

Estufa de Gas

MANUAL DE USO

MGS30FS1LEAMG / MGS30FS1LEAMSS

www.midea.com.mx

Avisos de advertencia: Antes de usar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles. El diagrama de arriba es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Precauciones de seguridad	3
Antes de instalar	5
Electrodoméstico	5
Guía para ventilación.....	6
Instalación	7
Ajustando las patas niveladoras.....	7
Conexión eléctrica	8
Conexión de gas	10
Conversión del tipo de gas	12
Hornillas.....	12
Hornillas del horno y grill	13
Tabla general de boquillas	14
Posicionamiento y nivelación	15

Precauciones de Seguridad

Este manual es válido para varios modelos.

Hay posibles variaciones en los detalles para cada estufa.

El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si ha sido montado e instalado profesionalmente de acuerdo con estas instrucciones. La persona que ensambló e instaló el aparato es responsable de los daños o fallas resultantes de un montaje o instalación incorrectos.

Todos los trabajos de instalación y ajuste, así como la conversión a un tipo diferente de gas, deben ser realizados por un experto autorizado y llevados a cabo de acuerdo con las normas y reglamentos vigentes de la compañía local de suministro de gas y electricidad.

Corte el suministro de electricidad y gas antes de realizar cualquier trabajo.

Antes de instalar el aparato, compruebe que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del aparato. Los ajustes permitidos del aparato se encuentran en la placa de características.

Los aparatos eléctricos deben estar siempre conectados a tierra.

Si se va a instalar una campana extractora, debe hacerlo de acuerdo con las instrucciones de montaje asociadas. Asegúrese de que la campana quede a una distancia mínima de 650 mm de la placa de cocción.

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario consultar las instrucciones técnicas que proporcionarán las instrucciones necesarias sobre la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

Precauciones de Seguridad

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

No se pueden utilizar protectores de placa. El uso de protectores de placa inadecuados puede causar accidentes.

PRECAUCIÓN: "El uso de un aparato de cocción a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión" en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde esté presente.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

PRECAUCIÓN: Este aparato es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, calefacción de habitaciones.

ANTES DE INSTALAR

Lea la siguiente información sobre el aparato y las pautas para la ventilación.

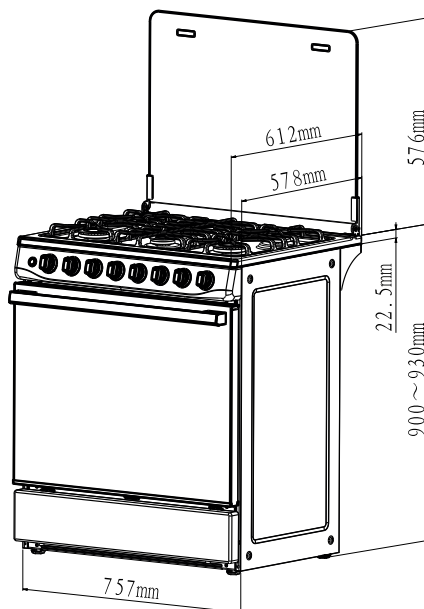
Desembalaje del Electrodoméstico

Compruebe el estado del aparato después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

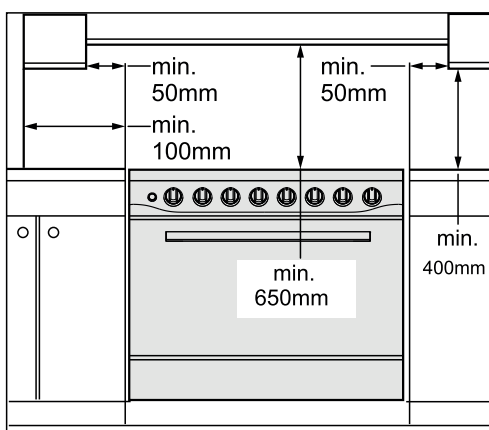
Dimensiones del aparato

Tenga en cuenta las dimensiones especificadas.



Unidades adyacentes

Las unidades adyacentes deben estar hechas de material incombustible. Los frentes de las unidades adyacentes deben ser resistentes a temperaturas de hasta al menos 90°C. Si el aparato se instala cerca de otras unidades, se deben mantener las distancias mínimas especificadas en la imagen.



Placa de características

Los datos técnicos del aparato se encuentran en la placa de características situada en la parte trasera del aparato.

No retire nunca la placa de características del aparato. Los valores de ajuste se especifican en una etiqueta en el embalaje del aparato.

Guía para Ventilación

Este aparato solo puede instalarse en una habitación suficientemente ventilada y de acuerdo con las normas aplicables y los requisitos de ventilación.

Tenga en cuenta que el volumen de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia (consulte la placa de características en kW de potencia total).

INSTALACIÓN

Este aparato se suministra siempre con un juego de patas regulables y, según el modelo, con una protección contra salpicaduras. El aparato también se puede utilizar sin la protección contra salpicaduras.

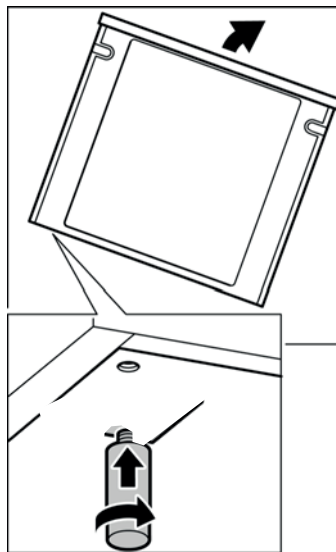
Montaje para las Patas Ajustables (solo para modelos específicos)

Antes:

- Retire todas las piezas que no estén fijadas de forma permanente, especialmente los soportes para sartenes y los quemadores.
- Retire los accesorios del horno.

Proceder de la siguiente manera:

- Incline el aparato levantando un lado ligeramente del suelo.



- Con las placas en posición, atornille las patas ajustables en los orificios de montaje en la parte inferior del aparato.
- Repita el proceso en el otro lado.

Puede realizar los ajustes finales en las patas para nivelar el aparato una vez que se haya conectado el suministro de gas y electricidad. Si es necesario jalar el aparato, atornille completamente las patas regulables. Realice los ajustes finales solo cuando se hayan completado las demás tareas de instalación.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Solo un experto con licencia puede conectar el aparato.

El aparato debe instalarse de acuerdo con las normas IEE (Instituto de Ingenieros Eléctricos) más recientes.

El aparato podría dañarse si se conecta incorrectamente.

Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación corresponda al valor especificado en la placa de características. La placa de características se encuentra en el interior de la tapa del compartimento de almacenaje.

