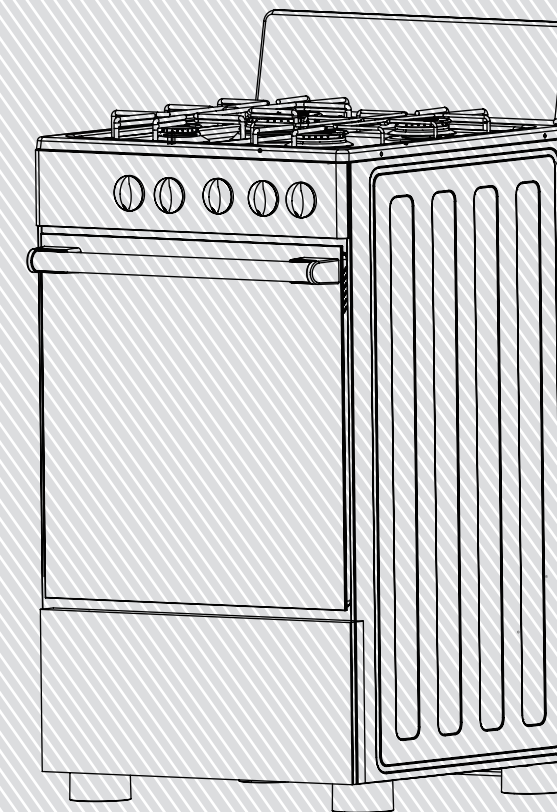


Premium

PGS2000
Estufa de Gas
Freestanding Gas Stove



Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes

Este producto es para uso domestico únicamente.

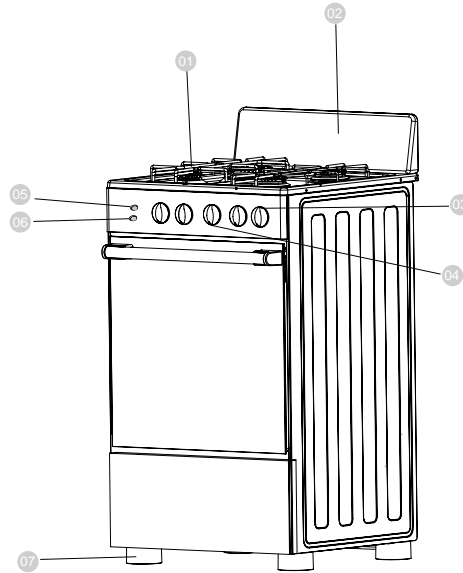
Premium

This product is for domestic use only

Use & Care Manual
Important Safeguards

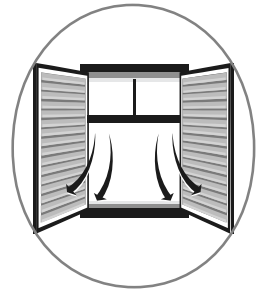
Nombre de Las Partes

1. Hornillas selladas.
2. Con copete
3. Perillas de las hornillas
4. Perilla del horno
5. Encendido eléctrico de las cuatro hornillas y el horno (solo algunos modelos)
6. Luz del horno (solo algunos modelos)
7. Pies del horno



Importante

El equipo que usted ha comprado puede ser diferente al que se encuentra ilustrado en este manual. Chequee por favor con la información del modelo que Usted ha comprado. La aplicación que usted tiene puede llevar un enchufe diferente al que está ilustrado en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue la especificación eléctrica del país en donde es vendido.



Condiciones del Lugar de Instalación

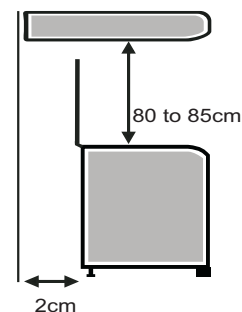
1. El uso de las estufas de gas produce calor y humedad en donde están instaladas.
2. Asegúrese que haya un buen flujo de aire, manteniendo una ventilación natural a través de una ventana, puerta o instalando una campanilla que extraiga el gas que se encuentra en el ambiente. Si la ventilación no es buena, esto puede causar la carência del oxígeno, lo cuál podría ser perjudicial para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la estufa de gas trabaja durante un largo periodo de tiempo, será necesario aumentar el flujo de aire.
4. La entrada de aire no debe disminuir el buen funcionamiento de la gama de gas o corte la llama del gas.
5. Para instalar su estufa de gas, compruebe si su casa tiene una llave de gas exclusivo para la estufa y se encuentra en buenas condiciones.
6. Asegúrese que su casa tenga un enchufe exclusivo para la estufa de gas y si se encuentra en buenas condiciones.
7. No instale la estufa de gas encima de las alfombras.
8. No instale la estufa de gas cerca del refrigerador, porque el calor excesivo dificulta su rendimiento.

