Scannez le QR code
pour voir le manuel.

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Avant de commencer l'installation, lire attentivement ces instructions. Cela simplifiera l'installation et assurera que le produit soit installé correctement et en toute sécurité. Conserver ces instructions à proximité du produit après installation pour référence ultérieure.

FRANÇAIS

CBIZ2432B

MFL71950001
Rev.00_062923

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

Ce manuel peut contenir des images ou un contenu différent du modèle que vous avez acheté.

Ce manuel est sujet à révision par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION 3
AVERTISSEMENT 3
ATTENTION 7
PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT 9

INSTALLATION

Présentation du produit 10
Installation 11

UTILISATION

Introduction à la cuisson par induction 15
Ustensiles de cuisson 15
Utilisation des éléments de la table de cuisson 17

FONCTIONS SMART

Application LG ThinQ 24

MAINTENANCE

Entretien et nettoyage 27

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service 29

ANNEXE

Fiche du produit 34

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à éviter les risques ou dommages imprévus issus d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Les consignes sont séparées en '**AVERTISSEMENT**' et '**ATTENTION**' comme décrit ci-dessous.

Messages de sécurité

⚠ Ce symbole est affiché pour indiquer des questions et des opérations qui peuvent présenter des risques. Lisez attentivement la partie portant ce symbole et suivez les instructions afin d'éviter tout risque.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ **ATTENTION**

Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou d'ébouillantage de personnes lors de l'utilisation de cet appareil, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

Installation

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.

- Le raccordement à un bon système de câblage de terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui comprend un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez de perdre toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié afin d'éviter les risques de blessures et de dommages à l'appareil.
- Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction d'un appareil, par exemple en retirant les panneaux, les cache-fils ou toute autre partie permanente du produit.

Utilisation

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau du mur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur

cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine adapté entrer en contact avec le verre jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire, en utilisant le panneau de commande). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour leur apprendre à s'en

servir. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson risquent de se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez les animaux domestiques à l'écart du produit pour éviter tout risque d'incendie ou de brûlure. Ne laissez pas les animaux domestiques grimper sur l'appareil, même lorsqu'il n'est pas en marche.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Ne réutilisez pas votre table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée par un technicien spécialisé.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne jamais laisser d'objets combustibles ou de bombes aérosol dans un tiroir situé sous la surface de cuisson.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- N'utilisez que des protecteurs de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protecteurs de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.

Maintenance

- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

ATTENTION

⚠ ATTENTION

- Pour réduire les risques de blessures, de dysfonctionnement ou de dommages au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de sécurité de base, dont les suivantes :

Installation

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait contribuer à réduire vos coûts d'installation.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez de perdre toute garantie ou toute responsabilité.

Utilisation

- La lame tranchante d'un grattoir pour tables de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-la avec beaucoup de prudence et rangez-la toujours en sécurité et hors de la portée des enfants.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (cartes de crédit, cartes mémoire, etc.) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface vitrée, car cela pourrait rayer le verre.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans des applications de ménage ou similaires, telles que :
  - des cuisines du personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail
  - des maisons de ferme
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec des appareils inclus dans la norme EN 50615 est désactivé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

Maintenance

- N'utilisez pas d'éponges ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT

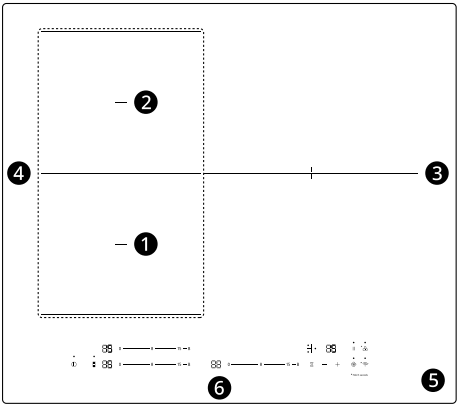
Recyclage de votre ancien appareil

- Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
- Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
- Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaitre les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur www.quefairedemesdechets.fr

INSTALLATION

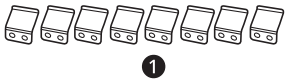
Présentation du produit

Pièces et caractéristiques



❶	Max. Zone 2200/3300 W
❷	Max. Zone 2200/3300 W
❸	Max. Zone 3000/3700 W
❹	Max. Zone 3300/3700 W
❺	Plaque en verre
❻	Panneau de commande

Accessoires



❶ Supports de retenue (8 pièces)

Spécifications

Modèle	CBIZ2432B
Zones de cuisson	3 zones

Modèle	CBIZ2432B
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Puissance maximale de la charge connectée	7400 W
Dimensions de l'appareil Largeur X Profondeur X Hauteur (mm)	590 X 520 X 50

Modèle	CBIZ2432B
Dimensions de la découpe du comptoir Largeur X Profondeur (mm)	560 X 480

Les dimensions sont approximatives.

