

SKS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE SURFACE DE CUISSON

FRANÇAIS

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**
- **NE TENEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

SKSRT360GS

SKSRT480GS



MFL71677607_05

www.sksappliances.com

Copyright © 2024 - 2025 LG Electronics. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

9 APERÇU DU PRODUIT

- 9 Pièces
- 9 Accessoires

10 INSTALLATION

- 10 Caractéristiques du produit
- 10 Avant d'installer la surface de cuisson
- 12 Exigences en matière de ventilation
- 12 Emplacement approprié
- 15 Alimentation en gaz
- 15 Installation de la surface de cuisson
- 17 Raccordement de la surface de cuisson à l'alimentation en gaz
- 18 Branchements électriques
- 19 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

20 FONCTIONNEMENT

- 20 Aperçu du panneau de commande
- 21 Modification des réglages du four
 - 21 Mode Sabbath
 - 21 Wi-Fi
 - 21 Smart Diagnosis^{MC}
- 22 Utilisation de la surface de cuisson
 - 22 Module de cuisson à gaz
 - 22 Minuteries de la surface de cuisson
- 23 Brûleurs au gaz de surface
 - 23 Avant l'utilisation
 - 23 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 24 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 24 En cas de panne de courant
 - 24 Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz
- 25 Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)
- 25 Utilisation d'un wok
- 25 Utilisation des grils de la surface de cuisson
- 26 Plaque chauffante à gaz intégrée

28 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 28 Application LG ThinQ
- 29 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
- 29 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
- 29 Caractéristiques de l'équipement radio
- 30 Avis de la FCC
- 30 Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF
- 30 Avis d'Industrie Canada
- 30 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

31 ENTRETIEN

- 31 Panneau de commande
- 31 Brûleurs de surface au gaz
- 32 Grilles des brûleurs
- 32 Surface de cuisson à gaz
- 33 Plaque chauffante
- 34 Extérieur
- 34 Boutons et panneau du collecteur avant

35 DÉPANNAGE

- 35 FAQ
- 36 Avant d'appeler le réparateur

37 GARANTIE LIMITÉE

- 37 CANADA
 - 37 CONDITIONS
 - 38 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT
 - 38 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS
- 40 Non couvert par la garantie

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au www.sksappliances.com



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. **Les ustensiles de cuisine seront chauds.** Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5 po).



AVERTISSEMENT

- Ne jamais utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



MISE EN GARDE

- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.
- Risque de choc électrique. Si le cordon ou la fiche est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et remplacez-le uniquement par un cordon ou une fiche du même type.

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium en contact avec les éléments chauffants.

FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.

MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.

BRÛLEURS DE SURFACE

AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Les casseroles ne doivent pas dépasser 280 mm (11 po) de diamètre. L'utilisation de casseroles surdimensionnées peut décolorer les surfaces en acier inoxydable situées autour de la surface de cuisson. Nettoyez les zones décolorées avec un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.

MISE EN GARDE

- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.

UTILISATION DE LA PLAQUE

MISE EN GARDE

- Ne touchez pas à la plaque avant qu'elle soit refroidie.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le plateau de la plaque de cuisson. Videz le plateau de la plaque de cuisson après chaque utilisation. Sinon, un feu de graisse peut se produire.
- Ne bloquez pas l'évent de la plaque en plaçant des objets devant celui-ci.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Cela pourrait fissurer la plaque.
- Nettoyez et séchez soigneusement la plaque avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

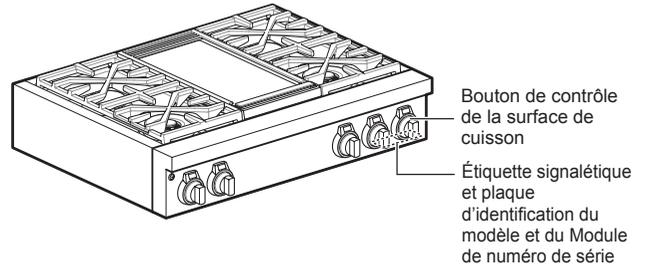
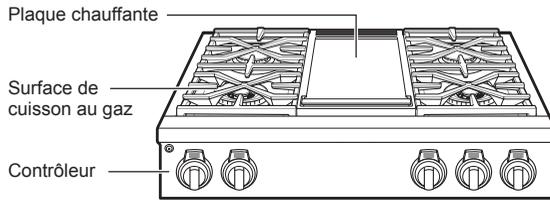
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160 °F
 - Volaille : 165 °F
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
 - Poisson/fruits de mer : 145 °F

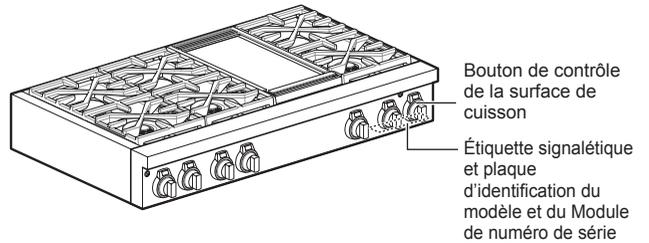
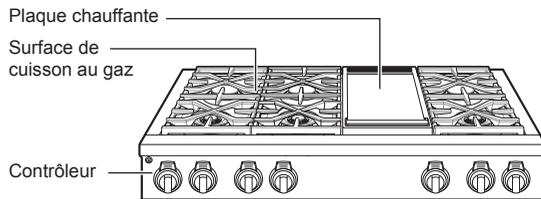
APERÇU DU PRODUIT

Pièces

Modèle: SKSRT360GS



Modèle: SKSRT480GS



Accessoires

Accessoires inclus



Plateau à graisse (1 ch.)



Manuel du Propriétaire (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL



Buses de surface de cuisson
SKSRT360GS (8 ch.)
SKSRT480GS (12 ch.)



Buse de grille (1 ch.)



Guide d'installation (1 ch.)

REMARQUE

- S'il manque des accessoires, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] ou visitez notre site Web au www.sksappliances.com.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques décrits dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de surface de cuisson	SKSRT360GS, SKSRT480GS
Description	SKSRT360GS : Cuisinière au gaz de 36 po SKSRT480GS : Cuisinière au gaz de 48 po
Conditions de l'alimentation	120 VAC 60 Hz 444 W
Cordon d'alimentation	4 1/4 pi Prise de mise à la terre à trois broches (1,3 m)
Emplacement du gaz et de l'électricité	Arrière gauche
Dimensions de la surface de cuisson	SKSRT360GS : 35 7/8 po (911 mm) (W) x 8 15/16 po (228 mm) (H) x 26 3/4 po (679 mm) (D) SKSRT480GS : 47 7/8 po (1216 mm) (W) x 8 15/16 po (228 mm) (H) x 26 3/4 po (679 mm) (D)
Dimensions de la découpe de comptoir	SKSRT360GS : 36 po (914,4 mm) (W) x 7 13/16 po (198 mm) (H) x min. 24 po (610 mm), max. 25 po (635 mm) (D) SKSRT480GS : 48 po (1219,2 mm) (W) x 7 13/16 po (198 mm) (H) x min. 24 po (610 mm), max. 25 po (635 mm) (D)
Hauteur jusqu'à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)

Avant d'installer la surface de cuisson



AVERTISSEMENT

- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant l'expédition.

