

Estufa de Gas

# MANUAL DE USO

MGS30FS1BEABB / MGS30FS1BEABG

[www.midea.com.mx](http://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.

# ÍNDICE

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD .....	P1
ANTES DE INSTALAR .....	P4
INSTALACIÓN .....	P6
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	P7
CONEXIÓN DE GAS .....	P9
CONVERTIR EL TIPO DE GAS .....	P11
POSICIONAMIENTO Y NIVELACIÓN .....	P14
INFORMACIÓN IMPORTANTE .....	P15
SU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO .....	P20
CÓMO OPERAR EL TOPE .....	P23
CÓMO OPERAR EL HORNO .....	P24
LIMPIEZA Y CUIDADO .....	P29
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	P34

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este manual es válido para varios modelos.

Hay posibles variaciones en los detalles de cada cocina.

El correcto funcionamiento de este equipo solo puede garantizarse si se ha montado e instalado profesionalmente siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por daños o fallas resultantes de un montaje o instalación incorrectos.

Todos los trabajos de instalación y ajuste, así como la conversión a un tipo de gas diferente, 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.

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

Antes de instalar el equipo, verifique que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del equipo. La configuración permitida del equipo puede encontrarla en la placa de características.

Los electrodomésticos siempre deben estar conectados a tierra.

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Si se va a instalar una campana extractora, se debe instalar de acuerdo con las instrucciones de montaje asociadas. Asegúrese de que la campana esté instalada al menos a 650 mm de la estufa.

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

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

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

Este equipo 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 relevantes con respecto a la ventilación.

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

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**PRECAUCIÓN:** "El uso de un equipo de cocción a gas ocasiona 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 equipo esté en uso ": mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

El uso intensivo prolongado del equipo puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más efectiva, o aumentar el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre el equipo.

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

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

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

## Desempaquetado de electrodomésticos

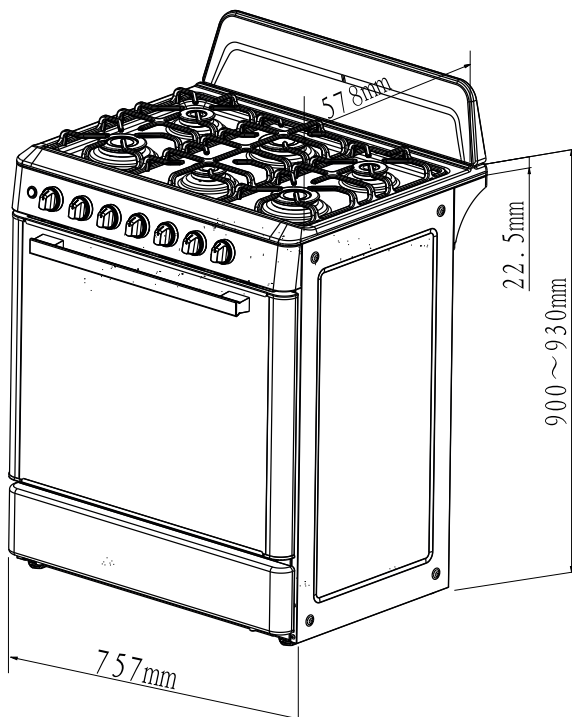
Lea la siguiente información sobre el equipo y las pautas para la ventilación.

Compruebe el estado del equipo después de desempaquetarlo. No conecte el equipo si se ha dañado durante el transporte.

Deseche el empaque de forma que no perjudique al medio ambiente.

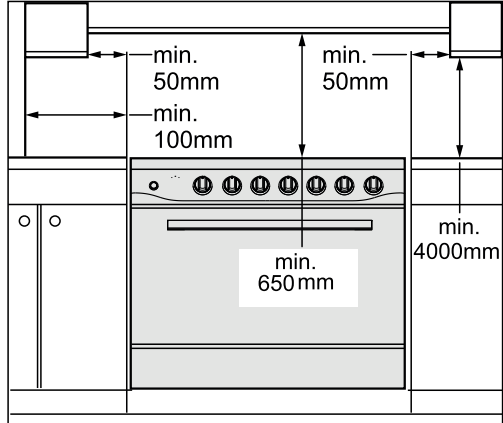
Tenga en cuenta las dimensiones especificadas.

## Dimensiones del Equipo



## Unidades adyacentes

Las unidades adyacentes deben estar hechas de material no combustible. Los frentes de las unidades adyacentes deben ser resistentes a temperaturas de al menos 90 ° C. Si el equipo se instala cerca de otras unidades, se deben mantener las distancias mínimas especificadas en la imagen.



## La placa de características

Los datos técnicos del equipo se pueden encontrar en la placa de características en la parte posterior del equipo.

Nunca retire la placa de características del equipo. Los valores de configuración se especifican en una etiqueta en el embalaje del equipo.

## Directriz para la ventilación

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

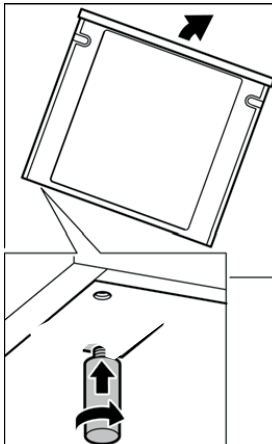
Tenga en cuenta que el volumen de aire requerido para la combustión no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup> / h por kW de potencia (consulte la potencia total de kW en la placa de características).