Instalación de la estufa de gas

1. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier mueble o Campana de cocina antes de ser instalado.
2. Dejar al menos 2 cm en la parte posterior y a cada lado de la estufa de gas para permitir que el calor pueda salir.
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno de embudo o las rejillas de ventilación de gas, al momento de instalar el horno.

Instalación de Gas

1. Esta estufa fue diseñada para el uso de gas licuado.
2. Se debe utilizar siempre un regulador de presión exclusivamente para su estufa de gas. La falta de presión del regulador podría causar fugas de gas. Comprobar la validez de la presión del regulador. El regulador debe ser reemplazado cada 5 años.



Especificaciones técnicas del regulador

Presión: 290mm C.A

Consumo Máximo: 2kg/h

3. Siempre use una manguera de PVC para el trabajo desde 20° C a 100°. Asegúrese que la manguera:

.No tenga uniones.

.No vaya en la parte posterior de la estufa de gas, ni cerca de las salidas de aire caliente.

Debe ser menor a 125cm de largo.

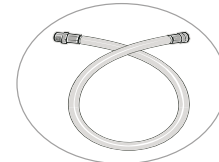
4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.

5. Use una manguera de 1 / 2" metálica para conectarla a la estufa de gas.

6. Utilice manguera de plástico solo cuando no este ubicada en la parte posterior de la estufa de gas.



Regulador de presión



tubo metálico flexible

Manguera de Instalación

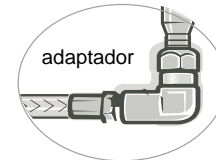
1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.

2. Conectar la manguera a la entrada del horno y apretar la abrazadera

3. Coloque la pinza en el otro extremo de la manguera y conéctelo al regulador de presión. Apretar la pinza.

4. Regular la presión del cilindro de gas con cuidado

5. Después de la instalación chequea que no haya ninguna fuga usando jabón o detergente liquido.



adaptador



Seguridad para los niños

1. Evita accidentes. Antes de desempacar la estufa. Mantenga el material envoltorio fuera del alcance de los niños.

2. No permita a los niños manipular el equipo, ni siquiera cuando este desconectado.

3. Evitar que los niños toquen la superficie y permanezcan cerca del equipo cuando este caliente en uso todavía o después de estar apagado.

Para quien lo vaya a instalar

1. Desconecte la estufa antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.

2. Nunca desconecte la estufa tirando del cable de alimentación. Use el enchufe.

No manipule el enchufe de la estufa de gas. No gire, enrede ni apriete el cable de alimentación.

3. No es recomendable modificar las características del equipo. No instalar la cocina de gas sobre el cable de alimentación. Conecte la estufa de gas en su propia toma de corriente. No use extensiones, ni enchufes adaptadores. Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara de la luz, apague las hornillas superiores y desenchufe el equipo. Use una lámpara de 40v para reemplazarla. Cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

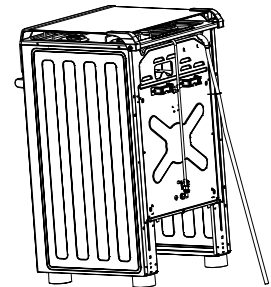
1. Para apartar o remover comida se deben utilizar guantes de cocina.

2. Nunca deje cerca de la cocina y de las hornillas ningún material inflamable mientras se encuentre en uso. Cuando este usando aceite de cocina o mantequilla deberá tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.

3. No use el horno para guardar utensilios de cocina, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite.

4. Los recipientes con curvas o bordes salientes no deberán ser usados, ya que estos por naturaleza son inestables.

5. El mango del utensilio debe colocarse hacia adentro.



Instrucciones para limpiar la cocina

1. Antes de limpiar o hacerle mantenimiento su estufa de gas debe estar desenchufada.

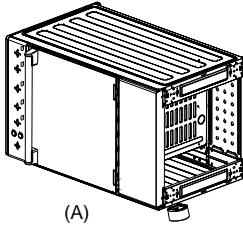
2. La limpieza debe hacerse cuando la estufa de gas se encuentre fría.