Asegúrese de que la fuente de alimentación esté correctamente conectada a tierra y que el fusible y el sistema de cableado y tuberías del edificio puedan soportar la carga del aparato.

Se recomienda configurar el circuito del aparato a 16 A.

Cuando dirija el cable de alimentación, asegúrese de que:

- el cable no esté atrapado ni aplastado.
- el cable no entre en contacto con bordes afilados o cortantes.
- el cable no entra en contacto con piezas que puedan alcanzar temperaturas superiores a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Conexión del cable principal

Cuando el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación, se requiere un interruptor de aislamiento de todos los polos con un espacio de contacto.

Debe garantizarse la desconexión completa en cumplimiento de las condiciones especificadas en la categoría de sobretensión III.

El cable de tierra está excluido de esto.

Sustitución del cable principal

El cable principal se reemplaza a través del tablero trasero.

El cable de red debe ser del siguiente tipo:

Para Modos 220-240V~:

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F

- 3 x 0.75 mm²; 3 x 1.00 mm²; 3 x 1.5 mm²

Para modos de 110-127 V:

- SPT-2, SJT

- 3G18AWG

Deje el cable de alimentación un poco más largo para que pueda sacar el aparato para limpiarlo.

Proceda de la siguiente manera:

- Retire el tablero trasero.
- Quite el tornillo del bloque de terminales que fija el cable en su lugar.
- Afloje los tornillos de contacto y sustituya el cable por uno nuevo de la misma longitud.

El cable debe cumplir con las especificaciones estipuladas.

- Conecte el cable amarillo-verde a la terminal <.

Este cable debe ser al menos 10 mm más largo que los otros cables.

- Conecte el cable neutro azul a la terminal N.

- Conecte el cable de alimentación marrón a la terminal L.


CONEXIÓN DE GAS

El aparato debe conectarse de acuerdo con las normas vigentes.

Antes de instalar el aparato, compruebe que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del aparato. Los ajustes permitidos del aparato se encuentran en la placa de características.

La conexión a las líneas de gas y el ajuste del sello deben realizarse de manera profesional de acuerdo con las normas vigentes.

Conexión de gas en el aparato

Piezas de conexión	Descripción
	Unión de tubo corrugado de GLP (y sello)

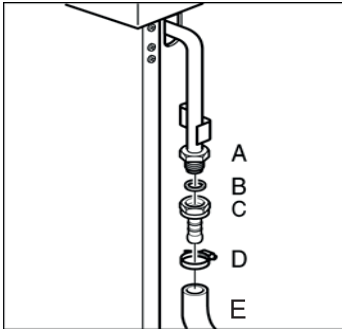
Ajuste por defecto de los quemadores

Los quemadores están preparados para gas licuado G30 en el momento de la entrega. Con el aparato se suministra un juego de boquillas para gas natural G20.

Conexión a gas licuado

Si conecta el aparato a gas licuado, siempre debe instalar un regulador de presión de gas adecuado. Utilice el consumo total de gas del aparato indicado en la placa de características para seleccionar un regulador de presión de gas adecuado.

Utilice únicamente líneas de conexión o mangueras flexibles que cumplan con las normas aplicables y que estén aprobadas para este fin.

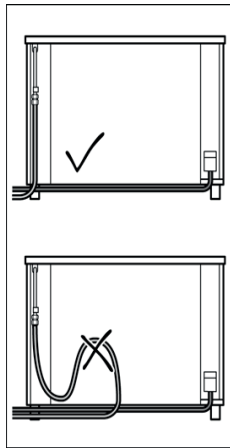


Proceda de la siguiente manera:

- Atornille la unión del tubo corrugado (C) y la junta (B) a la conexión de gas (A).
- Sostenga la unión del tubo corrugado (C) en su lugar con una llave y atornille la pieza de conexión a una manguera flexible de conexión de gas (E).
- Apriete la abrazadera (D).

Utilice únicamente compuesto sellador aprobado para sellar la rosca.

Manguera flexible



Si utiliza mangueras flexibles, asegúrese de que:

- las mangueras no queden atrapadas ni aplastadas.
- las mangueras no están sujetas a fuerzas de torsión o tracción.
- las mangueras no entren en contacto con bordes afilados o cortantes.
- las mangueras no entren en contacto con piezas que puedan alcanzar una temperatura superior a 70 °C por encima de la temperatura ambiente.

Asegúrese de que la longitud total de las mangueras esté accesible para su inspección.

Válvula de seguridad

Es requisito obligatorio la instalación de una válvula de seguridad para abrir y cerrar el suministro de gas. Coloque la válvula de seguridad entre la línea de conexión de gas a la habitación adecuada y la encimera. Asegure el acceso sin obstáculos a esta válvula.

Comprobación de fugas

Después de conectar la línea de gas, verifique las conexiones en busca de fugas con agua jabonosa. Encienda el aparato como se describe en el manual de instrucciones.

Uso inicial

Encienda todos los quemadores y verifique que las llamas se mantengan estables tanto en la configuración alta como en la baja.

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

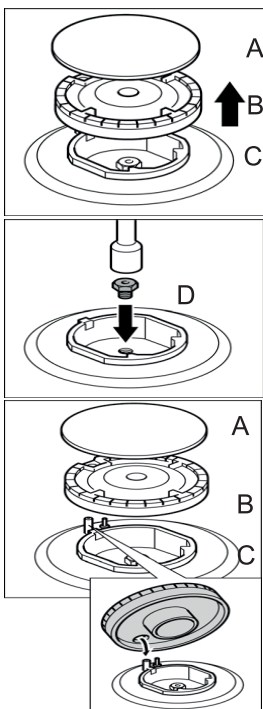
Si el aparato aún no está configurado para el tipo de gas existente, el aparato debe ser convertido. La conversión a otro tipo de gas debe ser realizada por un experto autorizado de acuerdo con la normativa aplicable.

El tipo de gas y la presión preajustada en fábrica se indican en el inserto del manual de instrucciones.

Para convertir a un tipo diferente de gas, se deben reemplazar las boquillas y es posible que se deba ajustar la llama baja y el aire primario.

Hornillas

Reemplazar las boquillas



Proceda de la siguiente manera:

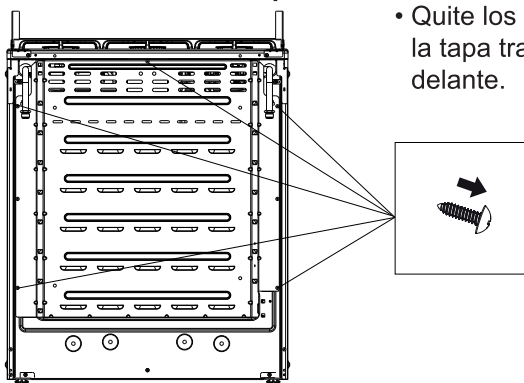
- Retire los soportes para sartenes.
- Retire las tapas de los quemadores (A) y los rociadores de los quemadores (B) de los quemadores (C).
- Retire la boquilla (D) y sustituirla por una boquilla adecuada al nuevo tipo de gas (ver apartado "Tabla general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de boquillas.
- Coloque cada rociador de quemador (B) en el quemador (C).
- Coloque la tapa del quemador correspondiente (A) exactamente encima de la taza.
- Vuelva a colocar los soportes para sartenes.