REMARQUE

- Important – Gardez pour l'utilisation par l'inspecteur en électricité local.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz, ceux-ci doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Préparation en vue de l'installation

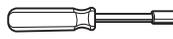
Outils nécessaires



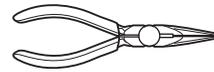
Tournevis Phillips



Tournevis plat



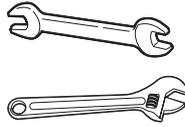
Tourne-écrou 1/4 po



Pincés



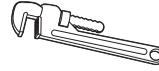
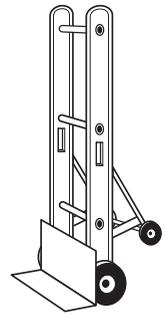
Niveau



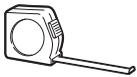
Clé à molette ou clé ajustable



Lunettes de protection

Clé à tube (2)
(une pour le support)

Chariot



Ruban à mesurer



Gants

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord conique pour raccordement à la conduite d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord conique pour raccordement au régulateur de pression de la cuisinière (1/2 po ou NPT de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse

Exigences en matière de ventilation

Il est recommandé d'installer ces surfaces de cuisson avec une hotte de ventilation appropriée.

En raison de la grande capacité thermique de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'elle respecte le code du bâtiment local.

⚠ AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la surface de cuisson. Ce débit d'air pourrait interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz et entraîner un danger d'incendie ou d'explosion.

Vous trouverez ci-dessous l'espace minimal requis entre la surface de cuisson et toute surface horizontale située au-dessus. Le non-respect de cette distance peut entraîner un danger d'incendie.

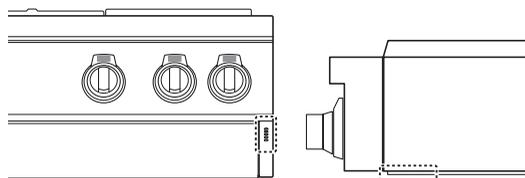
- Les installations sans hotte nécessitent un espace minimal de 36 po avec toute surface combustible située au-dessus.

Emplacement approprié

- Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La surface de cuisson ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant. (Voir la section « Dimensions et dégagements du produit ».)
- La profondeur maximale des armoires suspendues qui sont installées de chaque côté de la hotte est de 13 po (330 mm). Les armoires murales doivent se trouver à 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.
- Un dégagement minimal de 36 po (914 mm) est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 po (762 mm) est permis lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 1/4 po (6,4 mm) recouvert d'une tôle d'acier d'au moins 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,38 mm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,61 mm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,02 po (0,51 mm) d'épaisseur.
- Surfaces incombustibles : comme elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

⚠ MISE EN GARDE

- **La surface de cuisson doit être de niveau pour fonctionner correctement.**
- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la surface de cuisson.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la surface de cuisson qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- **Ne placez pas votre surface de cuisson à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air.** Les panneaux latéraux de gauche et de droite sont 5 mm plus haut que la base de la surface de cuisson. Assurez-vous que les côtés de la surface de cuisson qui fournissent de l'air frais pour la ventilation ne sont pas bloqués.

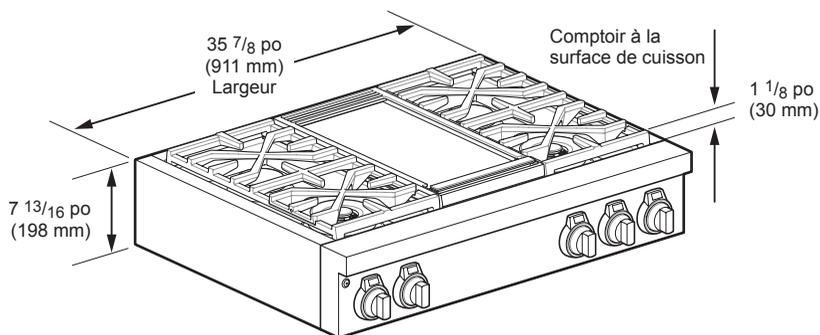


- **Cette surface de cuisson est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires situées autour de la surface de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F) générée par l'appareil.** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.

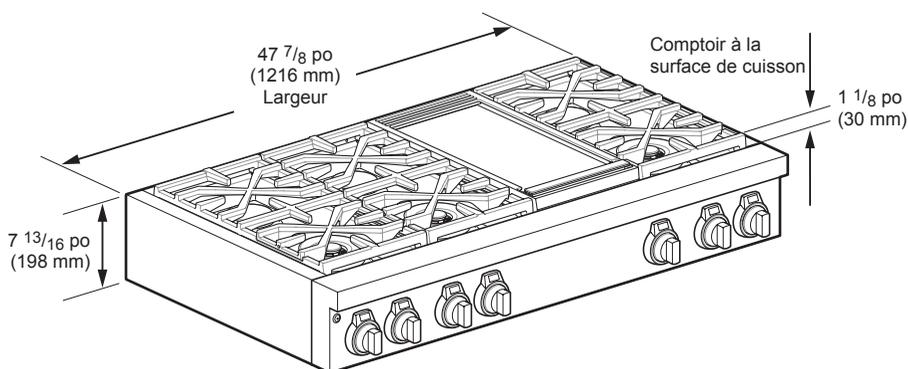
Dégagements pour l'installation

Le nombre de brûleurs au gaz varie selon la taille de la surface de cuisson.

