



USER INSTRUCTIONS



GASCOOKER PROPANE (*304.150 - *304.151 - *304.152)

You should read these user instructions carefully before using the appliance



RECHAUDS GAZ GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1 CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les feux de cuisson sont encore chauds.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un réchaud

Accessoires : - Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (pour modifier les brûleurs)
- Une étoile brûleur
- La présente notice



1 Bouton d'allumage et réglage de la puissance 2 Piezo

Cf. vue éclatée détaillée des réchauds GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour cuire et réchauffer les aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces réchauds gaz sont des produits compacts en inox comprenant 1, 2 ou 3 brûleurs suivant les modèles.

Le contrôle des feux de cuisson est indépendant, avec un système de piezo à l'allumage et un thermocouple de sécurité.

Ils sont équipés de plusieurs pièces entièrement amovibles : grille en fonte, couronne brûleur et bac inox.

Pour allumer votre réchaud, il suffit de pousser et de tourner le bouton du robinet (n° 1 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme et d'appuyer sur le bouton piezo (n°2 sur la photo).

Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que le brûleur reste allumé.

Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le réchaud sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc autour de l'appareil.

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre réchaud en extérieur afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de	GAR 7	7 kW
	GAR 12	12 kW
	GAR 14	14 kW
	GAR 19	19 kW
	GAR 21	21 kW

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs. Ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage, visser la vis du venturi de 19 mm.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- GAR 7	14 m ³ /h
- GAR 12	24 m ³ /h
- GAR 14	28 m ³ /h
- GAR 19	38 m ³ /h
- GAR 21	42 m ³ /h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre de l'injecteur brûleur 5 Kw	Diamètre de l'injecteur brûleur 7 Kw
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	160 110	195 130
LU/DE	I2E	G20	20	160	195
AT/CH/CY/DK/EE/ FI/HR/LT/LV/RO/ SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	160 110	195 130
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
CH/CY/CZ/ES/GB/ GR/IE/IT/PT/SI/SK/ TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	160 110	195 130
NL/NO/HU	I3B/P	G30/G31	30	110	130

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Piezo (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil

Précautions d'utilisation :

Brûleur de 5kw		
Diamètre des Réci- pients à utiliser	Maxi	Mini
	34cm	22cm

Brûleur de 7kw		
Diamètre des Réci- pients à utiliser	Maxi	Mini
	42cm	22cm

Allumage

1. Appuyer et tourner le bouton du robinet (n°1 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme.
2. Appuyer sur le bouton piezo (n°2 sur la photo).
3. Maintenir le robinet appuyé pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en gaz.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement le réchaud avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Dimensions ext- ternes	Puissance	Nombre de brûleurs	Poids
GAR 7	370x510x195 mm	7 kW	1 feu 7 kW	13 Kg
GAR 12	690x510x195 mm	12 kW	2 (1 feu 7 kW+1 feu 5 kW)	22 Kg
GAR 14	690x510x195 mm	14 kW	2 (2 feux 7 kW)	24 Kg
GAR 19	1005x510x195 mm	19 kW	3 (2 feux 7 kW+1 feu 5 kW)	32 Kg
GAR 21	1005x510x195 mm	21 kW	3 (3 feux 7 kW)	34 Kg

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

GAS STOVES

GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the pipe or hose (purchased separately from a specialised shop) in the contact of hot surfaces.
- Do not bend the pipe or hose.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a gas stove

Accessories: - A set of natural gas injectors (burner + pilot light)
- A burner star (for small pans)
- The present note



1 Power control knob

2 Piezo

See exploded views for GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook or keep warm some food.

4. WAY OF FUNCTIONING

These gas stoves are compact, in all stainless steel, with 1, 2 or 3 burners according to models.

The control of each cooking areas is independent, with a system of piezo when starting and safety thermocouple. They are fitted with several removable parts: cast iron grid, stainless steel container and burner ring.

To turn on the gas stove, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°1 on picture) opposite the star position for a few seconds and on the piezo (n°2 on picture) several times if required.

Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for 15 seconds. The burner then remains lit.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°1 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished. The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Unpack carefully the machine from its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface in a well ventilated place.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Remove the protective film from the machine.

b) First starting:

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 1/2.

The heat release rate of the appliance is	GAR 7	7 kW
	GAR 12	12 kW
	GAR 14	14 kW
	GAR 19	19 kW
	GAR 21	21 kW

For a use in natural gas, change the injectors. They are delivered in a small plastic bag in the package. Screw the venture screw 19 mm.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be insulated from the rest of the installation.

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- GAR 7	14 m ³ /h
- GAR 12	24 m ³ /h
- GAR 14	28 m ³ /h
- GAR 19	38 m ³ /h
- GAR 21	42 m ³ /h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector Burner 5 KW	Diameter of injector Burner 7 KW
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	160 110	195 130
LU/DE	I2E	G20	20	160	195
AT/CH/CY/DK/EE/ FI/HR/LT/LV/RO/ SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	160 110	195 130
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
CH/CY/CZ/ES/GB/ GR/IE/IT/PT/SI/SK/ TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	160 110	195 130
NL/NO/HU	I3B/P	G30/G31	30	110	130

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°1 on picture)	On/off Set the power (low flame = low power, high flame = high power)
Piezo (n°2 on picture)	Switch on the machine

Precautions of use

Burner 5kw		
Diameter for pans to use	Maxi	Mini
	34cm	22cm

Burner 7kw		
Diameter for pans to use	Maxi	Mini
	42cm	22cm

Switching-on

Press the power control knob (n°1 on picture) for a few seconds in front of star position.

Press the piezo(n°2 on picture)

Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for 15 seconds.

The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power control knob (n°1 on picture).

Temperature setting

Once the burner is lit, set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°1 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°1 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Close the butane or propane cartridge

Let the device cool

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cut the gas supply.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For cleaning, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity .

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	Outside dimensions	Power	Nb of burners	Weight
GAR 7	370x510x195 mm	7 kW	1 fire 7 kW	13 Kg
GAR 12	690x510x195 mm	12 kW	2 (1 fire 7 kW+1 fire 5 kW)	22 Kg
GAR 14	690x510x195 mm	14 kW	2 (2 fires 7 kW)	24 Kg
GAR 19	1005x510x195 mm	19 kW	3 (2 fires 7 kW+1 fire 5 kW)	32 Kg
GAR 21	1005x510x195 mm	21 kW	3 (3 fires 7 kW)	34 Kg

8. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.