Installation

Dimensions et espaces

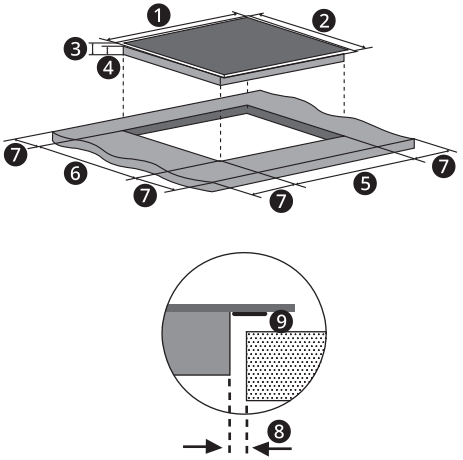
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour les besoins d'installation et d'utilisation, une distance minimale de 5 cm doit être préservée autour de la découpe.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 10 mm. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolé pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la table de cuisson. Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés. Comme indiqué ci-dessous :

REMARQUE

- La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail ❽ doit être d'au moins 3 mm.

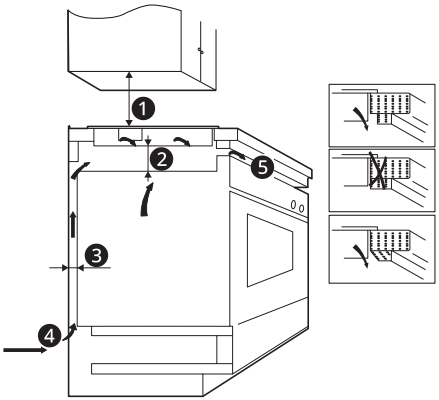


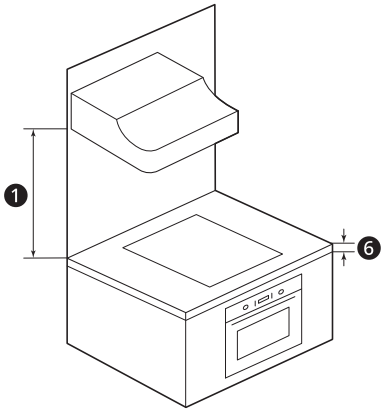
❶ 590 mm ❷ 520 mm ❸ 50 mm
❹ 46 mm ❺ 560 mm - 562 mm
❻ 480 mm - 482 mm ❼ Min. 50 mm
❽ Min. 3 mm de joint ❾

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de marche, comme indiqué ci-dessous.

REMARQUE

- La distance de sécurité entre la table de cuisson et l'armoire située au-dessus de la table de cuisson ❶ doit être d'au moins 500 mm.



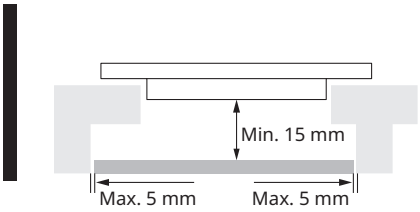


❶ 500 mm ❷ Min. 15 mm ❸ Min. 20 mm
❹ Entrée d'air ❺ Sortie d'air 5 mm
❻ Min. 10 mm

⚠ AVERTISSEMENT

- **Assurer une ventilation adéquate**

  Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter de toucher accidentellement le fond chaud de la table de cuisson ou de recevoir un choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire d'installer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 15 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



- Des orifices de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ assurer que ces orifices ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.
- La colle, qui relie le matériau en plastique ou en bois au meuble, doit résister à 150 °C pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

Installation de l'appareil

Avant d'installer la table de cuisson

- Assurez-vous que le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucune partie n'interfère avec l'espace requis.
- Assurez-vous que le plan de travail est fait d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Assurez-vous qu'un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale de l'alimentation secteur soit incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif permettant de déconnecter l'appareil

du secteur sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolation appropriés comprennent les coupe-circuits de protection de ligne, les fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible au client lorsque la table de cuisson est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière d'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- L'unité de cuisine dans laquelle l'appareil est installée doit satisfaire aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Après l'installation de la table de cuisson

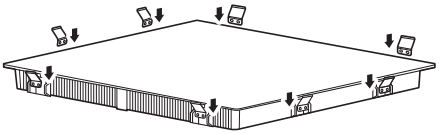
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Veillez à ce que l'air frais circule suffisamment de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible par le client.

