

«*CSG 730 CF*»

**MANUEL GENERAL
GENERAL MANUAL
ALGEMENE HANDLEIDING**

**AMBASSADE
DE BOURGOGNE**

AMBASSADE DE BOURGOGNE

CSG 730 CF

**SOCIETE INDUSTRIELLE DE
LACANCHE**

Tél. : 03.80.90.35.00 - Fax : 03.80.84.24.92
Société anonyme au capital de 150.000 €



Adhérent SYNEG

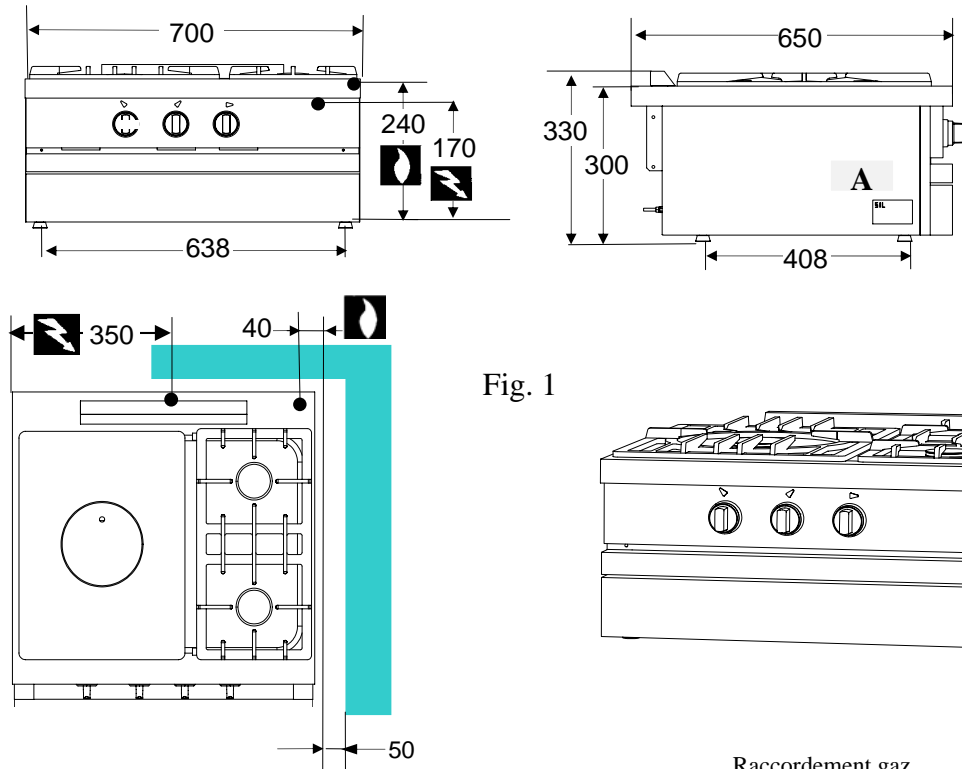
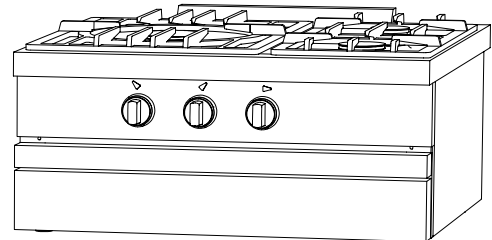




Fig. 1




-  Raccordement gaz
Gas connection
Gasaansluiting
-  Raccordement électrique
Electric connection
Elektrische aansluiting

FR GB DIMENSIONS NL AFMETINGEN	
Dimensions extérieures (L x P x H) External dimensions (L x W x H) Uitwendige afmetingen (B x D x H)	700 x 650 x 300
Poids Brut / gross weight / Bruto gewicht	40 kg
Poids Net / Net weight / Netto gewicht	35 kg
Colisage Packaging Verpackking	Carton/ palette bois Carton-wooden palette Karton-houden palet



FR GB Directives NL Instructies	
Appareils à gaz Gas appliances Gasapparaat	90/396/CEE

FR GB CONSTRUCTION NL KONSTRUKTIE	
Carrosserie / Body / Karosserie	Acier inoxydable/ Stainless Steel / RVS
Table / Cooking surface / Kooktafel	Acier / Steel / Staal Z7CN 18.10
Façade / Front / Voorkant	Acier / Steel / Staal Z8C17
Arrière / Behind / Achterkant	Aluzinc AZ 150
Corps de brûleur / Burner body / Branderschacht	Aluminium AS 12
Tête de brûleur / Burner cap / Branderkop	Laiton / Brass / Messing