# INSTALACIÓN

Este equipo siempre se suministra con un conjunto de pies ajustables y, según el modelo, con un protector contra salpicaduras.

El equipo también se puede usar sin el protector contra salpicaduras.

## Ajuste de los Pies Ajustables



De antemano:

- Retire todas las partes que no estén fijadas, especialmente los soportes y hornillas de la sartén.
- Retire los accesorios del horno.

Proceder de la siguiente manera:

- Inclíne el equipo levantando un lado ligeramente del piso.
- Con las placas en posición, atornille las patas ajustables en los agujeros de montaje en la parte inferior del equipo.
- Repita el proceso en el otro lado.

Puede realizar los ajustes finales en los soportes para nivelar el aparato una vez que se haya conectado el suministro de gas y electricidad.

Si es necesario tirar del equipo, atornille los soportes ajustables completamente.

Realice la configuración final solo cuando se hayan completado las otras actividades de instalación.



# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Solo un experto con licencia puede conectar el dispositivo.

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

El equipo podría dañarse si se conecta incorrectamente.

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

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 que configure el circuito para el dispositivo a 16 A.

Cuando pase el cable de alimentación, asegúrese de que:

- El cable no está atrapado o aplastado.
- El cable no entra en contacto con bordes afilados o filos cortantes.
- El cable no entra en contacto con piezas que pueden alcanzar temperaturas de más de 50 ° C por encima de la temperatura ambiente.

## **Conectar el cable de red**

Cuando el equipo está conectado directamente a la fuente de alimentación, se requiere un interruptor de aislamiento.

Se debe garantizar la desconexión completa de acuerdo con las condiciones especificadas en la categoría de sobrevoltaje III.

El cable de tierra está excluido de esto.

## **Sustitución del cable de red**

El cable de red se reemplaza a través del tablero trasero.

El cable de alimentación debe ser del siguiente tipo: Para modos de 220-240 V ~:

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
- 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.00 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>
- Para modos de 110-127V ~  
3G18AWG SPT-2, SJT, SPT-23G18AWG
- Deje el cable de alimentación con suficiente longitud para poder extraer el equipo con fines de limpieza.

Proceder de la siguiente manera:

- Retire el tablero trasero.
  - Desenrosque el tornillo en el bloque de terminales que fija el cable en su lugar.
  - Afloje los contactos de tornillo y reemplace el cable con uno nuevo de la misma longitud. El cable debe cumplir con las especificaciones estipuladas.
  - Conecte el cable amarillo-verde al terminal <. Este cable debe ser al menos 10 mm más largo que los otros cables.
  - Conecte el cable neutro azul al terminal N.
  - Conecte el cable de alimentación marrón a terminal L.


# CONEXIÓN DE GAS

El equipo debe estar conectado de acuerdo con la normativa vigente.

Antes de instalar el equipo, verifique que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del equipo. La configuración permitida del equipo se puede encontrar en la placa de características.

La conexión a las líneas de gas y el ajuste del sello deben realizarse profesionalmente de acuerdo con las normas vigentes en la actualidad.

## Conexión de gas en el equipo

Conectando piezas	Descripción
	Unión de tubo corrugado de GLP (y sello)

## Ajuste predeterminado de las hornillas.

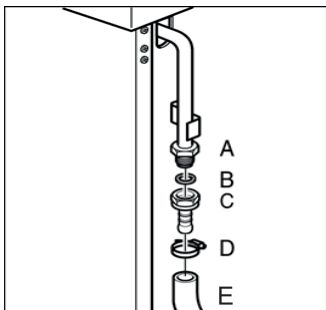
Las hornillas están configurados para gas licuado G30 en el momento de la entrega.

## Conexión a gas licuado

Si conecta el equipo a gas licuado, siempre debe instalar un regulador de presión de gas adecuado.

Utilice el consumo total de gas del equipo 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 regulaciones aplicables y que estén aprobadas para este propósito.

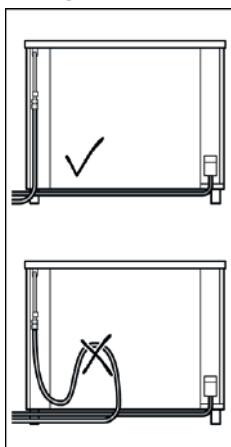


Proceder de la siguiente manera:

- Atornille la unión del tubo corrugado (C) y el sello (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 un compuesto de sellado aprobado para sellar la rosca.

### Manguera flexible



Si usa mangueras flexibles, asegúrese de que:

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

Asegúrese de que toda la longitud de las mangueras sea accesible para su inspección.

### Válvula de seguridad

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

### Al revisar fugas

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

### Uso inicial

Encienda todos las hornillas y verifique que las llamas permanezcan estables tanto en la configuración alta como en la baja.