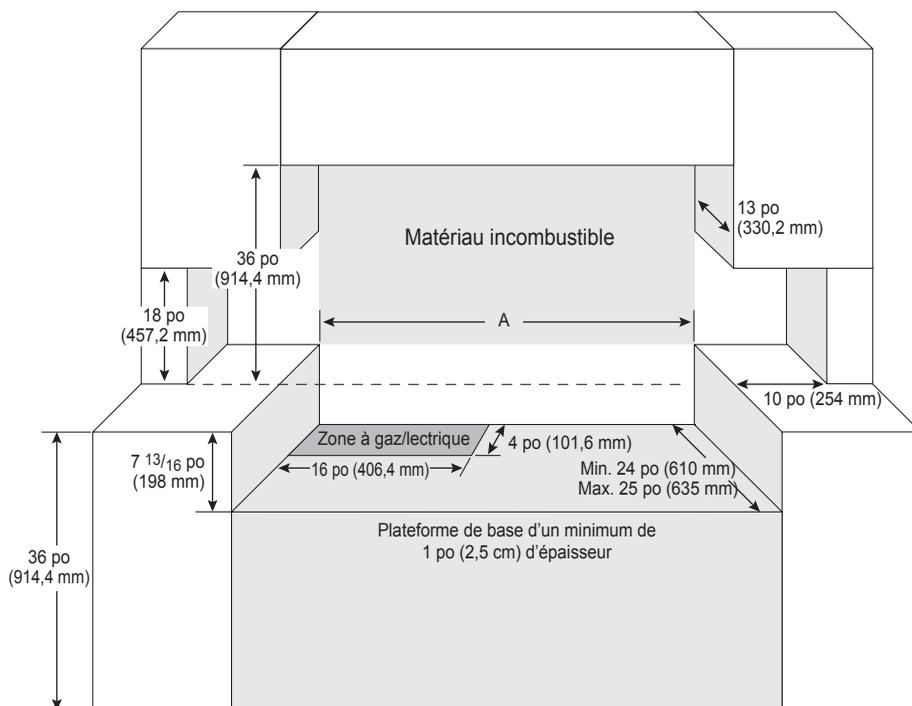
Modèle: SKSRT360GS



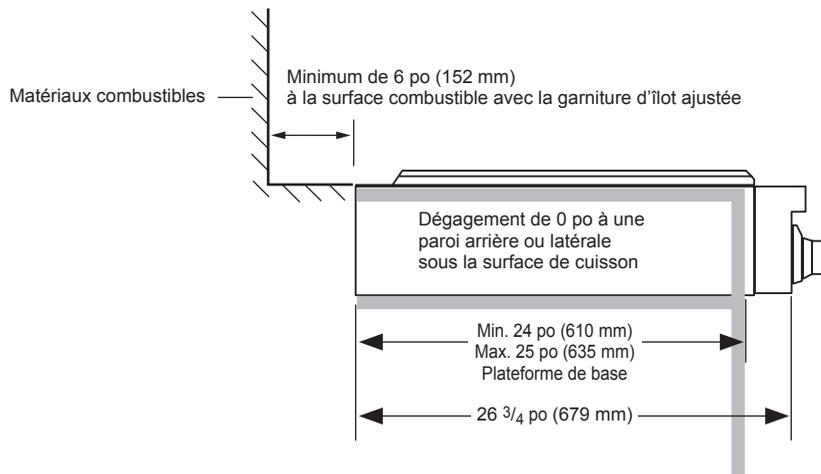
Modèle: SKSRT480GS



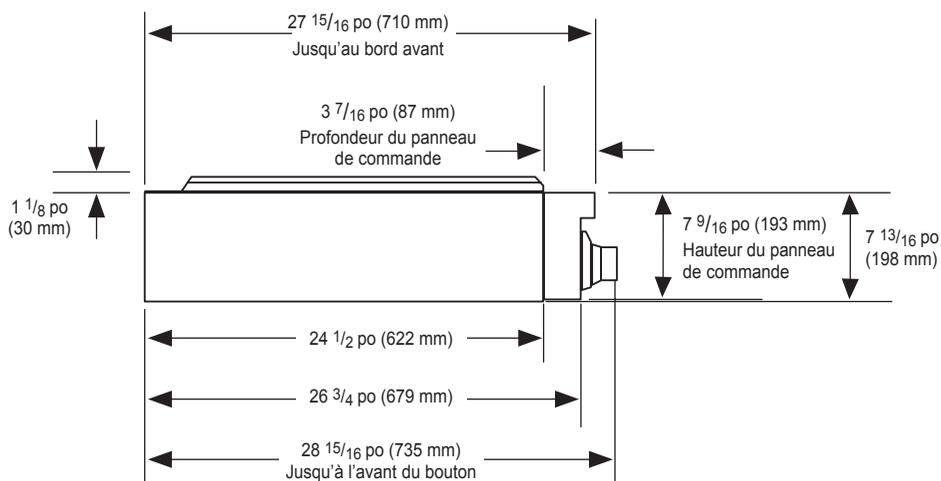
Emplacement universel des services publics



Modèle	SKSRT360GS	SKSRT480GS
A	36 po (914,4 mm)	48 po (1219,2 mm)

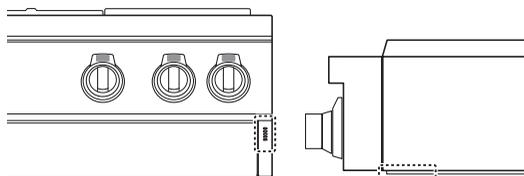


Dimensions et dégagements du produit



Ventilation

- **Ne placez pas votre surface de cuisson à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air.** Les panneaux latéraux de gauche et de droite sont 5 mm plus haut que la base de la surface de cuisson. Assurez-vous que les côtés de la surface de cuisson qui fournissent de l'air frais pour la ventilation ne sont pas bloqués.



Alimentation en gaz

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 6 po et 10,5 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 11 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué cidessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 5/8 po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

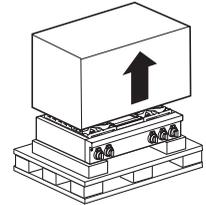
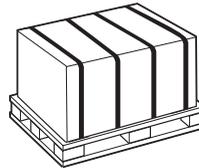
Installation de la surface de cuisson

Déballage de la surface de cuisson



MISE EN GARDE

- **Danger de poids excessif : Au moins deux personnes sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil.** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.



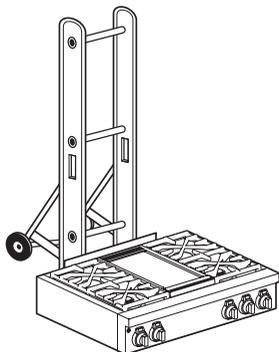
- 1 Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte verticalement. Retirez le matériel d'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de votre appareil avant l'utilisation. N'enlevez pas la couche de mousse à dos adhésif de la surface en métal brossé afin de prévenir les rayures sur la finition. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la surface de cuisson.
- 2 Les grilles, les têtes de brûleur, les capuchons de brûleur et les plateaux doivent être enlevés pour faciliter la manipulation. Ne retirez pas l'élément de la plaque chauffante.

Déplacement de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la surface de cuisson par son panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Portez des gants et soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'avant de l'appareil. Lorsque vous utilisez un chariot, ne manipulez l'appareil que par l'arrière.
- En raison du poids du produit, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.

- 1 Soulevez avec précaution la surface de cuisson hors de la palette et insérez le chariot à l'arrière de l'appareil. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la surface de cuisson, rembourrez les coins situés sous les sangles du chariot.

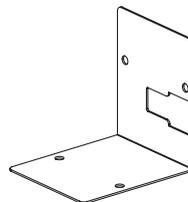


- 2 Transportez la surface de cuisson sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la surface de cuisson de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

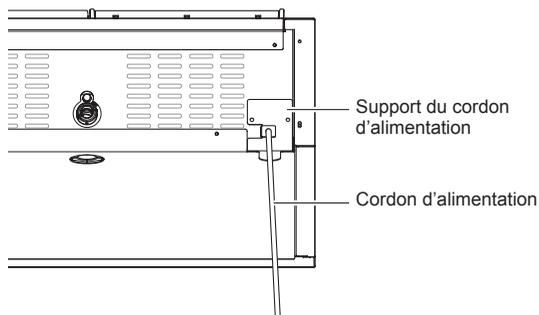
Installation du support du cordon d'alimentation

- 1 Lors de la livraison, le support du cordon d'alimentation de l'appareil est tourné vers l'arrière.
- 2 Pendant l'installation, enlevez les deux vis qui maintiennent le support en place et inversez le support de sorte que l'ouverture en forme de U se trouve en bas.