 (FR) DONNEES TECHNIQUES (GB) TECHNICAL DATAS (NL) TECHNISCHE GEGEVENS	
BRÛLEURS / BURNERS / BRANDERS (UR - I- R - SR)	
Nombre / Number / Aantal	CSG 730 CF
	3
Allumage / Ignition / Ontsteking	Manuel / Manuel / Handmatig *
Surveillance de flamme / Fire control / Vlamkontrolle	Thermocouple / Thermokoppel
VERSION PLAQUE COUP DE FEU / TYPE HEATING PLATE / KOOKPLAAT VERSIE (PCF)	
Dimensions (L x P) Dimensions (L x W) Afmetingen (B x D)	385 x 510 mm
Allumage / Ignition / Ontsteking	Manuel / Manual / Handmatig *
Surveillance de flamme / Fire control / Vlamkontrolle	Thermocouple / Thermokoppel
RACCORDEMENT GAZ / GAS CONNECTION / GASAANSLUITING	
Tube Ø 15/21, filetage 1/2" gaz sur raccord femelle / Tube Ø 15/21, 1/2" gas thread, on female coupling. Leiding Ø 15/21, schroefdraad 1/2" voor gasaansluiting, met vrl. koppeling.	
PRESSIONS ET CONSOMMATIONS HORAIRE / PRESSURES AND HOURLY CONSUMPTION/ DRUKWAARDEN EN ENERGIEVERBRUIK PER UUR	
Tableau 2, annexe 2 – Table 2, appendix 2 – Tabel 2, bijlage 2.	

ALLUMAGE ELECTRIQUE /ELECTRIC IGNITION / ELEKTRISCHE ONTSTEKING
* Allumage électrique des brûleurs de table et de four par bouton poussoir / Pushbutton cooktop and oven electric ignition / Elektrische ontstekingsknop voor kookplaat en oven
RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRIC CONNECTION / ELECTRISCHE AANSLUITING
Sur bornier au dos de l'appareil / On terminal block at the rear of the appliance / Op klemblok aan de achterkant van het apparaat.

«*CSG 730 CF*»

MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL INSTALLATIEHANDLEIDING

(FR) L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

(GB) Appliances must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and locally applicable regulations.

This manual will be handed over to the user after installation.

(NL) De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.

**AMBASSADE
DE BOURGOGNE**

GAZ / GAS IMPORTANT/ BELANGRIJK

- (FR)** L'INSTALLATION DOIT ETRE REALISEE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS ET NORMES EN VIGUEUR.
(GB) THE APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS AND STANDARDS.
(NL) DE APPARATEN MOETEN VOLGENS DE GELDENDE DE WEITTEN EN VOORSCHRIFTEN WORDEN GEINSTALLEERD.

(FR) **Nota :** Cet appareil est de type A non raccordé à un conduit d'évacuation.
(GB) **Note :** This is a type A appliance and is not connected to a ventilating flue.
(NL) **N.B.:** Dit apparaat is van het type A - niet aangesloten op een afvoerleiding.

Tableau Table Tabel 1	Type	Pression / Pressure / Druk	m3/h/kW
	G 20	20 mbar	1,46
	G 25	20 mbar	1,60
	G 25	25 mbar	1,60
	G 30	28-30 mbar	1,12
	G 30	50 mbar	1,12
	G 31	37 mbar	1,39
	G 31	50 mbar	1,39

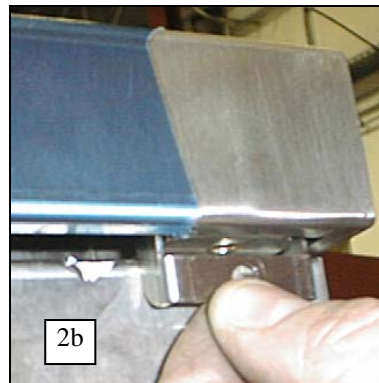
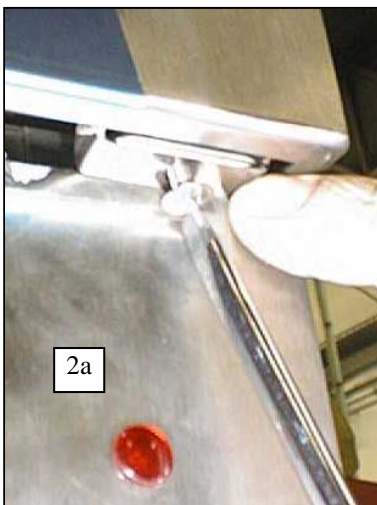
☞ Avant raccordement / Before connection / Voor het aansluiten

Vérifier / Check / Eerst controleren :

