



**Limit®**

**INBOUWGASKOOKPLAAT**  
**INSTALLATIE EN GEBRUIKSAANWIJZING**

**LIGKVG30B2**

**LIGKVG60B3**

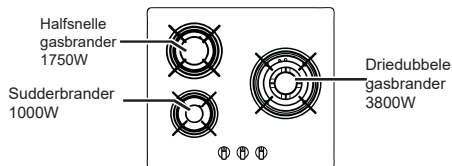
**LIGKVG60B4**

**LIGKVG70B5**

Let op: Gebruik deze kookplaat niet alvorens de gebruiksaanwijzing gelezen te hebben

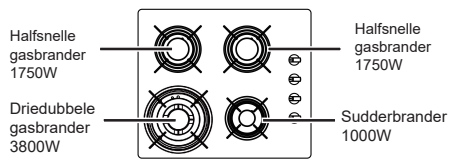
# 1. INLEIDING

Bedankt voor de aanschaf van een nieuwe inbouw-gaskookplaat.

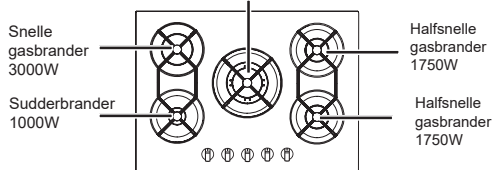


LIGKVG60B3

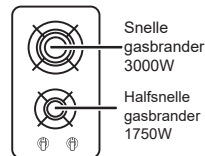
Driedubbele gasbrander  
3800W



LIGKVG60B4



LIGKVG70B5



LIGKVG30B2

Zelfs wanneer u reeds een gaskookplaat gebruikt hebt, is het belangrijk om deze aanwijzingen te lezen alvorens te beginnen koken, vooral rekening houdende met de installatie- en veiligheidsinstructies. Indien u enige problemen ondervindt bij de installatie of het gebruik van uw kookplaat, bekijk dan grondig de gebruiksaanwijzing.

## OPGEPAST!

Voor uw eigen veiligheid is het belangrijk dat de instructies betreffende installatie, gebruik en onderhoud gevolgd worden.

We raden u aan deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats te bewaren voor toekomstig gebruik.

Gelieve deze gebruiksaanwijzing mee te geven bij verkoop van het product.

## 2. UW GASKOOKPLAAT

Type	Driedubbele gasbrander	Snelle gasbrander	Halfsnelle gasbrander	Sudderbrander	Materiaal	Beveiliging	Stroomaansluiting	Afmetingen (mm)	Inbouw (mm)
LIGKVG60B3	3800W	/	1750W	1000W	Glas	Ja	220-240V~ 50Hz	510x580x100	477x557
LIGKVG60B4	3800W	/	1750W	1000W	Glas	Ja		500x580x100	
LIGKVG70B5	3800W	3000W	1750W	1000W	Glas	Ja		510x 700x 100	
LIGKVG30B2	/	3000W	1750W	/	Glas	Ja		303x520x95	283x498

## 3. KUISEN

### Email

Gebruik voor het poetsen van de emailen onderdelen een vod die in warm water met zeep uitgewrongen werd.

Goedgekeurd door het «Vitreous Enamel Development Council», gebruik vloeibaar kuisproduct of schrobbers met fijn staalwolspoon.

NOTA: De pannenroosters mogen ook in de afwasmachine.

### Aluminium

### Branderdeksels.

Gebruik een nylon borsteltje om de branderdeksels te poetsen. Na het poetsen, drogen met een doek en correct terug plaatsen

Controleer of de onderdelen correct geplaatst zijn door de branders te ontsteken en zo verder te laten drogen.

Plastieken controleknoppen.

Poets met een vod, uitgewrongen in warm water met zeep.

Roestvrij staal

Poets met een vod, uitgewrongen in warm water met zeep.

## 4. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De gebruiksaanwijzing grondig lezen alvorens het gebruik van de kookplaat te starten.

De gebruiksaanwijzing is er voor uw veiligheid.

**RICHTLIJNEN BIJ GEBRUIK EN INSTALLATIE**

1.Het is wettelijk verplicht om de installatie door een bevoegd persoon te laten doen.

2.Reparaties moeten gedaan worden door een bevoegd persoon.

3.Men mag het toestel niet ombouwen of aanpassen.

4.Bij gebruik wordt de kookplaat erg heet, daarom moeten kinderen en huisdieren op een afstand gehouden worden.

Het gebruik van ovenhandschoenen wordt aangeraden.

5.Sta niet toe dat kinderen het toestel gebruiken of met onderdelen spelen.

6.Gebruik geen onstabiele pannen. Plaats het handvat weg van de rand van de kookplaat.

7.Houd het toestel proper in het teken van de hygiëne en de veiligheid.

8.Dit toestel is voor huishoudelijk gebruik, bij commercieel gebruik vervalt de garantie.

9.Bedek de kookplaat niet. Plaats geen brandbare voorwerpen op of naast het toestel bij gebruik.

10.Vul een frituurketel nooit meer dan met één derde aan olie. Laat het toestel niet zonder toezicht bij gebruik.

11.Zet het toestel uit alvorens het te kuisen.

12.Na het koken alle knoppen uit zetten en het toestel laten afkoelen

13.Bij verkoop van het toestel de gebruiksaanwijzing meegeven.

14.Dit toestel dient niet gebruikt te worden door mensen met lagere fysieke of geestelijke capaciteiten (ook kinderen), of met een gebrek aan ervaring of kennis, behalve wanneer ze onderricht krijgen en onder toezicht staan van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

15.Kinderen moet duidelijk gemaakt worden dat het toestel niet om te spelen is.

16.Wanneer de stroomkabel beschadigd is, dan moet deze vervangen worden door een bevoegd persoon.