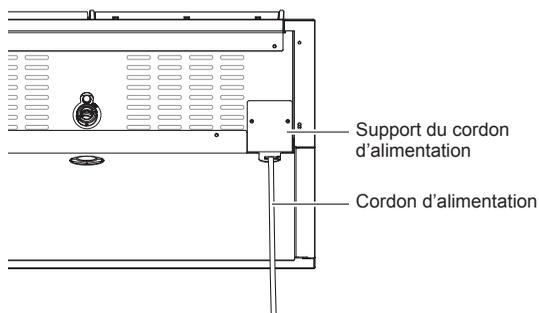
Support du cordon d'alimentation



Tel qu'expédié



Réassemblé pour l'installation



Raccordement de la surface de cuisson à l'alimentation en gaz

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'appareil avant de retirer ce dernier et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de l'appareil, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

- 1 Un tuyau d'entrée se trouve à l'arrière gauche de l'appareil. Raccordez un tuyau à gaz ayant un filetage intérieur de 1/2 po NPT au tuyau d'entrée à l'aide d'une clé.
- 2 Appliquez du mastic d'étanchéité ou du ruban en téflon sur le raccord.
- 3 Lorsque tous les raccords ont été effectués, placez toutes les commandes de l'appareil en position **Off** (éteint) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif. Essayez le liquide après la vérification.

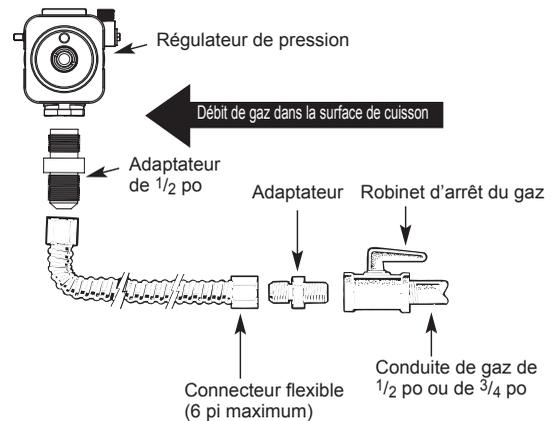
Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.



AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

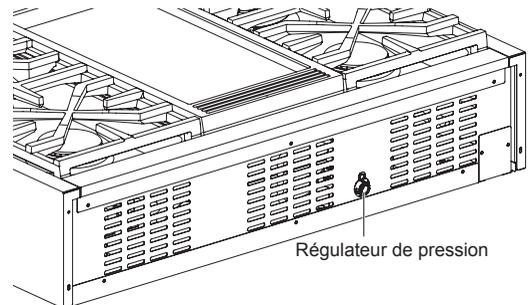
Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Emplacement du régulateur de pression

Le régulateur de pression est situé à l'arrière de la surface de cuisson, sur le côté gauche.



REMARQUE

À la sortie de l'usine, cette surface de cuisson est conçue pour être utilisée avec du gaz naturel. Lors de la conversion au gaz de pétrole liquéfié, lisez les instructions de conversion au gaz GPL (propane) qui se trouvent dans le sac d'accessoires de la trousse de conversion.

Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

Branchez à un circuit distinct adéquatement mis à la terre de 120 volts, 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à fusion lente.

Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Mise à la terre

IMPORTANT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches (mise à la terre) correspondant à une prise murale de mise à la terre à trois broches afin de minimiser la possibilité de danger de décharge électrique provenant de cet appareil.

Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

S'il trouve une prise murale à deux broches, le client a la responsabilité personnelle et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

Méthode suggérée



Assurez-vous que la mise à la terre a été effectuée adéquatement avant l'utilisation.

N'utilisez pas de prise d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur et cause la défaillance éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur.

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.



MISE EN GARDE

Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis poussez et tournez-le simultanément à la position **Lite** (faible). Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton hors de la position **Lite** (faible). Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que chacun d'entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A Flammes jaunes - Appelez un technicien.



B Pointes jaunes sur les cônes externes
- Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



C Flammes bleu pâle - Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Réglage du brûleur de surface à la position Low Flame (simmer) (flamme basse [mijoter])

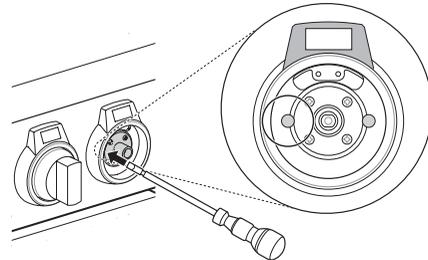
- Le réglage de mijotage continu (position de mijotage ou S4) doit être ajusté pour tous les brûleurs.
- Sur les petits brûleurs, les réglages du mode de mijotage à très basse température (positions S1 à S3) sont ajustés automatiquement et la flamme s'éteint et s'allume de façon périodique.

- 1 Enlevez le bouton du brûleur que vous voulez régler.
- 2 Dévissez les deux vis afin d'enlever la plaque de verrouillage.



Vis de la plaque de verrouillage (2 ch.)

- 3 Réassemblez le bouton du brûleur.
- 4 Allumez tous les brûleurs.
- 5 Réglez le bouton du brûleur choisi sur Simmer (mijoter) ou sur S4, puis enlevez le bouton.
- 6 Insérez un petit tournevis plat dans l'ouverture de la tige de la soupape, à gauche, et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur désirée.



REMARQUE

- Retenez la tige de la soupape d'une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

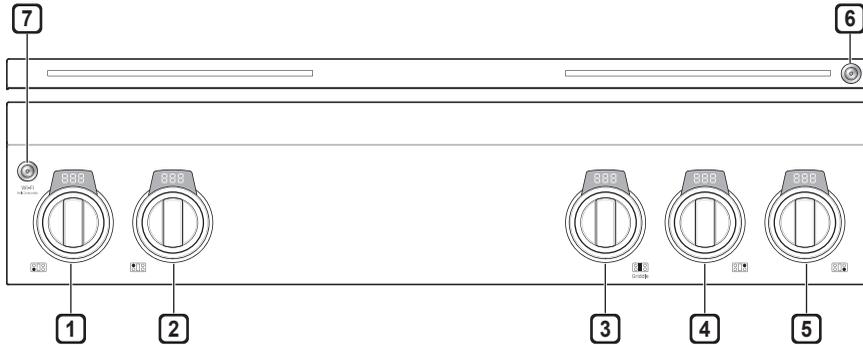
- 7 Réassemblez la plaque de verrouillage et le bouton du brûleur.
- 8 Vérifiez la stabilité de la flamme.
Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton pour le faire passer du réglage le plus élevé au réglage Simmer (mijoter) ou S4. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 9 Répétez les étapes 1 à 8 pour chaque brûleur au gaz.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

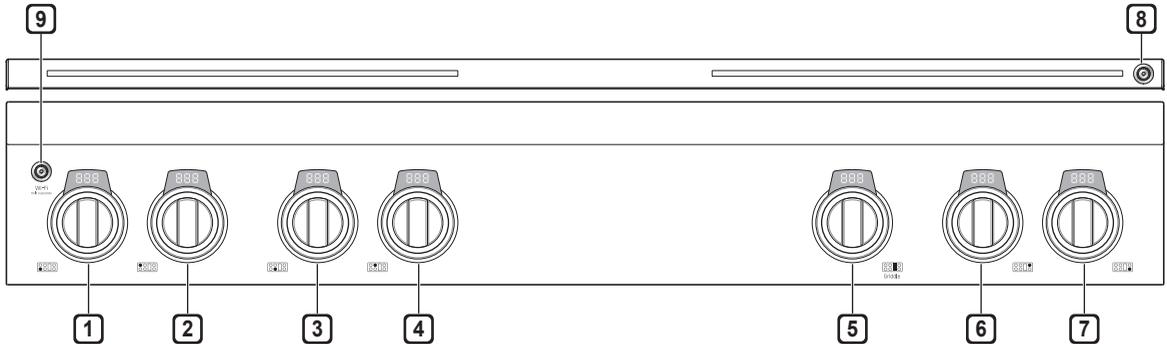
Modèle: SKSRT360GS



- 1 Commande du brûleur avant gauche
- 2 Commande du brûleur arrière gauche
- 3 Commande de la plaque chauffante
- 4 Commande du brûleur arrière droit

