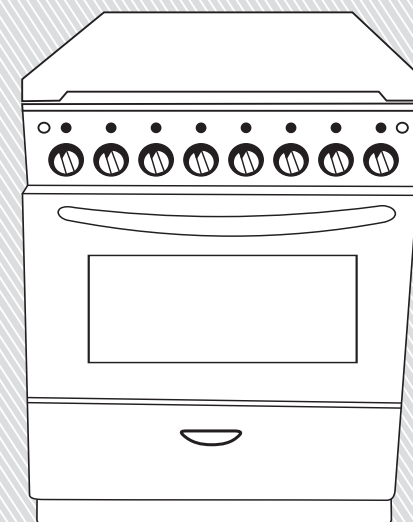


Premium

SIGMA

Estufa de Gas
Freestanding Gas Stove



PGS3006

Premium

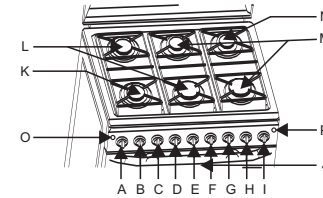
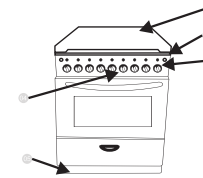
Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes
Este producto es para uso doméstico únicamente.

This product is for domestic use only
Use & Care Manual
Important Safeguards

Nombres de Las Partes

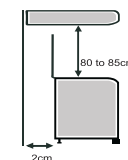
1. Quemadores
2. Respaldo
3. Perillas de los quemadores
4. Perilla del horno
5. Pata

A: Perilla de la hornilla F (superior)
 B: Perilla de la hornilla F (inferior)
 C: Perilla del horno
 D: Perilla de la hornilla H
 E: Perilla de la hornilla G
 F: Botón del horno
 G: Botón de la hornilla L (inferior)
 H: Botón de la hornilla N
 I: Botón de la hornilla M (inferior)
 J: Horno
 K: Hornilla grande y tapa de latón
 L: Hornilla mediana y tapa de latón;
 M: Hornilla mediana y tapa de latón;
 N: Hornilla pequeña y tapa de latón.
 P: Pulso de encendido para la cocina;



Condiciones del Lugar de Instalación

1. El uso de estufas de gas produce calor y humedad en donde están instaladas.
2. Asegúrese que haya una buena circulación de aire, manteniendo una ventilación natural a través de una ventana, puerta o instalando una campana de cocina que extraiga el gas que se encuentra en el ambiente. Si la ventilación no es buena, esto puede causar una carencia del oxígeno, lo cual 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 cocina de gas o eliminar la llama.
5. Para instalar su estufa de gas, compruebe si su casa tiene una llave de gas GLP exclusiva para la estufa y que se encuentra en buenas condiciones.
6. No instale la estufa de gas encima de alfombras.
7. No instale la estufa de gas cerca del refrigerador, porque el calor excesivo dificulta su rendimiento.



Instalación de la estufa de gas

1. Asegúrese de que haya al menos 80 - 85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier mueble o campana de cocina antes de instalarla.
2. Deje 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 o las rejillas de ventilación de gas, al momento de instalar el horno.
4. El soporte metálico debe fijarse bien para asegurarse de que el calor de la cubierta posterior pueda salir sin problemas

Instalación de Gas

1. Esta estufa fue diseñada para ser usada con gas licuado GLP.
2. Se debe utilizar siempre un regulador de presión exclusivo para su estufa de gas. La falta de presión del regulador podría causar fugas de gas. Verifique la presión del regulador. El regulador debe ser reemplazado cada 5 años.

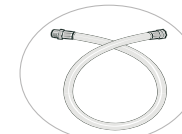
Especificaciones técnicas del regulador

- Presión: **2.8kPa**
- Consumo Máximo: 2kg/h



Regulador de presión

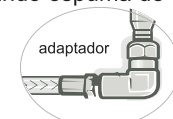
3. Siempre use una manguera de PVC para el trabajo desde -20° C a 100° C. Asegúrese de que la manguera:
 - No tenga uniones.
 - No vaya en la parte posterior de la estufa de gas, ni cerca de las salidas de aire caliente.
 - Sea menor a 125cm de largo.
4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
5. Use una manguera metálica de ½" para conectarla a la estufa de gas.
6. Utilice manguera de plástico solo cuando no esté ubicada en la parte posterior de la estufa de gas.



tubo metálico flexible

Instalación de la Manguera

1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.
2. Conecte la manguera a la entrada del horno y ajuste la abrazadera.
3. Coloque la abrazadera en el otro extremo de la manguera y conéctela al regulador de presión. Apriete la abrazadera.
4. Atornille cuidadosamente el regulador de gas.
5. Después de la instalación verifique que no haya ninguna fuga usando espuma de jabón o detergente líquido.