17.Het toestel of de stroomkabel niet onderdompelen in water of in andere vloeistoffen.

18.Bij onderhoud of kuisen de stekker uittrekken.

## 5. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

### TECHNISCHE INFORMATIE

De hierna volgende uitleg over installatie, aanpassingen en onderhoud mogen enkel door bevoegde personen uitgevoerd worden.

De installatie van de kookplaat moet gebeuren volgens de geldende regels en standaarden.

Dit toestel is niet voorzien van een aparte uitlaat voor verbrandingsproducten.

Daarom moet het geïnstalleerd worden volgens de hier neergeschreven richtlijnen. Er dient specifieke aandacht geboden te worden aan de richtlijnen betreffende verluchting en ventilatie.

### OPGEPAST!

De kookplaat mag niet worden aangesloten worden aan een toestel voor het verwijderen van verbrandingsproducten.

Het moet aangesloten en verbonden worden volgens de geldende regelgeving.

Er dient specifieke aandacht besteed te worden aan de instructies betreffende de verluchting.

### LOCATIE

De kookplaat mag in een keuken, eetkamer of zitkamer geïnstalleerd worden, maar niet in een ruimte met een douche of een bad.

. De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden in een zitkamer of slaapkamer kleiner dan 20m<sup>3</sup>.

LPG modellen mogen niet geplaatst worden in een ruimte onder het grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

### RICHTLIJNEN VOOR DE VENTILATIE

De ruimte waar de kookplaat geplaatst wordt moet voldoen aan de luchttoevoer volgens richtlijnen:

BS 5440: Part 2.

De ruimte moet een venster hebben dat open gaat of gelijkaardig; sommige ruimten hebben permanente ventilatie nodig. Wanneer de ruimte een volume van 5 tot 10 m<sup>3</sup> heeft, dan is er een ventilatieopening van Minstens 50 cm<sup>2</sup> nodig. Bij een ruimte van minder dan 5 m<sup>3</sup> is een ventilatieopening van minstens 100 cm<sup>2</sup> nodig. Wanneer er zich in de ruimte andere brandstof gebruikende toestellen bevinden, dan moet men rekening houden met: BS 5440 deel 2, om te weten aan welke voorwaarden de verluchting moet voldoen.

NOTA: Het gebruik van de kookplaat zorgt voor de productie van warmte en vocht in de ruimte waar ze staat. Houd de keuken goed verlucht. Houd natuurlijke verluchtingsgaten open of installeer een mechanisch verluchtings-toestel (fig 2).

Wanneer er geen verluchtingstoestel aan staat, en u gebruikt een grill of meerdere branders, open dan een venster (fig. 3).

(\*)minimum lucht inlaat: 100c m<sup>2</sup>

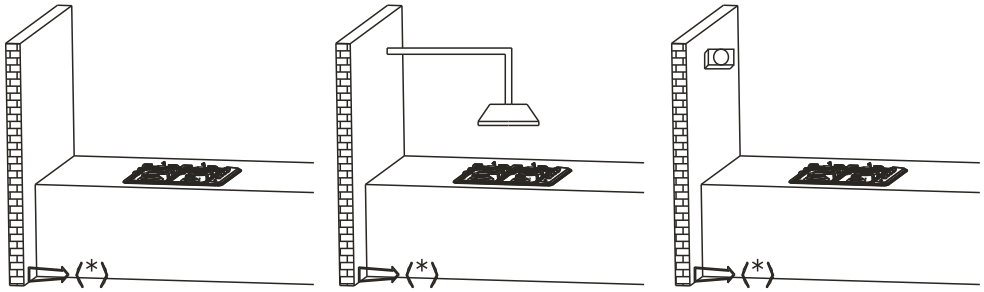


Fig 1

Fig 2

Fig 3

#### HET TOESTEL UITPAKKEN

Verwijder de verpakking voor gebruik en controleer of het toestel zich in perfecte staat bevindt.

Bij twijfel het toestel niet gebruiken en de verkoper contacteren.

Sommige onderdelen worden beschermd door een plasticen folie, deze moet verwijderd worden voor gebruik.

Het verpakkingsmateriaal mag om veiligheidsredenen niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden.

#### INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat mag op elke werkblad met een dikte van 40 tot 50 mm geïnstalleerd worden, met een vrije ruimte van minstens 750 mm boven de kookplaat.

fig. 4. Bij het plaatsen van een 600 mm brugtoestel boven het 700 mm kooktoestel, dan mogen de toestellen lager dan 760 mm down, tot 334 mm zijn, indien ze resistent zijn tegen stoom en hitte.

De kookplaat heeft een afdichting zodat er geen vloeistoffen naar binnen kunnen stromen, deze kan als volgt geplaatst worden:

Maak de afdichting los, zodanig dat de transparante beveiliging nog aan het zegel hangt.

Draai de kookplaat om en plaats strip \*S\* (fig. 5) onder de rand van de kookplaat zelf, zodanig dat de afdichting perfect past in de onderkant van de kookplaat. De uiteinden van de afdichting moet passen zonder te overlappen. Bevestig de afdichting gelijkmatig door ze stevig tegen de kookplaat te drukken.

Eenheid:mm

LIGKVG60B3 LIGKVG60B4 LIGKVG70B5

A	B	C	D	E	F	G
557	477	65	62	150min	90min	750min

LIGKVG30B2

A	B	C	D	E	F	G
283	498	65	62	150min	90min	750min

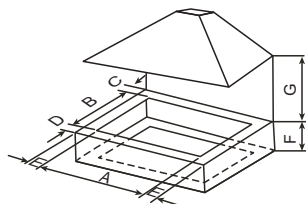


Fig 4

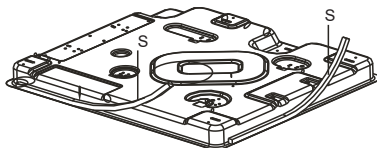


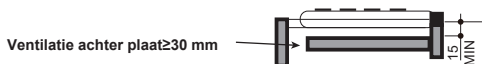
Fig 5

#### Bemerkingen bij installatie

Wanneer een gaskookplaat boven een schuif of kast geplaatst wordt, dan dient men ervoor te zorgen dat ze geen contact maken met de behuizing van de kookplaat die heet kan worden.

