

10/2019

Mod: RF2G/Q

Production code: GST 12

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
RECHAUDS GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS STOVES**

GST 7/GST 12/GST 14/GST 19/GSTR 21



Fabrication française

Made in France

RECHAUDS GAZ

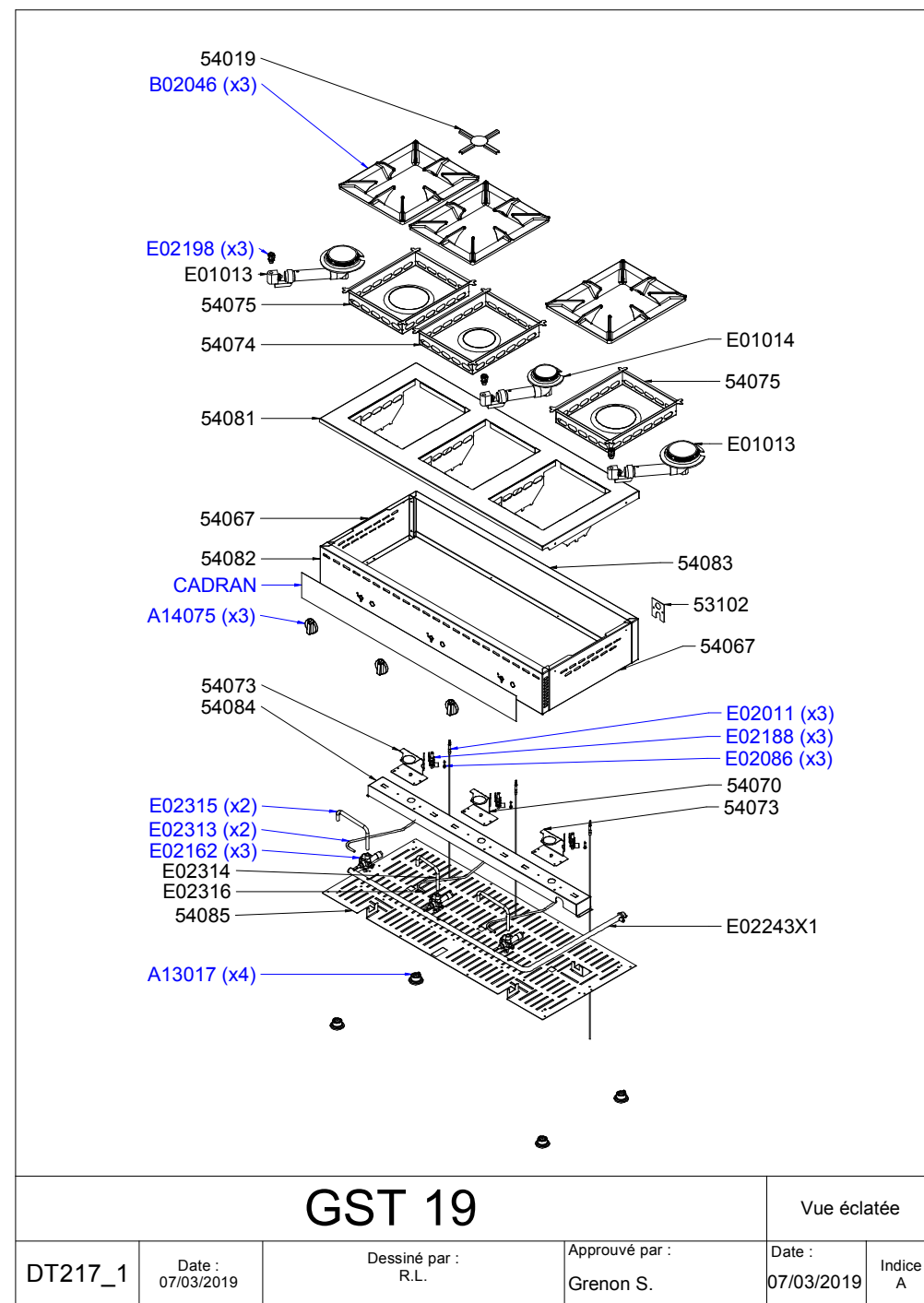
GST 7/GST 12/GST 14/GST 19/GST 21

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

Veuillez 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.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
54019	1	ETOILE BRULEUR RECHAUD GAZ	BURNER STAR GAS STOVE
54067	2	BANDEAU COTE GST 7/12/14/19/21	SIDE PANEL GST 7/12/14/19/21
54070	1	SUPPORT VEILLEUSE BRULEUR 5 kW	PILOT LIGHT HOLDER BURNER 5 kW
54073	2	SUPPORT VEILLEUSE BRULEUR 7 kW	PILOT LIGHT HOLDER BURNER 7 kW
54074	1	BAC BRULEUR 5 kW	CONTAINER BURNER 5 kw
54075	2	BAC BRULEUR 7 kW	CONTAINER BURNER 7 kw
54081	1	DESSUS GST 19/21	TOP GST 19/21
54082	1	BANDEAU AVANT GST 19/21	FRONT CONTROL PANEL GST 19/21
54083	1	BANDEAU ARRIERE GST 19/21	REAR PANEL GST 19/21
54084	1	SUPPORT BRULEUR GST 19/21	BURNER HOLDER GST 19/21
54085	1	FOND DE SOCLE GST 19/21	BOTTOM OF BASE GST 19/21
A13017	4	PIED	FOOT
A14075	3	BOUTON GAZ 12 H GRG-PSG	GAS KNOB 12 H
B02046	3	GRILLE FONTE RECHAUD GAZ	CAST IRON GRID GAS STOVE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