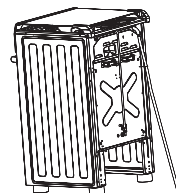


adaptador



Seguridad para los niños

1. Evite accidentes. Después de desempacar la estufa, mantenga el material de empaque fuera del alcance de los niños.
2. No permita a los niños manipular el equipo, ni siquiera cuando esté desconectado.
3. Evite que los niños toquen la superficie y permanezcan cerca del equipo cuando esté caliente, todavía en uso o después de apagarlo.



Para el Instalador

1. Desconecte la estufa antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.
2. Nunca desconecte la estufa halando el 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 instale la cocina de gas sobre el cable de alimentación. Conecte la estufa de gas en su propia toma de corriente. No use extensiones, ni adaptadores de enchufe. Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara, apague las hornillas superiores y desenchufe el equipo. Use una lámpara de 40v para reemplazarla.

Cuidado con los alimentos y utensilios de cocina.

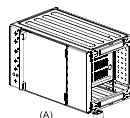
1. Para manejar o remover alimentos se deben utilizar guantes de cocina.
2. Nunca deje cerca de la cocina y de las hornillas ningún material inflamable mientras se encuentre en uso. Cuando esté usando aceite de cocina o mantequilla deberá tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.
3. No use el horno para guardar utensilios de cocina, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite.
4. No use recipientes con bases curvas o bordes salientes, 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 de la corriente eléctrica y la conexión de gas debe estar cerrada.
2. La limpieza debe hacerse cuando la estufa de gas se encuentre fría.
3. Por razones de higiene y seguridad usted deberá mantener su estufa de gas siempre limpia.
4. Elija el tamaño de la hornilla de acuerdo a la olla que vaya a utilizar.



Instalación de las patas



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

Rejillas del 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 nivel 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 bandeja de hornear en la rejilla.

Importante: Nunca hornee los alimentos directamente bajo el quemador superior o la bandeja que cubre el quemador inferior.

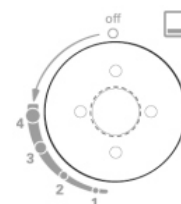
Cómo utilizar el horno

Encendido manual: Gire la perilla del horno hasta la posición máxima, al mismo tiempo, acerque una cerilla encendida al quemador del horno.

Encendido eléctrico (sólo en algunos modelos): Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno simultáneamente hasta que el horno se encienda.

1. Asegúrese de que el horno está encendido, cierre la puerta suavemente. Precaliente el horno a la temperatura máxima durante 10 a 20 minutos a la temperatura deseada.
2. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición OFF.

Importante: Siempre asegúrese de que el quemador se enciende cuando el horno está encendido y que la perilla está en la posición OFF cuando el horno está apagado.

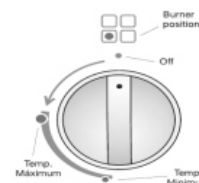


Encendido del Quemador

1. Elija la perilla del quemador que desea encender.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual: Gire la perilla del quemador que desea encender hasta la posición máxima, mientras acerca una cerilla encendida al quemador.

Encendido eléctrico (sólo en algunos modelos): Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno simultáneamente hasta que el quemador se encienda.



Consejos y advertencias

1. No utilice ningún tipo de protección en el tope superior (como papel de aluminio), ya que esto podría causar la obstrucción de la boquilla de gas o mal acoplamiento de las piezas de los quemadores.
2. Cuando utilice el horno, evite tocar la superficie de vidrio y los accesorios internos, espere a que se enfríen durante un tiempo razonable antes de manipularlos.
3. Al cocinar en el horno, evite el contacto con el vidrio. Evite que los niños entren en la cocina cuando esté cocinando.
4. Nunca permita que los niños se sienten en la puerta del horno. No coloque objetos pesados sobre la misma.
5. Para evitar descargas eléctricas, desconecte la estufa de gas cada vez que cambie la lámpara del horno.