The recommended method

Dit wordt dikwijls opgelost door binnen het kabinet een houten plaat op een afstand van 15mm onder de kookplaat te plaatsen.(see fig 1). De plaat moet passende ventilatie hebben aan de achterkant.

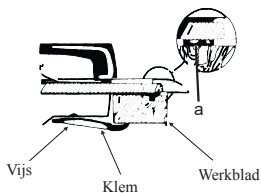


Omwille van het onderhoud moet het paneel eenvoudig te verwijderen zijn.

Plaatsen en bevestigen van de kookplaat

Alvorens de kookplaat op de werkplank te plaatsen, moet de afdichting bevestigd worden. Dit moet gelijkmatig gebeuren, zonder gaten of overlapping, zodat er geen vloeistof onder de kookplaat kan lopen.

- 1) Verwijder pannenrooster en branderdeksele zonder de ontstekingsmechanismen en thermokoppeling te beschadigen
- 2) Doe de afdichting rond de onderste rand van de kookplaat, zoals op de illustratie (links).
- 3) Plaats de kookplaat op de daartoe bestemde locatie en duw ze naar onder zodanig te stevig in zijn behuizing staat.
- 4) Bevestig de kookplaat op zijn positie met de bijgeleverde klemmen.



Bevestig één uiteinde van de klemmen in de gaten aan de onderkant van de kookplaat.

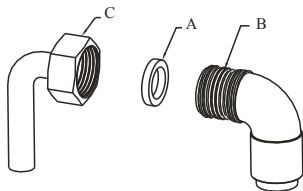
Het andere uiteinde van de klemmen moet onder het werkblad bevestigd worden om de kookplaat te verankeren op zijn positie.

## VERBINDING GAS

De inlaatfitting voor het gas is een 1/2" mannelijke conische verbinding voor gas, rekening houdende met De ISO 7-1 standaard. Gebruik een harde buis om de verbinding te maken.

Bij het verbinden is het belangrijk om de pakking (A)

Tussen inlaatbuis (C) en elleboog (B) te plaatsen, om de afdichting van het gas te verzekeren.




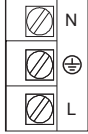
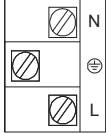
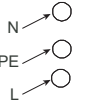
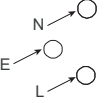
## ELECTRISCHE VERBINDING

Het toestel moet aangesloten worden door een bevoegd persoon, met vaste bekabeling via een tweepolige Geschakelde gezeekerde uitgang met een zekering van 3amp, en met een afstand van minstens 3mm tussen de polen.

We raden aan het toestel te laten installeren door een gekwalificeerde elektriker die voldoet aan de.

De elektriciteitskabels hebben de volgende kleurcodes: Groen & geel = Aarding,

Blauw = Neutraal, Bruin = Fasedraad.

<p>DIAGRAM VERBINDINGEN</p> <p>OPGEPAST! Voltage verwarmingselementen 220-240V</p> <p>Opgepast! De veiligheidskabel moet telkens verbonden worden met:  PE terminal.</p>	<p>LIGKVG60B3 LIGKVG60B4 LIGKVG70B5</p> 	<p>LIGKVG30B2</p> 	<p>Type aangeraden aansluitkabel</p>
			

- Vervang injectoren door passende injectoren volgens tabel onderaan. (zie fig. 6).

Verwijder branderdeksele en ringen met dopsleutel "B", schroef Injector "A" los (zie fig. 6).

- Pas aan zoals bij fig. 7:

Ontsteek de brander en draai de knop naar de laagste positie.

Verwijder knop "M"

Plaats schroevendraaier "D" in schacht "C" en draai de schroef links of rechts tot de vlam de gewenste lage stand bereikt.

- Controleer of de vlam niet uit gaat wanneer ze van de hoogste naar de laagste positie gedraaid wordt.

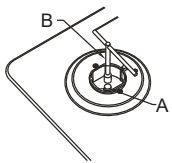


Fig 6

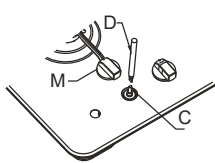
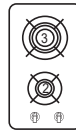
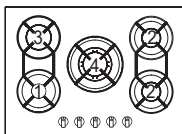
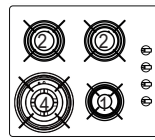
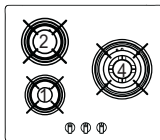


Fig 7



## TABEL INJECTOREN

	BRANDERS	GAS	NORMALE DRUK	NORMALE GRAAD	INJECTOR DIAMETER	NOMINALE WARMTE INPUT
	BESCHRIJVING		mbar	kW	mm fout (±0.01)	MIN.
1	EXTRA	BUTAAN	28-30	1	0.49	0.6
		PROPAAN	37	1	0.49	0.6
		NATURAL	20	1	0.72	0.6
2	HALFSNEL	BUTAAN	28-30	1.75	0.67	0.8
		PROPAAN	37	1.75	0.67	0.8
		NATURAL	20	1.75	0.97	0.8
3	SNEL	BUTAAN	28-30	3.0	0.86	1.2
		PROPAAN	37	3.0	0.86	1.2
		NATURAL	20	3.0	1.18	1.2
4	DRIEDUB- BELE VLAM	BUTAAN	28-30	3.8	1.0	2.6
		PROPAAN	37	3.8	1.0	2.6
		NATURAL	20	3.8	1.35	2.6

## 6. GEBRUIKSAANWIJZING

1. Om een brander aan te zetten moet men de bijhorende knop indrukken en tegen de klok in draaien naar het symbool van de vlam. (fig 8)
2. Houd de knop ingedrukt tot wanneer er een vlam is.
3. Draai de knop naar de gewenste stand.
4. Wanneer de vlam per ongeluk uit gaat, draai dan de brander uit en wacht minstens een minuut alvorens ze weer aan te steken.