E01013	2	BRULEUR COMPLET 7000 W RECHAUD	BURNER ASSEMBLY STOVE 7000 W
E01014	1	BRULEUR RECHAUD COMPLET 5000 W	BURNER ASSEMBLY STOVE 5000 W
E02011	3	THERMOCOUPLE Lg 850 SGM60/SGF80	THERMOCOUPLE Lg 850
E02086	3	INJECTEUR VEILLEUSE GN DIAM 45 SGM 60-SGF 80	PILOT LIGHT INJECTOR GN DIAM 45 SGM 60-SGF 80
E02162	3	ROBINET SECURITE RBG 30	SECURITY TAP RBG 30
E02188	3	VEILLEUSE RECHAUD	PILOT LIGHT STOVE
E02198	3	RACCORD RECHAUD UNION DROIT M 1/4 D10	LINK GAS STOVE
E02243X1	1	RAMPE Ø16mm GAR 3 FEUX	MAIN SUPPLY GAR 3 FIRE
E02313	2	LYRE ROBINET- VEILLEUSE GAR 7 KW	PIPE TAP - PILOT LIGHT GAR 7 kw
E02314	1	LYRE ROBINET BRULEUR 5kw/VEILLEUSE	PIPE TAP - BURNER 5 kw
E02315	2	LYRE ROBINET BRULEUR 7kw/VEILLEUSE	PIPE TAP - BURNER PILOT LIGHT 7 kw
E02316	1	LYRE ROBINET VEILLEUSE 5 Kw	PIPE TAP - PILOT LIGHT 5 kw

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 gaz
- Accessoires : - Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (brûleur + veilleuse).
- Une étoile brûleur
 - La présente notice

GST 19			Nomenclature		
DT217_1	Date : 07/03/2019	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 07/03/2019	Indice A



- 1 Bouton d'allumage et réglage de la puissance 2 Veilleuse

Cf. vue éclatée détaillée des réchauds GST 7/GST 12/GST 14/GST 19/GST 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.