Avant de placer les supports de fixation

- L'appareil doit être fixé sur une surface stable et lisse. Ne forcez pas sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position des supports

Après l'installation, fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 2 supports au bas de la table de cuisson (voir l'image). Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous en toutes circonstances que les supports ne puissent pas entrer en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation.

⚠ ATTENTION

- La table de cuisson doit être installée par des techniciens qualifiés. Nous disposons de techniciens pour ce type de service. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface d'installation doivent résister à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par un électricien qualifié.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

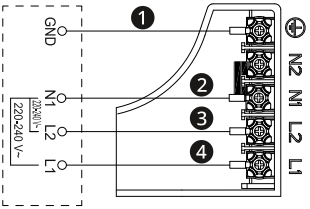
- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordez la table de cuisson sur le réseau électrique. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification.

Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



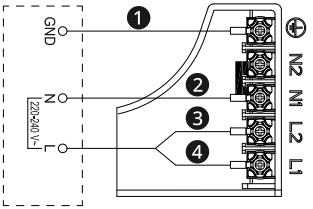
❶ Jaune / Vert

❷ Bleu

❸ Marron

❹ Noir

Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



❶ Jaune / Vert

❷ Bleu

❸ Marron

❹ Noir

- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, contactez un centre d'information client LG Electronics.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le cordon d'alimentation ne doit être contrôlé régulièrement et remplacé que par des techniciens agréés.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson n'entrent pas en contact.

UTILISATION

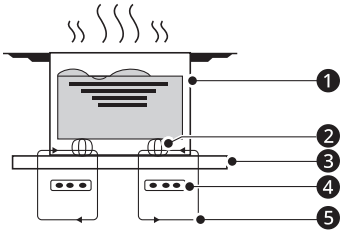
Introduction à la cuisson par induction

⚠ ATTENTION

- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Comment fonctionne la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que lorsqu'il rentre en contact avec une casserole.



❶ Casserole en fer

❷ Circuit magnétique

❸ Plaque de verre céramique

❹ Bobine d'induction

❺ Courants induits

Avant d'utiliser votre table de cuisson à induction

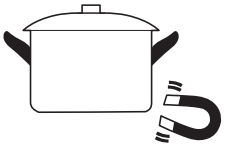
- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière au chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
- Retirez tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Ustensiles de cuisson

Choisir les bons ustensiles de cuisson

REMARQUE

- Lorsque vous achetez des ustensiles de cuisson à utiliser sur une table de cuisson à induction, recherchez des ustensiles de cuisson identifiés par le fabricant comme étant « prêts pour l'induction » ou « capables d'induction » ou qui sont marqués par le fabricant comme étant spécifiquement conçus pour la cuisson à induction.
- Le matériau de base de l'ustensile de cuisson doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si le matériau de base de l'ustensile de cuisson est adapté. Si l'aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson, celui-ci peut être utilisé pour la cuisson par induction.



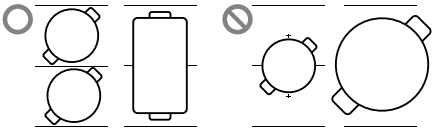
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.

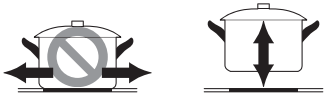
- Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une casserole légèrement plus large permettra d'utiliser l'énergie avec une efficacité maximale. Si vous

utilisez une casserole plus petite que la zone de cuisson, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles de moins de 120 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson. Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.

Placement des ustensiles de cuisine dans des zones flexibles



- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson directement de la table de cuisson à induction.



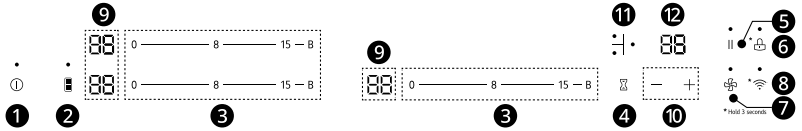
Détection de petits objets

Lorsqu'un ustensile de cuisson de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple) ou un autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout de 1 minute.

Utilisation des éléments de la table de cuisson

Utilisation des fonctions du panneau de contrôle

Panneau de commande



❶ Bouton **ON/OFF**

❷ Bouton **Zone flexible**

❸ Commande de la puissance

❹ Bouton **Minuterie**

❺ Bouton **Pause**

❻ Bouton **Verrouillage des commandes**

❼ Bouton de connexion de la hotte

❽ Bouton de connexion Wi-Fi

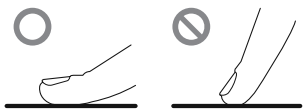
❾ Affichage du réglage de la puissance

❿ Boutons **+/-**

⓫ Indicateur de **Minuterie**

⓬ Affichage de la **Minuterie**

- Pour utiliser les boutons, appuyez sur le bouton souhaité avec la pulpe de votre doigt.