- 5 Commande du brûleur avant droit
- 6 Marche/arrêt de la veilleuse
- 7 Marche/arrêt de la Wi-Fi

Modèle: SKSRT480GS



- 1 Commande du brûleur avant gauche
- 2 Commande du brûleur arrière gauche
- 3 Commande du brûleur avant centre
- 4 Commande du brûleur arrière centre
- 5 Commande de la plaque chauffante

- 6 Commande du brûleur arrière droit
- 7 Commande du brûleur avant droit
- 8 Marche/arrêt de la veilleuse
- 9 Marche/arrêt de la Wi-Fi

Modification des réglages du four

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.

Lorsque la surface de cuisson est en mode Sabbat, les fonctions de minuterie et d'alarme sont désactivées.

La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, à l'exception des brûleurs à gaz.

L'affichage « Sb » ne change pas lors de l'utilisation des brûleurs à gaz.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons Wi-Fi et Night Light (veilleuse).
- 2 Un court signal sonore retentit et tous les anneaux des boutons affichent « Sb ».
- 3 Le mode Sabbat ne s'éteint pas automatiquement. Pour arrêter manuellement le mode Sabbat, appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons Wi-Fi et Night Light (veilleuse).

REMARQUE

- La fonction de mijotage à très basse température du petit brûleur (15 K BTU) est contrôlée électroniquement; elle s'éteint et s'allume automatiquement. N'utilisez pas la fonction de mijotage du petit brûleur en mode Sabbat.
- Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz fonctionneront en mode Sabbat s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser les fonctionnalités intelligentes. Consultez la section Fonctionnalités intelligentes pour obtenir plus de détails.

Réglage du Wi-Fi

- 1 Maintenez le bouton Wi-Fi enfoncé pendant trois secondes.
- 2 Le voyant à DEL Wi-Fi clignote pour indiquer que le Wi-Fi peut être configuré.
- 3 Connectez l'appareil au réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
- 4 Lorsque la configuration du Wi-Fi est terminée, le voyant à DEL Wi-Fi s'allume.
- 5 Pour déconnecter l'appareil du réseau, supprimez-le des appareils enregistrés dans l'application.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section Fonctions intelligentes pour obtenir des instructions détaillées.

- La fonctionnalité de diagnostic sonore n'est pas fournie.

Utilisation de la surface de cuisson

Module de cuisson à gaz

La taille et l'emplacement des brûleurs à gaz varient en fonction du modèle de la surface de cuisson.

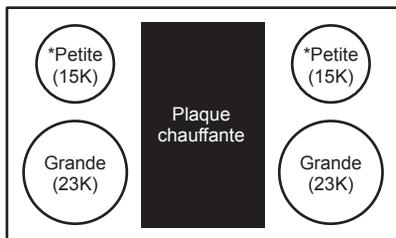
Les grands brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des activités de cuisson. Les plus petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température peu élevée pour une cuisson de longue durée.

Selon votre modèle, certains ou l'ensemble des petits brûleurs sont équipés de la fonction de mijotage à très basse température, qui contrôle la chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles préétablis. La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur les petits brûleurs marqués d'un astérisque ci-dessous.

Utilisez le module de plaque pour faire cuire les oeufs, les hamburgers, les crêpes et autres aliments.

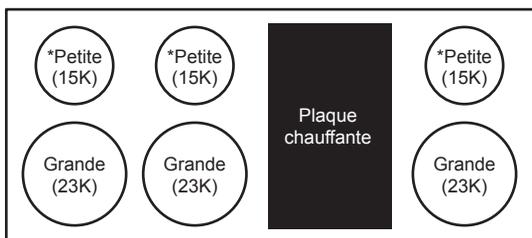
Configuration de la surface de cuisson

Modèle: SKSRT360GS



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

Modèle: SKSRT480GS



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

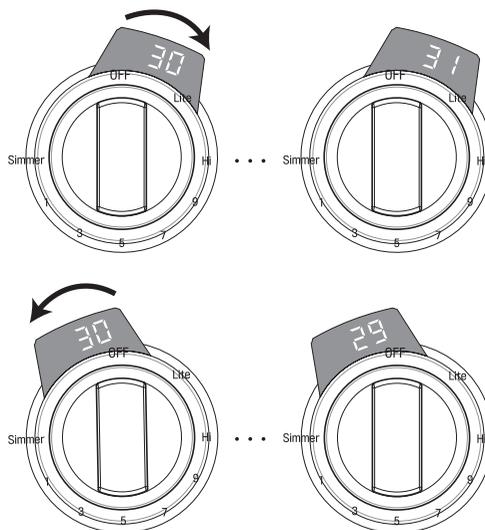
Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments à gaz sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de chaleur, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

- 1 Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
- 2 Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
- 3 Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
- 4 L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
- 5 Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à gaz	de 1 min à 12 h
Plaque chauffante	de 1 min à 12 h

Brûleurs au gaz de surface

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

L'emplacement des brûleurs varie en fonction du modèle de la surface de cuisson.

L'emplacement des brûleurs est indiqué à la section « Utilisation de la surface de cuisson ».

Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



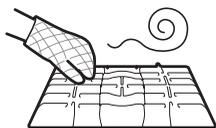
MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, la poignée, le chiffon de nettoyage ou d'autres objets sur les brûleurs et les grilles.

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

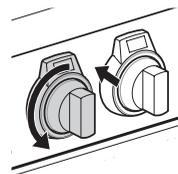
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position **Lite** (faible) jusqu'à ce que les flammes apparaissent.



Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique.

- 4 Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

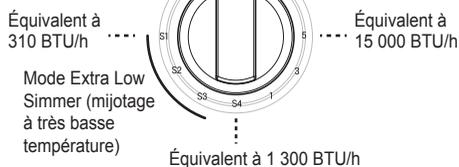
Grand brûleur avec fonction de mijotage continu



Petit brûleur avec fonction de mijotage continu



Petit brûleur avec fonction de mijotage à très basse température



MISE EN GARDE

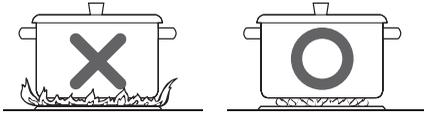
N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (S1, S2 et S3), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Il est normal d'entendre de temps à autre les allumeurs à étincelles pendant l'utilisation du brûleur à gaz. Par mesure de sécurité, les allumeurs à étincelles sont activés si la flamme est soufflée par le vent ou disparaît momentanément.
- Sur les boutons de commande, les réglages des brûleurs ne sont pas uniformes pour tous les brûleurs. Par exemple, le réglage « HI » d'un grand brûleur peut être plus chaud que le réglage « HI » d'un petit brûleur. La puissance réelle de chaque réglage varie en fonction des caractéristiques du brûleur, comme les BTU et si le brûleur utilise une fonction de mijotage continu ou une fonction de mijotage à très faible intensité.