3. Por razones de higiene y seguridad usted deberá tener su estufa de gas siempre limpia.

4. elija el tamaño de la hornilla de acuerdo a la olla que vaya a utilizar.

5. Después de cada uso siempre deberá limpiarse el vidrio de la estufa de gas.

Instalación de los pies



Instale las cuatro ruedecillas en el panel básico. (Vea el dibujoA)

Cómo utilizar el horno

Ajuste del temporizador

1. Para ajustar la hora, gire la perilla a la hora deseada. (El tiempo se puede ajustar hasta 60 minutos)

Antes de encender el horno, por favor elimine los siguientes elementos:

- Bandeja central;
- Parrilla.

1. Identifique la perilla del horno en el medio de las perillas.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual del horno

Gire la perilla a la posición máxima y al mismo tiempo coloque un fósforo encendido en el quemador del horno.

Encendido eléctrico (sólo para algunos modelos):

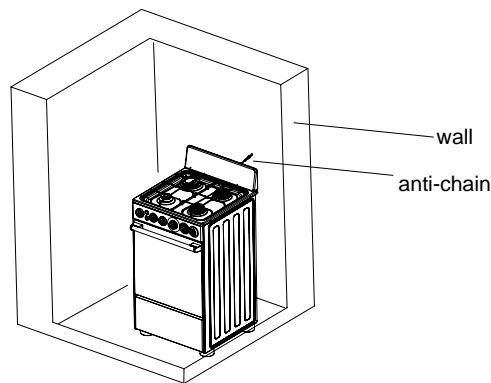
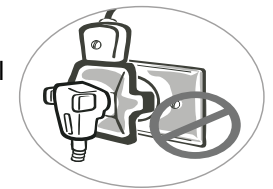
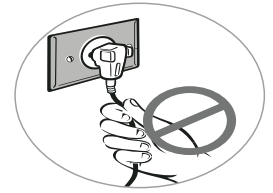
Pulse el botón de encendido y gire la perilla del horno al mismo tiempo hasta que la luz del horno encienda.

3. Asegúrese que el horno caliente, luego cierra la puerta cuidadosamente. Mantenga el horno a una temperatura máxima entre 10 a 20 minutos.

4. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.

5. Su estufa de gas puede tener un control térmico o un termostato. El horno con un termostato le dará la temperatura más precisa con la perilla.

6. Para cadena de antivuelco: Primero haz un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico en ella y finalmente atornille bien la cadena



Bastidores Horno

El nivel en donde se debe colocar la rejilla o bandeja de hornear dependerá del tipo de alimentos que desee cocinar. Nosotros recomendamos:

1. Utilizar el regulador central para hacer pan, pasteles, etc
2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas y alimentos similares, use la placa de hornear en la rejilla.

Importante

Nunca hornear los alimentos directamente sobre el quemador superior o la bandeja que cubre el quemador.

Quemador para el encendido

1. Elige el mando del quemador que desea a la luz.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

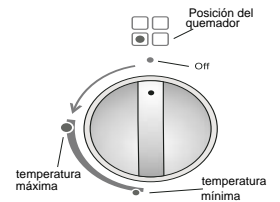


Manual de encendido

1. Gire la perilla de la hornilla que desea encender hasta la posición máxima, luego mantenga cerca el fósforo de la hornilla.
2. Encendido eléctrico (sólo para algunos modelos):
Pulse el botón de encendido y, al mismo tiempo gire la perilla en sentido antihorario hasta que encienda la hornilla.
3. Seleccione la temperatura.
4. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar la hornilla.



encendido del quemador



Luz del horno (sólo para algunos modelos)

1. Presione el botón que indica la luz del horno para encender la luz.
2. Para apagar la luz, pulse el botón de nuevo.

Importante: Es normal que continúe el encendido mientras se mantiene presionado el interruptor de encendido.



Light igniter

El uso del asador: (Sólo para algunos modelos)

1. Retire la parrilla y sustitúyala por la bandeja del horno.
2. Coloque la comida en el asador utilizando las varillas que correspondan al tamaño del horno.
3. Gire la perilla del asador.
4. Cierre la puerta para que comience asar.

Accesorios: (sólo para algunos modelos)

Pincho de asado

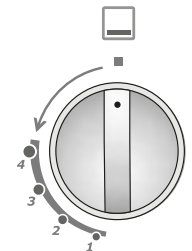
El asador en su velocidad media calienta la comida uniformemente.