- (FR)** - Le parfait état de propreté des canalisations, afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et le dysfonctionnement des têtes magnétiques. Le gaz pour lequel l'appareil à été réglé : plaquette signalétique (A fig. 1) et marquage. La compatibilité de la section des canalisations d'alimentation avec la puissance de l'appareil (suivant fiche technique). La conformité du débit d'air neuf (voir tableau 1).
(GB) - Pipework is perfectly clean in order to prevent the injectors becoming blocked and malfunctioning of the magnetic heads. The gas for which the appliance was set up: rating plate (A fig. 1) and markings. Cross-sectional area of gas supply pipework is compatible with the appliance's thermal output (as per technical data sheet). Correct fresh air flowrate (See table 1).
(NL) - Of de buisleidingen volkomen schoon zijn, om verstopping van de injectors en storingen in de werking van de magneetkoppen te voorkomen. Voor welk soort gas het apparaat is ingesteld: zie konstruktieplaatje (A fig. 1) en markering. Of de doorsnede van de toevoerbuizen afgestemd is op het vermogen van het apparaat (zie technische gegevens sheet van het apparaat). Juiste doorvoerhoeveelheid verse lucht (zien tabel 1).

☞ Raccordement / Connection / Aansluiten

- (FR)** Raccord femelle Ø 15/21, filetage 1/2" gaz (fig. 1). L'arrivée de gaz n'est pas réversible.
(GB) Female coupling Ø 15/21, 1/2" gas thread (fig. 1). The gas supply connection is non-reversible as supplied.
(NL) Vrl. koppeling Ø 15/21, schroefdraad 1/2" gas (fig. 1). De gasaansluiting wordt niet-omkeerbaar geleverd.



☞ Ouverture du dessus / To remove top / Blad losnemen

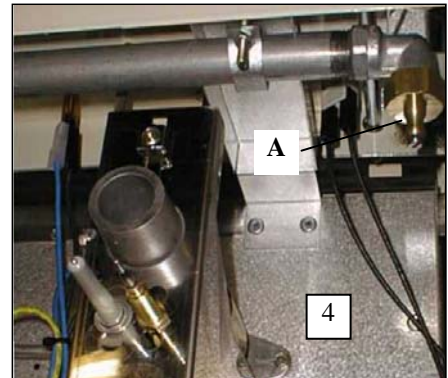
- (FR)** Dévisser les vis (fig. 2a, 2b). Dévisser les vis (fig. 3) situées près des ouvertures des brûleurs.
(GB) Unscrew the screws (fig. 2a, 2b). Unscrew screws (fig. 3) near the burner openings.
(NL) Draai de schroeven (fig. 2a, 2b). Neem de schroeven (fig. 3) naast de branderopeningen los,

☞ **Après raccordement / After connection / Na het aansluiten**

(FR) Lever le dessus et contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression (A, fig. 4).

(GB) Raise the top and check the supply pressure on pressure connection (A, fig. 4).

(NL) Trek de bovenplaat eraf, los en controleer de toevoerdruk op drukmeetnippel (A, fig. 4).



CHANGEMENT DE GAZ / CHANGE OF GAS / OVERSCHAKELEN OP ANDERE GASSOORT

IMPORTANT / BELANGRIJK

(FR) - Fermer le robinet de barrage avant toute intervention .

(GB) - Close the mains gas tap before carrying out any work.

(NL) - Draai de afsluitkraan dicht voordat de volgende handelingen worden uitgevoerd.

IMPORTANT / BELANGRIJK

(FR) L'appareil est prévu pour fonctionner avec les gaz du tableau 4 (Annexe 2).

(GB) The appliance is designed to operate with the gases in Table 4 (Appendix 2)..

(NL) Het apparaat werkt op de in onderstaande tabel 2 (Bijlage 4) aangegeven gassoorten.

(FR) - En cas d'utilisation avec un gaz autre que celui du réglage initial, il est **impératif** de procéder à l'échange des injecteurs et de reprendre les réglages comme définis ci-après

(GB) - In case of use with a gas other than that for which the appliance was initially set up, it is **crucial** to replace the injectors and modify the adjustments as defined below and.

(NL) - Als een ander gas gebruikt wordt dan dat waarvoor het apparaat oorspronkelijk was ingesteld, is het **absoluut noodzakelijk** de injectors te verwisselen en het apparaat opnieuw in te stellen volgens onderstaande instructies.

☞ (FR) **Spécial U.K :**

L'appareil prévu pour être relié à un circuit en gaz naturel est équipé d'un régulateur de pression gaz permettant à cet appareil de fonctionner sous une pression de 15 mbar.

Dans le cas d'un changement de gaz, il est nécessaire de retirer ce régulateur de pression et d'alimenter l'appareil en gaz butane ou propane directement au point de raccordement de l'alimentation gaz de l'appareil.

