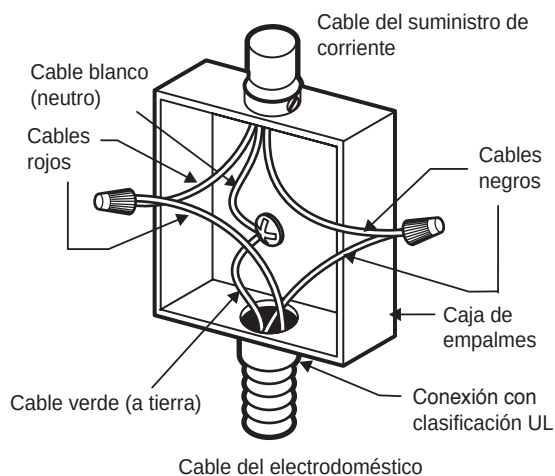
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

- 1 Desconecte el suministro de corriente.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

No podrá conectar a tierra la cocina a través del cable neutro (blanco) si la misma se usa en una instalación de circuito derivado nueva (1996 NEC), casa móvil, vehículo de recreación o donde los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco). Cuando la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco) esté prohibida, se deberá usar un cable de conexión de cuatro polos. No cumplir con esta advertencia podrá ocasionar como resultado electrocutamiento u otras heridas personales graves.

3-CAJA DE EMPALME CON CABLE A TIERRA



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

SI LA COCINA SE USA EN UNA INSTALACIÓN DE CIRCUITO DERIVADO NUEVA (1996 NEC), CASA MÓVIL, VEHÍCULO DE RECREACIÓN O DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA CONEXIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL CABLE NEUTRO (BLANCO)

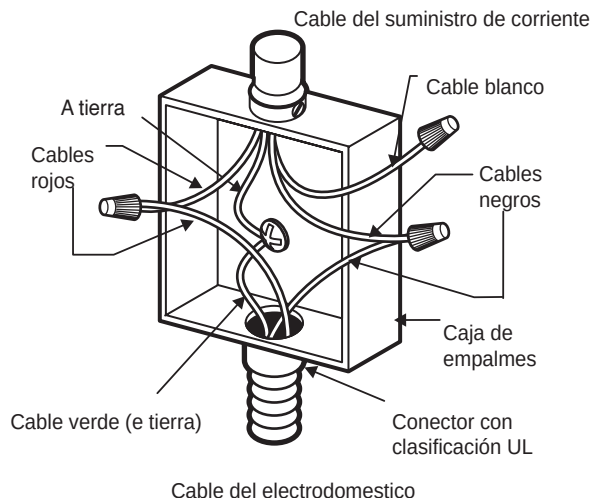
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales..

- 1 Desconecte el suministro de corriente.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

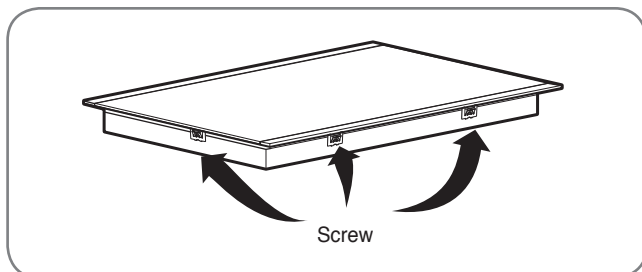
Si conectará un sistema de cableado eléctrico de conexión de 4 polos, el cable de conexión a tierra NO DEBE ser conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 polos.

CAJA DE EMPALME CON 4 CABLES A TIERRA



INSTALACIÓN DE LA COCINA

- 1 Inspeccione visualmente que la cocina no esté dañada. Asegúrese que todos los tornillos de la cocina estén ajustados (vea ubicaciones más abajo).