Recomendaciones Importantes

Para un consumo de gas más bajo y más eficiente es aconsejable utilizar cacerolas con un diámetro adecuado para el tamaño de los quemadores (Fig. 1 y 2), para prevenir que la llama quede en posición abierta (Fig. 3). Es aconsejable reducir la llama tan pronto como el líquido comienza a hervir, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la habitación donde está instalada la estufa. Para un encendido fácil, encienda el quemador antes de colocar la cacerola sobre la rejilla.



Limpieza y Mantenimiento

Antes de limpiar o realizar algún mantenimiento, desenchufe la estufa de gas y cierre el grifo de gas.

1. Para limpiar la superficie, utilice un paño suave con una solución de agua jabonosa caliente y bicarbonato (2 cucharadas en 1 litro de agua).
2. Para limpiar el cristal frontal y el panel de control, se recomienda usar una toalla de papel seca.
3. No utilice detergentes, aerosoles corrosivos o productos muy abrasivos.
4. No use esponjas de fregar duras, ya que pueden deteriorar el aspecto y brillo.

Importante

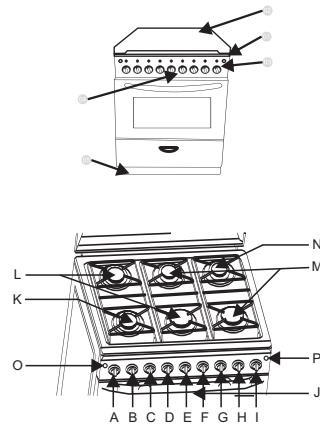
Al limpiar la superficie o los quemadores, se debe tener cuidado de no dejar restos de comida dentro del horno y poner atención en la salida de gas.

Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Olor a gas	Conexión o manguera perforada	Cambie la instalación
	Quemadores en posición incorrecta	Colóquelos en la posición correcta
	Un quemador del horno se apaga accidentalmente	Chequee si hubo una corriente de aire que pueda haber apagado el quemador. Si no, llame a servicio al cliente
	El regulador de presión está mal instalado	Instálelo bien
Olor fuerte	Aceite y grasa usada al fabricar su estufa	Es normal la primera vez que se usa la estufa
Ruido	Expansión del metal debido al calor	Esto es normal

Product description

Parts Names



1. Burners
2. Glass Cover
3. Burner knobs
4. Oven knob
5. Feet
6. Drawer

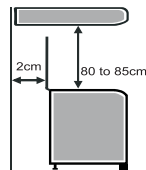
- A: F (upper) burner knob
 B: F (lower) burner knob
 C: Oven knob
 D: H burner knob
 E: G burner knob
 F: Button of oven
 G: Button of burner L (nether)
 H: Button of burner N
 I: Button of burner M (nether)
 J: Electric burner
 K: The biggest burner
 L: Medium burner
 M: Big burner
 N: Small burner
 O: Light
 P: Pulse ignition

Installation Place Conditions

1. The use of gas ranges produces heat and humidity where they are installed.
2. Be sure that there is good air circulation, keeping natural air ventilation through a window or door or by installing a range hood to extract the air. If ventilation is not good, this may cause a lack of oxygen, which may be dangerous for your health and gas performance.
3. If the gas range works for a long period of time, extra ventilation will be necessary.
4. Air drafts should not decrease the performance of the gas range or cut the gas flame.
5. To install your gas range, make sure your home has an exclusive LPG key for the stove and it is in good condition.
6. Do not install the gas range over carpet.
7. Do not install the gas range near the refrigerator, because excessive heat hinders performance.

Gas range installation

1. Make sure to leave at least 80–85 cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood installed above before installation.
2. Leave at least 2 cm in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.
3. Make sure to not block the oven gas exit, including 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 smoothly.



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 on the regulator might cause excess pressure and gas leak. Always check the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.

Pressure Regulator Technical specifications.