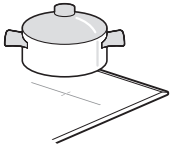
- Vous entendrez un bip chaque fois que vous appuierez sur une commande.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les boutons difficiles à utiliser.

Utilisation des zones de cuisson

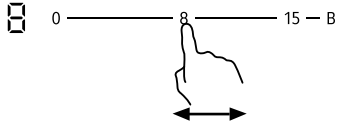
1 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pendant une seconde. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les écrans affichent « 0 » ou « 00 », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.

2 Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3 Appuyez et faites glisser la commande de la puissance, l'affichage du réglage de la puissance correspondant au bouton clignote.



Sélectionnez un réglage de la puissance en appuyant sur la commande de la puissance.

- Si vous ne choisissez pas de réglage de la puissance au bout de 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson en répétant cette étape.

REMARQUE

- Si l'afficheur fait clignoter « u » avec le réglage de la puissance, cela signifie que :
  - vous n'avez pas placé un ustensile de cuisson sur la bonne zone de cuisson ou,
  - l'ustensile de cuisson que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
  - l'ustensile de cuisson est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.
- Aucun chauffage n'a lieu si un ustensile de cuisson approprié n'est pas placé sur la zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisson approprié n'est placé sur la zone de cuisson.

Réglages de la puissance

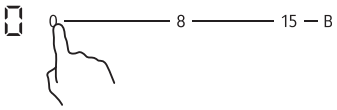
Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Adéquation
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Réchauffer lentement
3 - 5	• Réchauffer • Mijotage rapide • Cuisson du riz
6 - 11	• Crêpes
12 - 14	• Faire sauter • Cuisson des pâtes
15	• Poêler • Passage à la flamme • Porter une soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau
B	• Porter une soupe à ébullition rapidement • Faire bouillir de l'eau rapidement

Fin de la cuisson

1 Appuyez sur la commande de la puissance que vous souhaitez éteindre. Mettez la zone de cuisson hors tension en appuyant ou en faisant

glisser le curseur sur « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



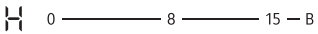
2 Mettez toute la table de cuisson hors tension en appuyant sur le bouton **ON/OFF** .

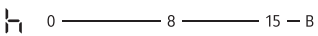
⚠ ATTENTION

- **Attention aux surfaces chaudes**

  Les lettres « H » et « h » indiquent quelle zone de cuisson est trop chaude pour toucher en 2 étapes. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisson, utilisez la table de cuisson encore chaude.

  - « H » : chaleur résiduelle (rétention de chaleur)
  - « h » : chaleur résiduelle





Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction Boost

La fonction Boost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le réglage de la puissance 15 correspondant.

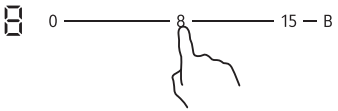
⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais la fonction Boost pour préchauffer des ustensiles de cuisson vides ou pour chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. L'ustensile de cuisson pourrait être endommagé et la graisse pourrait s'enflammer en cas de surchauffe.

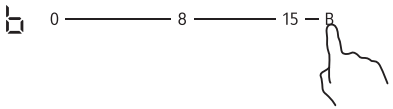
REMARQUE

- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- Si le réglage sélectionné précédemment était le niveau 0, après la désactivation automatique de la fonction Boost, le réglage de la puissance 15 s'effectuera.
- La fonction Boost peut se désactiver automatiquement dans certaines conditions pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson. Le réglage de la puissance revient à sa valeur précédente.
- Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale. Si cette plage de puissance est dépassée en activant la fonction Boost, le réglage de la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite.

1 Appuyez sur la commande de la puissance.



2 Appuyez ou faites glisser le bouton « B ». Assurez-vous que l'écran affiche « b ».

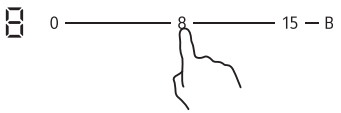


Annulez la fonction Boost

1 Appuyez sur la commande de la puissance pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost et réglez la puissance souhaitée.

- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- Si le réglage sélectionné précédemment était le niveau 0, après la désactivation

automatique de la fonction Boost, le réglage de la puissance 15 s'effectuera.

