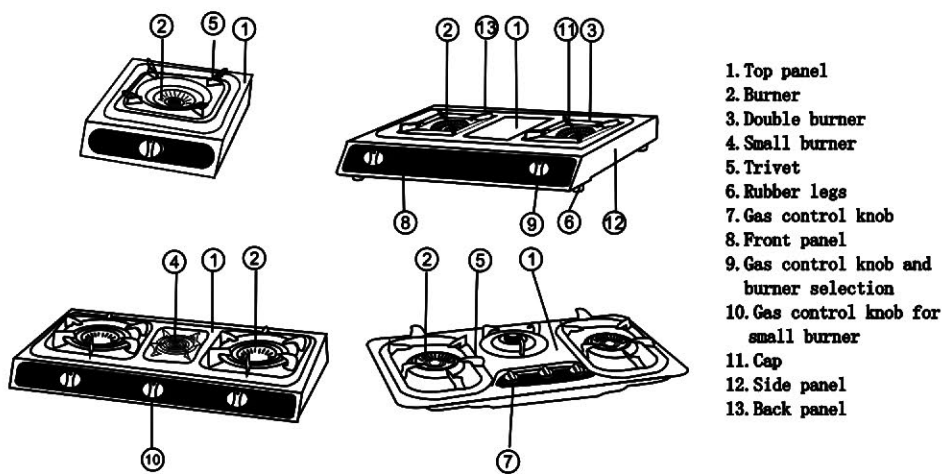


Gas stove User's Manual



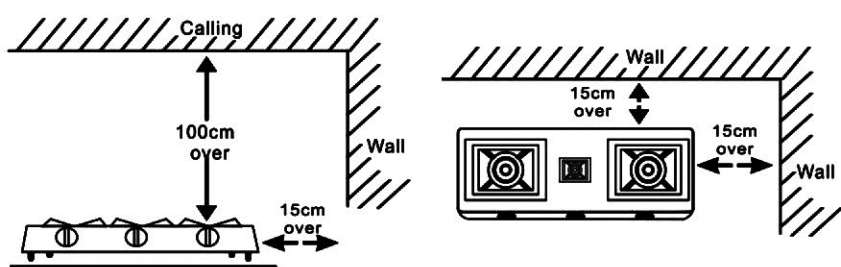
A. PARTS IDENTIFICATION NAMES OF PARTS



1. Top panel
2. Burner
3. Double burner
4. Small burner
5. Trivet
6. Rubber legs
7. Gas control knob
8. Front panel
9. Gas control knob and burner selection
10. Gas control knob for small burner
11. Cap
12. Side panel
13. Back panel

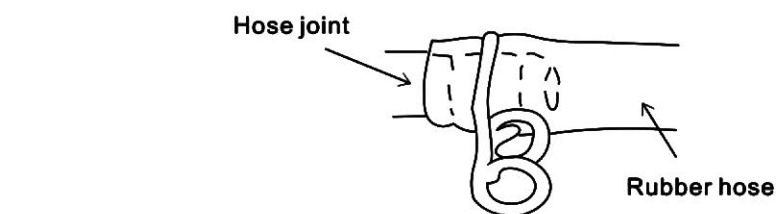
B. INSTALLATION OF THE GAS COOKER

1. Install the gas cooker 15cm or more away from combustible material (wall surface etc). Further, in case there is a suspended shelf above the gas cooker, the space between the gas cooker and shelf should be 100cm or more.



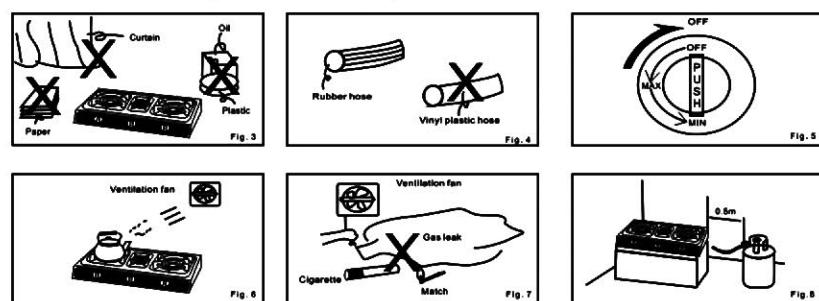
2. Make sure that there is no dust attached to the gas inlet pipe. And put the rubber tubing (2m-2.5m) onto the gas inlet marked with a red line, and fasten with hose clamp.