OPMERKING: In geval van een stroompanne kunnen stekjes gebruikt worden.  
Houd de controleknop voor 15s ingedrukt zodat het vuur blijft branden wanneer men de knop los laat.  
Indien het vuur uit gaat, wacht dan een minuut alvorens het weer aan te steken.

● Gesloten positie

★  Positie grote vlam

 Positie kleine vlam

### SELECTEER DE JUISTE BRANDER

Gebruik voor elke brander een pot met de juiste grootte en een latte bodem (zie tabel onderaan en fig. 9).  
Wanneer de inhoud van de pan begint te koken, draai dan de knop naar een lagere stand.

Gebruik steeds een deksel op de pannen

OPGEPAST: Gebruik geen potten die buiten de rand van de kookplaat uitsteken

Het is verboden om een pan met een bodemdiameter groter dan 26 cm te gebruiken op de driedubbele gasbrander, anders kan het glas breken.

Branders	Driedubbele 3800W	Snel 3000 W	Halfsnel 1750W	Extra 1000W
φ potten in cm	24-26	20-22	16-18	10-14

Correcte beschikking van het product:

Dit product mag niet mag worden weggesmeten met het restafval binnen de EU.

Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u die verzamelpunten aantreft.



## 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Controlleer onderstaande vragen wanneer u problemen ondervindt met uw kookplaat.

**ONGELIJKMATIGE OF GELE VLAM IPV BLAUWE VLAM.**

Uitschakelen en de volgende punten controleren:

1. Zijn alle onderdelen van de branders correct geïnstalleerd?

2. Zijn er geen gaten van de branders verstopt?

3. Controleer of er geen vuil of stof op de branders ligt.

**DE BRANDERS GAAN NIET AAN**

Controlleer of de stroom aan staat en de zekering niet gesprongen is.

Controlleer of de ontsteker niet verstopt of vuil is.

**WEL VONKEN MAAR GEEN GAS?**

Controlleer of de gastoevoer aan staat.

Controlleer of de gaten van de brander niet verstopt zijn.

**GEUR VAN GAS?**

Controlleer of er nog een knop open staat.

Indien ze uit stonden, sluit de gas dan af aan de hoofdkraan en bel de verantwoordelijk voor het onderhoud.

Ga niet op zoek naar de oorzaak met een vuurtje of lucifer, gebruik de ontsteking niet

**NOG STEEDS EEN PROBLEEM?**

Bel de verantwoordelijke voor het onderhoud.

Over ERP

A) Afmetingen en berekeningsmethodes

\*Dit gasfornuis heeft een CE goedkeuring, conform de Gas Appliances Directive 2009/142/EC.

\*De energetische efficiëntie van het fornuis zijn getest en gemeten conform EN 30-2-1-1998 + A1-2003 + A2-2005.

\*De semi-snelle en de snelle gasbranders werden apart getest. De extra brander dient niet getest worden, aangezien zijn nominale warmtebelasting minder dan 1,16 kW bedraagt.

\*De energetische efficiëntie van branders en kookplaat werden berekend volgens de Commission regulation (EU) No. 66/2014.

B) Rationeel gebruik van het toestel

\*Het fornuis is voor huiselijk gebruik en dient niet gebruikt te worden voor commerciële doeleinden.

\*Het fornuis werkt op gas (LPG en natuurlijk gas). Afvalproducten bevatten koolstofmonoxide en koolstofdioxide. De uitstoot van afvalproducten beïnvloedt het milieu vanaf een zeker niveau van CO en CO<sub>2</sub>.

\*Plaats het gasfornuis volgens de richtlijnen in bijlage nr 5 om een rationeel gebruik van energie te verzekeren. Gebruik correcte potten bij de branders.

\*Lees de handleiding alvorens het toestel te gebruiken, dit om de veiligheid te garanderen.

\*Volg de richtlijnen in de handleiding om een goede levensduur van het toestel te garanderen.

\*Neem contact op met uw dienst na verkoop voor reparaties of vervanging van onderdelen. (vb gasklep, controleknop,...)

\*Dit fornuis is voornamelijk van metaal gemaakt. Gelieve het toestel naar één van de juiste recycling-centra te brengen wanneer het versleten is.

\*Het verpakkingsmateriaal van dit toestel is recycleerbaar. Ontdoe u ervan op correcte wijze.

**OPGEPAST!!!!**  
Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende regels en in een voldoende verluchte ruimte geplaatst worden.  
  