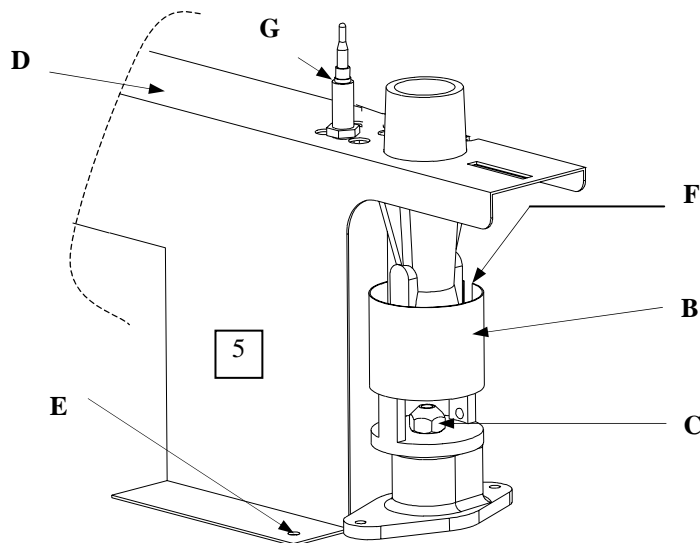
Procéder, comme lors de tout changement de gaz, aux nouveaux réglages (injecteurs, air primaire, ...). Voir annexe technique 2.

☞ (GB) **Spécial U.K :**

The oven is designed to run on natural gas and is therefore fitted with a pressure regulating valve that allows it to be used at a pressure of 15 mbar.

If a different type of gas is to be used, this pressure regulating valve must be removed and the gas supply connected directly to a source of butane or propane.

As always when changing the type of gas, the injectors, primary air, etc. must be adjusted. See technical appendix 0.



Changement de l'injecteur / Changing nozzle / Spuitstuk vervangen (fig. / afb 5) :

(FR) Relever les bagues d'air **B**. Remplacer les injecteurs **C** suivant tableau 5 en annexe 2 (Ø en 1/100mm).

Les corps des brûleurs latéraux sont maintenus par une traverse **D**. Pour les dégager, dévisser les vis **E** puis la vis **F**.

Nota : Lors du remplacement d'un (des) injecteur(s), remplacer également la rondelle d'étanchéité (voir schéma de gazage).

(GB) Lift the air ring **B**. Replace the injectors **C** in accordance with Table 5 in appendix 2 (Ø in 1/100 mm).

The side burner bodies are kept in place by a transversal bar (**D**). In order to take them out, unscrew screws **E** then **F**.

Note : When one or more nozzles are changed, the sealing ring should be changed as well (see gas circuit diagram).

(NL) Verwijder luchtring **B**. Vervang de spuitstukken **C** aan de hand van tabel 5 bijlage 2 (diameters zijn in honderdsten van millimeters).

De zijbranders worden met een dwarsbalk (**D**) op hun plaats gehouden. Neem eerst schroef **E** en daarna schroef **F** los om de branders los te nemen.

N.B. : Wanneer een of meer spuitstukken vervangen worden moet de dichtingsring eveneens vervangen worden (zie het gascircuitschema).

🔧 Réglage de l'air primaire / Adjustment of primary air / Instellen van primaire luchtstroom

(FR) Reposer corps et chapeaux de brûleurs dans leur cuvette respective, régler la bague d'air du brûleur (voir fig. 5, tableau 6, annexe 2). **Nota**: Des flammes normales ont une couleur bleu-vert, sauf pour le gaz naturel où elles sont violettes.

(GB) Refit the burner bodies and burner caps in their respective recesses, adjust the air ring of the burner (see fig. 5, table 6, appendix 2). **Note** : Normal flames are bluish green except for natural gas flames which are violet.

(NL) Plaats schacht en dop van elke brander in de betreffende opening, en stel de luchtring van de branders in (zie fig. 5, tabel 2, bijlage 2). **N.B.**: Normale vlammen hebben een groenblauwe kleur. Aardgas geeft een paarse vlam.

🔧 Réglage du débit réduit des brûleurs de table / Adjustment of reduced flowrate of hob burners / Instellen van minimumstand kooktafelbranders

(FR) Après raccordement ou changement de gaz, il est **impératif** de reprendre ce réglage. Déposer la manette, allumer le brûleur, passer en position min., puis agir à l'aide d'un tournevis sur la vis de réglage **H** (fig. 6).

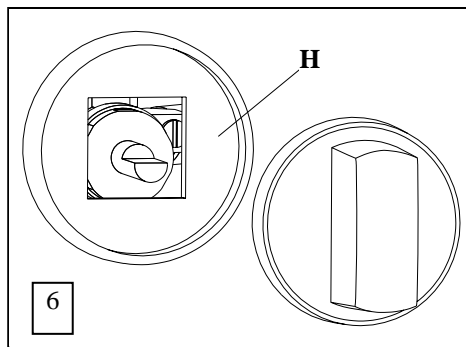
Nota: les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position mini, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

(GB) After connection or change of gas, it is **crucial** to modify this adjustment. Remove the control knob, light the burner, adjust to minimum setting, then use a screwdriver to set the adjusting screw **H** (fig. 6).