Al mismo tiempo, esto puede garantizar una mejor cocción.



Consejos

1. No use cualquier tipo de protección (papel aluminio), ya que esto podría causar obstrucción de la boquilla del gas o mal funcionamiento de las piezas de las hornillas.
2. Cuando use el horno, evite tocar el vidrio externo y los accesorios internos, espere que estos se enfríen dejándolos un tiempo prudencial y luego proceda a retirarlos.



Recomendaciones Importantes

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable usar las parrillas con un diámetro adecuándose al tamaño de las hornillas previniendo quemaduras con la llama de la hornilla al momento de abrirla. Es recomendable reducir la llama antes que el líquido empiece a hervir. Y mantenga la llama a fuego mínimo mientras sea necesario con el fin de mantener la ebullición. Asegúrese que haya una buena ventilación en el lugar en donde se encuentre instalada la estufa de gas. Es recomendable encender la hornilla antes de colocar la olla sobre la parrilla.

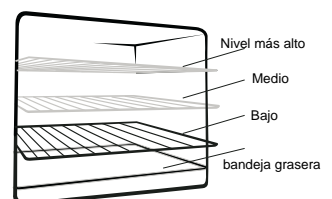


encendido manual

Limpieza y Mantenimiento

Antes de hacer limpieza y mantenimiento la estufa de gas deberá estar desenchufada.

1. Al terminar de usar la estufa de gas límpiela con un paño suave, con una solución de agua, jabón y bicarbonato (2 cucharaditas llenas en 1 litro de agua)
2. Para limpiar el vidrio frontal y el panel de control, es recomendable usar un papel seco.
3. No use detergentes, corrosivos o abrasivos muy fuertes.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

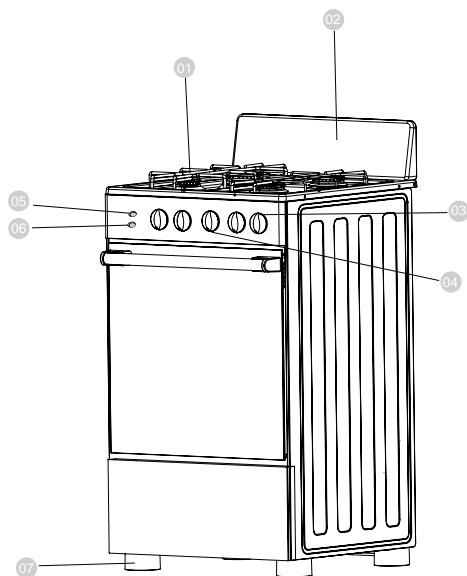
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Olor a gas	La conexión de la manguera Tubo pinchado	Cambie la instalación
	Quemadores en posición incorrecta	Colocarlos en posición correcta
	Quemador en uso se apago accidentalmente	Llame al Servicio de Atención Al cliente
	El regulador está mal Instalado.	Instale correctamente
Fuerte olor	Aceite y grasa al fabricar al fabricar la estufa.	Esto es normal al utilizarla por primera vez.
Ruido	Expansión de metal debido al calor.	Normal
Los componentes eléctricos no funcionan.	Desconecte la estufa. La toma de corrientes no tiene energía.	Conecte el cordón eléctrico. Compruebe el toma corriente conectando una lámpara.
Al encender la lámpara, se inicia el motor del asador.		Esto es normal.

TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS COMUNES		MEDIDAS LIQUIDAS			
1 Pizca	Menos de ¼ de cucharadita	8 cucharadas	½ taza		
3 Cucharaditas	1 cucharada	1 taza	8 onz. liquidas		
2 cucharadas	30 gramos = 1 Onza	1 taza	¼ Litro		
4 cucharadas	¼ taza	2 tazas	½ Litro		
8 cucharadas	½ taza	3 tazas	1 Botella = 750cc		
12 cucharadas	¾ taza	4 tazas	1 Litro		
16 cucharadas	1 taza				
EQUIVALENCIAS EN FARENHEIT Y GRADOS CELCIUS					
122° F = 50°C		250° f = 121° C		400°F = 204° C	
130	54	275	135	425	218
150	66	300	149	450	232
175	79	325	163	475	246
200	93	350	177	500	260
225	107	375	191		

Product description

Parts name



- 1.Sealed burners
- 2.Backguard
- 3.Oven knob
- 4.Temperature knob
- 5.Electric igniter-burners and oven (only some models)
- 6.Oven light(only some models)
- 7.Oven foot

Important

The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have. The appliance you have may carry a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specification of the country where it is sold.