Hornillas de Horno y Grill

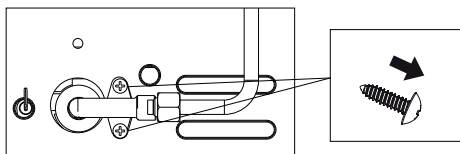
Sustitución de las boquillas

Proceda de la siguiente manera:

- Quite los 5 tornillos y tire ligeramente de la tapa trasera hacia arriba y hacia delante.



- Quite los 2 tornillos del quemador superior/grill.

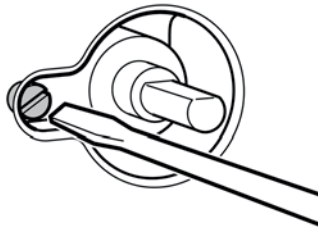


- Desenrosque la boquilla y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (ver apartado "Tabla general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de boquillas.

Reensamblaje del quemador

Para volver a montar el quemador, proceda en el orden inverso.

Ajuste de la llama baja



Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del aparato. Presione la perilla de control del horno y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima 250. El quemador de gas se encenderá. Mantenga presionada la perilla de control durante unos 15 segundos y luego suéltela.
- Cierre la puerta del aparato. Retire la perilla de control.
- A través de la abertura del grifo de gas en el panel de control, afloje ligeramente el tornillo de ajuste interno.
- Vuelva a colocar la perilla de control y caliente el horno durante 15 minutos.
- Luego gire la perilla de control al ajuste mínimo 140.
- Retire la perilla de control nuevamente.
- Ahora, a través de la abertura del grifo de gas en el panel de control, ajuste el tornillo de ajuste interno hasta que una llama estable esté ardiendo correctamente.

Afloje el tornillo de ajuste para aumentar el flujo de gas o apriételo para disminuir el flujo de gas. El ajuste es correcto cuando la altura de la llama pequeña es de unos 3 a 4 mm.

En el caso de una conexión a gas licuado, apriete el tornillo de ajuste.

- Vuelva a colocar la perilla de control.
- Asegúrese de que la llama no se apague cuando el flujo de gas se cambia rápidamente de máximo a mínimo y viceversa, y cuando se abre y se cierra la puerta del aparato.

Tabla General de Boquillas

Tipo de quemador	Número de boquilla		Potencia		Consumo	
	GLP:G30 27.5mbar	GN:G20 18.4mbar	GLP:G30 27.5mbar	GN:G20 18.4mbar	GLP:G30 27.5mbar	GN:G20 18.4mbar
Quemador triple	93	128	3.3	3.3	240 g/hg/h	240 g/hg/h
Quemador rápido	85	130	2.8	3.0	204 g/h	219 g/h
Quemador semirrápido	65	97	1.75	1.75	128 g/h	128 g/h
Quemador horno (alto)	110	165	5.0	5.0	364 g/h	364 g/h
Quemador horno (bajo)	102	150	4.3	4.3	313 g/h	313 g/h
Quemador grill	74	110	2.0	2.0	146 g/h	146 g/h

POSICIONAMIENTO Y NIVELACIÓN

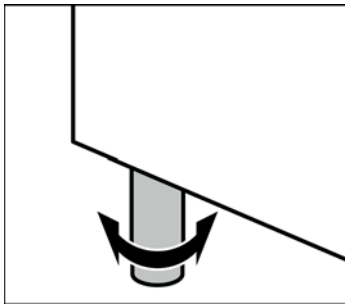
Colocación del aparato

Al instalar el aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio en el lugar de instalación final para jalar del aparato hacia adelante para realizar trabajos de limpieza y mantenimiento.

El suelo debajo debe ser duro y estable. La pared inmediatamente detrás del aparato debe estar hecha de material no inflamable, por ejemplo, losas.

Si necesita tirar del aparato para colocarlo, asegúrese de que las patas ajustables estén completamente atornilladas.

Nivelación del aparato



Nivele el aparato una vez que se hayan completado todos los demás trabajos. Para hacer esto, gire las patas ajustables.

INSTRUCCIONES DE USO

Información importante.....	17
Precauciones de seguridad	18
Daño a la propiedad.....	20
Su nuevo electrodoméstico.....	22
Panel de control	22
Parrilla.....	23
Horno.....	24
Cuentaminutos.....	25
Compartimiento de almacenamiento.....	25
Cómo operar su estufa.....	26
Funcionamiento de los quemadores de gas.....	26
Cómo operar su horno.....	27
Funcionamiento del quemador de gas del horno	28
Funcionamiento del quemador de gas de la parrilla	29
Uso del asador giratorio	29
Funcionamiento del cuentaminutos	31
Limpieza y cuidado	32
Paneles del compartimiento de cocción catalítica.....	32
Usar el agente de limpieza correcto.....	32
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato.....	34
Extracción e inserción de los bastidores de enganche.....	35
Averías y el servicio postventa.....	37
Sustitución de la bombilla del horno.....	38
Servicio postventa.....	39

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea atentamente las instrucciones de uso. Esto le permitirá operar su aparato de manera segura y correcta. Este manual es válido para varios modelos. Son posibles variaciones en los detalles para cada cocina. Guarde el manual de instrucciones, las instrucciones de instalación y los distintos accesorios en un lugar seguro. Entregue estos manuales y accesorios al nuevo propietario si vende el aparato.

Daños de transporte

Revise el aparato en busca de daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.

Eliminación ecológica

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos WEEE.

Conexiones

Haga que un profesional calificado realice la conexión eléctrica y de gas y la conversión a otro tipo de gas. Las instrucciones de montaje se suministran con el aparato. Cualquier daño causado por la conexión incorrecta del aparato no está cubierto por la garantía. No asumimos ninguna responsabilidad por daños y fallos causados por errores de conexión y configuración.

Precauciones de Seguridad

Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Este aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben operar el aparato sin supervisión si:

- no tienen la capacidad física o mental;
- o carecen de los conocimientos y la experiencia necesarios para utilizar el aparato de forma segura y correcta.

Nunca deje que los niños jueguen con el aparato. Nunca arrastre, empuje ni mueva el dispositivo una vez desempaquetado. El aparato debe levantarse y colocarse en la posición deseada para evitar daños accidentales en el suelo.