- Pressure: 2.8kPa
- Max. Consumption: 2kg/h



Pressure regulator

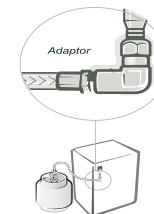
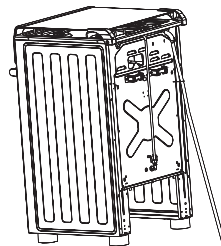
3. Always use a PVC hose to work from -20° C to 100° C. Make sure that hose:
 - Does not have joints.
 - Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
 - It's less then 125cm long.
4. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
5. Use a 1/2" metallic 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.



Metalic 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 opposite 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.



Childrens Safety

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 you turn it off.

For the Installer

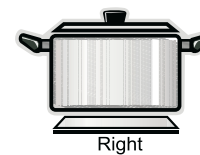
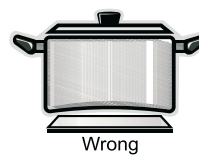
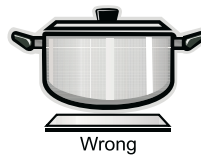
1. Disconnect the range before cleaning or servicing.
2. Never disconnect the range by pulling the power cord. Use the plug.
Do not handle the plug of the gas range. Do not twist, tangle or pinch the cord.
3. It is not recommended to modify the characteristics of the range. Do not install the gas range over the power cord. Plug the gas range into its own outlet. Do not use extension cords or plug adapters. To avoid accidents, before replacing the lamp, turn off the top burners and unplug the machine. Use a 40v lamp to replace the old lamps.

Care with food and cookware

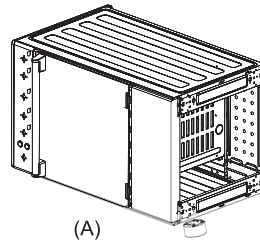
1. To handle or remove food, please use cooking gloves.
2. Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use. When using oil or butter additional care must be taken since these products are flammable.
3. Do not use the oven to store utensils, especially those containing 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 utensil handle should be positioned so that it is turned inward.

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 hygiene and security reasons, you should keep your gas range always clean.
4. Choose the burner size according to the pot you are going to use.



Feet installation:



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

Oven racks

The rack level depends on the type of food to be cooked. We recommend:

1. Use the central level to make bread, cakes, etc.
2. Follow the recipe instructions.
3. To bake bread, cookies, pizza and similar foods, use a baking tray on the rack.

Important: Never bake food directly under the upper burner or on the tray that covers the lower burner.

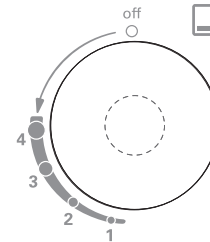
How to use the oven

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

1. Make sure that the oven is ON, then close the door smoothly. Preheat the oven at maximum temperature for 10 to 20 minutes at the desired temperature.
2. Select the temperature. To turn the oven OFF, turn the knob to the OFF position.

Important: Always make sure the burner is ON when the oven is ON and that the knob is in OFF position when the oven is OFF.

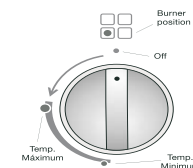


Burner ignition

1. Choose the knob of the burner 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 some models): Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwise at the same time until the burner lights.



Tips and Warnings

1. Do not use any kind of protection on the top board (like aluminum foil) as it could cause clogging of the gas nozzle or bad coupling of the burners parts.
2. When using the oven avoid touching the 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 the glass. Avoid children in the kitchen when you are cooking.
4. Never allow children to sit on the oven door. Do not place any 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

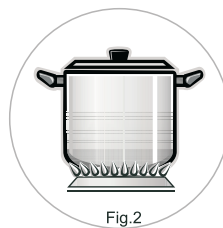


Fig.2



Fig.3

Cleaning and Maintenance

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

1. To clean the finishing use a soft cloth with a hot soapy water solution and bicarbonate (2 spoonfuls in 1 Liter of water).
2. To clean the glass front and control panel, 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 remains inside the oven and pay attention into the gas exit.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Gas Smell	Connection hose or hose punctured	Change the installation
	Burners in incorrect position	Place them in the correct position.
	An oven burner in use accidentally went off	Check if there was a wind draft in the area that may have turned the burner OFF. If not, call customer service.
	Pressure regulator installed incorrectly	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	This is normal