Ajustement de l'intensité de la flamme

Observez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de la casserole que vous utilisez.



⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

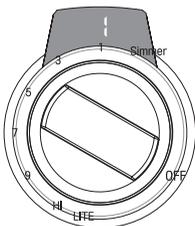
REMARQUE

- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur de surface à feu vif afin de faire mijoter un plat rapidement, assurez-vous que les flammes restent allumées. Consultez la section «Vérification de l'allumage des brûleurs de surface» pour ajuster les flammes du brûleur, au besoin.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer avec précaution les brûleurs à gaz de votre surface de cuisson à l'aide d'une allumette. Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz continueront de fonctionner s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

- 1 Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande à la position 1.



⚠ MISE EN GARDE

Faites preuve d'une extrême prudence en allumant les brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de causer des dommages.

Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)

- La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur certains petits brûleurs, selon votre modèle. Sur ces brûleurs, les réglages S1 à S3 sont destinés au mijotage à très basse température, tandis que le réglage S4 est destiné au mijotage continu. Le réglage de mijotage sur les autres petits et grands brûleurs permet d'appliquer une chaleur continue aux aliments.

Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) règle le niveau de chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles prédéfinis. Cela permet aux aliments comme les sauces, le chocolat et la confiture de mijoter plus longtemps sans brûler.

- Les intervalles sans flamme sont prolongés lorsque vous passez de S3 à S1.
- Le réglage de mijotage S4 maintient la flamme allumée en permanence.

REMARQUE

- Il est possible que les brûleurs semblent éteints pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température).
- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Les allumeurs électriques fonctionnent automatiquement de façon périodique pour rallumer les brûleurs.

Utilisation d'un wok

- Il est possible d'utiliser les grandes grilles de brûleur comme grilles de wok.

Les woks à fond plat de 14 po ou moins peuvent être placés directement sur la grille si le fond du wok est assez grand pour reposer à plat sur celle-ci.

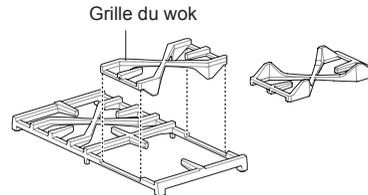
⚠ MISE EN GARDE

Si vous vous servez d'un wok à fond rond, utilisez la grille de wok incluse. N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau au-dessus du brûleur ou de la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Les grandes grilles de brûleur peuvent être retournées pour pouvoir utiliser une grande variété de woks à fond rond.

- 1 Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser les grilles.
- 2 Retournez la grande grille du brûleur de façon à ce que la grille du wok soit tournée vers le haut.
- 3 Utilisez un wok à fond rond de 14 po. N'utilisez pas un wok qui ne tient pas solidement sur la grille.



REMARQUE

- N'utilisez pas la grille du wok avec un autre ustensile de cuisson qu'un wok.
- Nettoyez la grille du wok avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants à four, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs.

⚠ MISE EN GARDE

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser ou de retirer la grille du wok.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok. Ne laissez pas la grille du wok sur une autre grille de brûleur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond plat ou de woks de taille inadéquate avec la grille. Ceux-ci pourraient se renverser et causer des blessures.
- N'utilisez pas un wok de plus de 14 po avec la grille. Cela pourrait entraîner une propagation excessive des flammes du brûleur et endommager la surface de cuisson.

Utilisation des grils de la surface de cuisson

Ne placez pas les grils de la surface de cuisson sur le brûleur.



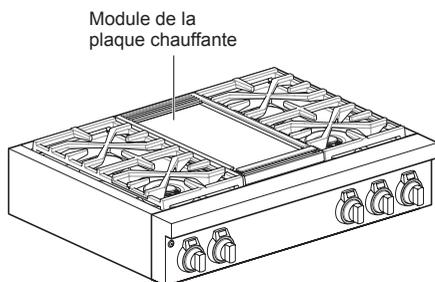
⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur le brûleur de surface provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Plaque chauffante à gaz intégrée

Utilisez la plaque chauffante intégrée au lieu d'une casserole pour divers aliments comme les œufs, les hamburgers et les crêpes.

Nettoyez et séchez soigneusement la plaque chauffante avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

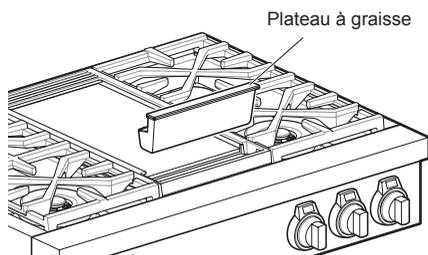


Plateau à graisse de la plaque chauffante

Assurez-vous d'installer le plateau à graisse fourni avant d'utiliser la plaque chauffante.

Le plateau à graisse doit être retiré et nettoyé après chaque utilisation.

- Laissez refroidir le plateau avant de l'enlever.



Utilisation de la plaque chauffante

- 1 Tournez le bouton de la plaque chauffante pour régler la température de cuisson désirée. La plage de températures possibles est de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C).
- 2 Attendez que le signal sonore de préchauffage se fasse entendre avant de placer les aliments sur la plaque chauffante. La plaque chauffante possède un revêtement antiadhésif. Utilisez de l'huile ou du beurre pour empêcher les aliments comme les œufs, les crêpes, le pain ou le poisson de coller.
- 3 Tournez le bouton à la position OFF (éteint) après la cuisson.

REMARQUE

- Il est normal que la plaque chauffante se décolore au fil du temps.
- Pour éviter les éclaboussures, épongez l'humidité des aliments avec un essuie-tout avant de les faire griller.

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que la surface de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies avant de toucher la plaque chauffante. La plaque chauffante peut devenir très chaude lorsque la surface de cuisson, le four ou le grilloir sont utilisés.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque chauffante peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque chauffante. N'utilisez pas la plaque chauffante en guise de planche à découper.
- Ne déposez pas et ne rangez pas d'objets sur la plaque chauffante. La plaque de cuisson peut devenir chaude lorsque la surface de cuisson ou le four sont utilisés.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des enduits à cuisson antiadhésifs et de l'huile de maïs avec la plaque chauffante. Leur forte teneur en sucre peut rendre leur élimination difficile après la cuisson.

Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson

Utilisez le bouton de commande et l'anneau à DEL pour régler la température et le temps de cuisson de la plaque de cuisson.

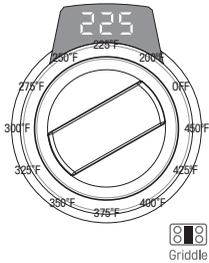
La température peut être réglée de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C) par tranche de 25 degrés.

Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes; il peut toutefois être réglé de 1 minute à 12 heures par tranche de 1 minute.

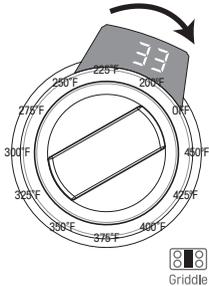
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, mais la plaque reste allumée.

Par exemple, pour régler la température à 225 °F et le temps de cuisson à 33 minutes :

- 1 Tournez le bouton pour sélectionner 225 °F. L'affichage indique 225 °F.