# CONVERTIR EL TIPO DE GAS

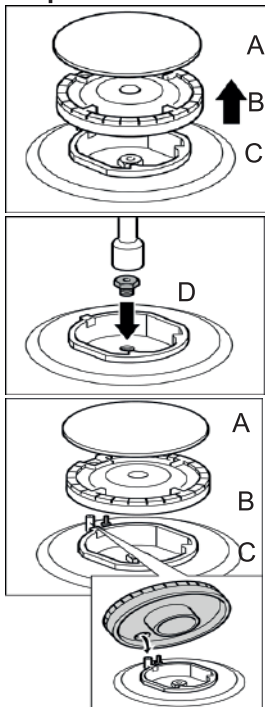
Si el dispositivo aún no está configurado para el tipo de gas existente, debe convertirse. La conversión a un tipo diferente de gas debe ser realizada por un experto autorizado de acuerdo con la normativa que corresponda.

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

Para convertir a un tipo diferente de gas, las boquillas deben reemplazarse y el aire primario puede tener que ajustarse.

## Hornillas

### Reemplazando las boquillas

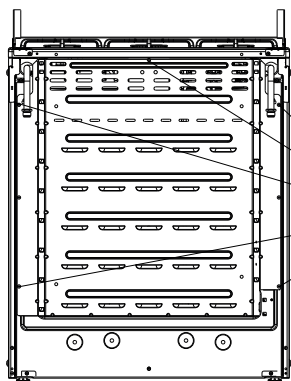


Proceder de la siguiente manera:

- Retire los soportes del sartén.
  - Retire las tapas de la hornilla (A) y los pulverizadores de la hornilla (B) de las hornillas (C).
- Retire la boquilla (D) y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la sección "Tabla de boquillas generales").
- Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de boquillas.
- Coloque cada rociador de la hornilla(B) sobre la hornilla (C).
- Coloque la tapa de la hornilla correspondiente (A) exactamente encima de la base.
- Vuelva a colocar los soportes de la sartén.

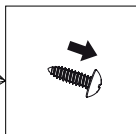
## Hornilla de Horno / Parrilla

### Sustitución de las boquillas

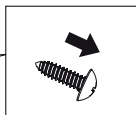
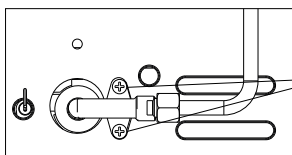


Proceder de la siguiente manera

- Desenrosque los 5 tornillos y tire de la cubierta posterior hacia arriba y hacia el frente ligeramente.



- Desenrosque los 2 tornillos de la hornilla superior

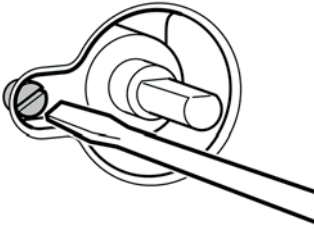


- Desenrosque la boquilla y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte Sección "cuadro general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de boquillas.

### Reensamblar la hornilla

Para volver a armar la hornilla, proceda en el orden opuesto.

## Ajuste de la llama baja



Proceder de la siguiente manera:

- Abra la puerta del equipo. Presione la perilla de control del horno y gírela en sentido antihorario hasta la configuración máxima de 250.
- La hornilla de gas se encenderá. Mantenga presionada la perilla de control durante unos 15 segundos y luego suéltela.
- Cerrar la puerta del equipo. Retire la perilla de control.
- A través de la abertura de la válvula 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 por 15 minutos.
- Luego gire la perilla de control a la configuración mínima 140.
- Retire la perilla de control nuevamente.
- Ahora, a través de la abertura de la válvula de gas en el panel de control, ajuste el tornillo de ajuste interno hasta que una llama estable arda 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 es de alrededor de 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 apaga cuando el flujo de gas cambia rápidamente de máximo a mínimo y viceversa, y cuando la puerta del equipo se abre y se cierra.

## Cuadro General de Boquillas

Tipo de hornilla	Boquilla nº.		Poder		Consumo	
	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar
Hornilla triple	93	128	3.3	3.3	240 g/hg/h	240 g/hg/h
Hornilla semi-rápida	85	130	2.8	3.0	204 g/h	219 g/h
Hornilla rápida	65	97	1.75	1.75	128 g/h	128 g/h
Horno(alto)	110	165	5.0	5.0	364 g/h	364 g/h
Horno(bajo)	102	150	4.3	4.3	313 g/h	313 g/h
Hornilla de asador	74	110	2.0	2.0	146 g/h	146 g/h

# POSICIONAMIENTO Y NIVELACIÓN

## Posicionar el equipo

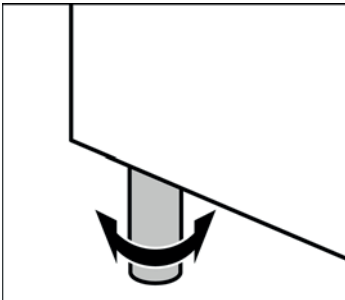
Al instalar el equipo, asegúrese de que haya suficiente espacio en la ubicación de instalación final para tirar del equipo hacia adelante para trabajos de limpieza y mantenimiento.

El suelo debe ser duro y estable. La pared inmediatamente detrás del equipo debe estar hecha de material no inflamable.

Si necesita halar el equipo para colocarlo, asegúrese de que los soportes ajustables estén atornillados por completo.

Nivele el equipo una vez que se haya completado el resto del trabajo. Para hacer esto, gire los soportes ajustables.

## Nivelando el equipo





# INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea las instrucciones de uso cuidadosamente.

Esto le permitirá operar su electrodoméstico de manera segura y correcta.

Este manual es válido para varios modelos.