1



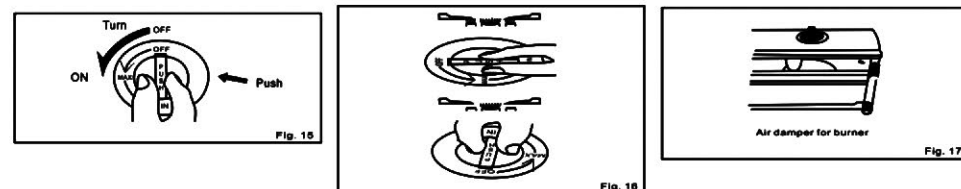
C. SPECIAL PRECAUTIONS

1. Do not use the gas other than the type specified on the label attached.
2. The unit is to be used for cooking only. To prevent any accidents, do not dry towel, clothes etc. over it.
3. Avoid covering the flame with a plate or putting any inflammable material such as paper or clothes around the unit.
4. Use it in a well-ventilated room but not facing against any draught
5. Do not use a vinyl hose. It is liable to be softened by heat. Use only rubber tubing.
6. Do not use worn-out rubber tubing, as it may be cracked and is not sufficiently elastic at both ends. Such a tubing is liable to cause gas leakage
7. Ensure that the rubber tubing does not touch part of the unit nor lies underneath it.
8. While in use do not go out or go to bed, be sure to turn off the ignition knob and the stopcock of the cylinder after use. When going to bed or going out, be doubly sure that they are turned off.
9. If abnormal combustion is observed while in use, turn off the stopcock at once and examine the unit referring to the "Trouble shooting guide"
10. Avoid touching the burner trivet. Tray etc. immediately after using or while in use.
11. If a gas leak is found, turn off the stopcock, open all the windows and call your dealer to repair it refrain from tuning electric switch on or off lighting match, or using a lighter on any other equipment which could ignite the gas
12. If the cooker is used with a inferior or damaged regulator, and abnormal gas pressure will be applied on the gas cooker, thus causing incomplete combustion or the troubles with the gas cooker. Use a suitable gas regulator in consultation with your gas dealer.
13. If you suspect the unit is faulty, do not use it but call your dealer.



D. HOW TO USE

1. Turning on the unit
- Please ensure the ignition knob is the "OFF" position then turn on the stopcock of the gas cylinder at full. Push the ignition knob and turn it to the left until a click is heard. Make sure that the burner has been lit.
- When the unit is used after having been left unused for a considerable period, it sometimes happens that the burner fails to ignite. This is because air has been trapped in the rubber tubing. Repeat turning the ignition knob a few times until gas comes through.



2. Flame adjustment
- To adjust the flame, turn the gas control knob suitable position between "ON" and "OFF".
- The flame can easily be adjusted to any degree from high to low by adjusting the knob to right desired position in one action.

2

3. Correct Flame Adjustment
- After the gas has been ignited, adjust the air damper inside the gas table until slightly rounded. Vigorous blue flames are produced



4. Turning off the unit
Turn the ignition knob to its original position without pressing it.
Do not fail to completely turn off the stopcock of the gas cylinder after use.

E. AFTER-SALE SERVICE

When you find something wrong with the unit, contact your dealer for further assistance.

F. FEATURES

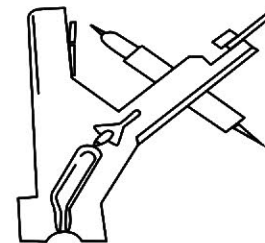
- Ignition knob is a "push and turn" design, so children can not easily turn the knob.
- Ignition produces powerful sparks which easily ignites the burner at all times.
- Jet type gas pipe can not be blocked by dirt or small objects
- Control knob has many stages of micro-control. Suitable for all kinds of cooking.
- Specially designed burner and burner cap with high energy efficiency can lower gas consumption.

