

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

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS STOVE**

PRG 700



**Fabrication française
Made in France**

Juillet 2023

RECHAUD GAZ PRG 700

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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer 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 pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne jamais déplacer 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 du réchaud PRG 700 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ce réchaud gaz est un produit compact en inox comprenant 2 brûleurs.

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

Il est équipé 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 sur toutes les pièces inox.

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 : PRG 700 **12 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 : **24 m3/h**

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles 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 :

BRULEUR DE 5 KW		
Diamètre des Récipients à utiliser	Maxi	Mini
	34cm	22cm

BRULEUR DE 7 KW		
Diamètre des Récipients à utiliser	Maxi	Mini
	42cm	22cm

Allumage

1. Pousser 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 bouton appuyé pendant 15 secondes afin que le bruleur reste allumé.
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 (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

Modèle	Dimensions externes	Puissance	Nombre de brûleurs	Poids
PRG 700	400x700x200 mm	12 kW	2 (1 feu 7 kW+1 feu 5 kW)	22 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 STOVE PRG 700

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, burns or other injuries and damages. When using the machine, basic safety precautions should always be observed, such as :

- Never leave the appliance unattended.
 - Always keep the operating instructions with the appliance.
 - Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
 - Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
 - Never leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
 - Ensure that only trained staff use the appliance.
 - Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
 - Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
 - Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.

- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct neither the appliance nor the built-in-frame.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to cut off the gas supply.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device: a gas stove

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



① Power control knob

② Piezo

See exploded view for PRG 700 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

This gas stove is compact, in all stainless steel, with 2 burners.

The control of the cooking zones is independent, with a piezo ignition system and a safety thermocouple. It is equipped with several fully removable parts: cast iron grill, burner crown and stainless steel tray.

To turn on your stove, just press 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. OPERATION / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat-heat resistant surface.
- Never place the machine near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film around the machine.

b) First use:

For the first use, heat your stove outside during about 30 min in order to evacuate the residual oil fumes from metal parts. This may give off a slight odour for a few moments.

First cleaning

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

Gas connection

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliance is supplied as standard with a Butane/Propane injector corresponding to category II2E+3+. The connection is made with 1/2 thread.

The heat output of the appliance is PRG 700 **12 kW**

For use in Natural Gas, change the injectors of the burners (delivered in a plastic bag in the package). Screw in the 19 mm venture screw.

Connect the appliance to the gas supply pipe by interposing a shut-off valve to isolate the appliance from the rest of installation.

Check the supply pressure when all the burners are lit, using a pressure gauge. It must be equal to the indications on the nameplate.

The fresh air flow required for combustion air supply is: PRG **24 m3/h**

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the regulations and rules in force, in particular :

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 receiving the public .(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

The injectors have been designed to avoid any air adjustment whatever the type of gas used.

c) Use of device :

Elements of command and display

Operation/Display	Features
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

- Push and turn the tap knob (n°1 on picture) to the left to the large flame position.
- Push the piezo button (n°2 on picture).
- Keep the button (n°1 on picture) pressed for 15 seconds so that the burner remains lit.
- The burner will then remains lit and its now possible to regulate the power by turning the gas 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 appliance on at full power. The temperature must be adapted to the products to be cooked in order to limit gas consumption.

Stopping the appliance

- Set each control knob (n°1 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.
- Turn off the gas supply.
- Let the machine cool down.
- Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operations to a qualified person.

When you contact the service department of your Distributor or shop, give them the complete reference of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate visible on the back of the appliance.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the gas supply.

- Let the machine to completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid: avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from moisture and shut off the gas supply.

7. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Outside dimensions	Power	Nb of burners	Weight
PRG 700	400x700x200 mm	12 kW	2 (1 fire 7 kW+1 fire 5 kW)	22 Kg

8. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions..