- 2 Tournez l'anneau à DEL trois fois dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson à 33 minutes. Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson, tournez l'anneau à DEL et maintenez-le enfoncé.



Pour la plupart des aliments, il est idéal d'utiliser une plaque préchauffée. Utilisez le tableau ci-dessous comme guide et ajustez selon vos préférences. Préchauffez la plaque pendant environ 10 minutes à 450 °F (232 °C) avant de faire cuire les aliments.

Recommandations pour la cuisson sur la plaque

Aliment	Réglage
Œufs	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Bacon, saucisses à déjeuner	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Sandwichs grillés	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Poitrines de poulet désossées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Galettes de bœuf haché de 6 oz	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Hot dogs	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Crêpes, pain doré	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque parce que celle-ci conserve la chaleur.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Historique d'utilisation**
 - Consultez le temps d'utilisation total pour chaque brûleur par jour, par semaine ou par mois.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR

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



Modèles sans code QR

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

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

Si vous éprouvez des problèmes avec l'appareil, celui-ci a la capacité de transmettre des données de dépannage à l'application LG ThinQ sur un téléphone intelligent.

LG ThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG ThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de SKS. Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

- 1 Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur Smart Diagnosis^{MC} pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les directives de l'application.
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG ThinQ SUITE afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonctionnalité Wi-Fi.

REMARQUE

- La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}.

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Avis de la FCC

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

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

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

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

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

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

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

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

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

Avis d'Industrie Canada

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

REMARQUE

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radioélectriques causées par des modifications non autorisées apportées à cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

ENTRETIEN

REMARQUE

- Selon le modèle, votre appareil pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes. Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne bloquez pas les événements et les ouvertures d'aération de la surface de cuisson. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la surface de cuisson et pour une combustion adéquate.

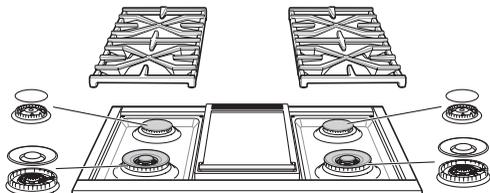
Panneau de commande

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés pour en effectuer l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement installé.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement installé.	

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur il suffit de les soulever.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.
- Assurez-vous de ne pas rayer ou endommager les orifices des bases en laiton du brûleur.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent avec l'usage.

REMARQUE

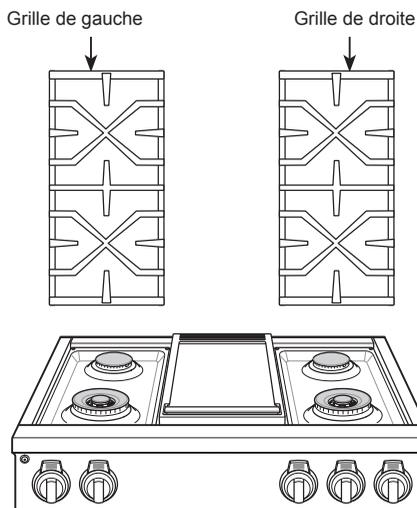
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur tête en bas afin de permettre à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la surface de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur se trouve bien au-dessus de l'électrode.

Grilles des brûleurs

Les grilles de wok convertibles doivent être utilisées à l'avant, tandis que les autres grilles doivent l'être à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Nettoyage des foyers de brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.
- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Surface de cuisson à gaz

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Lorsque de l'eau est renversée sur la plaque de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la plaque de cuisson pendant longtemps, cette dernière pourrait se décolorer.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la table de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, telles les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la table de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées au chiffon sec.

Plaque chauffante

Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude et avec du savon liquide à vaisselle.

Pour nettoyer les saletés tenaces, faites tremper la plaque de cuisson, puis utilisez une brosse pour enlever la saleté. Laissez la plaque de cuisson sécher complètement avant de l'utiliser.



MISE EN GARDE

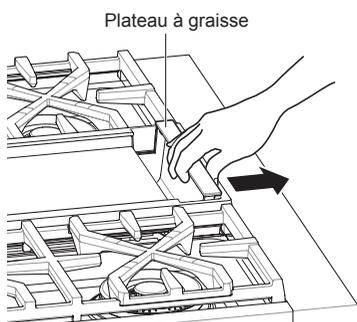
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la plaque de cuisson ou le plateau à graisse avant qu'ils soient complètement refroidis.
- La graisse qui se trouve dans le plateau peut provoquer un feu de graisse. Videz et nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Vous risqueriez de déformer ou de fissurer la plaque de cuisson.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, servez-vous d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur pour enlever la graisse et les débris de la plaque et les faire tomber dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque.

Retrait du plateau à graisse

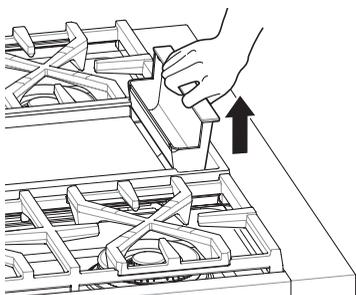
Le plateau à graisse est situé devant la plaque de cuisson.

Laissez le plateau à graisse en place pendant le nettoyage de la plaque. Laissez refroidir la plaque de cuisson et le plateau à graisse avant de retirer celui-ci.

- 1 Utilisez la poignée pour tirer le plateau à graisse vers l'avant de la cuisinière.

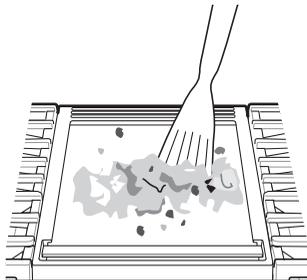


- 2 Soulevez délicatement le plateau à graisse pour l'enlever.



Nettoyage de la plaque de cuisson

- 1 Immédiatement après la cuisson, grattez les gros débris alimentaires à l'aide d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la plaque de cuisson.



- 2 Faites tomber l'huile et les petits débris dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque de cuisson.
- 3 Laissez la plaque refroidir complètement, essuyez l'huile restante avec un essuie-tout, puis nettoyez la plaque à l'eau chaude savonneuse.
- 4 Utilisez une éponge pour enlever la saleté restante.
- 5 Retirez le plateau à graisse et videz-le.
- 6 Nettoyez le plateau à graisse avec de l'eau tiède et du savon à vaisselle, puis faites-le sécher complètement.
- 7 Rincez la plaque à l'eau claire, essuyez-la avec un chiffon et laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser.

REMARQUE

- Pour nettoyer les coins de la plaque, servez-vous d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse.

Extérieur

Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

REMARQUE

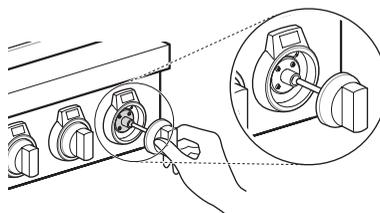
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable.
- Essayez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Rincez à l'eau claire et polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

- 1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



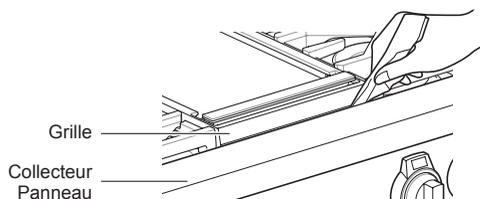
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

REMARQUE

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

Enlevez les débris qui s'accumulent dans les crevasses à l'aide d'un chiffon plié ou d'un couteau de table.