Son posibles variaciones en los detalles de cada cocina.

Guarde el manual de instrucciones, las instrucciones de instalación y los diversos accesorios en un lugar seguro. Pase estos manuales y accesorios al nuevo propietario si vende el electrodoméstico.

## **Daños de transporte**

## **Eliminación ecológica**

Revise el equipo por daños después de desempacararlo. No conecte el equipo si se ha dañado durante el transporte.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

## **Conexiones**



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos RAEE.

Haga que un profesional con licencia realice la conexión eléctrica y de gas y la conversión a un tipo diferente de gas.

Las instrucciones de montaje se suministran con el equipo.

Cualquier daño causado por la conexión incorrecta del equipo no está cubierto por la garantía. No asumimos ninguna responsabilidad por daños y fallas causados por errores de conexión y configuración.

## Precauciones de Seguridad

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Este equipo solo debe usarse para preparar alimentos.

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

- No tienen la capacidad física o mental;
- Carecen del conocimiento y la experiencia necesarios para operar el equipo de manera segura y correcta.

Nunca permita que los niños jueguen con el equipo.

Nunca arrastre, empuje o mueva el dispositivo una vez desempacado. El equipo debe levantarse y colocarse en la posición deseada para evitar daños accidentales al piso.

No abra la tapa cuando el horno esté funcionando.

### Superficies calientes

#### **Riesgo de quemaduras.**

Nunca toque las hornillas, 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 equipo en todo momento.

Abra la puerta del equipo con cuidado, puede escapar vapor.

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

#### **Riesgo de fuego.**

Nunca deje objetos inflamables en la estufa o en el compartimento de almacenamiento, ni los mantenga en el compartimento de cocción.

#### **Riesgo de cortocircuito.**

Nunca atrape el cable de red de los electrodomésticos con la puerta del electrodoméstico cuando esté caliente, ni coloque el cable sobre las hornillas cuando estén calientes. El aislamiento del cable puede derretirse.

### Aceite y grasa caliente

#### **Riesgo de fuego.**

El aceite o la grasa caliente puede encenderse muy rápidamente. Nunca deje grasa o aceite sin supervisión.

Si se enciende el aceite, no intente apagarlo vertiendo agua sobre él, cubra el sartén inmediatamente con una tapa o plato. Apague la hornilla de gas, y deje que los utensilios de cocina se enfríen.

### **Alcohol de alta resistencia**

Tenga cuidado con los alimentos preparados con bebidas de alto contenido de alcohol (por ejemplo, coñac, ron).

El alcohol se evapora a altas temperaturas. En circunstancias desfavorables, los vapores con alcohol pueden incendiarse en el equipo.

### **Riesgo de quemaduras.**

Solo use pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol y abra la puerta del electrodoméstico con cuidado.

### **Ventilación inadecuada al usar hornillas de gas**

Nunca use las hornillas de gas en habitaciones sin ventilación. Cocinar con hornillas de gas libera calor y humedad.

Durante tiempos prolongados de cocción, encienda la campana extractora o asegúrese de que el área esté bien ventilada.

### **Riesgo de fuego.**

Nunca encienda la campana extractora si las hornillas no están cubiertas por utensilios de cocina. Los residuos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden encenderse.

### **Refacción**

El calor intenso puede dañar la campana extractora.

### **Riesgo eléctrico.**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas.

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros post-venta.

### **Riesgo eléctrico.**

Nunca reemplace usted mismo un cable de alimentación dañado. Los cables de alimentación solo pueden ser reemplazados por uno de nuestros ingenieros post-venta. Apague el disyuntor en la caja de fusibles si el equipo está defectuoso.

Cierre el suministro de gas.

Llame al servicio post-venta.

## **Fallas en la instalación de gas / olor a gas**

Si existe olor a gas o fugas de gas en la instalación debe:

- cerrar inmediatamente el suministro de gas y / o la válvula del cilindro de gas.
- apagar cualquier fuente externa de ignición.
- apagar electrodomésticos y las lámparas
- abrir las ventanas para recibir ventilación.
- llamar al servicio técnico o proveedor de gas.

## **Válvula de seguridad**

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

## **Daños a la Propiedad**

Solo use los hornillas si se les coloca utensilios de cocina.

No caliente ollas o sartenes vacíos, esto dañará los utensilios.

No permita que las ollas hiervan en seco, en particular las ollas de esmalte y aluminio.

## **Daños en el tope**

La base de los utensilios deben estar limpias, secas y planas.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de cocina especiales. Los envases de aluminio y plástico pueden derretirse y pegarse en las hornillas.

No use utensilios de cocina que deban calentarse con dos hornillas, esto ocasionará acumulación de calor y podría dañar el equipo.

Tenga en cuenta que los electrodomésticos con cubierta de la estufa solo se pueden utilizar con la cubierta abierta.

Nunca cocine ni coloque bandejas en la parte inferior del compartimiento de cocción.

No cubra el horno con papel de aluminio.

No coloque en la parte inferior del horno los utensilios de cocina, esto causará acumulación de calor, los tiempos de horneado y tostado ya no serían correctos y el esmalte se dañará.

Nunca vierta agua en el horno si esta caliente, esto dañará el esmalte.

Al hacer comidas con frutas, no coloque mucha cantidad en la bandeja de hornear, ya que el jugo de fruta que gotea de la bandeja deja manchas difícil eliminar.