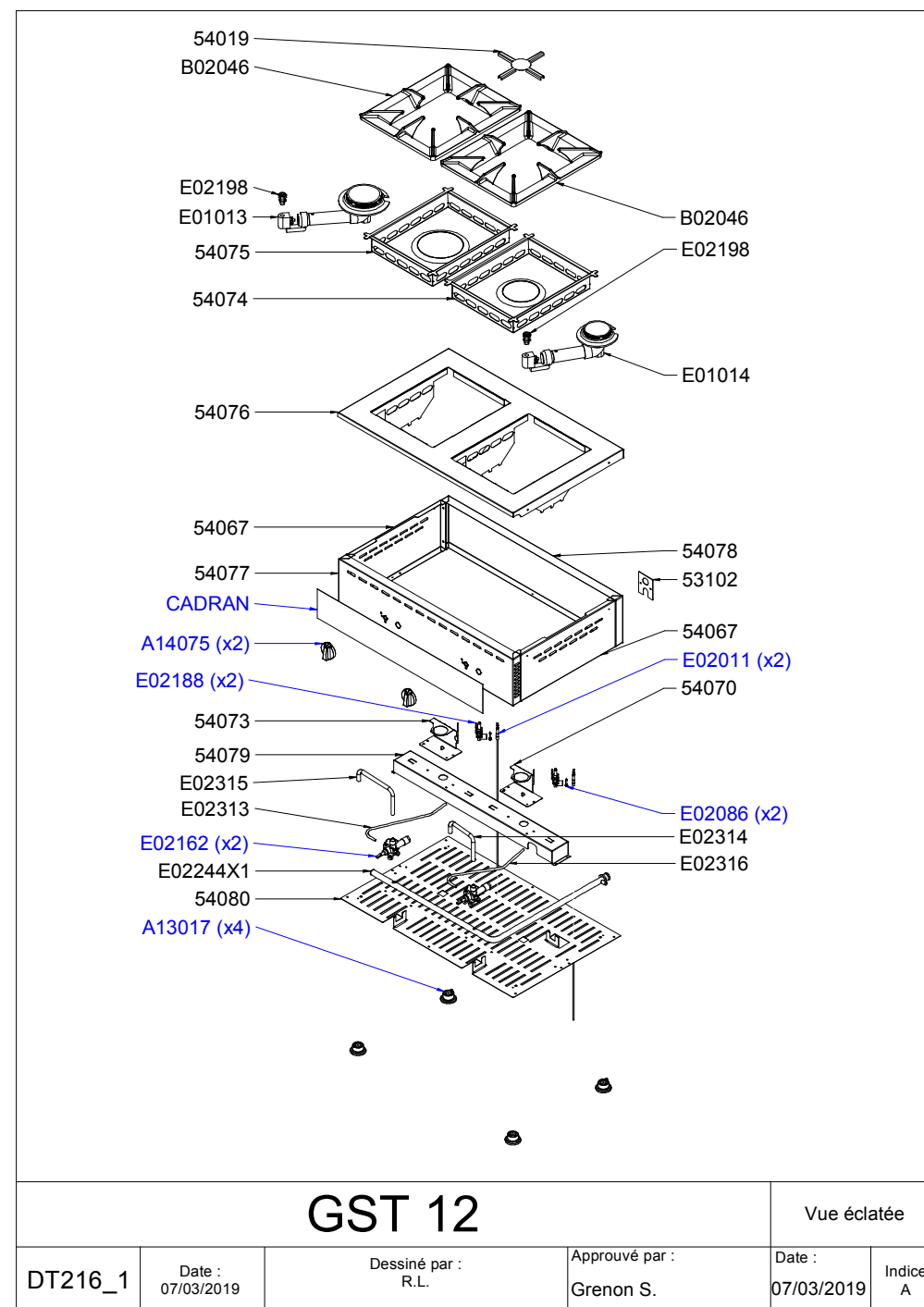
Le contrôle des feux de cuisson est indépendant, avec un système de veilleuse à l'allumage et un thermocouple de sécurité.

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

Pour allumer votre réchaud, il suffit d'approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse (n°2 sur la photo), de pousser et de tourner le bouton du robinet (n°1 sur la photo) vers la gauche sur la position étoile.

Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée.

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).