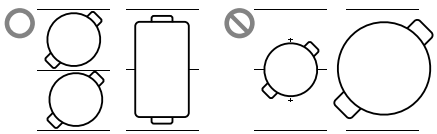


Utilisation de la zone flexible

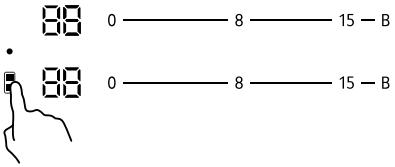
REMARQUE

- Si l'une des deux zones de cuisson dans la zone flexible est allumée, annulez le fonctionnement de la zone de cuisson et utilisez la fonction flexible.

- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone unique ou comme deux zones indépendantes.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une grande zone unique, la zone de cuisson qui n'est pas couverte par un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte après une minute.
- Pour garantir une détection correcte des ustensiles de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être placés correctement :
  - Dans la zone avant ou arrière de la zone flexible lorsque l'ustensile de cuisson est inférieur à 22 cm
  - N'importe où avec des ustensiles de cuisson plus grands



Grande zone unique
Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur le bouton **Zone flexible**.



Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si l'ustensile de cuisson est déplacé de l'avant vers l'arrière de la zone (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance.

Pour ajouter un autre ustensile de cuisson, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

Deux zones indépendantes
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur le bouton **Zone flexible** pour la désactiver.

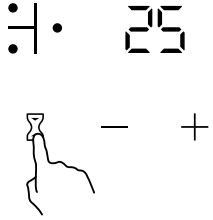
Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez la régler pour qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à la fin de la durée programmée. La durée maximale de réglage est de 99 minutes.

Réglage de la minuterie pour l'arrêt automatique d'une ou plusieurs zones de cuisson

1 Si la zone de cuisson est en cours d'utilisation, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume. Le voyant du

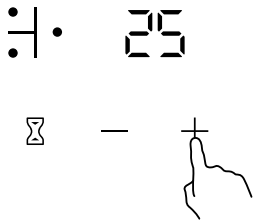
minuteur commence à clignoter et « 00 » s'affiche sur l'écran du minuteur.



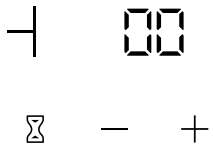
2 Réglez l'heure en appuyant sur les boutons **+/-**.

- Astuce : appuyez une fois sur les boutons **+/-** pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Maintenez les boutons **+/-** enfoncé pour diminuer ou augmenter l'heure de 10 minutes.

3 Lorsque la minuterie est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.



4 À l'expiration de la minuterie, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



REMARQUE

- Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Pour voir le temps restant

1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson nécessaire s'allume.

Modification de la minuterie

1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson nécessaire s'allume.

2 Réglez l'heure en appuyant sur les boutons **+/-**.

Annulation de la minuterie

1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.

2 Maintenez le bouton « - » de la **Minuterie** enfoncé, la minuterie diminue jusqu'à « 00 » et la minuterie est annulée.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillés, tous les boutons sont désactivés.

Pour verrouiller les commandes

1 Appuyez sur le bouton **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes.

2 L'affichage de la minuterie indique « Lo » et le temps de chronométrage clignote alternativement

Pour déverrouiller les commandes

1 Appuyez sur le bouton **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes.

REMARQUE

- Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton **ON/OFF** . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide du bouton **ON/OFF** , mais vous devrez déverrouiller la table avant la prochaine opération.

Utilisation du mode Pause

- La fonction pause réduit la puissance d'une zone de cuisson au niveau 1 et la maintient à ce niveau jusqu'à ce qu'elle soit désactivée. Cette fonction permet d'interrompre brièvement le processus de cuisson et de le poursuivre.
- Lorsque vous entrez en mode pause, tous les boutons, à l'exception du bouton **ON/OFF** sont désactivés.

Pour accéder au mode pause

1 Appuyez sur le bouton **Pause**.

2 L'affichage de la minuterie et celui de la zone de la puissance de travail affichent « || »

Pour quitter le mode pause

1 Appuyez sur le bouton **Pause** pour ramener la zone de cuisson au réglage de puissance précédent.

REMARQUE

- Lorsque la table de cuisson est en mode pause, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton **ON/OFF** . Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide du bouton **ON/OFF** .

Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les durées de fonctionnement par défaut pour différents réglages de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Réglage de la puissance	Horaires de travail par défaut (heure)
1 - 3	6
4 - 6	5
7 - 9	4
10 - 15	1,5

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré, la table de cuisson à induction va arrêter de chauffer immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 1 minute.

Fonction Spéciale

Connexion Wi-Fi

- Appuyez sur le bouton de connexion **Wi-Fi** pendant 3 secondes, le voyant LED **Wi-Fi**

s'ALLUME. La fonction **Wi-Fi** est ACTIVÉE. Suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** sur votre smartphone pour utiliser la fonction **Wi-Fi**.