Note: flame is reduced to ¼ of its size in the minimum setting, the burner must remain lit when changing from maximum setting to minimum setting.

(NL) Na het aansluiten of na het overschakelen op een andere gassoort, is het **absoluut noodzakelijk** de minimumstand van elke brander opnieuw in te stellen. Verwijder de bedieningsknop, steek de brander aan, zet hem op minimumstand en draai de stelschroef **H** in de gewenste stand met behulp van een schroevendraaier (fig. 6).

N.B.: in minimumstand worden de vlammen teruggebracht tot een 1/4 van hun grootte. Bij het overgaan van maximum- naar minimumstand mag de brander niet uitgaan.



**👉 Réglage des sécurités par thermocouple Adjustment of thermocouple safety cut-outs
Instellen van de thermokoppelbeveiligingen.**

(FR) Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu enfoncée à fond la manette une vingtaine de secondes; vérifier : Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet, que la pointe du thermocouple soit bien léchée par la flamme (fig. 5) et le bon état de propreté des thermocouples et têtes magnétiques.

(GB) If the burner goes out, having kept the control knob pushed in for roughly twenty seconds, check : (Moderate) tightening of magnetic head on the valve, the thermocouple tip actually touches the flame (Figure 5). and the thermocouples and magnetic heads are clean.

(NL) Als de brander uitgaat nadat u de knop twintig seconden lang ingedrukt hebt gehouden moet gecontroleerd worden : Of de magneetkop goed op de kraan is vastgedraaid (matig vast), of de vlam goed aan de punt van het thermokoppel lekt (fig. 5). en of thermokoppels en magneetkoppels volkomen schoon zijn.

APRES CHANGEMENT DE GAZ, APOSER IMPERATIVEMENT L'ETIQUETTE DE CE NOUVEAU REGLAGE

**AFTER A CHANGE OF GAS, IT IS VITAL TO AFFIX THE LABEL SHOWING THIS NEW ADJUSTMENT
NA HET OVERSCHAKELEN OP EEN ANDERE GASOORT ONMIDDELIJK HET ETIKET MET DE NIEUWE
INSELWAARDEN AANBRENGEN**

(FR) **⚠ Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte

(GB) **⚠ It is hazardous to put the appliance into service without connecting it to earth.**

No liability can be accepted for accidents resulting from non-compliance with this requirement or incorrect earthing

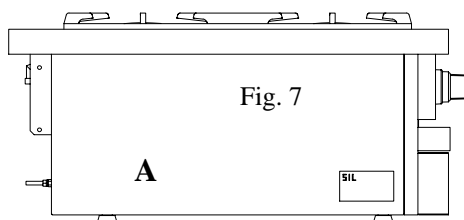
(NL) **⚠ Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de massa te hebben aangesloten.**

Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij ongevallen die veroorzaakt worden door afwezigheid of onjuiste aarding.

(FR) Raccorder la borne d'équipotentialité (A, fig. 7).

(GB) Connect the equipotential bonding terminal (A, Figure 7).

(NL) Sluit de equipotentiaalklem aan (A, fig. 7).



ELECTRICITE / ELECTRICITY / ELEKTRICITEIT

(FR) L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation

(GB) The appliance must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and the locally applicable standards

(NL) De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

☞ **Avant raccordement, vérifier / Before connection, check that the / Voor het aansluiten eerst controleren :**

(FR) Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

(GB) Mains voltage is compatible with the appliance's rated voltage and thermal output.
Customer's installation includes an all pole switch with contact separation of at least 3 mm.

(NL) Of de netspanning overeenkomt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
Of de elektrische installatie van de gebruiker voorzien is van een omnipolaire stroomonderbreker met minimale contactopeningsafstand van 3 mm.

(FR) ATTENTION : Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

(GB) DANGER : Cable insulation must be type 245 IEC 57 or 245 IEC 66. If this unit is permanently connected to a fixed electrical cable, the cable should be equipped with a fault leak protector. If this unit is connected to a wall outlet, the outlet should be permanently.

(NL) WAARSCHUWING : Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met equivalente specificatie). Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgevoerd. Indien dit apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.

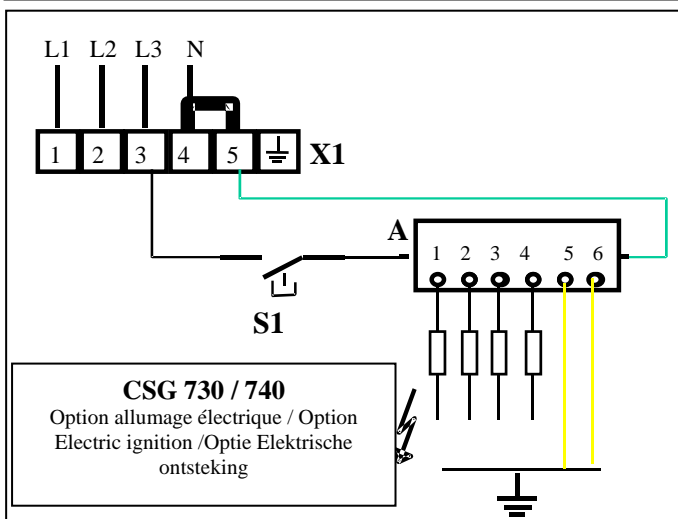
SCHEMAS ELECTRIQUES / ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAMMES / ELEKTRISCHE SCHEMAS