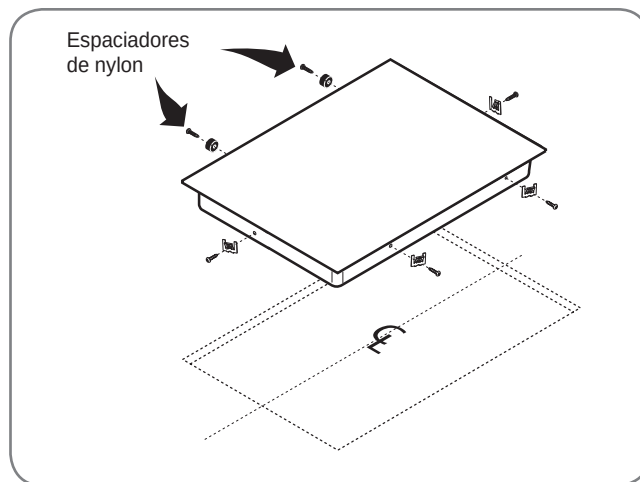


⚠ ADVERTENCIA

No quite los espaciadores de nylon sobre los bordes de la cocina. Estos espaciadores centran la cocina en el espacio provisto. La cocina se debe centrar a fin de permitir una salida de aire adecuada y para evitar la acumulación excesiva de calor que podría producir daños por calor o incendios.

- 2 Mueva con cuidado hacia abajo la cocina sobre la base de apoyo, asegurándose que no se enrede con ningún cable.

NOTA: No use compuestos de masilla. La cocina se debe poder retirar en caso de que sea necesaria una reparación.



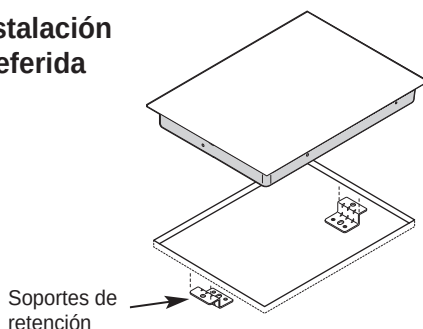
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE LA COCINA (cont.)

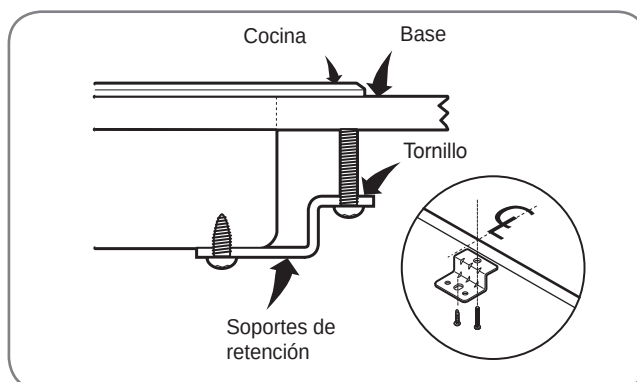
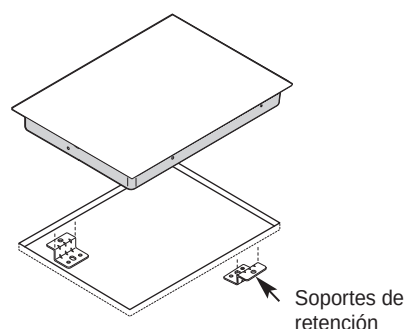
- 3 Instale los soportes de retención en la parte inferior de la cocina; luego ajuste los tornillos contra la parte inferior de la base como se muestra.

NOTA: Los soportes de retención DEBEN ser instalados de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA N° 70 – última edición.

Instalación preferida



Instalación Alternativa



CONTROL FINAL

Realice un control final del funcionamiento de la cocina, asegurando que la misma se encienda de modo correcto y que cada zona de cocción funcione adecuadamente. Para más detalles, lea las Instrucciones de Uso de esta guía.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

Los números de modelo y de serie están ubicados en una placa que se encuentra en la parte inferior de la cocina. Escriba los mismos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

⚠ PRECAUCIÓN

No toque el vidrio de la cocina ni las zonas de cocción. Es posible que estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Antes de solicitar reparaciones, revise esta lista. Es posible que le ahorre tiempo y gastos. Esta lista incluye hechos comunes que no son el resultado de un defecto de fabricación o materiales.