Connexion de la hotte

- Ce produit est doté d'un dispositif Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux hottes LG. Grâce à la connexion **Wi-Fi**, vous pouvez utiliser la connexion de la hotte sur l'application **LG ThinQ**. Activez la connexion **Wi-Fi**. Appuyez sur le bouton de connexion de la hotte, le voyant LED de la hotte est ALLUMÉ. La connexion de la hotte est ACTIVÉE.

REMARQUE

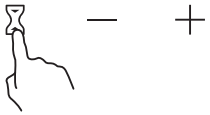
- La connexion de la hotte ne fonctionne pas avec des problèmes de connexion ou des défauts, des dysfonctionnements ou des erreurs provoqués par la connexion réseau.

Mode de limitation de la puissance

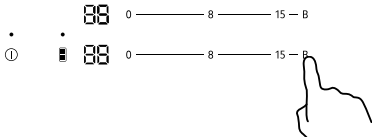
Permet de limiter la puissance totale de la table de cuisson, si nécessaire, en fonction des conditions de votre installation électrique.

1 Appuyez sur le bouton **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes lorsque l'appareil est hors tension pour passer en mode verrouillage.

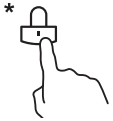
2 Appuyez sur le bouton **Minuterie** pendant 3 secondes et entendez la sonnerie.



3 Appuyez sur le bouton Boost inférieure gauche pour passer en mode de limitation de puissance.



4 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Verrouillage des commandes** pour sélectionner la puissance maximale de la charge connectée.



Affichage	Puissance maximale
25	2500 W
35	3500 W
45	4500 W
60	6000 W
74	7400 W

5 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour confirmer la puissance actuelle de la table de cuisson et quitter le mode de limitation de la puissance.

FONCTIONS SMART

Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur les modèles avec le Wi-Fi.

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Communiquez avec le dispositif depuis un SmartPhone au moyen de fonctions intelligentes.

Appariement de hottes
Permet de choisir la hotte qui fonctionnera avec votre induction.

Surveillance
Cette fonction vous permet de vérifier l'état de fonctionnement du produit, l'état de verrouillage, l'intensité de la chaleur pour chaque brûleur et la minuterie.

Contrôle de la durée d'utilisation
Cette fonction vous permet de vérifier le temps total utilisé par chaque brûleur aujourd'hui, chaque semaine et chaque mois.

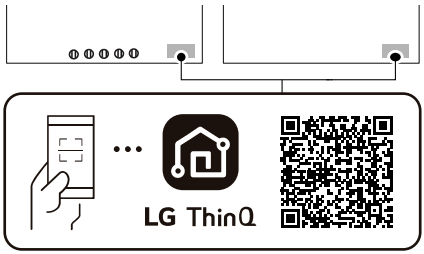
REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur d'accès à Internet ou de mot de passe, supprimer l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ** et l'enregistrer à nouveau.
- L'application peut changer, dans le but d'améliorer le produit, sans que les utilisateurs n'en soient informés.
- Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

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

Modèles avec code QR

Scannez le code QR joint au produit à l'aide de l'appareil photo ou d'une application de lecture de code QR sur votre smartphone.



Modèles sans code QR

1 Cherchez et installez l'application **LG ThinQ** dans Google Play Store ou Apple App Store sur un smartphone.

2 Exécutez l'application **LG ThinQ** et connectez-vous avec votre compte existant ou créez un compte LG pour vous connecter.

3 Touchez le bouton d'ajout (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour vérifier la connexion Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi s'allume sur le panneau de commande.
- L'appareil ne prend en charge que les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contacter votre fournisseur de services Internet ou consulter le manuel de votre routeur sans fil.

- **LG ThinQ** ne saurait être tenu responsable en cas de problèmes de connexion au réseau, ou de problèmes/dysfonctionnements/erreurs provoqués par la connexion réseau.
- L'environnement sans fil peut entraîner un ralentissement du réseau.
- Si la distance entre l'appareil et le routeur sans fil est trop éloignée, la puissance du signal devient faible. La connexion peut prendre beaucoup de temps ou l'installation peut échouer.
- Si l'appareil a du mal à se connecter au Wi-Fi, il se peut qu'il soit trop éloigné du routeur. Achetez un répéteur Wi-Fi (prolongateur de portée) pour améliorer la puissance du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut avoir du mal à fonctionner, en fonction du fournisseur d'accès choisi.
- La connexion Wi-Fi peut avoir du mal à s'établir, ou peut être coupée à cause d'un environnement gênant.
- L'appareil ne peut pas être connecté en raison de problèmes de 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 pare-feu ou ajoutez une exception à ce dernier.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être composé d'une combinaison de chiffres et de lettres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux).
- L'interface d'utilisateur du Smartphone (IU) peut varier en fonction du système d'exploitation du téléphone (SE) et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est réglé sur **WEP**, vous risquez de ne pas pouvoir configurer le réseau. Veuillez le changer pour un autre protocole de sécurité (**WPA2** est recommandé) et connectez à nouveau le produit.
- Pour désactiver la fonction Wi-Fi, appuyez sur le bouton de connexion **Wi-Fi** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le voyant Wi-Fi s'éteint.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur le bouton de connexion **Wi-Fi** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour le désactiver temporairement.

Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les instructions de l'application pour connecter l'appareil.

Spécifications de l'équipement radio

Nom du module	LCWB-001
Plage de fréquences du réseau local sans fil	2412 MHz - 2472 MHz
Puissance de sortie du réseau local sans fil (Max)	18,14 dBm
Plage de fréquences Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz
Puissance de sortie Bluetooth (Max)	7,03 dBm

Version S/W de la fonction sans fil : V 1.0

À l'attention de l'utilisateur, ce dispositif doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et le corps.

Déclaration de conformité

CE

Par la présente, LG Electronics déclare que l'équipement radio de type Table de cuisson est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante :

http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#

LG Electronics European Shared Service Centre B.V.

Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, Pays-Bas

Informations sur les logiciels libres

Pour obtenir le code source sous les licences GPL, LGPL, MPL et autres licences de source ouverte qui ont l'obligation de divulguer le code source, qui est

contenu dans ce produit, et pour accéder à toutes les conditions de licence mentionnées, aux avis de droits d'auteur et autres documents pertinents, veuillez visiter le site https://opensource.lge.com.

LG Electronics peut aussi vous fournir le code source sur CD-ROM moyennant le paiement des frais de distribution (support, envoi et manutention) sur simple demande adressée par e-mail à opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour toute personne recevant ces informations pendant une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit.

MAINTENANCE

Entretien et nettoyage

Nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou débordements non salissants sur le verre)

1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.
2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !).
3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

REMARQUE

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Soyez très prudent.
- Les récureurs à usage intensif, certains récureurs en nylon et les produits de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récureur est adapté.
- Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.

Cuisson, fonte et déversements de produits sucrés chauds sur le verre

Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, une raclette adaptées à la table de cuisson, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :

1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur.
2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson.
3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un chiffon à vaisselle ou une serviette en papier.
4. Suivez les étapes 2 et 3 de la rubrique « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.

REMARQUE

- Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.
- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec un soin extrême et rangez-le toujours en sécurité et hors de la portée des enfants.

Débordements sur le panneau de contrôle

1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.
2. Absorbez le produit renversé.
3. Essuyez la zone du panneau de contrôle avec une éponge ou un chiffon propre et humide.

4 Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier.

REMARQUE

- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre et le panneau de commande peut ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer le panneau de commande avant de le remettre en marche.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Une réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres. Toutefois, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Si un problème n'est pas résolu, veuillez contacter un Centre d'information à la clientèle de LG Electronics.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Cause possible et solution
Il est impossible d'allumer la table de cuisson à induction.	**Pas de courant** • Assurez-vous que la table de cuisson à induction est raccordée au réseau électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Le panneau de contrôle ne répond pas.	**Les boutons sont verrouillés.** • Déverrouillez les boutons. Voir la section « Verrouillage des commandes » pour les instructions.
Le panneau de contrôle est difficile à utiliser.	**Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons.** • Assurez-vous que la zone du panneau de contrôle est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher les boutons.
Le verre se raye et se marque.	**Ustensiles de cuisson à bords rugueux** • Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Voir « Choisir le bon ustensile de cuisson ».
	Utilisation d'une éponge ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs. • Voir « ENTRETIEN ».
Certains ustensiles de cuisson font des bruits de craquement ou de cliquetis.	**Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents vibrant différemment).** • Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de puissance élevée.	**Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction.** • C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la puissance.

Symptômes	Cause possible et solution
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	**Un ventilateur intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la table de cuisson à induction.** • Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne deviennent pas chauds et des codes d'erreur s'affichent à l'écran.	**La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il n'est pas adapté à la cuisson par induction.** • Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ».
Les ustensiles de cuisson ne deviennent pas chauds et « u » apparaît sur l'écran.	**La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il est trop petit pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centré sur celle-ci.** • Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	**Défaut technique** • Veuillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
Le voyant LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	**Pas d'alimentation électrique.** • Vérifiez que la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	**Température élevée de la table de cuisson.** • La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou le conduit d'air peut être bloqué.
	Il y a un problème avec le ventilateur. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement.
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	**Le type d'ustensile de cuisson est incorrect.** **Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit.** • Utilisez un ustensile de cuisson approprié (voir le manuel d'instructions).