GST 12				Vue éclatée	
DT216_1	Date : 07/03/2019	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 07/03/2019	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
54019	1	ETOILE BRULEUR RECHAUD GAZ	BURNER STAR GAS STOVE
54067	2	BANDEAU COTE GST 7/12/14/19/21	SIDE PANEL GST 7/12/14/19/21
54070	1	SUPPORT VEILLEUSE BRULEUR 5 kW	PILOT LIGHT HOLDER BURNER 5 kw
54073	1	SUPPORT VEILLEUSE BRULEUR 7 kW	PILOT LIGHT HOLDER BURNER 7 kW
54074	1	BAC BRULEUR 5 kW	CONTAINER BURNER 5 kw
54075	1	BAC BRULEUR 7 kW	CONTAINER BURNER 7 lw
54076	1	DESSUS GST 12/14	TOP GST 12/14
54077	1	BANDEAU AVANT GST 12/14	FRONT CONTROL PANEL GST 12/14
54078	1	BANDEAU ARRIERE GST 12/14	REAR PANEL GST 12/14
54079	1	SUPPORT BRULEUR GST 12/14	BURNER HOLDER GST 12/14
54080	1	FOND DE SOCLE GST 12/14	BOTTOM OF BASE GST 12/14
A13017	4	PIED	FOOT
A14075	2	BOUTON GAZ 12 H. GRG-PSG	GAS KNOB 12 H
B02046	2	GRILLE FONTE RECHAUD GAZ	CAST IRON GRID GAS STOVE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
E01013	1	BRULEUR COMPLET 7000 W RECHAUD	BURNER ASSEMBLY STONE 7000 W
E01014	1	BRULEUR RECHAUD COMPLET 5000 W	BURNER ASSEMBLY STOVE 5000 W
E02011	2	THERMOCOUPLE Lg 850 SGM60/SGF80	THERMOCOUPLE Lg 850
E02086	2	INJECTEUR VEILLEUSE GN DIAM 45 SGM 60-SGF 80	PILOT LIGHT INJECTOR GN DIAM 45 SGM 60-SGF 80
E02162	2	ROBINET SECURITE RBG 30	SECURITY TAP RBG 30
E02188	2	VEILLEUSE RECHAUD	PILOT LIGHT STOVE
E02198	2	RACCORD RECHAUD UNION DROIT M 1/4 D10	LINK GAS STOVE
E02244X1	1	RAMPE Ø16mm GAR 2 FEUX CC	MAIN SUPPLY AND TAP GAR 2 FIRE
E02313	1	LYRE ROBINET- VEILLEUSE GAR 7 KW	PIPE TAP - PILOT LIGHT GAR 7 kw
E02314	1	LYRE ROBINET BRULEUR 5Kw/VEILLEUSE	PIPE TAP - BURNER 5 kw
E02315	1	LYRE ROBINET BRULEUR 7Kw/VEILLEUSE	PIPE TAP - BURNER PILOT LIGHT 7 kw
E02316	1	LYRE ROBINET VEILLEUSE 5 Kw	PIPE TAP - PILOT LIGHT 5 kw

GST 12

Nomenclature

DT216_1

Date :
07/03/2019

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
07/03/2019

Indice
A

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	GST 7	7 kW
	GST 12	12 kW
	GST 14	14 kW
	GST 19	19 kW
	GST 21	21 kW

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs et l'injecteur de la veilleuse (diam 45). 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 :

- GST 7	14 m3/h
- GST 12	24 m3/h
- GST 14	28 m3/h
- GST 19	38 m3/h
- GST 21	42 m3/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.