No se apoyarse ni sentarse en la puerta del horno.

Deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada, los equipos adyacentes pueden dañarse.

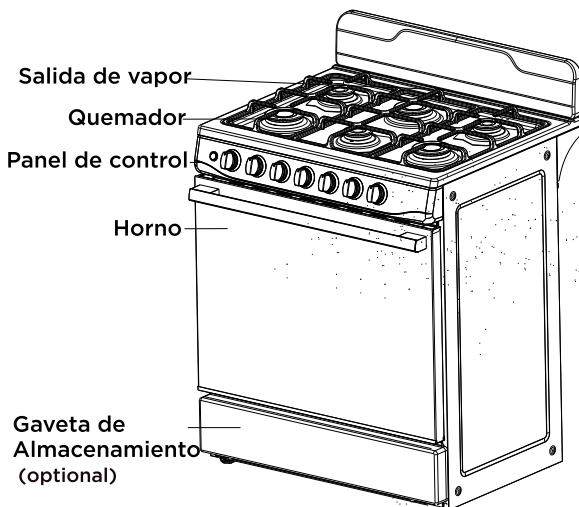
Si el sello de la puerta del horno está muy sucio, la puerta del equipo no cerrará correctamente durante el funcionamiento esto podría ocasionar daños a los equipos adyacentes. Mantenga el sello limpio.

## **Daños al horno**

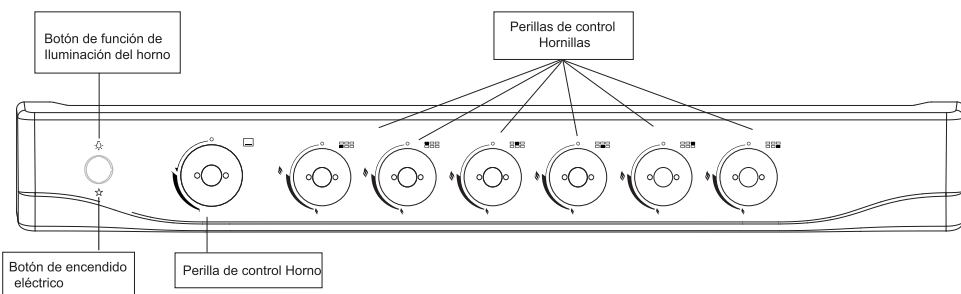
## **Daño en los equipos adyacentes.**

# SU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

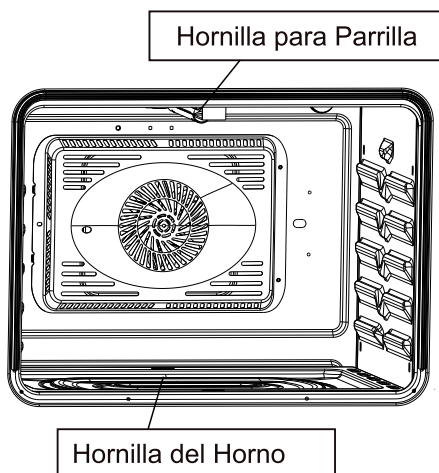
Conozca su electrodoméstico. A continuación encontrará información sobre el panel de control y la placa, así como sobre del horno, tipos de calefacción y accesorios.



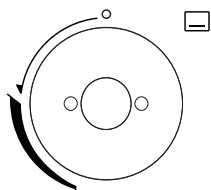
## Panel de Control



# Horno



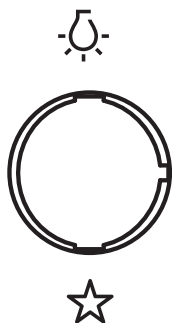
## Perilla de control del horno





Use esta perilla de control para configurar la salida de calor de la hornilla de gas.

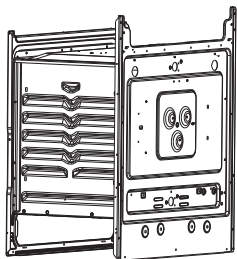
Ajuste	Referencia
○	Apagado

## Botón de Función




Ajuste	Referencia
	Iluminación del horno y asador giratorio encendidos (solo para algunos modelos).
	Encendido eléctrico (solo para modelos que lo contengan).

## Accesorios



Los accesorios se pueden insertar en el horno en 5 posiciones diferentes, esto permite que las comidas sean removidas fácilmente. Los accesorios pueden ser comprados en tiendas especializadas

Accesorios	Descripción
	<b>Bandeja para hornear y asar</b> Para utensilios de cocina, moldes para pasteles, asados y comidas congeladas.



# CÓMO OPERAR EL TOPE



Tenga en cuenta que, en el caso de los equipos con cubierta de la estufa, solo se pueden encender las hornillas si la cubierta está abierta.




## Funcionamiento de Hornillas de Gas

Asegúrese de que la tapa de la hornilla quede exactamente encima de la base de la hornilla. Las ranuras de la base de la hornilla deben estar abiertas, y todas las partes deben estar secas.

### Encendido de las hornillas de gas

1. Presione la perilla de control para la hornilla requerida y gírela a la posición J . Mantenga presionada la perilla de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.
2. Ajuste la hornilla a la configuración de llama deseada.