Lees de handleiding alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken

Model	EE <sub>gasbrander</sub>				EE <sub>gasbrander</sub>
	Klein (Extra)	Medium (Halfsnel)	Groot (Snel)	Driedubbele	
<b>LIGKVG60B3</b>	N/A	56%	N/A	56.5%	56%
<b>LIGKVG60B4</b>	N/A	56%	N/A	56.5%	56%
<b>LIGKVG70B5</b>	N/A	56%	53.5%	55%	55%
<b>LIGKVG30B2</b>	N/A	56.1%	54.1%	N/A	55.1%



**Limit®**

# TABLE GAZ ENCASTRABLE

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

**LIGKVG30B2**

**LIGKVG60B3**

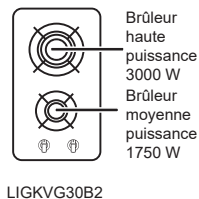
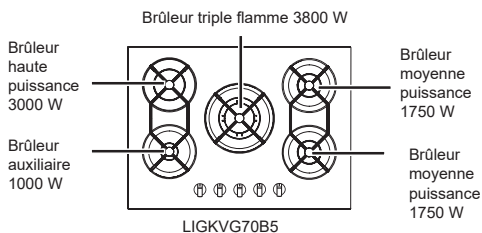
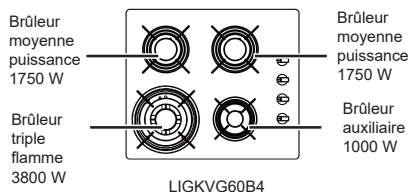
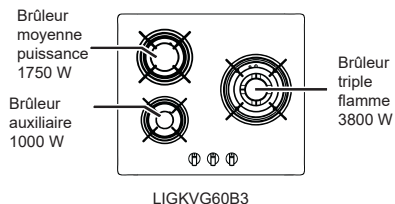
**LIGKVG60B4**

**LIGKVG70B5**

Remarque : ne pas utiliser la table de cuisson avant d'avoir lu la notice d'utilisation dans son intégralité.

# 1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi cette table de cuisson à gaz.



Même si vous avez déjà utilisé une cuisinière à gaz auparavant, il est important de lire attentivement ces consignes avant de commencer à cuisiner, en accordant une attention particulière aux consignes d'installation et de sécurité. En cas de problème avec l'installation ou l'utilisation de la table de cuisson, relire ces consignes attentivement pour s'assurer de ne rien avoir oublié.

## MISE EN GARDE !

Pour des raisons de sécurité, il convient de respecter ces consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Il est conseillé de conserver cette notice dans un endroit sûr pour référence ultérieure. En cas de vente ou de transfert de la propriété de cet appareil, remettre cette notice au nouveau propriétaire.

## 2. VOTRE TABLE DE CUISSON

Au gaz

Type	Brûleur triple flamme	Brûleur haute puissance	Brûleur moyenne puissance	Brûleur auxiliaire	Matériau	Dispositif flamme éteinte	Puissance	Dimensions (mm)	Encastrable (mm)
LIGKVG60B3	3800W	/	1750W	1000W	Verre	Oui	220-240V~ 50Hz	510x580x100	477x557
LIGKVG60B4	3800W	/	1750W	1000W	Verre	Oui		500x580x100	
LIGKVG70B5	3800W	3000W	1750W	1000W	Verre	Oui		510x700x100	
LIGKVG30B2	/	3000W	1750W	/	Verre	Oui		303x520x95	283x498

### 3. NETTOYAGE

#### EMAIL VITRIFIÉ

Plaque de cuisson, chapeaux de brûleur et grilles.

Utiliser un tissu imprégné d'eau chaude savonneuse. Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une crème nettoyante approuvée par le Vitreous Enamel Development Council ou d'un nettoyant liquide en frottant avec des tampons de laine d'acier fins.

REMARQUE : Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

#### ALUMINIUM

Corps des brûleurs.

Se référer aux consignes de nettoyage ci-dessus. Utiliser une brosse en nylon pour enlever tous les produits de nettoyage, l'eau ou la saleté des corps des brûleurs. Après le nettoyage, essuyer et replacer les brûleurs en s'assurant qu'ils sont bien en place.

Vérifier que les pièces ont été réassemblées correctement en allumant les brûleurs pour les laisser sécher.

#### PLASTIQUE

Boutons de commande

Essuyer avec un chiffon imprégné d'eau chaude savonneuse.

#### ACIER INOXYDABLE

Nettoyer à l'aide d'un tissu imprégné d'eau chaude savonneuse.

### 4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

S'assurer d'avoir bien lu et compris ces consignes et l'ensemble de cette notice avant d'installer ou d'utiliser la table de cuisson.

Ces consignes sont fournies dans un souci de sécurité.

#### RÈGLES RELATIVES À LA SÉCURITÉ ET AU GAZ (INSTALLATION ET UTILISATION)

1. En vertu de la loi, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes, conformément à la réglementation en vigueur. Pour des raisons de sécurité, il convient de se conformer à la loi.
2. Les réparations ou l'entretien de cet appareil doivent uniquement être effectués par un agent agréé et à l'aide de pièces approuvées.
3. Ne pas tenter de modifier cet appareil.
4. Au cours de leur utilisation les appareils de cuisson deviennent très chauds, s'assurer donc que les enfants et les animaux domestiques sont tenus à l'écart.
5. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec n'importe quelle partie de l'appareil.
6. Ne pas utiliser de casseroles instables et ne pas positionner la poignée vers le bord de la table de cuisson.
7. Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, s'assurer que la table de cuisson est propre car une accumulation de graisse peut occasionner un feu.
8. Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique. Toute utilisation à des fins commerciales peut annuler la garantie.
9. Ne pas couvrir la table de cuisson ni placer de matériaux combustibles sur ou à proximité de la surface, même lorsque la table de cuisson n'est pas en cours d'utilisation.
10. Ne pas remplir les poêles à frire de plus d'un tiers d'huile. Ne pas laisser sans surveillance.
11. Avant le nettoyage de la table de cuisson, débrancher l'appareil.
12. Une fois la cuisson terminée, éteindre tous les boutons de contrôle et laisser refroidir.
13. En cas de vente ou de transfert de propriété de cet appareil, remettre cette notice au nouveau propriétaire.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
15. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
17. Ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

## 5. CONSIGNES D'INSTALLATION

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'installation, les réglages, les conversions et l'entretien indiqués dans cette partie doivent uniquement être effectués par des personnes qualifiées.