Abra la tapa de la estufa cuando el horno esté funcionando.

Riesgo de quemaduras.

Nunca toque los quemadores, las superficies del compartimento de cocción, los elementos calefactores o las salidas de vapor del horno cuando estén calientes.

Los niños deben mantenerse a una distancia segura del aparato en todo momento.

Abra la puerta del aparato con cuidado. Puede salir vapor caliente.

Si los quemadores están en funcionamiento durante un período prolongado, las áreas entre ellos pueden calentarse.

Riesgo de incendio.

Nunca deje objetos inflamables sobre la placa de cocción o en el compartimento de almacenamiento, ni los guarde en el compartimento de cocción.

Riesgo de cortocircuito.

Nunca atrape el cable de alimentación de los aparatos eléctricos en la puerta del aparato cuando esté caliente ni tire del cable sobre los quemadores cuando estén calientes. El aislamiento del cable puede derretirse.

Riesgo de incendio.

El aceite o la grasa sobrecalentados pueden encenderse muy rápidamente. Nunca deje grasa o aceite para calentar sin supervisión. Si el

Superficies calientes

Aceite y grasa sobrecalentados

Alcohol de alta graduación	<p>aceite se enciende, no intente apagarlo echándole agua. Cubra la sartén inmediatamente con una tapa o un plato. Apague el quemador de gas. Deje que los utensilios de cocina se enfríen en el quemador de gas.</p> <p>Tenga cuidado con los alimentos que se preparan con bebidas con un alto contenido de alcohol (por ejemplo, coñac, ron).</p> <p>El alcohol se evapora a altas temperaturas. En circunstancias desfavorables, los vapores alcohólicos podrían incendiarse en el aparato.</p>
Ventilación inadecuada cuando se utilizan quemadores de gas	<p>Riesgo de quemaduras.</p> <p>Utilice sólo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol y abra la puerta del aparato con cuidado.</p> <p>Nunca utilice los quemadores de gas en habitaciones sin ventilación. Cocinar con quemadores de gas libera calor y humedad adicionales.</p> <p>Durante tiempos prolongados de cocción y horneado, encienda la campana extractora o asegúrese de que el área esté bien ventilada.</p>
Reparaciones	<p>Riesgo de incendio.</p> <p>Nunca encienda la campana extractora si los quemadores no están cubiertos por utensilios de cocina.</p> <p>Los residuos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden inflamarse.</p> <p>El calor intenso puede dañar la campana extractora.</p> <p>Riesgo de electrocución.</p> <p>Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros posventa experimentados.</p> <p>Riesgo de electrocución.</p> <p>Nunca reemplace usted mismo un cable de alimentación dañado. Los cables de alimentación solo pueden ser reemplazados por uno de nuestros ingenieros posventa experimentados.</p> <p>Apague el disyuntor en la caja de fusibles si el aparato está defectuoso.</p> <p>Cierre el suministro de gas.</p> <p>Llame al servicio posventa.</p>

**Averías en la
instalación de gas/
olor a gas**

Si puede oler gas o identificar fallas en la instalación de gas, debe

- cerrar inmediatamente el suministro de gas y/o la válvula del cilindro de gas
- apagar inmediatamente las llamas y los cigarrillos
- apagar los aparatos eléctricos, incluso las lámparas
- abrir las ventanas y ventilar bien la habitación
- llame al servicio de asistencia técnica o a su proveedor de gas.

Válvula de seguridad

Cierre la válvula de seguridad en la línea de suministro de gas si la cocina no se utilizará durante un período prolongado.

Daño a la Propiedad

Daño a la estufa

Solo use los quemadores si se colocan utensilios de cocina sobre ellos.

No caliente ollas o sartenes vacías. Esto dañará la base de la sartén.

No permita que las cacerolas hiervan en seco, en particular las cacerolas de esmalte y aluminio. La base de la sartén debe estar limpia, seca y plana.

Con las placas eléctricas, es posible que no se extraiga suficiente calor y las sartenes se pongan al rojo vivo.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocina especiales. El papel de aluminio y los recipientes de plástico pueden derretirse y adherirse a los quemadores calientes.

No utilice una fuente para asar que deba calentarse con dos quemadores. Esto hará que se acumule calor. Esto podría dañar el aparato.

Tenga en cuenta que los aparatos con tapa de la placa de cocción solo pueden utilizarse con la tapa de la placa de cocción abierta.

Daño al horno

Nunca cocine comidas en el suelo del compartimento de cocción. No deje la bandeja de horno en el suelo del compartimento de cocción.

No lo cubra con papel de aluminio.
No coloque el horno o utensilios de cocina en el piso del horno. Esto provocará la acumulación de calor. Los tiempos de horneado y asado ya no serán los correctos y el esmalte se dañará.

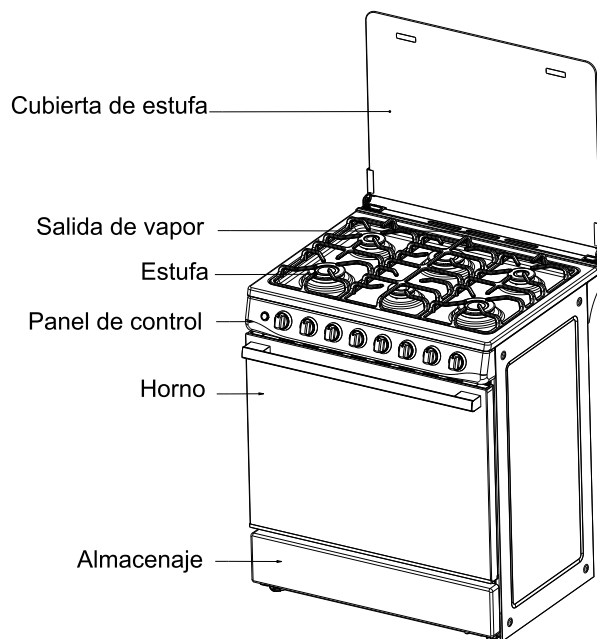
Nunca vierta agua directamente en un horno caliente. Esto dañará el esmalte.
Cuando haga flanes de frutas muy húmedos, no ponga demasiado en la bandeja para hornear. El jugo de frutas que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar.