Ajuste	Referencia
	ajuste de llama más bajo
	ajuste de llama más alto

La llama no es estable entre las posiciones. > y . Por lo tanto, siempre seleccione una posición entre  y .

### Apagado de las hornillas de gas

Gire la perilla de control para colocar la hornilla en la posición requerida.

### Si la llama se apaga

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



Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje la hornilla de gas operando sin atención. Asegúrese de que la comida no hierva y que no haya corrientes de aire al cocinar.

### Si la hornilla de gas no enciende

En caso de falla de energía o enchufes húmedos, encienda la hornilla con un encendedor o un fósforo.

# CÓMO OPERAR EL HORNO

Tenga en cuenta que, en el caso de los electrodomésticos con cubierta de estufa, solo podrá encender las hornilla si la cubierta está abierta.




## Encendido de iluminación del horno

Presione el botón de función para iluminación del horno hasta que encienda.

## Apagado de iluminación del horno.

Presione el botón de función para iluminación del horno hasta que se apague.

## Modos de funcionamiento (solo para algunos modelos).

Modo operativo	Hornillas de gas	Uso
ð 140 - 250 °C Cocción Convencional	Hornilla de gas del horno	Para tortas y pasteles, horneados, aves, carnes.
 Parrilla	Hornilla de gas a para parrilla	Para filetes, salchichas, pescado y tostadas.
ð 140 - 250 °C   Combinación (cocción convencional más parrilla)	Hornilla de gas de horno y quemador de gas para parrilla	Para tortas y pasteles, horneados, aves, pescado, salchichas y filetes.

## Operatividad de la Hornilla de Gas del Horno

Si desea calentar su horno de la manera convencional, use la hornilla de gas del horno.

### Encendido del horno

1. Abra la puerta del horno
2. Presione la perilla de control del horno, gírela en sentido antihorario hasta la posición de 250 ° C y mantenga presionada la perilla de control durante unos segundos hasta que la llama se haya estabilizado. Luego, cierre la puerta del horno cuidadosamente.


### Apagado del horno

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

Cuando la comida esté lista, presione ligeramente la perilla de control y gírela hacia la derecha hasta la posición 0.

Apague con la perilla de control. Espere un minuto y vuelva a encender la hornilla.

### Si la llama se apaga

 Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje la hornilla de gas operando sin atención. Asegúrese que no hayan fugas.

## Operatividad de la Hornilla de Gas de la Parrilla

Tenga en cuenta que la puerta del equipo debe estar cerrada durante la operatividad.

### Encendido la hornilla de gas de la parrilla

1. Abra la puerta del equipo.
2. Presione la perilla de control de la parrilla y gírela hacia la derecha. La hornilla de gas se enciende. Mantenga presionada la perilla de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice. No gire la perilla más allá de esta configuración.
3. Cierre cuidadosamente la puerta del aparato.

### Apagado de la hornilla de gas de la parrilla

Cuando el plato esté listo, gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición > .

### Si la llama se apaga

Apague con la perilla de control. Espere un minuto y vuelva a encender la hornilla.



Si la llama se apaga, el gas escapará. Nunca deje la hornilla de gas sin atención durante la operación. Asegúrese de que no hayan fugas.

## Uso del Asador Giratorio

El asador giratorio se puede usar para cocinar carnes, enrollados y aves, con excelentes resultados.

La carne se asa completamente y de manera uniforme.

Use el asador rotativo junto con la parrilla

### Preparación de presas

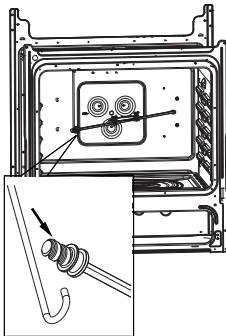
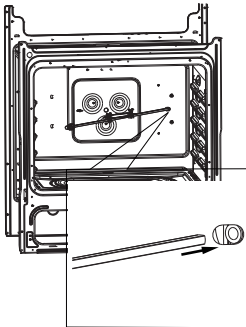
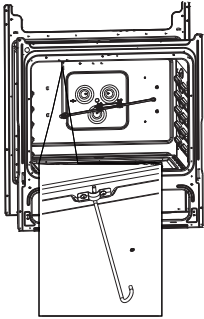
Coloque la presa lo más centrada posible en el asador giratorio y asegúrela en ambos extremos con los clips de retención.

También puede atar las presas con una cuerda, con las aves, ate los extremos de las alas debajo de la espalda y los muslos contra el cuerpo, esto evitará que se rosticen. Perforar la piel en la parte inferior de las alas para permitir que la grasa escape.

## Inserción del asador rotativo

(solo para algunos modelos).

Inserte el asador rotativo de la siguiente manera:



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

### **⚠ Riesgo de quemaduras**

Nunca toque las superficies calientes del compartimento de cocción o los elementos de calentamiento. Los niños deben mantenerse a una distancia segura del equipo. Abra la puerta del equipo cuidadosamente, ya que puede escapar vapor.

2. Si el horno ha sido precalentado, coloque el asador giratorio usando un paño para horno o guantes de horno (térmicos). Para calzar el asador, deslice un extremo en el adaptador empotrado en el panel de compartimento de cocción.

3. Enganche el otro extremo en el soporte.

4. Vierta un poco de agua en la bandeja para hornear y deslícela en la posición 1 del estante para recoger el escurrimiento de grasa.