Les dispositifs de sécurité et de réglage automatique de l'appareil peuvent uniquement être modifiés par un réparateur agréé.

L'installation de cette table de cuisson à gaz doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Par conséquent, il doit être connecté conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus.

Une attention particulière doit être portée aux consignes fournies ci-dessous pour la ventilation et l'aération.

### MISE EN GARDE !

L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux consignes relatives à la ventilation.

### EMPLACEMENT

La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un studio, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La table de cuisson ne doit pas être installée dans un studio de moins de 20 m<sup>2</sup>. Les modèles au GPL ne doivent pas être installés dans une pièce ou un espace intérieur situé en dessous du niveau du sol (par ex. : dans un sous-sol).

### VENTILATION

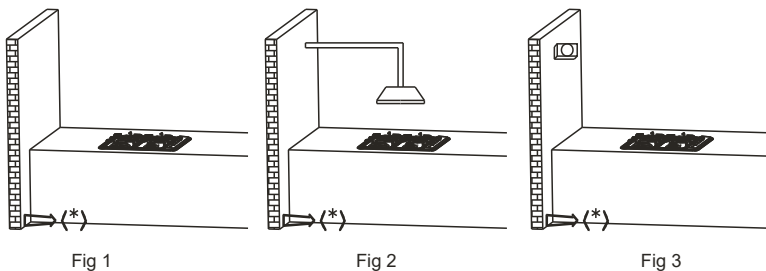
La pièce abritant la table de cuisson doit disposer d'une alimentation en air conforme à la norme BS 5440: Partie 2.

La pièce doit compter une fenêtre d'ouverture ou l'équivalent. Pour certaines pièces, une prise d'air permanente peut être nécessaire. Si le volume de la pièce est compris entre 5 et 10 m<sup>3</sup>, une prise d'air permanente de 50 cm<sup>2</sup> est nécessaire à moins qu'il n'y ait une porte ouvrant directement sur l'extérieur. Pour une pièce d'un volume de 5 m<sup>3</sup>, une prise d'air de 100 cm<sup>2</sup> est requise (fig. 1). En présence d'autres appareils à combustible dans la même pièce, se référer à la norme BS 5440: Partie 2 pour déterminer les besoins en termes de prises d'air.

**REMARQUE :** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Toujours s'assurer que la cuisine est bien ventilée ; ne pas obstruer les trous de ventilation naturelle ou installer un dispositif de ventilation mécanique (fig. 2).

En particulier, lors de l'utilisation du gril ou de plusieurs brûleurs, ouvrir une fenêtre si un dispositif de ventilation mécanique ne fonctionne pas (fig. 3).

(\*)Surface minimum de prise d'air : 100 cm<sup>2</sup>



### DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Retirer tous les emballages avant utilisation et s'assurer que l'appareil est en parfait état.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le fournisseur.

Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film plastique. Ce film de protection doit être retiré avant d'utiliser l'appareil. Nous recommandons de couper soigneusement le film plastique le long des bords à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une épingle.

Les matériaux d'emballage doivent soigneusement être mis au rebut et tenus hors de portée des enfants car ils constituent un danger potentiel.

## INSTALLATION ET RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson peut être installée sur tout plan de travail de 40 à 50 mm d'épaisseur.

Aucune surface en surplomb ou hotte d'extraction ne doit être située à moins de 75 cm de la table de cuisson.

Mettre l'appareil en place (fig. 4). En cas de montage d'une unité de transition de 600 mm au-dessus de la table de cuisson de 700 mm, les parois des meubles adjacents doivent mesurer entre 760 mm et 334 mm à condition qu'elles soient résistantes à la chaleur et à la vapeur.

La table de cuisson est dotée d'un joint spécial qui empêche aux liquides de pénétrer dans le meuble.

Suivre les consignes suivantes afin d'installer correctement le joint.

Détacher les joints d'étanchéité de leur support tout en s'assurant que la protection transparente adhère encore aux joints. Retourner la table de cuisson et positionner correctement le joint \* S \* (fig. 5) sous le bord de la table de cuisson, de sorte que la partie extérieure du joint d'étanchéité soit parfaitement alignée avec le bord extérieur de la table de cuisson. Les extrémités des bandes doivent s'aligner sans se chevaucher. Fixer uniformément le joint sur la table de cuisson en appuyant fermement.

Unité:mm

LIGKVG60B3 LIGKVG60B4 LIGKVG70B5

A	B	C	D	E	F	G
557	477	65	62	150min	90min	750min

LIGKVG30B2

A	B	C	D	E	F	G
283	498	65	62	150min	90min	750min

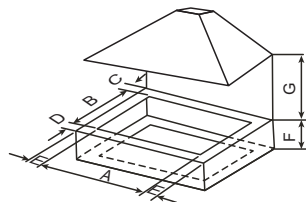


Fig 4

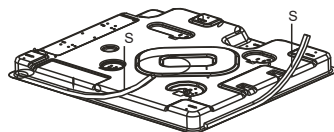
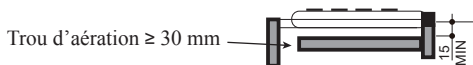


Fig 5

Options de montage

Option :

Lors de la pose d'une table de cuisson au gaz au-dessus de tiroirs ou d'un placard standard, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout contact avec le pourtour de la table de cuisson, qui devient très chaud en cours d'utilisation. La méthode recommandée pour résoudre ce problème est de fixer un panneau de bois dans le placard, à une distance de 15 mm en dessous de la face inférieure de la table de cuisson (voir figure 1). Ce panneau doit disposer d'une ventilation adéquate à l'arrière.

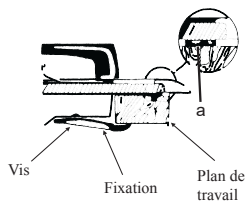


Le panneau situé sous la table de cuisson doit être facilement démontable pour permettre tout entretien.