Daño a los frentes de unidades adyacentes

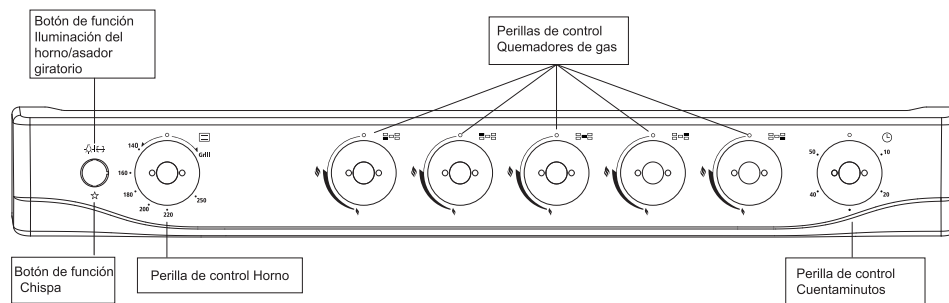
No se pare ni se siente en la puerta del horno abierta.
Deje que el horno se enfríe únicamente con la puerta cerrada. Los frentes de las unidades adyacentes pueden eventualmente dañarse incluso si solo deja la puerta del horno ligeramente abierta.
Si la junta de la puerta del horno está muy sucia, la puerta del aparato ya no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes se dañarán con el tiempo. Mantenga el sello limpio.

SU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

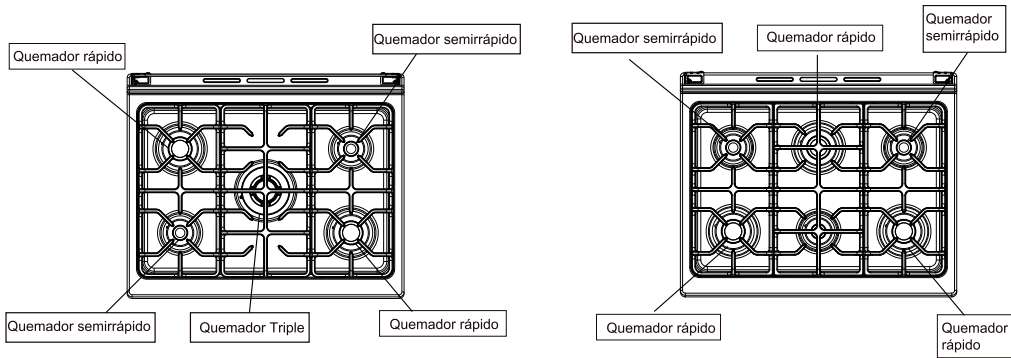
Conozca su electrodoméstico. Encontrará información sobre el panel de control y la placa, así como sobre el horno, tipos de calefacción y accesorios.



Panel de Control



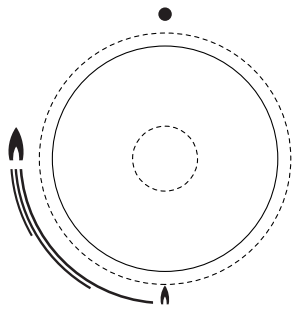
Estufa



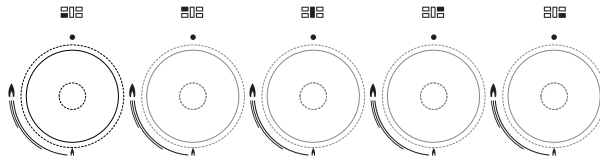
Quemadores de gas

Quemadores de gas	Diámetro de la olla o sartén
Quemador semirrápido	12-20 cm
Quemador rápido	20-23 cm
Quemador Triple	23-26 cm

Perillas de control para quemadores de gas

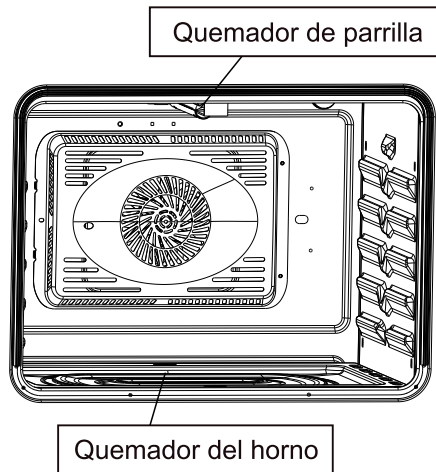


Ajuste la configuración de calor de los quemadores de gas usando las perillas de control. El símbolo sobre la perilla de control le muestra a qué quemador de gas pertenece la perilla de control.

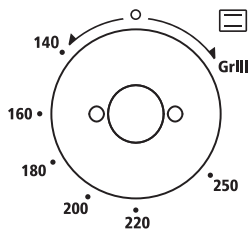


Horno

Quemadores de gas



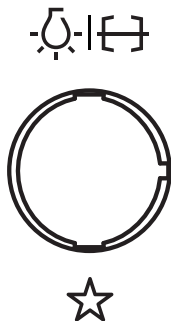
Perilla de control para horno Use esta perilla de control para configurar la salida de calor del quemador de gas del horno.



Ajuste	Significado
○	Apagado
140 - 250	Quemador de gas del horno encendido, rango de temperatura en °C

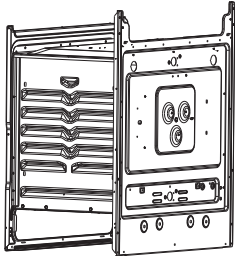
Hay un tope límite entre los ajustes 250 y 0. No gire la perilla más allá de este punto.

Botón de funciones





Ajuste	Significado
	Encendido del encendido del horno y encendido del asador giratorio (solo para algunos modelos)
	Chispa (solo para algunos modelos)

Accesorios

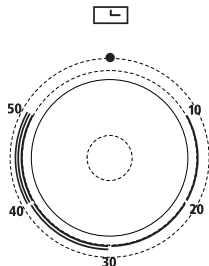


Los accesorios se pueden insertar en el horno en 5 posiciones de estante diferentes. Esto permite que las comidas se eliminen fácilmente. Puede comprar accesorios en el servicio posventa o en tiendas especializadas.

Accesorio	Descripción
	Estante para hornear y asar Para utensilios de horno, moldes para pasteles, asados, parrilladas y comidas congeladas.
	Asador giratorio Para asados y piezas grandes de aves. Úselo solo en combinación con la bandeja para hornear esmaltada.

Cuentaminutos

Perilla de control para minuterero



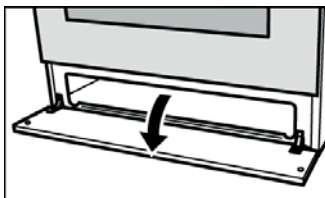
El minuterero es un temporizador de cuenta regresiva que emite una señal audible cuando el ha transcurrido el tiempo de cocción.

El minuterero funciona independientemente del horno.

Use esta perilla de control para establecer el tiempo de cocción.