## Encendido del asador giratorio

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

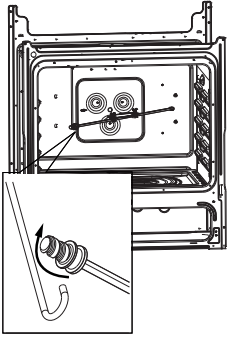
## Apagado del asador rotativo

Presione el botón de función para el modo de asador giratorio para terminar la operación.

**Retiro del asador giratorio** (solo para algunos modelos).

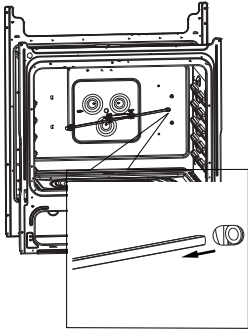
**⚠ Riesgo de quemaduras.**

Nunca toque las superficies calientes del compartimento de cocción o los elementos de calentamiento. Los niños deben mantenerse a una distancia segura del equipo. Abra la puerta del equipo cuidadosamente, ya que puede escapar vapor.



**⚠ Riesgo de quemaduras**

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



**Retire el asador rotativo de la siguiente manera:**

1. Abra cuidadosamente la puerta del equipo y retire el asador giratorio del soporte.
2. Retire cuidadosamente el asador giratorio del adaptador empotrado en el panel lateral.
3. Saque la bandeja para hornear.

## Operatividad del Minutero

### Establecimiento del tiempo de cocción

### Culminación del tiempo de cocción

El minutero funciona independientemente del horno.

Para configurar el tiempo requerido, gire la perilla de control en sentido horario, hasta el tope, y luego gírela en sentido antihorario.

Una vez transcurrido el tiempo, sonará una señal.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

- ⚠ Nunca use limpiadores de alta presión.  
Riesgos de cortocircuito

Nunca use agentes de limpieza cáusticos o abrasivos, estos podrían dañar la superficie, si dicho agente entra en la parte frontal del equipo, límpielo inmediatamente con agua.

No limpie ninguna superficie del equipo mientras esté caliente.

Para facilitar la limpieza del horno, puede encender la iluminación, presione el botón de función para encender.

**Encendido de  
iluminación del horno**

## Uso de Agente de Limpieza Correcto

No utilice agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas o ácidos, ni esponjas de acero inoxidable o lana de acero, estos podrían dañar las superficies.

<b>Partes del electrodoméstico</b>	<b>Agente y ayudante de limpieza</b>
<b>Puerta de vidrio del electrodoméstico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use limpiacristales.</li> </ul> <p><b>Riesgo de lesiones.</b> El borde inferior de la puerta puede tener bordes afilados. Limpie la puerta y los paneles de vidrio con cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No use un raspador de vidrio.</li> </ul>
<b>Panel y perillas de control</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie con un paño húmedo y suave.</li> </ul>
Sello (en el compartimento de cocción)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón</li> </ul>
<b>Bastidores enganchables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón</li> </ul>
<b>Compartimento de cocción</b> Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón y secar con un paño suave.</li> </ul>
<b>Hornillas de gas</b> Hornillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las tazas y tapas de las hornillas, usar agua y jabón y dejar secar bien.</li> <li>• Limpie los tapones de encendido y el termopar con un paño húmedo o un cepillo pequeño y suave y dejar secar bien.</li> <li>• Las tapas de las tapas de las hornillas están recubiertas con esmalte negro, estos cambiarán de color con el tiempo, esto no afecta la función.</li> </ul>
<b>Hornillas de gas</b> Horno y parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca limpie las hornillas de gas en el compartimento de cocción.</li> </ul>
<b>Superficie exterior</b> Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón, luego secar con un paño suave.</li> <li>• Elimine siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo).</li> <li>• Los limpiadores especiales de acero inoxidable están disponibles en tiendas especializadas.</li> </ul>
<b>Cubierta de vidrio</b> (delante de la iluminación del horno)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón.</li> </ul>
<b>Soporte del sartén</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use agua tibia y jabón.</li> <li>• No limpie los soportes del sartén en el lavavajillas.</li> </ul>
<b>Partes del electrodoméstico</b>	<b>Agente y ayudante de limpieza</b>
<b>Accesorios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remojar en agua tibia y jabón y limpiar con un cepillo o esponja.</li> </ul>

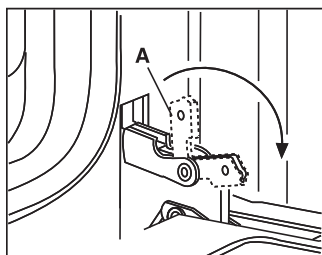


## Limpeza del Vidrio Interior del Horno

El vidrio interior de la puerta del horno se puede quitar, coloque la puerta en la posición semi-abierta, use ambos manos para quitar el vidrio. Después de limpiar, vuelva a colocar el vidrio siguiendo el orden inverso.