☞ **Raccordement / Connection / Aansluiten**

(FR) Déposer les vis maintenant le capot arrière. Raccorder au bornier. Fixer le câble au moyen du serre câble.

(GB) Remove the screws that secure the rear cover. Connect to terminal block in accordance. Secure the cable by means of cable clamp.

(NL) Verwijder de bevestigingsschroeven. Aansluiten op klemblok volgens. Bevestig de kabel met behulp van kabelklem.



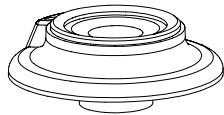
Voir tableau annexe 2 - See Table in Appendix
2 - Zie tabel bijlage 2.

SCHEMA DE GAZAGE / GAS CIRCUIT DIAGRAMME / GASSHEMA

Voir tableau annexe 2 - See Table in Appendix 2 - Zie tabel bijlage 2.

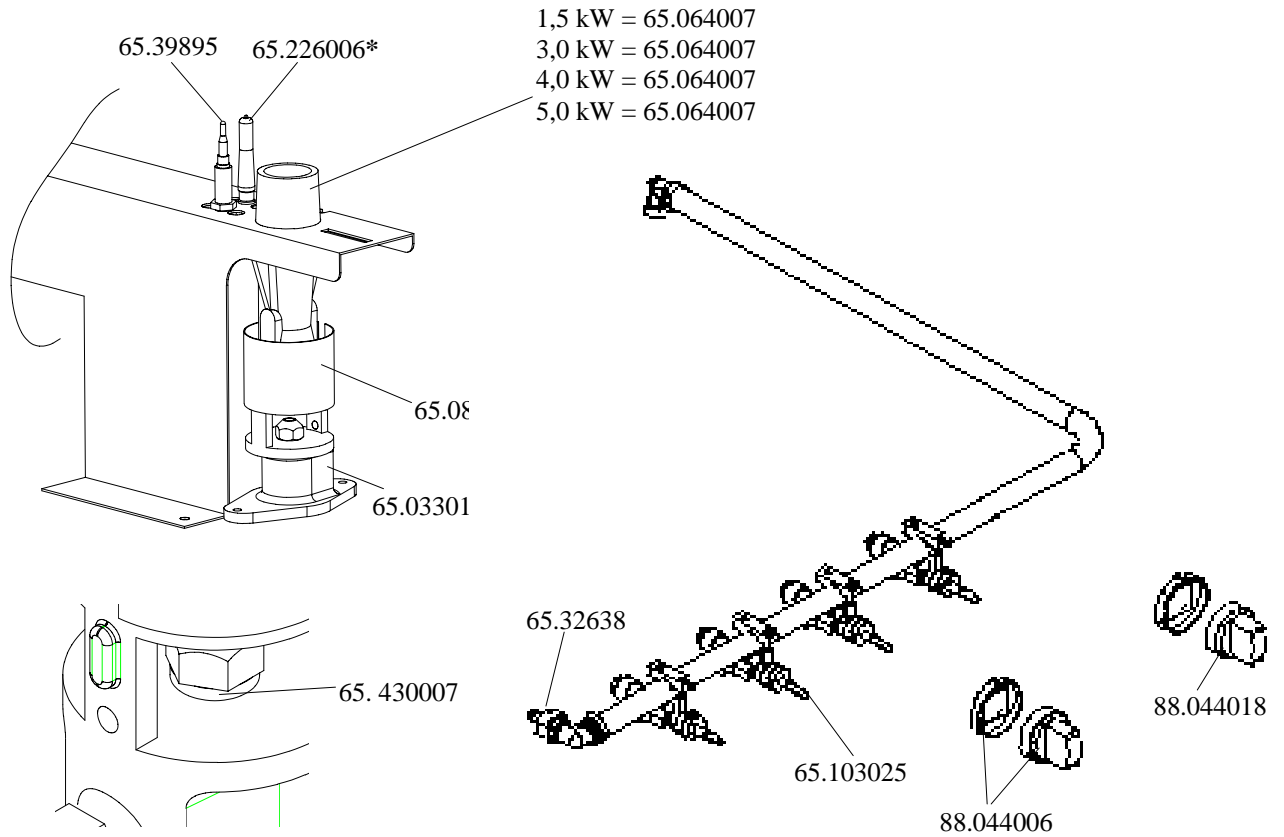


1,5 kW = 65.330005
 3,0 kW = 65.330006
 4,0 kW = 65.330007
 5,0 kW = 65.330008



1,5 kW = 65.640003
 3,0 kW = 65.640004
 4,0 kW = 65.640005
 5,0 kW = 65.640006

*** Option / Option / Optie**
 Allumage électrique / Electric ignition /
 Elektrische ontsteking



- (FR) SCHEMA DE GAZAGE
- (GB) GAS CIRCUIT DIAGRAMME
- (NL) GASSHEMA
- (DE) GASSHALTBILD
- (IT) SCHEMA DI GASATURA
- (ES) ESQUEMA DE GASIFICACIÓN

«CSG 730 CF »

MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL BEDIENINGSHANDLEIDING

(FR) Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

GARANTIE. La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

(GB) This appliance is intended for professional use and must be used by qualified persons. It must be installed in accordance with the applicable regulations and standards in an adequately ventilated room.

Any changeover to a gas other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

WARRANTY. The warranty is stated on the sales contract. Please contact your approved Dealer if any work has to be carried out under warranty. This warranty excludes damage resulting from incorrect installation, improper use or inadequate servicing.

(NL) Dit apparaat is bestemd voor professionele toepassingen en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het overschakelen op een andere gassoort dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE. De garantie wordt aangetekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.

**AMBASSADE
DE BOURGOGNE**

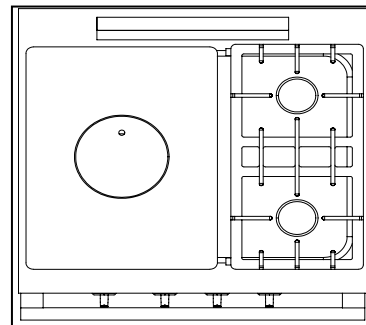
FEUX VIFS GAZ / GAS FLAME HOB / GASBRANDERS

Description / Beschrijving

(FR) Les différents types de brûleurs sont reconnaissables en fonction de leur diamètre respectif (tableau 1, annexe 2).

(GB) The various types of burners can be identified by their respective diameter (table 1, appendix 2).