Ajuste	Significado
>	Apagado
1 - 59	Tiempo de cocción en minutos

Compartimiento de Almacenamiento



Abra el compartimiento de almacenamiento doblando hacia abajo el panel de la fascia. Este compartimiento se puede utilizar para guardar accesorios de cocina o de horno.

Riesgo de incendio.

Nunca deje artículos combustibles en el compartimiento de almacenamiento.

CÓMO OPERAR SU ESTUFA

Tenga en cuenta que, en el caso de aparatos con cubierta de placa, los quemadores solo pueden encenderse si la cubierta de placa está abierta.

Funcionamiento de los Quemadores de Gas

Encendido del quemador de gas

Asegúrese de que la tapa del quemador siempre se asiente exactamente sobre la copa del quemador. Las ranuras de la copa del quemador deben estar abiertas. Todas las partes deben estar secas.

1. Presione la perilla de control para el quemador requerido y gírela a la posición J . El quemador de gas se enciende. Mantenga pulsada la perilla de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.
2. Ajuste el quemador a la configuración de llama deseada.

Ajuste	Significado
ÿ	ajuste de llama más bajo
J	ajuste de llama más alto

La llama no es constante entre posiciones > y J . Por lo tanto, seleccione siempre una posición entre J y ÿ.

Apagado del quemador de gas

Gire la perilla de control para el quemador requerido a la posición > .

Si la llama se apaga

Apague la perilla de control. Espere un minuto y repita los pasos 1 a 2.



Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje el quemador de gas desatendido durante el funcionamiento. Asegúrese de que la comida no hierva y que no haya corrientes de aire durante la cocción.

Si el quemador de gas no enciende

En caso de corte de energía o si las bujías de encendido están húmedas, encienda el quemador de gas con un encendedor de gas o un fósforo.

CÓMO OPERAR SU HORNO

Tenga en cuenta que, en el caso de aparatos con cubierta de la estufa, los quemadores del horno solo pueden encenderse si la cubierta de la estufa está abierta.

Encendido de la iluminación del horno

Presione el botón de función para el encendido del horno hasta que encaje en su lugar. La iluminación del horno se enciende.

Apagado de la iluminación del horno

Presione el botón de función para el encendido del horno hasta que se suelte. La iluminación del horno se apaga.

Modos de funcionamiento

Modo de funcionamiento	Quemadores de gas	Uso
ð 140 - 250 °C Calentamiento convencional	Quemador de gas para horno	Para pasteles y pastas, horneados, aves, carnes magras, por ejemplo res, ternera y caza.
x J - ÿ Grill	Quemador de gas para parrilla	Para filetes, salchichas, pescados y tostadas.
ð 140 - 250 °C and x J - ÿ Combinación (Calentamiento convencional más grill)	Quemador de gas para horno y quemador de gas para parrilla	Para pasteles y repostería, horneados y tostadas con aderezos, aves y pescados, asados, salchichas y bistecs.

Funcionamiento del Quemador de Gas del Horno

Si desea calentar su horno de forma convencional, utilice el quemador de gas del horno.

Encendido del quemador de gas del horno

1. Abra la puerta del aparato.
2. Presione el botón de control del horno, gírelo en sentido antihorario hasta la posición 250°C y mantenga presionado el botón de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.

A continuación, cierre con cuidado la puerta del aparato.

3. Ajuste la temperatura requerida usando la perilla de control. No gire la perilla más allá de 140.

Apagar el quemador de gas del horno

Cuando el plato esté listo, presione ligeramente la perilla de control y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 0.

Si la llama se apaga

Apague la perilla de control. Espere un minuto y vuelva a encender el quemador.



Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje el quemador de gas desatendido durante el funcionamiento. Asegúrese de que no haya corrientes de aire.

Uso del Quemador de Gas de la Parrilla

Tenga en cuenta que la puerta del aparato debe estar cerrada durante el asado.

Encendido del quemador de gas de la parrilla

1. Abra la puerta del aparato.
2. Presione la perilla de control de la parrilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición GRILL.
El quemador de gas se enciende.
Mantenga pulsada la perilla de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.
No gire la perilla más allá de este ajuste.
3. Cierre con cuidado la puerta del aparato.

Apagado del quemador de gas de la parrilla

Cuando el plato esté listo, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición > .

Si la llama se apaga

Apague la perilla de control. Espere un minuto y vuelva a encender el quemador.



Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje el quemador de gas desatendido durante el funcionamiento. Asegúrese de que no haya corrientes de aire.

Uso del Asador Giratorio

El asador giratorio se puede utilizar para cocinar asados, como por ejemplo, asados enrollados y aves, con excelentes resultados.

La carne se asa a fondo y de manera uniforme.

Use el asador giratorio junto con la parrilla.

Coloque la junta lo más centrada posible en el asador giratorio y asegúrela en ambos extremos con los clips de sujeción.

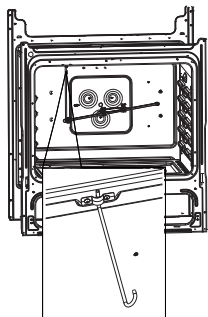
Preparación de juntas

También puede amarrar la junta con una cuerda.

Con las aves de corral, ate los extremos de las alas debajo de la espalda y los muslos contra el cuerpo.

Esto evitará que se oscurezcan demasiado. Perfore la piel en la parte inferior de las alas para permitir que escape la grasa.

Inserción del asador giratorio



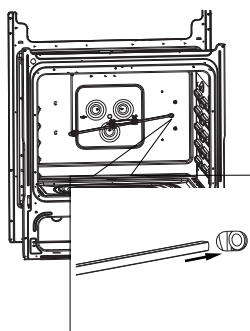
Inserte el asador giratorio de la siguiente manera:

1. Enganche el soporte del asador en el soporte del techo del compartimento de cocción. Si necesita precalentar el horno, enganche el soporte antes de precalentar.

⚠ Riesgo de quemaduras

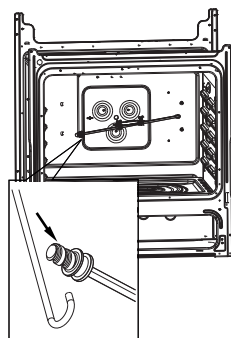
No toque nunca las superficies calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Los niños deben mantenerse a una distancia segura del aparato en todo momento.

Abra la puerta del aparato con cuidado. Puede salir vapor caliente.



2. Si el horno ha sido precalentado, coloque el asador giratorio solo si está usando un paño para horno o guantes (térmicos) para horno.

Para colocar el asador, deslice un extremo en el adaptador empotrado en el panel posterior del compartimento de cocción.



3. Enganche el otro extremo en el soporte.
4. Vierta un poco de agua en la bandeja para hornear y deslícela hasta la posición de estante 1 para recoger la grasa sobrante.