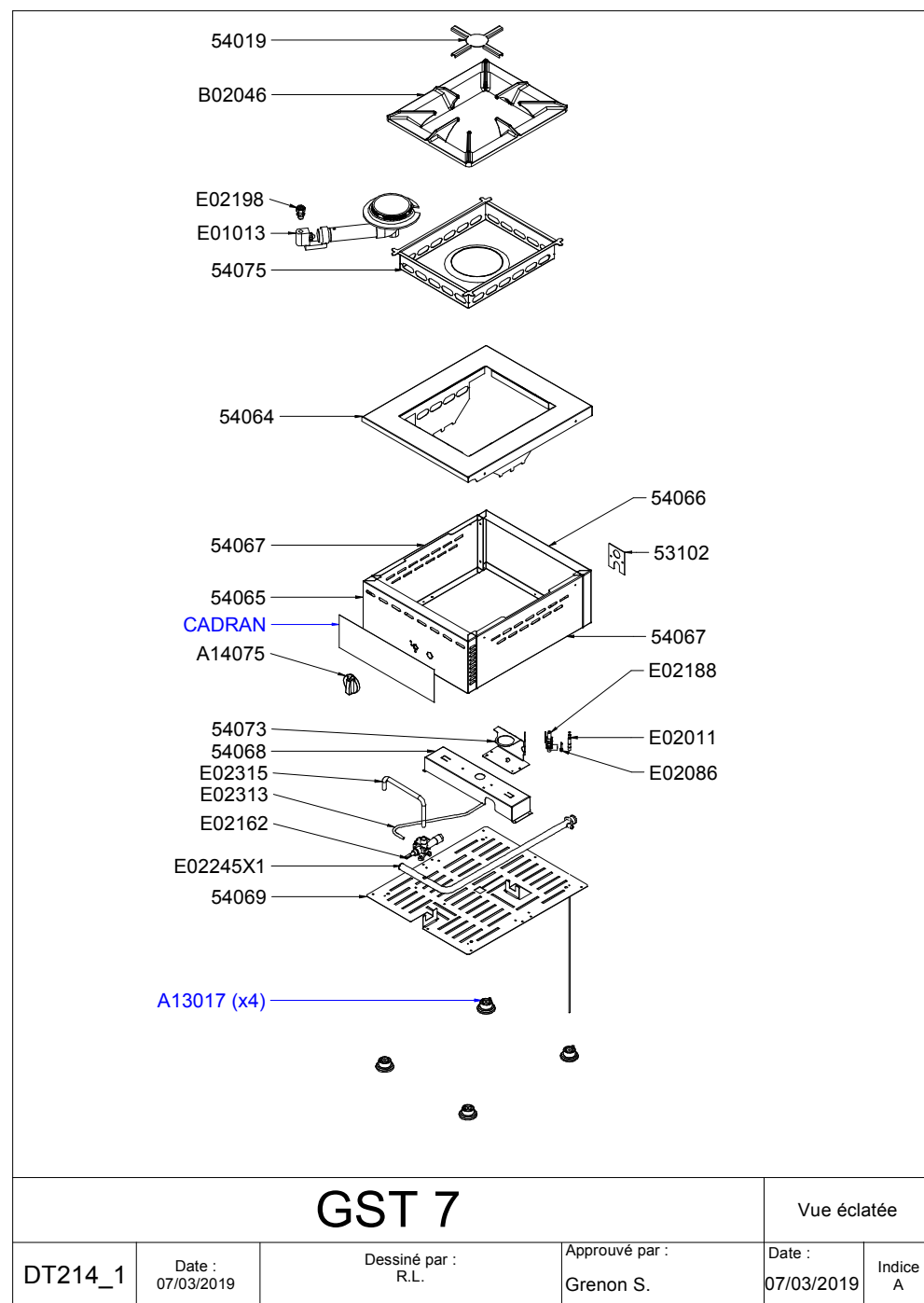
Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