Problema	Causas Posibles	Soluciones
La cocina no funciona	- Los controles de la cocina están bloqueados. - Se activó el disyuntor o saltó el fusible. - Corte de corriente. - Instalación de cableado incompleta.	- Lea sobre el <i>USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS</i> para apagar dicha función. - Vuelva a activar el disyuntor o reemplace el fusible. - Controle las luces del hogar para confirmar que se trata de un corte de corriente. - Comuníquese con el instalador o el vendedor.
La cocina no calienta	- No se colocó ningún utensilio o se colocó un utensilio inadecuado en la zona de cocción. - El tamaño del utensilio es incorrecto para la zona de cocción seleccionada. - El utensilio no se apoya de forma completa sobre la zona de cocción. - Área de cocción seleccionada incorrecta. - La cocina no recibe corriente.	- Asegúrese que el utensilio esté centrado en la zona de cocción y que sea del tipo adecuado para la cocción por inducción. Lea <i>SELECCIÓN DE UTENSILIO</i>. - La parte inferior del utensilio debe ser lo suficientemente grande como para cubrir la zona de cocción en su totalidad. Lea <i>SELECCIÓN DE UTENSILIO</i>. - Las partes inferiores del utensilio deben ser planas y estar centradas en la zona de cocina. Lea <i>SELECCIÓN DE UTENSILIO</i>. - Asegúrese que el control correcto de la zona de cocción usada esté en la posición ENCENDIDO (ON). - Lea "La cocina no funciona" más arriba.
La cocina se apaga mientras se cocina	- El sensor de calor interior de la cocina detectó temperatura alta dentro de la cocina. - Se activó el apagado automático. - Líquido u objeto en la zona de controles.	- Asegúrese que las salidas de aire de la cocina no estén bloqueadas. Lea página 21 en las Instrucciones de Instalación. - La cocina cuenta con la función de apagado automático, la cual apaga la misma en su totalidad si un área de cocción estuvo encendida en forma ininterrumpida durante 17 horas. - El control de la cocina puede interpretar los líquidos u objetos en la zona de controles como un contacto, el cual puede hacer que la cocina se apague. Limpie derrames o quite objetos y vuelva a encender la cocina.
El nivel de intensidad de una zona de cocción se iluminó	- Se retiró el utensilio de la zona de cocción. - El utensilio no está centrado en la zona de cocción.	- Vuelva a colocar el utensilio en la zona de cocción dentro de los 90 segundos a fin de mantener la configuración del nivel de intensidad - Asegúrese que el utensilio esté centrado y que descansa de forma plana sobre la zona de cocción. Lea <i>SELECCIÓN DE UTENSILIO</i>.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Problema	Causas Posibles	Soluciones
El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST) no funciona	El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO se está usando en dos zonas de cocción del mismo lado de la cocina.	Cada lado de la cocina comparte un inversor para ambas zonas de cocción. El Nivel de Intensidad Más Alto no se puede usar con dos zonas de cocción en el mismo inversor al mismo tiempo. Lea sobre <i>NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST)</i> e <i>INTERCAMBIO DE ENERGÍA (POWER SHARING)</i>.
E1 aparece en la pantalla del temporizador	Se presionó una tecla del control durante demasiado tiempo.	Este mensaje aparecerá en cualquier tecla excepto que se presionen las teclas + o - del Temporizador durante más de 10 segundos. También aparecerá si se derraman líquidos o se dejan objetos en la zona de controles. Para borrar el código de error, retire cualquier líquido u objetos del área de controles y presione la tecla de ENCENDIDO (POWER) para reiniciar la cocina.
E2 aparece en la pantalla del temporizador	El nivel de voltaje que recibe la cocina es demasiado bajo.	Si el voltaje suministrado a la cocina es demasiado bajo, no funcionará correctamente y aparecerá este mensaje de error. Esto se puede deber a un nivel de voltaje reducido en el suministro del circuito del hogar. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve al nivel normal, el código desaparecerá.
F aparece en la pantalla y un número aparece en la pantalla del temporizador	Mensaje de error por falla electrónica.	APAGUE la cocina; luego apague el encendido del fusible o disyuntor durante aproximadamente 30 segundos. aparece en la pantalla Vuelva a encender el suministro de corriente y encienda del temporizador la cocinapresionando la tecla ENCENDIDO (POWER). Si el mensaje de error permanece, comuníquese con el servicio de reparaciones.
H se ilumina en la pantalla	Corte de luz o arranque inicial.	Cuando la cocina se enciende por primera vez o luego de un corte de corriente, la H se iluminará en la pantalla durante 90 segundos, o hasta que la tecla de ENCENDIDO (POWER) se toque durante 2 segundos.

LG ELECTRONICS, INC.

COCINA A INDUCCIÓN LG GARANTÍA LIMITADA – EE.UU.

ESPAÑOL

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

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

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

PARA CONTACTAR LG ELECTRONICS POR CORREO:

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

NOTES

NOTES



LG Customer Information Center

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

Register your product Online!

www.lg.com