Symptômes	Cause possible et solution
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	**La table de cuisson a surchauffé.** • L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil.

Codes d'erreur (récupération automatique)

Symptômes	Cause possible et solution
C1	**Température élevée du capteur à plaque céramique** • C'est tout à fait normal. Les problèmes peuvent être résolus comme suit. • Attendez que la température du capteur à plaque céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, appelez le service après-vente.
C2	**Température élevée de l'IGBT. (1#)** • C'est tout à fait normal. Les problèmes peuvent être résolus comme suit. • Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, appelez le service après-vente.
EL	**La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.** • C'est tout à fait normal. Les problèmes peuvent être résolus comme suit. • Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil en marche lorsque l'alimentation électrique est normale.
EH	**La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.** • C'est tout à fait normal. Les problèmes peuvent être résolus comme suit. • Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil en marche lorsque l'alimentation électrique est normale. Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil.
EF	**Toutes les zones de cuisson s'éteignent d'elles-mêmes si du liquide déborde ou si quelque chose (casserole ou pot) se trouve sur le panneau de contrôle.** • C'est tout à fait normal. Les problèmes peuvent être résolus comme suit. • L'arrêt automatique sera également activé si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande. Dans ces deux cas, l'appareil devra être remis en marche à l'aide du bouton **ON/OFF** après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

Codes d’erreur (pas de récupération automatique)

Symptômes	Cause possible et solution
E1	**Défaillance du capteur de température de la plaque céramique (circuit ouvert)** • Appelez le service après-vente.
E2	**Défaillance du capteur de température de la plaque céramique (court-circuit)** • Appelez le service après-vente.
E7	**Défaillance du capteur de température de la plaque céramique (invalide)** • Appelez le service après-vente.
E3	**Défaillance du capteur de température de l’IGBT (circuit ouvert)** • Appelez le service après-vente.
E4	**Défaillance du capteur de température de l’IGBT (court-circuit)** • Appelez le service après-vente.
F5	**Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.** • Appelez le service après-vente.

Wi-Fi

Symptômes	Cause possible et solution
Votre appareil ménager et votre smartphone ne sont pas connectés au réseau Wi-Fi.	**Le mot de passe du Wi-Fi auquel vous essayez de vous connecter est incorrect.** • Trouvez le réseau Wi-Fi connecté à votre smartphone et supprimez-le, puis enregistrez votre appareil sur **LG ThinQ**.
	Les Données mobiles sont activées sur votre smartphone. • Désactiver les **Données mobiles** de votre smartphone et enregistrer l’appareil à l'aide du réseau Wi-Fi.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est défini de manière incorrecte. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être composé d’une combinaison de chiffres et de lettres anglais. (N’utilisez pas de caractères spéciaux).
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil sur 2,4 GHz et connectez l’appareil au routeur sans fil. Pour vérifier la fréquence du routeur, consultez votre fournisseur de services Internet ou le fabricant du routeur.

Symptômes	Cause possible et solution
Votre appareil ménager et votre smartphone ne sont pas connectés au réseau Wi-Fi.	**La distance entre l'appareil et le routeur est trop éloignée.** • Si la distance entre l'appareil et le routeur est trop éloignée, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Déplacez l'emplacement du routeur pour qu'il soit plus proche de l'appareil.

ANNEXE

Fiche du produit

Fiche du produit

Fiche produit_RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ PAR LA COMMISSION (EU) n° 66/2014, Norme applicable EN 60350-2:2016

Marque déposée	LG
Référence du modèle	CBIZ2432B
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable
Technologie de chauffage	zones de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	3
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches	Avant Gauche 21,0 x 18,5 cm Arrière Gauche 21,0 x 18,5 cm Droite 28,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique $EC_{electric\ cooking}$)	Avant Gauche 184,0 Wh/kg Arrière Gauche 184,0 Wh/kg Droite 175,0 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (table de cuisson électrique $EC_{electric\ hob}$)	181,0 Wh/kg

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (EU) No 801/2013 et (EU) No 1275/2008 Norme applicable EN 50564:2011

Consommation d'énergie en veille	0,5 W

Le laps de temps à l'issue duquel la fonction de gestion de la consommation, ou une fonction similaire, font passer automatiquement l'appareil en mode veille et/ou arrêt et/ou dans l'état assurant la veille en réseau	10 min.

LG
Life's Good