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



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART		
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK		
54019	1	ETOILE BRULEUR RECHAUD GAZ	BURNER STAR GAS STOVE		
54064	1	DESSUS GST 7	TOP GST 7		
54065	1	BANDEAU AVANT GST 7	FRONT CONTROL PANEL GST 7		
54066	1	BANDEAU ARRIERE GST 7	REAR PANEL GST 7		
54067	2	BANDEAU COTE GST 7/12/14/19/21	SIDE PANEL GST 7/12/14/19/21		
54068	1	SUPPORT BRULEUR GST 7	BURNER HOLDER GST 7		
54069	1	FOND DE SOCLE GST 7	BOTTOM OF BASE GST 7		
54073	1	BAC BRULEUR 7 kW	CONTAINER BURNER 7 kw		
54075	1	BAC BRULEUR 7 kW	CONTAINER BURNER 7 lw		
A13017	4	PIED	FOOT		
A14075	1	BOUCHON GAZ 12 H GRG-PSG	GAS KNOB 12 H		
B02046	1	GRILLE FONTE RECHAUD GAZ	CAST IRON GRID GAS STOVE		
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL		
E01013	1	BRULEUR COMPLET 7000 W RECHAUD	BURNER ASSEMBLY STONE 7000 W		
E02011	1	THERMOCOUPLE Lg 850 SGM60/SGF80	THERMOCOUPLE Lg 850		
E02086	1	INJECTEUR VEILLEUSE GN DIAM45 SGM60-SGF 80	PILOT LIGHT INJECTOR GN DIAM45 SGM60-SGF 80		
E02162	1	ROBINET SECURITE RBG 30	SECURITY TAP RBG 30		
E02188	1	VEILLEUSE RECHAUD	PILOT LIGHT STOVE		
E02198	1	RACCORD RECHAUD UNION DROIT M 1/4 D10	LINK GAS STOVE		
E02245X1	1	RAMPE Ø16mm GAR 1 FEU	MAIN SUPPLY GAR 1 FIRE		
E02313	1	LYRE ROBINET- VEILLEUSE GAR 7 KW	PIPE TAP - PILOT LIGHT GAR 7 kw		
E02315	1	LYRE ROBINET BRULEUR 7Kw/VEILLEUSE	PIPE TAP - BURNER PILOT LIGHT 7 kw		
GST 7			Nomenclature		
DT214_1	Date : 07/03/2019	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 07/03/2019	Indice A

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)
Veilleuse (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. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse.
2. Pousser et tourner le bouton du robinet vers la gauche sur la position étoile.
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 de réguler 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.

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 externes	Puissance	Nombre de brûleurs	Poids
GST 7	350x510x180 mm	7 kW	1 feu 7 kW	12 Kg
GST 12	670x510x180 mm	12 kW	2 (1 feu 7 kW+1 feu 5 kW)	22 Kg
GST 14	670x510x180 mm	14 kW	2 (2 feux 7 kW)	22 Kg
GST 19	985x510x180 mm	19 kW	3 (2 feux 7 kW+1 feu 5 kW)	32 Kg
GAR 21	985x510x180 mm	21 kW	3 (3 feux 7 kW)	32 Kg

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.

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
GST 7	370x510x180 mm	7 kW	1 fire 7 kW	12 Kg
GST 12	670x510x180 mm	12 kW	2 (1 fire 7 kW+1 fire 5 kW)	22 Kg
GST 14	670x510x180 mm	14 kW	2 (2 fires 7 kW)	22 Kg
GST 19	985x510x180 mm	19 kW	3 (2 fires 7 kW+1 fire 5 kW)	32 Kg
GST 21	985x510x180 mm	21 kW	3 (3 fires 7 kW)	32 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.

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

GST 7/GST 12/GST 14/GST 19/GST 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.

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)
Pilot light (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

Use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the burner (n°2 on picture) Press the power control knob (n°1 on picture) for a few seconds in front of star position.
Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for 15 seconds to be sure the pilot light stay lit.
The burner then remains lit and it is now possible to regulate 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)

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.

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.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Do not bend the pipe or hose.
- 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



See exploded views for GST 7/GST 12/GST 14/GST 19/GST 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 pilot light 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 device, just approach a long matchstick or gas lighter near the pilot light (n°2 on picture), press and turn the control knob (n°1 on picture) in front of star position. Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for 15 seconds to make the thermocouple operational.

While cooking, the temperature can be modulated 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 makes 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	GST 7	7 kW
	GST 12	12 kW
	GST 14	14 kW
	GST 19	19 kW
	GST 21	21 kW

For a use in natural gas, change the injectors of the burners and the injector of the pilot light (diam 45). 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:

- GST 7	14 m3/h
- GST 12	24 m3/h
- GST 14	28 m3/h
- GST 19	38 m3/h
- GST 21	42 m3/h