Installation place conditions

1>The use of the gas ranges produce heat and humidity where they are installed

2> Be sure that there is a good air flow, keeping natural air ventilation through a window or door by installing a range hood to extract the air. If ventilation is not good, this might cause lack of oxygen, which is dangerous for your health and the gas performance.

3> If the gas range will be working for a long period of time, an extra ventilation will be necessary to increase the air flow.

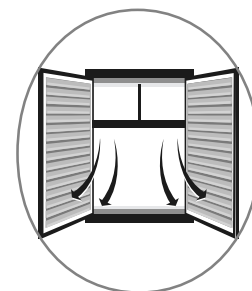
4> Air draft should not decrease the performance of the gas range or cut the gas flame.

5>To install your gas range to a LPG(Liquefied Petroleum Gas) pipe, check if your hose has a gas tap exclusive for the gas range and if this is in good condition.

6> Be sure that your house has an exclusive plug for your gas range and this is in good conditions.

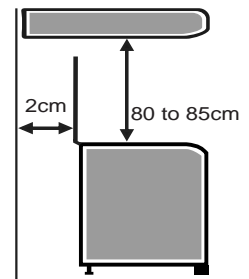
7> Do not install the range on top of carpets.

8> Do not install the range near the refrigerator, as the excessive heat hinders its performance.



Gas range installation

- 1> Leave at least 80 to 85cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood install above prepared to be installed built in.
- 2> Leave at least **2cm** in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.
- 3> Make sure to not blok the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.
- 4> Metal bracket should be fixed well, to ensure the heat of back cover can go out smooth.

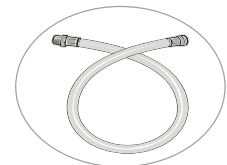


Gas installation

- 1> This range was designed for use with LP gas
- 2> Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years. Technical specification of the pressure regulator.
 - Pressure: 200mm C.A.
 - Max. consumption: 2kg/h
- 3> Always use a PVC hose to work from -20°C to 100°C. Be sure that hose:
 - does not have joints.
 - does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
 - its less then 125cm long.
- 4> If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
- 5> Use a ½ metallice hose to connect to the gas range.
- 6> Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.



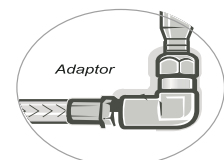
Pressure regulator



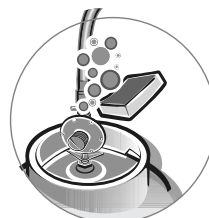
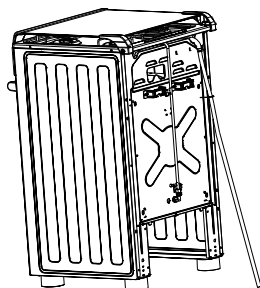
Metallic flexible tube

Hose installation

- 1> Place the metal clamp on the hose end.
- 2> Connect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
- 3> Place the other clamp on the oppsite hose end and connect it to the pressure regulator, Tighten the clamp.
- 4> Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
- 5> After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.



Adaptor



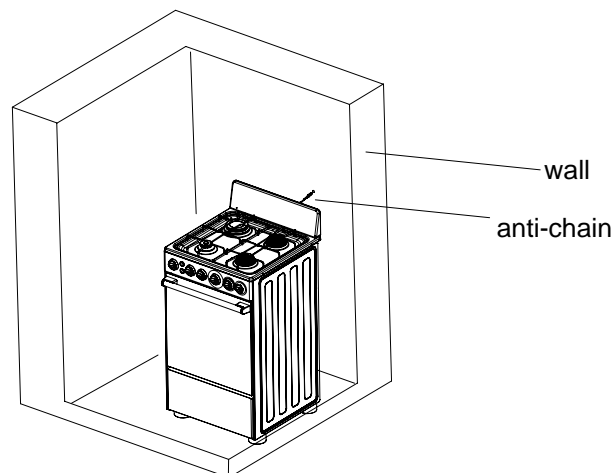
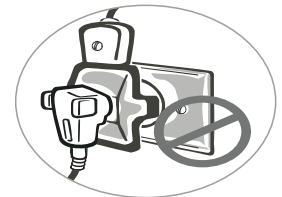
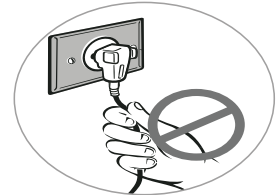
Safety

For children

- 1>. Avoid accidents. After unpacking the range,keep packing materials away from children.
- 2>. Do not allow children to handle the appliance,even when it is disconnected.
- 3>. Prevent children from touching the range surface and from staying in its proximity when in use, still hot,or after turn off.