G. TROUBLE-SHOOTING GUIDE

Trouble	Cause	Remedial measures
Does not ignite	Main gas stopcock in not turn on	Turn off the gas cook and then turn it on fully
	Air remains in the gas piping	Repeat igniting operation until all air in the piping is purged out completely
	Bent or crushed rubber tubing	Straighten it, replace it
	Dirty insulator	Clean it with a dry cloth
Smell of gas	Cracks or holes in the rubber tubing	Replace it with a new one
	Rubber tubing not connected properly	Connect the rubber tubing properly
	Failure of the gas cook	Request it with a new one
Flame lifts off from the burner and burns in flash back with a roaring sound	Air supply is not properly adjusted	Adjust it properly
	Burner is not tilted properly	Fix burner body properly
	Flame outlet of burner is clogged	Clean the clogged part
	Nozzle is clogged	Request the dealer to repair

H. CHECK UP AND CARE OF THE UNIT

- Be sure that the burner cap and the burner itself are in their correct positions.
- If the flames become uneven, remove the burner cap and wash it with water. When the flame ports become jammed with dirt. Clean them with a brush or a similar instrument.
- After washing the burner cap and the burner itself dry them thoroughly and then replace them in their correct positions. Light the burner and ascertain whether the burning is normal.
- To fit the burner connect its nozzle hole with the nozzle and insert the projection at the back of the burner into the hole on the burner base.
- If the electrodes of the igniter are soiled, the burner cannot be ignited easily. Inspect the electrodes carefully when you remove the boil-over receptacle and if they are soiled, clean them with a dry cloth.



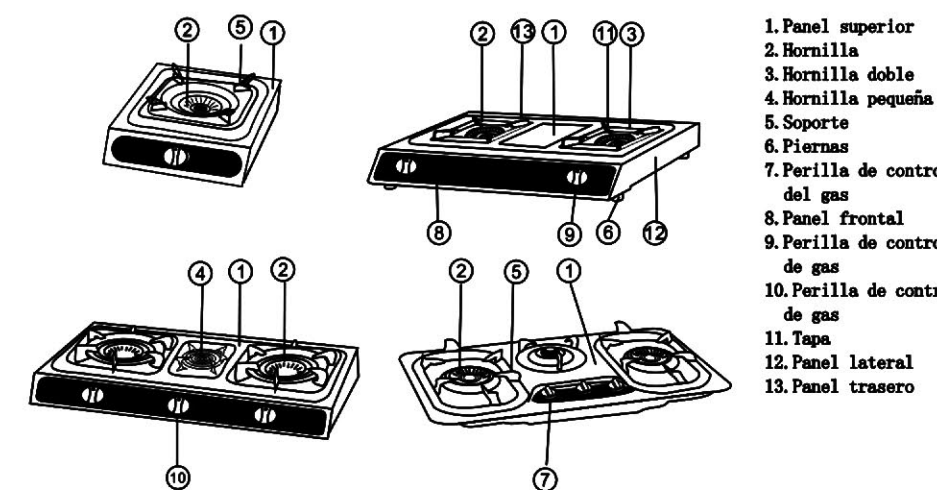
3

Estufa De Gas Manual de Uso



A. IDENTIFICACION DE PARTES

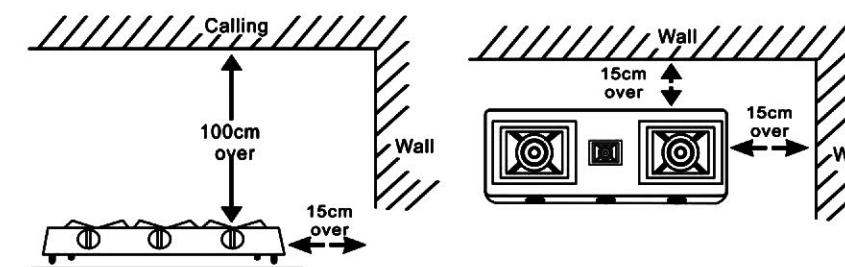
NOMBRE DE LAS PARTES



1. Panel superior
2. Hornilla
3. Hornilla doble
4. Hornilla pequeña
5. Soporte
6. Piernas
7. Perilla de control del gas
8. Panel frontal
9. Perilla de control de gas
10. Perilla de control de gas
11. Tapa
12. Panel lateral
13. Panel trasero

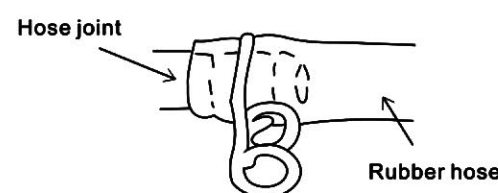
B. INSTALACIÓN DE LA COCINA DE GAS

1. Instale la cocina de gas el 15cm o más lejos de materias combustibles (una pared etc). Además, en caso de que haya una plataforma suspendida sobre la cocina de gas, su espacio entre la cocina de gas y de la plataforma debe ser de 100 cm o más.