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil Code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shock or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
54019	1	ETOILE BRULEUR RECHAUD GAZ	BURNER STAR GAS STOVE
54074	1	BAC BRULEUR 5 kW	CONTAINER BURNER 5 kw
54075	1	BAC BRULEUR 7 kW	CONTAINER BURNER 7 lw
54086	1	ARRIERE PRG 700	BACK PRG 700
54087	1	BANDEAU PRG 700	CONTROL PANEL PRG 700
54088	1	CADRE PRG 700	FRAME PRG 700
54089	1	CEINTURE DROITE PRG 700	RIGHT CASING PRG 700
54090	1	CEINTURE GAUCHE PRG 700	LEFT CASING PRG 700
54091	1	FOND DE SOCLE PRG 700	BOTTOM ENCLOSURE PRG 700
54092	2	SUPPORT THERMOCOUPLE PRG 700	THERMOCOUPLE HOLDER PRG 700
54093	2	SUPPORT BRULEUR PRG 700	BURNER HOLDER PRG 700
A13021	4	PIED	FOOT
A14077	2	BOUON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
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
E02147	1	THERMOCOUPLE LG 1100 mm RBG 4/8/12	THERMOCOUPLE LG 1100 mm RBG 4/8/12
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH
E02215	2	PIEZO	PIEZO
E02242	2	RACCORD RECHAUD GAZ	FITTING GAS STOVE
E02317	1	NOURRICE GAZ PRG700 16x14	MAIN SUPPLY 16 x 14 PRG 700
E02318	1	TUBE ALU N° 1 (6x8) PRG700	ALUMINUM PIPE N°1 PRG 700
E02319	1	TUBE ALU N° 2 (6x8) PRG700	ALUMINUM PIPE N°2 PRG 700

PRG 700

Nomenclature

DT225

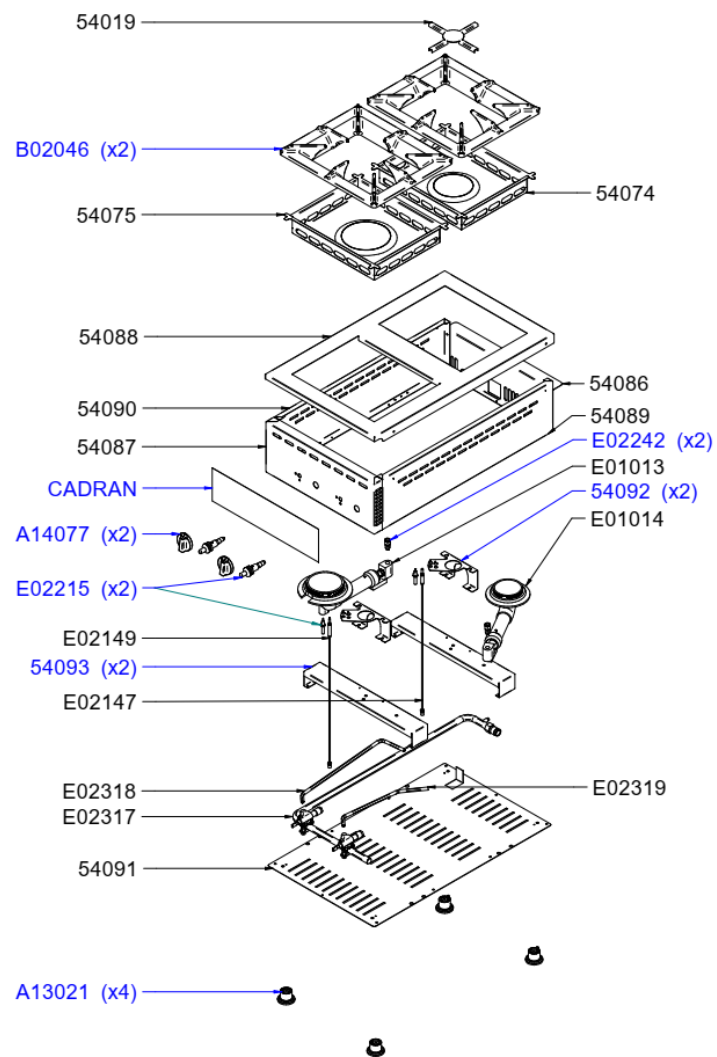
Date :
26/03/2019

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
26/03/2019

Indice
A



PRG 700

Vue éclatée

DT225

Date :
26/03/2019

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
26/03/2019

Indice
A

G03395