For the user and installer

- 1>. Disconnect the range before cleaning or doing maintenance.
- 2>. Never unplug the range by pulling on the power cord.Use the plug.
Do not manipulate your gas range plug. Do not bite, twist or tie the power cord.
- 3>. It is dangerous to modify your gas range specifications and characteristics.
Do not install your gas range on top of the power cord.
- 4>. Connect the range to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.
To avoid any accident,before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance. Use a range lamp of 40W to replace it.
- 5>. For anti-chain: First punch a hole on the wall. Then put the plastic plug into it and screw the chain at last.

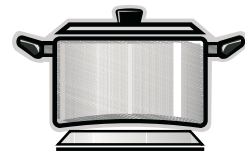


Care with food and cookware

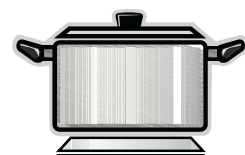
- 1>To handle or remove food, please use the cooking gloves.
- 2> Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use.When using frying oil or butter additional care must be taken since these products are flammable.
- 3> Do not use the oven to store utensils,especially those containing residues or large quantities of oil or fat.
- 4> Containers with curved bases or salient edges must not be used since they can be easily destabilized when moved.
- 5> The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.



Wrong



Wrong

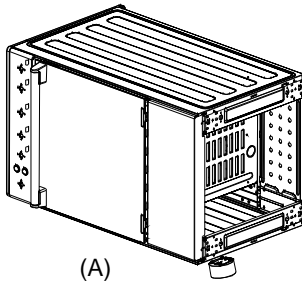


Right

Instructions for cleaning your range

- 1> Before cleaning or servicing your gas range,unplug it and cut gas tap.
- 2> Cleaning should be done when the appliance is cold.
- 3> For hygienic and security reasons,you should keep your gas range always clean
- 4> After each use always clean the glass cove of the gas range
- 5> Choose the burner size according to the pot you are going to use.

Foot installation:



Install four piece of casters on the base panel(see drawing A)

How to use:

Timer setting:

- 1> To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. The time can be set up to 60 minutes.
- 2> When cooking is finished, it will beep.

Before lighting the oven, please remove the following elements: A. Dripping pan; B. Baking rack. C. Identify the oven knob in the middle of the knobs. D. Ignition can be manual or electric.

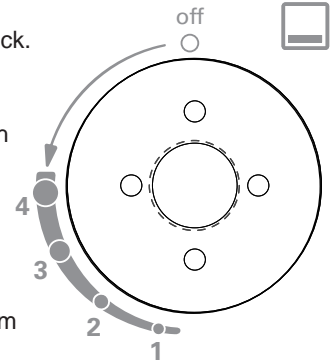
Manual ignition: Turn the knob to the maximum position, then at the same time keep a match close the oven burner.

Electric ignition (only some models) : Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwise at the same time until the oven light.

1> Be sure that the oven is burning, then close door smoothly. Preheat the oven at maximum temperature for 10 to 20 minutes.

2> Select the temperature. To turn off the oven, turn the knob to the off position.

3> your gas range can have a thermo control or a thermostat. Oven with a thermostat will give you more precise temperature as identified mo the oven knob.



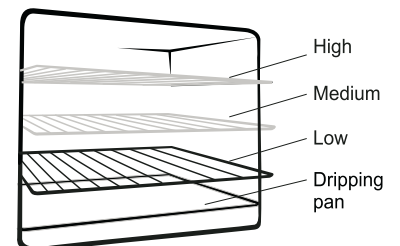
Oven racks:

Leveling the baking rack or tray will depend on the type of the food you want to cook. We recommend:

- 1> Use the central slider to bake bread, cakes, etc.
- 2> Follow the instructions of the proper recipe.
- 3> To bake bread, cookies, pizzas or similar food, use the baking plate on the grate.