(NL) De verschillende typen branders zijn herkenbaar aan hun verschillende diameter (tabel 1, bijlage 2).



Conseil d'utilisation / Useful hint / Gebruikstips

(FR) Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.

(GB) Always choose a burner that matches the diameter of the utensil used.

(NL) Kies altijd de brander waarvan de afmetingen overeenkomen met de diameter van de gebruikte pan of schaal.

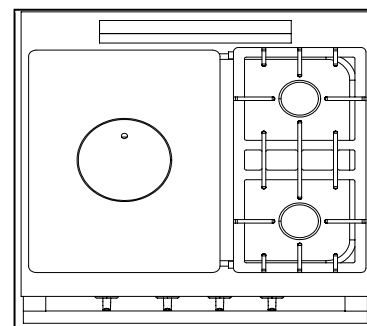
PLAQUE COUP DE FEU / HEATING PLATE / KOOKPLAAT MET GASBRANDER

Description / Beschrijving

(FR) La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte. Elle est constituée en deux parties, la partie principale repose directement sur la table de cuisson, et d'un tampon amovible situé au centre de la plaque

(GB) The solid hot plate is made entirely of cast iron. It consists of two parts, the main part rests directly on the cooking surface and the other removable plug part is located in the middle of the plate.

(NL) De kookplaat met gasbrander is gemaakt van 100% gietijzer. De plaat bestaat uit twee delen: het hoofddeel dat rechtstreeks op de kooktafel rust, en de afneembare afdekplaat in het midden van de plaat.



Conseil d'utilisation / Useful hint / Gebruikstips

(FR) Avant d'utiliser votre plaque coup de feu pour la première fois, nous vous recommandons de la laisser préchauffer la plaque coup de feu brûleur en position débit réduit. Lorsque celle-ci est suffisamment chaude, éteindre le brûleur, puis graisser votre plaque au moyen d'un chiffon imprégné d'huile végétale (par exemple: huile d'arachide). Après avoir effectué cette opération 3 ou 4 fois, la fonte sera protégée contre l'oxydation.

(GB) Before using your solid hot plate for the first time, it is advisable to pre-heat the heating plate with the burner set to the low flame position. When the plate is sufficiently hot, turn off the burner and then grease the plate by using a cloth soaked in vegetable oil (e.g. ground-nut oil). Once this operation has been performed 3 or 4 times the cast iron will be protected against oxidation.

(NL) Voordat u de kookplaat met gasbrander voor de eerste keer gaat gebruiken, adviseren wij de plaat eerst voor te verwarmen met de brander op minimumstand. Als de plaat warm genoeg is, de brander uitdraaien en de plaat met behulp van een doek inwrijven met plantaardige olie (bijvoorbeeld arachide-olie). Voer deze handeling 3 à 4 keer uit. Het gietijzer is daarna beschermd tegen oxydatie.