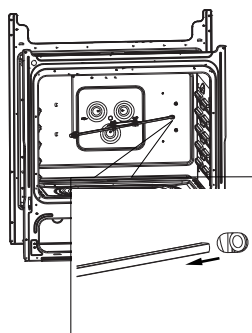
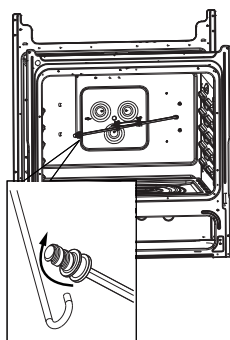
Encender el asador giratorio

Presione el botón de función para el modo de asador giratorio. El botón simplemente se bloquea en su lugar y comienza la operación.

Apagar el asador giratorio

Presione el botón de función para el modo de asador giratorio. El botón se libera y la operación se apaga.

Extracción del asador giratorio



⚠ Riesgo de quemaduras.

No toque nunca las superficies calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Los niños deben mantenerse a una distancia segura del aparato en todo momento. Abra la puerta del aparato con cuidado. Puede salir vapor caliente.

⚠ Riesgo de quemaduras.

Nunca toque el asador giratorio u otros accesorios directamente cuando estén calientes. Siempre use guantes para horno o guantes resistentes al calor cuando manipule accesorios calientes.

Retire el asador giratorio de la siguiente manera:

- 1.** Abra con cuidado la puerta del aparato.
Retire con cuidado el asador giratorio del soporte.
- 2.** Retire con cuidado el asador giratorio del adaptador empotrado en el panel lateral y retírelo del horno.
- 3.** Saque la bandeja para hornear.

Funcionamiento del Cuentaminutos

Ajuste de un tiempo de cocción

El minutero funciona independientemente del horno.

Gire la perilla de control una vez en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope y luego gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para configurarlo en el tiempo requerido.

Ha transcurrido el tiempo de cocción.

Una señal suena una vez transcurrido el tiempo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

⚠ Nunca utilice limpiadores de alta presión o chorros de vapor.

Riesgo de cortocircuito.

Nunca use agentes de limpieza cáusticos o abrasivos. Estos podrían dañar la superficie. Si dicho agente entra en contacto con la parte delantera del aparato, límpielo inmediatamente con agua.

No limpie ninguna superficie del aparato mientras esté caliente.

Encendido de la iluminación del horno

Para facilitar la limpieza del horno, puede encender la iluminación del horno.

Para encender la iluminación, presione el botón de función para la iluminación del horno hasta que encaje en su lugar.

Usar el Agente de Limpieza Correcto

No utilice productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas o ácidos, ni auxiliares de limpieza como lana de acero o esponjas de acero inoxidable. Estos podrían dañar las superficies.

Piezas de electrodoméstico	Agente de limpieza y auxiliar de limpieza
Panel de vidrio de la puerta del electrodoméstico	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice limpiacristales. • Riesgo de lesiones. El borde inferior de la puerta puede tener bordes afilados. Limpie la puerta y los paneles de vidrio con cuidado. <p>No use un raspador de vidrio.</p>
Panel de control y perillas	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia.
Junta (en el compartimento de cocción)	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia.
Bastidores de enganche	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia.
Compartimento de cocción Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia; Seque con un paño suave.
Quemadores de gas Estufa	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las copas y tapas de los quemadores; use agua jabonosa; dejar secar bien. • Limpie las bujías de encendido y el termopar con un paño húmedo o un cepillo pequeño y suave; dejar secar bien. • Al montar: Coloque la copa del quemador en el quemador. Coloque la tapa del quemador exactamente sobre la copa del quemador. • Las tapas de los quemadores están recubiertas con esmalte negro. Con el tiempo cambiarán de color. Esto no afecta la función.
Quemadores de gas Horno y grill	<ul style="list-style-type: none"> • Nunca limpie usted mismo los quemadores de gas del compartimento de cocción.
Exterior del aparato Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia; Seque con un paño suave. • Elimine siempre inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej., clara de huevo). • Los limpiadores especiales para acero inoxidable están disponibles en el servicio posventa o en tiendas especializadas.
Cubierta de vidrio (delante de la iluminación del horno)	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia.
Soporte para sartenes	<ul style="list-style-type: none"> • Use agua jabonosa tibia. • No limpie los soportes para sartenes en el lavavajillas.
Piezas de electrodoméstico	Agente de limpieza y auxiliar de limpieza
Accesorio	<ul style="list-style-type: none"> • Remoje en agua jabonosa caliente. Limpie con cepillo o esponja.

Limpeza del Cristal Interior del Horno

El vidrio interior de la puerta del horno se puede quitar: con la puerta en posición semiabierto, use ambas manos para quitar el cristal. Después de la limpieza, vuelva a montar el cristal siguiendo el orden inverso.

Nota

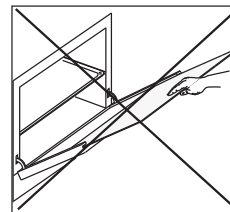
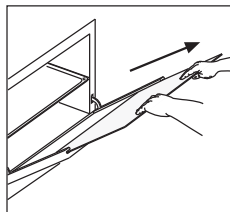
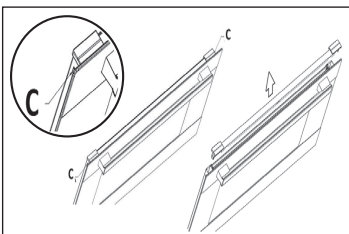
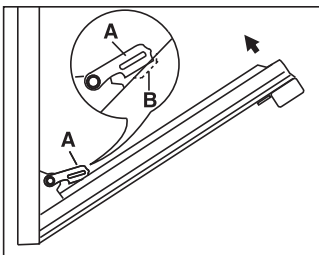
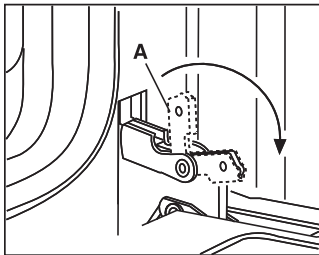
En algunos modelos, el cristal está serigrafiado. En este caso, al volver a colocar el cristal, asegúrese de que la parte serigrafiada sea legible al abrir la puerta del horno.

El cristal interior del horno con broche de fijación.