Important:

Never bake food directly on the upper burner or the tray covering the burner.



Burner ignition

1> Choose the knob of the burner that you want to light.

2> Ignition can be manual or electric.

Manual ignition:

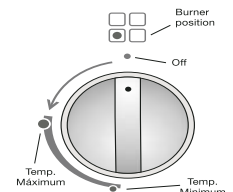
Turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, then at the same time keep a match close the burner.

Electric ignition (only for some modes):

Press the ignition button and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.

3> Select the temperature.

4> Turn the knob to off position to turn off the burner.



Oven light(only for some models)

1> Press the button that indicates the oven light to turn the light on.

2> To turn the light off, press the button again.

It is normal that all the burners have continuous sparking when pressing the electric ignition.



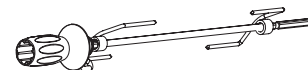
Usage of the Rotisserie Rack: (only for some models)

1> Remove the grill rack and replace with the oven tray.

2> Put the food on the rotisserie and fix it using the forks, then install the rod on corresponding support inside the oven.

3> Turn on the knob "Grill" as indicated in the previous point.

4> Gently close the door to start roasting.



Accessories: Rotisserie skewer

The average speed of the motor heat the food evenly. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.

Tips and adverse side

1> Do not use any kind of protection on the board(aluminium foil) as it could cause clogging of the gas nozzle or bad coupling of the burners parts.

2> When using the oven avoid touching its glass surface and internal accessories, wait for them to cool for a reasonable time before handling them.

3> When cooking on the oven, avoid contact with glass. Avoid children in the kitchen when you are cooking.

4> Never allow kid to sit on the oven door, neither put heavy items on it.

5> To avoid electrical shocks, unplug the gas range when you replace the oven light.

Important recommendations

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size(fig.1 and 2), preventing the flame to burn in the open(fig.3). It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling. Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed. For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.

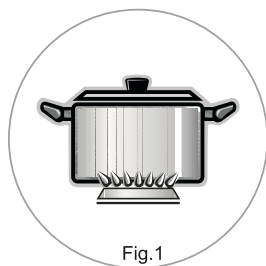


Fig.1

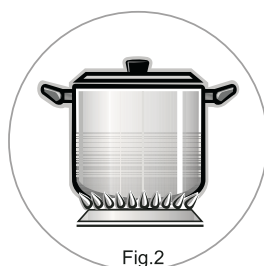


Fig.2



Fig.3

Cleaning and maintenance

Before any cleaning or servicing unplug the gas range and cut gas tap.

1> To clean the finishing use a soft cloth with a hot soap water solution with bicarbonate(2 spoonfuls in 1L of water).

2> To clean the glass front and control panel of the touch pad system, it is recommended to use a dry paper towel.

3> Do not use detergents aerosols, corrosive or strongly abrasive products.

4> Do not use scrubbers as they may deteriorate the appearance and polish.

Important

When cleaning the board or the burners, you must be careful not to let food remainders into the oven, pay attention into the gas exit.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Gas Smell	Connection hose or tubing punctured	Change the installation
	Burners incorrect position	Place them in the correct position.
	An oven burner in use accidentally went off.	Call the costumer service
	Pressure regulator badly installed	Install it correctly
Strong Smells	Oil and grease used to manufacture your stove	It is normal the first time you use it.
Noise	Metal expansion due to heat	Normal.
Electric components do not function	Disconnected stove socket without power	Connect the electric cord. Check the socket connecting a lamp.
When turning on the lamp, the roasting rod		It is normal.

GENERAL EQUIVALENCES TABLE			
COMMON MEASURES		LIQUID MEASURES	
1 Pinch	Less than ¼ teaspoonful	8 Spoonfuls	½ Cup
3 Teaspoonfuls	1 Spoonful	1 Cup	8 Lique Ounces
2 Spoonfuls	30 grams= 10 Ounce	1 Cup	¼ Liter
4 Spoonfuls	¼ Cup	2Cups	½ Liter
8 Spoonfuls	¼ Cup	4 Cups	1Liter
16 Spoonfuls	1 Cup		
EQUIVALENCES FARENHEIT AND CELCIUS GRADES			
122° F = 50°C	250° f = 121° C	400° F = 204° C	
130 54	275 135	425 218	
150 66	300 149	450 232	
175 79	325 163	475 246	
200 93	350 177	500 260	
225 107	375 191		