(FR) ATTENTION : La température peut dépasser 300°C. Informer les utilisateurs potentiels des risques encourus.

(GB) DANGER : Temperature may exceed 300 °C. Warn potential users of hazards involved.

(NL) WAARSCHUWING: De temperatuur kan tot boven 300°C stijgen. Waarschuw alle potentiële gebruikers voor het risico van verbranding.

Mise en service des brûleurs / Using the burners / Aansteken van de branders

(FR) Poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère Δ . Présenter simultanément une flamme au brûleur (version sans allumage) ou appuyer sur le bouton d'allumage (version avec allumage électrique) tout en maintenant la manette poussée à fond une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité.

Nota : Une position débit réduit repérée par le sigle Δ vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position " O".

Enlever le tampon de la plaque coup de feu au moyen de la tige levier fournie à cet effet (version sans allumage).

(GB) Push in and turn the burner knob anticlockwise until it points to Δ . At the same time, apply a flame to the burner (version without automatic ignition) or press the ignition button (version with automatic ignition) while ensuring that the burner knob remains pushed in. Wait approximately 20 seconds until the safety device triggers.

A reduced flowrate position identified by the mark Δ produces the preset minimum burner power (low flame).

To turn off, turn the control knob clockwise to the " O" position.

Remove the plug from the heating plate by means of the lever rod provided (version without automatic ignition).

(NL) Druk de branderknop in en draai hem tegen de wijzers van de klok in naar stand Δ . Houd een vlam bij de brander (uitvoering zonder ontsteking) of druk op de ontstekingsknop (uitvoering met elektrische ontsteking) en houd tegelijkertijd de knop gedurende een twintigtal seconden helemaal ingedrukt zodat de beveiliging ingekoppeld wordt. Met de knop op minimumstand (aangeduid met Δ) geeft de brander de vooringestelde minimumvlam.

Om de brander uit te zetten draait u de knop met de wijzers van de klok mee naar stand " O".

Verwijder de afdekplaat met behulp van de meegeleverde hendel uit de kookplaat (uitvoering zonder ontsteking).

NETTOYAGE / CLEANING / REINIGING

(FR) AVANT TOUTS NETTOYAGES, FERMER LA VANNE DE BARRAGE GAZ

(GB) BEFORE ANY CLEANING WORK, CLOSE THE GAS SUPPLY TAP

(NL) VOOR HET REINIGEN ALTIJD EERST DE GASKRAAN DICHTDRAAIEN

Carrosserie / Body panels / Omkasting

(FR) Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX[®], JONHSON INOXYDABLE[®], PPZ INOXYDABLE[®]), jamais de produits abrasifs.

(GB) You can use special-purpose products for stainless steel (e.g. SUMAINOX[®], JOHNSON STAINLESS STEEL[®], PPZ STAINLESS STEEL[®]). Never use abrasive products.

(NL) U kunt speciale roestvrijstaal reinigingsprodukten gebruiken (bijvoorbeeld SUMAINOX[®], JONSHON INOXYDABLE[®], PPZ INOXYDABLE[®]), maar gebruik nooit schurende middelen.

Brûleurs / Burners / Branders

(FR) Pour faciliter le nettoyage, les brûleurs ont été prévus en deux parties. Les nettoyer séparément. Veillez à ce que les trous du chapeau en laiton soient dégagés.

Après enlèvement des grilles et brûleurs, un simple coup d'éponge permet un nettoyage facile et complet de la table. Evitez d'utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasif ou corrosif comme les nettoyeurs pour fours et détachants. Veillez lors du nettoyage à ne pas faire tomber de liquide par les ouvertures des brûleurs.

(GB) The burners are made in two parts in order to facilitate cleaning. Clean them separately. Make sure that none of the holes in the brass burner cap are blocked.

After removing the pan supports and burners, the cooking surface can be cleaned easily and thoroughly by simply using a sponge.

Do not use scouring pads or abrasive products such as oven cleaners and stain removers. When cleaning, be careful not to splash liquid into the openings of the burners.

(NL) De branders bestaan uit twee delen om het reinigen te vergemakkelijken. Reinig beide onderdelen afzonderlijk. Zorg ervoor dat de gaten van de messing branderdoppen open zijn.

Na het verwijderen van pannendragers en branders kan de kooktafel gemakkelijk met een spons worden schoongemaakt. Gebruik geen schuurspons en geen schurende of bijtende produkten zoals ovenreinigers en vlekkenmiddelen. Zorg ervoor dat er tijdens het reinigen geen vocht door de branderopeningen valt.

(FR) ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

(GB) CAUTION : Use NO chlorinated cleansers to clean this unit.

(NL) WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.