### Insertion et fixation de la table de cuisson

Avant d'insérer la table de cuisson dans le plan de travail, placer le joint d'étanchéité adhésif (a) autour du bord inférieur de la table de cuisson. Il est important de fixer ce joint uniformément, sans écart ni chevauchement, pour empêcher aux liquides de s'infiltrer sous la table de cuisson.

- 1) Retirer les grilles et les chapeaux de brûleur, puis retourner la plaque à l'envers, en prenant soin de ne pas endommager les bougies d'allumage et les thermocouples.
- 2) Placer le joint autour du bord inférieur de la table de cuisson comme indiqué dans l'illustration (à gauche).
- 3) Placer la table de cuisson dans l'ouverture de montage et pousser vers le bas de sorte que la table repose fermement sur le meuble.
- 4) Fixer la table en position en utilisant les fixations fournies.

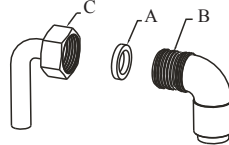


Fixer la table de cuisson sur la face inférieure du plan de travail à l'aide des fixations fournies.  
 Visser une extrémité de la fixation dans les trous pré-perçés de la face inférieure de la table de cuisson.  
 L'autre extrémité de la fixation doit être située en dessous du plan de travail pour maintenir la table de cuisson en position.

### RACCORDEMENT AU GAZ

L'appareil est doté d'un raccord de tuyau fileté G 1/2 "pour le connecter au système de gaz. Veuillez vous assurer que le raccordement est effectué à l'aide d'un tuyau rigide.


























Lors du raccordement au gaz, il est important de placer le joint d'étanchéité (A) entre dans le tube d'entrée (C) et le coude (B), pour garantir l'étanchéité au gaz.



### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être raccordé au réseau électrique par une personne compétente, en utilisant le câblage fixe via une prise à fusible à double pôle avec fusible de 3 ampères, et avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

Nous recommandons que l'appareil soit raccordé par un électricien qualifié qui respectera la réglementation en vigueur. Les fils du cordon secteur sont colorés selon le code suivant : vert et jaune = terre, bleu = neutre, marron = phase.

<p align="center"><b>DIAGRAMME DE CONNEXION</b></p> <p>Attention! Tension des éléments chauffants : 220-240 V                  Attention! En cas de déconnexion, le fil de sécurité doit être relié à la borne  PE</p>	<p>LIGKVG60B3 LIGKVG60B4 LIGKVG70B5</p> <table border="1"> <tr><td></td><td>N</td></tr> <tr><td></td><td>⊕</td></tr> <tr><td></td><td>L</td></tr> </table>		N		⊕		L	<p>LIGKVG30B2</p> <table border="1"> <tr><td></td><td>N</td></tr> <tr><td></td><td>⊕</td></tr> <tr><td></td><td>L</td></tr> </table>		N		⊕		L	<p align="center">Type de fil recommandé</p>
		N													
	⊕														
	L														
	N														
	⊕														
	L														
<p>N → </p> <p>PE → </p> <p>L → </p>	<p>N → </p> <p>PE → </p> <p>L → </p>														

Remplacer les injecteurs par l'injecteur correspondant indiqué dans le tableau de la page ci-dessous. (Voir fig. 6).  
 Commencer par retirer les chapeaux et les anneaux des brûleurs et, à l'aide d'une clé à douille "B", dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 6).

Pour régler en position réduite (fig. 7) :

Allumer le brûleur et placer le bouton en position réduite.

Enlever le bouton "M" qui est simplement inséré sur la tige.

Insérer un petit tournevis "D" dans l'arbre supérieur "C" et tourner la vis de dérivation vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit en position faible.

S'assurer que le brûleur ne s'éteint pas lors du passage rapide de la position haute puissance à faible puissance.

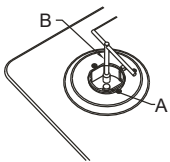


Fig 6

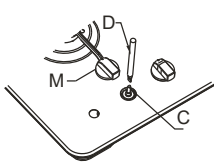
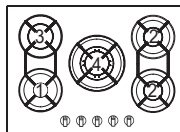
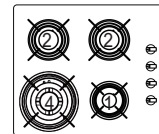
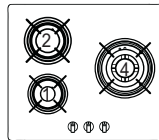


Fig 7



## TABLEAU DE REMPLACEMENT DES INJECTEURS

	BRULEURS	GAZ	PRESSION NORMALE	TAUX NORMAL	DIAMÈTRE INJECTEUR	APPORT THERMIQUE NOMINAL (kW)
	DESCRIPTION		mbar	kW	mm erreur(±0.01)	MIN.
1	AUXILIAIRE	BUTANE	28-30	1	0.49	0.6
		PROPANE	37	1	0.49	0.6
		NATUREL	20	1	0.72	0.6
2	MOYEN	BUTANE	28-30	1.75	0.67	0.8
		PROPANE	37	1.75	0.67	0.8
		NATUREL	20	1.75	0.97	0.8
3	FORT	BUTANE	28-30	3.0	0.86	1.2
		PROPANE	37	3.0	0.86	1.2
		NATUREL	20	3.0	1.18	1.2
4	TRIPLE FLAMME	BUTANE	28-30	3.8	1.0	2.6
		PROPANE	37	3.8	1.0	2.6
		NATUREL	20	3.8	1.35	2.6

### 6. CONSIGNES D'UTILISATION

1. Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton de contrôle approprié et tourner vers la gauche en direction du symbole avec la grande flamme (fig. 8).
2. Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
3. Tourner le bouton dans la position souhaitée.
4. Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, placer le bouton de commande du brûleur en position éteinte et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

REMARQUE : En cas de panne de courant, utiliser des allumettes pour allumer les brûleurs.