REMARQUE

Assurez-vous de ne pas rayer la surface.

DÉPANNAGE

FAQ

Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez uniquement des woks à fond rond de 14 po ou des woks à fond plat lorsque vous vous servez d'une grille offerte par SKS.

Dois-je huiler la plaque chauffante avant de l'utiliser pour la première fois?

Non. Vous devez soigneusement nettoyer la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication. La plaque chauffante ne possède pas de revêtement antiadhésif, alors utilisez de l'huile ou du beurre pour cuire les oeufs, les crêpes, le pain doré ou le poisson.

Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les brûleurs de la surface de cuisson au gaz ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique et mis à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ». Lorsque les réglages S3 à S1 sont utilisés, il est normal que les petits brûleurs dotés de la fonction de mijotage à très basse température s'éteignent et s'allument de façon périodique. Pour obtenir plus de détails, consultez la section Utilisation de la fonction de mijotage à très basse température.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	<ul style="list-style-type: none"> Si la surface de cuisson est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec le technicien qui a installé votre surface de cuisson ou effectué la conversion.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez les disjoncteurs. Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
La surface de la plaque est égratignée ou terne.	<ul style="list-style-type: none"> Les ustensiles en métal égratignent la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper. N'utilisez que des ustensiles en silicone ou en bois lorsque vous cuisinez sur la plaque de cuisson. Les aliments ne cuisent pas bien sur la plaque.
Les aliments ne cuisent pas bien sur la plaque.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que le signal sonore de préchauffage de la plaque se fasse entendre avant de commencer à faire cuire les aliments.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO ET AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS

Si votre surface de cuisson à combustible double **LG** ne fonctionne pas à cause d'un défaut de matériaux ou de fabrication lors de l'usage domestique normal au cours de la période de garantie énoncée ci-dessous, **LG** réparera ou remplacera le produit, à sa discrétion. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «**LG**».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Surface de cuisson à combustible double

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

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

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LG EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LG DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LG. LG N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LG, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LG, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LG ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LG. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LG dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LG;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L' (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LG au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le litige différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 \$ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 \$ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 \$, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec.

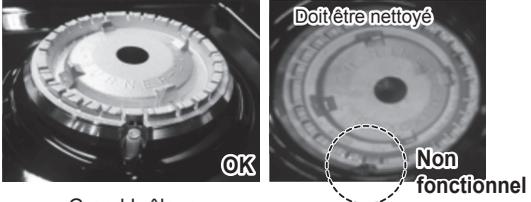
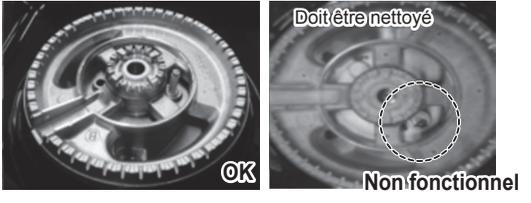
Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1 800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/

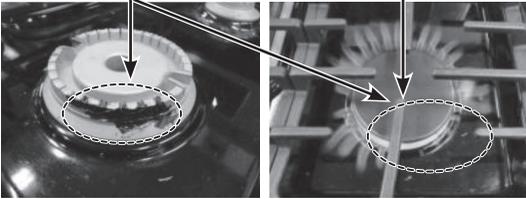
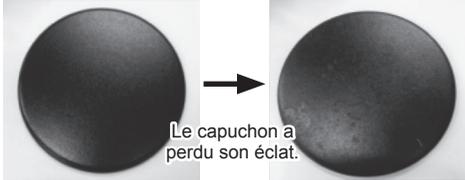
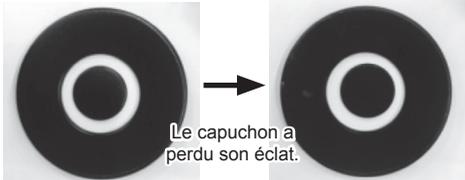
Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

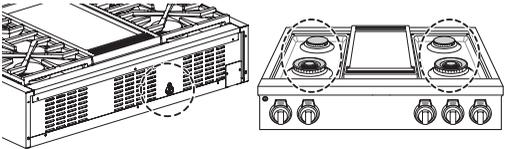
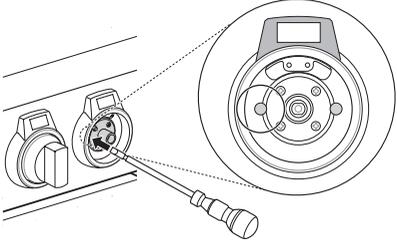
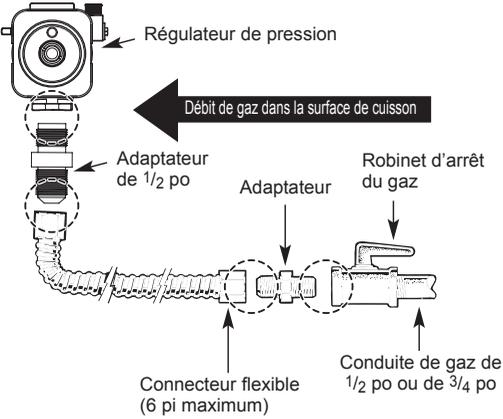
Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLUF

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Les brûleurs ne s'allument pas 	<p>Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.</p> <p>Petit brûleur</p>  <p>Grand brûleur</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Flamme inégale 	<ol style="list-style-type: none"> Installation incorrecte du chapeau du brûleur <p>Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.</p>  Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture <p>Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales</p>  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur change de couleur et perd du lustre 	<ol style="list-style-type: none"> Égratignure Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs <p>Capuchon du petit brûleur</p>  <p>Le capuchon a perdu son éclat.</p> <p>Capuchon du grand brûleur</p>  <p>Le capuchon a perdu son éclat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est hors tension. 	<ol style="list-style-type: none"> Le réseau électrique de la maison est éteint (alimentation électrique). Disjoncteur déclenché Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'alimentation au tableau principal avant d'appeler le service d'entretien. Utilisez le même type de cordon d'alimentation et de prise électrique. Installez correctement le cordon d'alimentation.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide) 	<p>L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 2 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson)</p>  <p>Régulateur de pression valve de la surface de cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur Consulter le manuel d'installation
<ul style="list-style-type: none"> La flamme est trop petite ou trop grosse 	<ol style="list-style-type: none"> Pression de gaz variable L'installateur n'a pas vérifié  <p>Vis de réglage central</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur
<ul style="list-style-type: none"> Odeur de gaz 	<p>Raccordement incorrect</p> <p>Branchement de connecteur flexible</p>  <p>Régulateur de pression</p> <p>Adaptateur de 1/2 po</p> <p>Adaptateur</p> <p>Robinet d'arrêt du gaz</p> <p>Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po</p> <p>Connecteur flexible (6 pi maximum)</p> <p>← Débit de gaz dans la surface de cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

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

Sans frais : 1 888 289-2802 et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : www.sksappliances.com

AIDE-MÉMOIRE

SKS

Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-855-790-6655 EE.UU.

1-888-289-2802 CANADÁ

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, ou appelez :

1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS

1-888-289-2802 CANADA