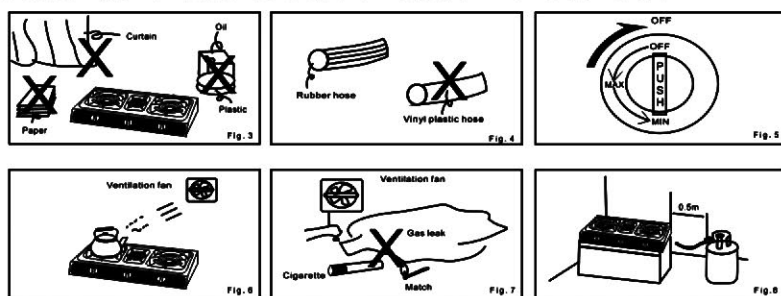
4

2. Asegúrese de que no haya polvo en la de entrada de gas. Y poner el tubo de goma (2m-2.5m) en la entrada de gas marcado con una línea roja, y sujete con abrazadera de la manguera.



C. PRECAUCIONES ESPECIALES

1. No utilice el gas que no sea del tipo especificado en la etiqueta adjunta.
2. La este artículo se va a utilizar para cocinar solamente. Para evitar accidentes, no se seque con una toalla, ropa, etc. sobre él.
3. Evite cubrir la llama con una placa o poner cualquier material inflamable como papel o ropa alrededor de la unidad.
4. Utilizar en un lugar bien ventilado, pero no frente a frente a cualquier corriente de aire.
5. No utilice una manguera de vinil. Es susceptible de ser ablandado por el calor. Utilice solamente un tubo de goma.
6. No utilice un tubo de goma gastado, ya que puede estar agrietado y no sea lo suficientemente elástico en ambos extremos. Un tubo de este tipo es susceptible de causar una fuga de gas
7. Asegúrese de que el tubo de goma no toque partes de la unidad ni que se encuentra por debajo de ella.
8. Mientras esté en uso no salir o ir a la cama, asegúrese de apagar la perilla de encendido y la llave de paso del cilindro después de su uso. Cuando se va a la cama o a salir, estar doblemente seguro de que están apagados.
9. Si se observa una combustión anormal mientras está en uso, apague la llave de paso a la vez y examine la unidad haciendo referencia a la "Guía de Resolución de problemas"
10. Evite tocar el rejilla del quemador, bandeja, etc. inmediatamente después de usar o mientras está en uso.
11. Si se encuentra una fuga de gas, desconecte la llave de paso, abra todas las ventanas y llame a su distribuidor para repararlo; absténgase de activar o desactivar algún interruptor eléctrico, o el uso de un encendedor o cualquier otro equipo que podría encender el gas
12. Si la cocina se utiliza con una presión de gas inferior o regulador dañado, y anormal se aplicará en la cocina de gas, causando así una combustión incompleta o los problemas con la cocina de gas. Use un regulador de gas adecuado en consulta consu distribuidor de gas.
13. Si usted sospecha que la unidad está defectuosa, no la use, pero llame a su distribuidor.



D. CÓMO USAR

1. Encendido de la unidad
Por favor asegúrese de que la perilla de encendido está en la posición

5

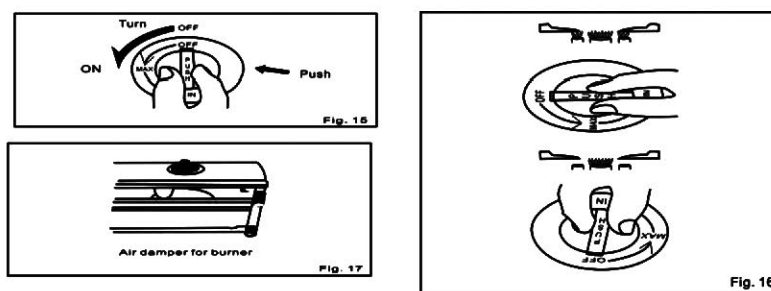
"OFF" y encienda la llave de paso de la bombona de gas en su totalidad.