Garder le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes tout en s'assurant que le brûleur reste allumé une fois le bouton relâché.

Si le brûleur s'éteint, attendre 1 minute avant de le rallumer.



- Position fermée
- ★  Position haute
-  Position faible



Fig 8

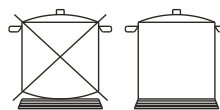


Fig 9

### SÉLECTIONNER LE BON BRULEUR

Utiliser une casserole de taille appropriée et à fond plat sur chaque brûleur (voir le tableau ci-dessous et fig. 9).

Lorsque le contenu de la casserole commence à bouillir, réduire l'intensité de la flamme à l'aide du bouton. Toujours mettre un couvercle sur la casserole.

### MISE EN GARDE

REMARQUE : ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson plus grands que la table de cuisson.

NOTE : Il est interdit d'utiliser une casserole avec un diamètre de fond supérieur à 26cm sur le brûleur à gaz triple couronne, sinon le verre risque de se briser.

Brûleurs	Triple flamme 3800W	Haute puissance 3000 W	Moyenne puissance 1750W	Auxiliaire 1000W
Diamètre des casseroles en cm	24-26	20-22	16-18	10-14

Mise au rebut de cet appareil

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à travers l'UE. Pour éviter de causer des dommages à l'environnement ou à la santé humaine, recycler l'appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux.

Pour éliminer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Celui-ci peut reprendre cet appareil pour effectuer un recyclage non nuisible à l'environnement.



## 7. GUIDE DE DÉPANNAGE

Consulter le guide ci-dessous en cas de problème avec la table de cuisson.

**FLAMME INÉGALE OU JAUNE (AU LIEU DE BLEU).**

Éteindre et vérifier les points suivants:

1. Les brûleurs sont-ils installés correctement ?
2. Les orifices du brûleur sont-ils obstrués ?
3. Vérifier qu'aucune poussière n'est tombée sur la flamme (devenue jaune).

**LE BRULEUR NE S'ALLUME PAS ?**

Vérifier l'absence de panne de courant ou que le fusible n'a pas sauté.

S'assurer que l'allumeur n'est pas encrassé de nourriture.

**UNE ÉTINCELLE MAIS PAS DE GAZ ?**

S'assurer que le gaz est allumé.

Vérifier que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.

**UNE ODEUR DE GAZ ?**

Vérifier si un bouton de commande du gaz a été laissé ouvert.

S'ils sont tous fermés, éteindre l'arrivée générale de gaz et appeler un réparateur.

Ne pas chercher la panne à l'aide d'une flamme nue, ni allumer une allumette ou appuyer sur l'allumeur.

L'appareil ne fonctionne toujours pas ?

Appeler un réparateur.

À propos ErP

A) mesure et méthode de calcul

- La table de cuisson à gaz est homologuée CE selon les directives appareils à gaz 2009/142 / CE.

- L'efficacité énergétique de cette cuisinière à gaz a été testée et mesurée selon la norme EN 30-2-1-1998 + A1-2003 + A2-2005.

- Le brûleur semi-rapide et le brûleur rapide ont été testés séparément; le brûleur auxiliaire n'est pas nécessaire pour le test parce que son débit calorifique nominal est inférieur à 1.16kW.

- L'efficacité énergétique des brûleurs à gaz et de la table de cuisson a été calculée selon LA RÈGLEMENTATION (UE) n ° 66/2014.

B) L'utilisation rationnelle de l'énergie et de l'appareil

- La cuisinière à gaz est conçue pour un usage domestique, s'il vous plaît ne pas l'utiliser à des fins commerciales.

- La cuisinière à gaz est conçue pour fonctionner au gaz (GPL et le gaz naturel), les produits de combustion contiennent du monoxyde de carbone et dioxyde de carbone, les gaz d'échappement des produits de combustion affectent notre environnement lorsqu'ils atteignent une certaine quantité de CO et CO<sub>2</sub>.

- Pour assurer l'utilisation rationnelle de l'énergie, s'il vous plaît installer la table de cuisson à gaz selon les spécifications de l'article 5, et s'il vous plaît assurez-vous utilisez le bon diamètre de la poêle pour chaque brûleur.

- Pour assurer l'utilisation en toute sécurité, s'il vous plaît lire ce manuel d'instructions avant utilisation; s'il vous plaît suivre les directives d'installation, d'utilisation et maintenance.

- Pour assurer une durée de vie optimale de la cuisinière à gaz, s'il vous plaît suivre les directives de fonctionnement et d'entretien strictes; s'il vous plaît ne pas modifier l'appareil.

- S'il vous plaît contactez votre service après-vente local pour la réparation et l'échange des composants (tels que la vanne de gaz, bouton de commande) si nécessaire.

- Les matériaux de la cuisinière à gaz sont en métal, s'il vous plaît éliminer par le recyclage la cuisinière à gaz lorsqu'elle arrive à la fin de vie.

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables, s'il vous plaît faire un bon usage des déchets.

### ATTENTION !

Cet appareil doit être installé en conformité avec les dispositions en vigueur et seulement utilisé dans les pièces dotées d'une ventilation adéquate.

Lire la notice avant de procéder à l'installation ou d'utiliser cet appareil.

Model	EE <sub>brûleur à gaz</sub>				EE <sub>plaque de cuisson au gaz</sub>
	Auxiliaire	Moyenne puissance	Haute puissance	Triple flamme	
<b>LIGKVG60B3</b>	N/A	56%	N/A	56.5%	56%
<b>LIGKVG60B4</b>	N/A	56%	N/A	56.5%	56%
<b>LIGKVG70B5</b>	N/A	56%	53.5%	55%	55%
<b>LIGKVG30B2</b>	N/A	56.1%	54.1%	N/A	55.1%