(solo para los modelos donde se proporciona)

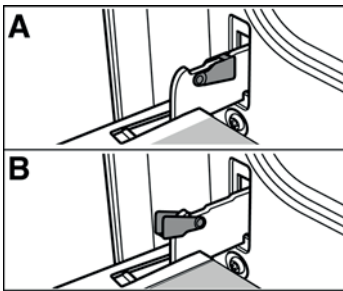
El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Voltee los ganchos de la bisagra "A" hacia afuera.
3. Cierre la puerta del horno lentamente hasta que llegue a los ganchos "A", asegurándose de que las bisagras estén trabadas en las ranuras "B" de la puerta del horno.
4. Con la puerta en posición semiabierto, presione los dos botones C en el perfil superior y extraiga el perfil.
5. Use ambas manos para quitar el vidrio.
6. Después de la limpieza, vuelva a colocar el vidrio procediendo en orden inverso.



Desmontaje y Montaje de la Puerta del Aparato

Puede quitar la puerta del aparato para facilitar la limpieza.



Cada una de las bisagras de la puerta del aparato está asegurada con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está plegada (A), la puerta del aparato está asegurada. No se puede desenganchar.

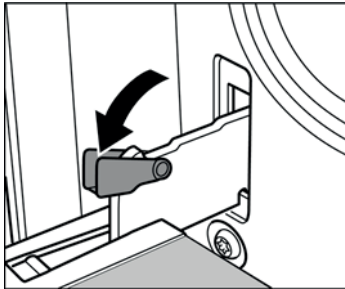
Si la palanca de bloqueo está abierta (B), solo la bisagra está asegurada y puede quitar la puerta del aparato.

Riesgo de lesiones.

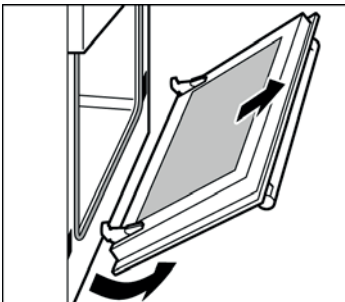
No toque el interior de la bisagra.

Proceda de la siguiente manera:

Quitar la puerta del aparato



1. Abra la puerta del aparato.
2. Levante las palancas de bloqueo de ambos lados.

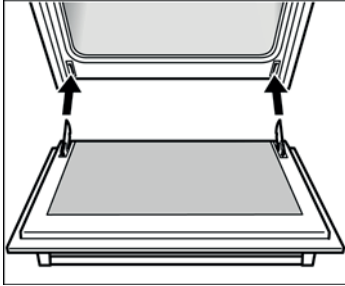


3. Cierre la puerta del aparato hasta que sienta resistencia en un ángulo de unos 15° (en relación con la puerta del aparato cerrada).
4. Sujete la puerta por ambos lados con ambas manos.
5. Cierre un poco más la puerta del aparato.
6. Levante la puerta hacia arriba y en ángulo para quitarla.

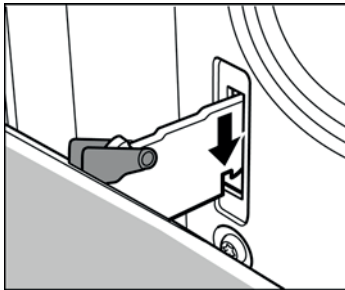
No desmonte la puerta.

Montaje de la puerta del aparato

Proceder de la siguiente manera:



1. Sostenga la puerta del aparato en ángulo.
2. Inserte ambas bisagras, izquierda y derecha, en los soportes.



3. Coloque la puerta de modo que las ranuras de las bisagras encajen en ambos lados.
4. Abra la puerta del aparato.



5. Doble las palancas de bloqueo en ambos lados.
6. Cierre la puerta del aparato.

AVERÍAS Y SERVICIO POSTVENTA

Las fallas a menudo tienen explicaciones simples. Lea las siguientes notas antes de llamar al servicio posventa.

Falla	Posible causa	Acción correctiva
El panel de la puerta se empaña cuando el horno está caliente.	Ocurrencia normal; causada por la diferencia de temperatura.	Imposible; esto no tiene ningún efecto sobre el rendimiento del horno.
La llama (horno) no se quema a través de todas las aberturas de salida.	Acumulación normal de suciedad.	El quemador debe ser limpiado profesionalmente.
El aparato no funciona.	Disyuntor defectuoso	Mire en la caja de fusibles y verifique que el disyuntor del aparato funcione correctamente.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona, por ejemplo.
Todos los platillos que se preparan en el horno se queman muy rápido.	Termostato defectuoso	Llame al servicio posventa.
La iluminación del horno ha fallado.	La luz del horno está defectuosa	Vuelva a colocar la luz del horno. (ver apartado "Sustitución de la luz del horno")

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por ingenieros de servicio posventa totalmente capacitados.

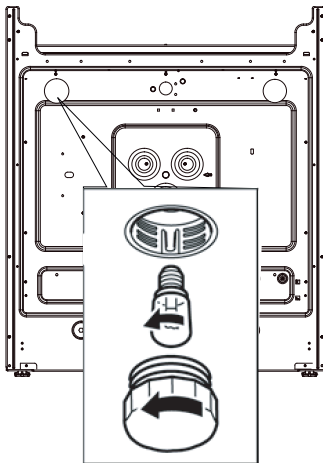
Si su electrodoméstico no se repara profesionalmente, puede estar exponiéndose a riesgos importantes.

Sustitución de la Bombilla del Horno

Si la bombilla del horno falla, debe ser reemplazada. Las bombillas resistentes al calor de repuesto se pueden adquirir en el servicio posventa o en comercios especializados. Especifique el número de serie de su aparato.
No utilice ningún otro tipo de bombilla.

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el disyuntor correspondiente.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Coloque un paño de cocina en el compartimento de cocción si está frío para evitar daños.
4. Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla del interior del compartimento de cocción girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Reemplace la bombilla con una del mismo tipo.
Voltaje: 240V~
Potencia: 25W
Hilo: E14
Resistencia a la temperatura: 300°C
Para modos de 120 V~
Voltaje: 130V~
Potencia: 25W
Hilo: E14
Resistencia a la temperatura: 300°C
6. Vuelva a atornillar la tapa de cristal.
7. Retire el paño de cocina y vuelva a encender el disyuntor.



Presione el botón de función de la iluminación del horno hasta que encaje en su lugar para comprobar si la iluminación del horno funciona correctamente.

Servicio Postventa

Nuestro servicio posventa está a su disposición si necesita reparar su electrodoméstico. En la guía telefónica encontrará la dirección y el número de teléfono de su centro de servicio posventa más cercano. Los centros de servicio posventa enumerados también estarán encantados de proporcionarle los detalles de un punto de servicio posventa cercano a usted.

Número E y número FD

Indique el número de serie del aparato cuando se ponga en contacto con el servicio posventa. Estos números se pueden encontrar en el tablero trasero.

Para que no tenga que perder tiempo buscándolo si hay una falla, puede ingresar los datos de su electrodoméstico aquí ahora.

No. de Serie

Servicio Postventa