Presione el mando de encendido y gírela hasta que se oiga un clic.

Asegúrese de que el quemador se ha encendido

. Cuando la unidad se utiliza después de haber estado fuera de uso durante un período considerable, a veces ocurre que el quemador no se enciende.

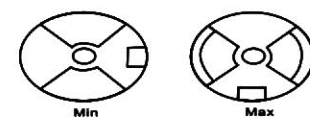
Esto es porque el aire ha sido atrapado en el tubo de goma. Repetir girar el encendido mando un par de veces hasta que el gas llega a través.



2. Ajuste de llama

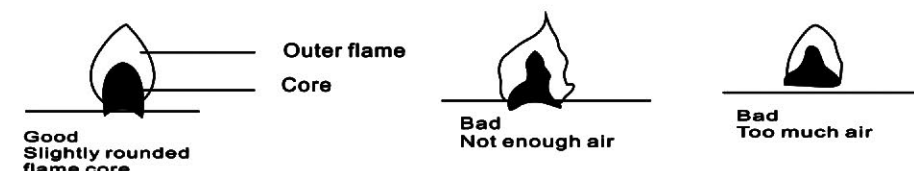
. Para Ajustar la llama, gire la perilla de posición adecuada de control del gas entre "ON" y "OFF".

. La Llama puede ajustarse fácilmente a cualquier grado de mayor a menor ajustando el mando a la derecha la posición deseada en una sola acción.



3. Ajuste correcto de la llama

. Después de que el gas se ha encendido, ajuste el regulador de aire dentro de la tabla de gas hasta que esté ligeramente redondeado. Se producen llamas azules vigorosas



6

4. Apagar la unidad

. Gire La perilla de encendido a su posición original sin presionarlo.

No deje de cerrar completamente la llave de paso de la bombona de gas después de su uso.

E. Servicio POST-VENTA

Quando encuentres algo mal en la unidad, póngase en contacto con su distribuidor para obtener más ayuda.

F. CARACTERÍSTICAS

El diseño de la perilla Ignición es un "empuje y gire", para que los niños no puedan girar fácilmente la perilla.

. La ignición produce potentes chispas que inflaman fácilmente el quemador en todo momento.

. Tubería de gas tipo Jet de gas no puede ser bloqueado por la suciedad ni oler objetos

. La perilla de control tiene muchas etapas de micro-control. Adecuado para todo tipo de cocción.

. Tapa del quemador y el quemador especialmente diseñado con alta eficiencia energética puede reducir el consumo de gas.

G. Guía de Problemas y soluciones

Problema	Causa	Soluciones
No enciende	la llave de paso de gas principal no esta abierta	Apague la llave del gas y luego encenderlo completamente
	Aire permanece en la tubería de gas	Repita encendiendo operación hasta que todo el aire en la tubería se purga por completo
	Tubo de goma doblado o aplastado aislador sucio	Enderezarlo, cámbielo Limpiar con un paño seco

7

H. REVISAR Y CUIDADO DE LA UNIDAD

Asegúrese de que la tapa del quemador y el propio quemador están en sus posiciones correctas.

Si las llamas se vuelven irregulares, retire la tapa del quemador y lávela con agua. Cuando los orificios de las llamas se atascan con suciedad.

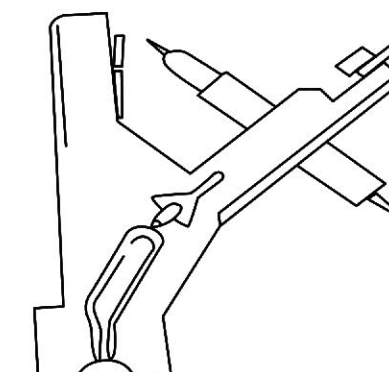
Limpie con un cepillo o un instrumento similar.

Después de lavar la tapa del quemador y el quemador en sí secalos a fondo y luego vuelva a colocar en sus posiciones correctas. Encender el quemador y determinar si el fuego es normal.

Para montar el quemador conecte el agujero de la boquilla con la boquilla e inserte la proyección en la parte posterior del quemador en el orificio de la base del quemador.

. Si los electrodos del encendedor están sucios, el quemador no se puede encender fácilmente.

Inspeccione los electrodos con cuidado al retirar el recipiente de ebullición más y si están sucios, límpielos con un paño seco.



8