### Nota

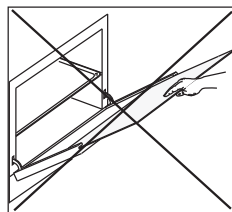
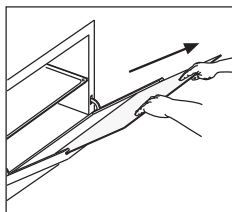
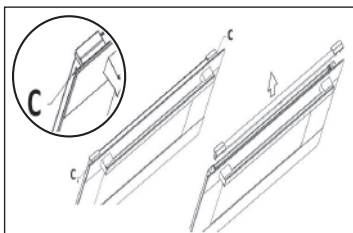
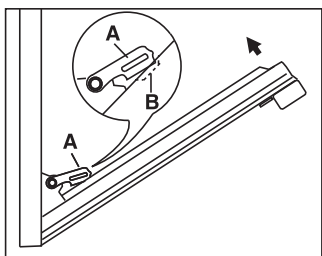
En algunos modelos, el vidrio está impreso, en este caso, al volver a colocar el vidrio, asegúrese de que la parte impresa sea legible cuando se abra la puerta del horno.



### Cristal interior del horno con broche de fijación (solo para los modelos que lo contienen)

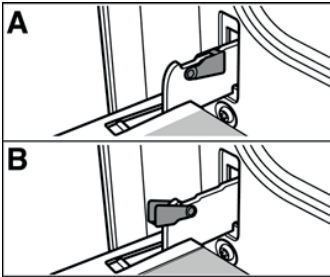
El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar:

1. Abrir 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 bloqueadas en las ranuras "B" de la puerta del horno.
4. Con la puerta en una posición semi-abierta, 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 siguiendo el orden inverso.



## Desmontaje y Montaje de la Puerta del Equipo

Puede quitar la puerta del equipo para facilitar la limpieza.

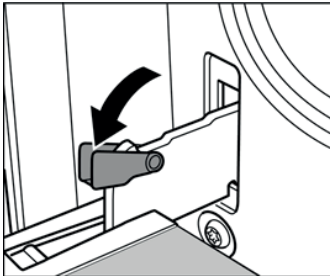


Las bisagras de la puerta del equipo están aseguradas por una palanca de bloqueo, cuando la palanca de bloqueo está plegada (A), la puerta del equipo está asegurada y no puede ser desenganchada, si la palanca de bloqueo está abierta (B), solo la bisagra está asegurada y puede quitar la puerta del equipo.

### Riesgo de lesiones.

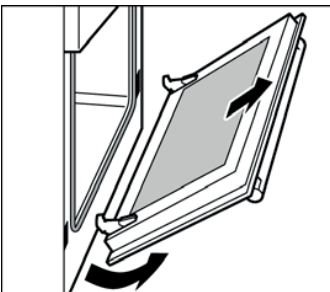
No coloque las manos dentro de la bisagra.

### Retiro de la puerta del aparato

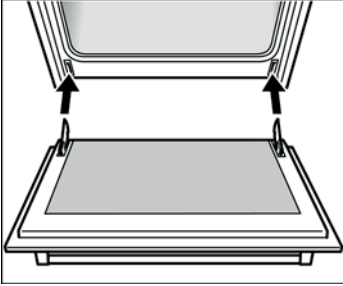


Proceder de la siguiente forma:

1. Abra la puerta del equipo.
2. Levante las palancas de bloqueo en ambos lados.
3. Cierre la puerta del equipo hasta un ángulo de alrededor de 15 ° (en relación con la puerta cerrada del equipo).
4. Sujete la puerta de ambos lados con ambas manos.
5. Cierre un poco la puerta del equipo.
6. Levante la puerta de forma inclinada para retirarla.

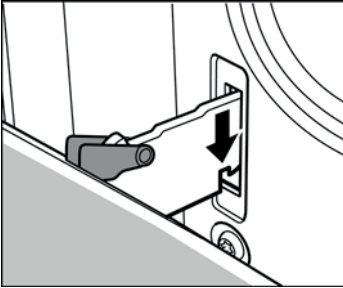


### Calzar la puerta del equipo

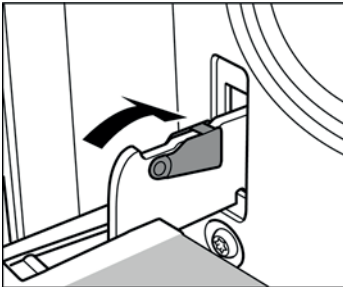


Proceda de la siguiente forma:

1. Sostenga la puerta de forma inclinada.
2. Inserte ambos ganchos de ambos lados.



3. Coloque la puerta de modo que las ranuras de las bisagras se enganchen en ambos lados.
4. Abra la puerta del equipo.



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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

<b>Falla</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Acción remedial</b>
El panel de la puerta se humedece cuando el horno está caliente.	Es normal; causado por la diferencia de temperatura.	Ninguna.
La llama no sale a través de todas las aberturas de salida.	Acumulación normal de polvo	La hornilla debe ser limpiado por un profesional
El equipo no funciona.	Circuito dañado	Mire en la caja de fusibles y verifique que el disyuntor del aparato esté funcionando correctamente.
	Falta de energía	Revise si la luz del equipo funciona.
Todos los platos que se preparan en el horno se queman muy rápidamente.	El termostato está fallando	Contacte al servicio post-venta
La iluminación del horno ha fallado.	La luz del horno está defectuosa	Reemplace la luz del horno. (vea la sección "Reemplazo de la luz del horno")

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por ingenieros de servicio post-venta totalmente capacitados.

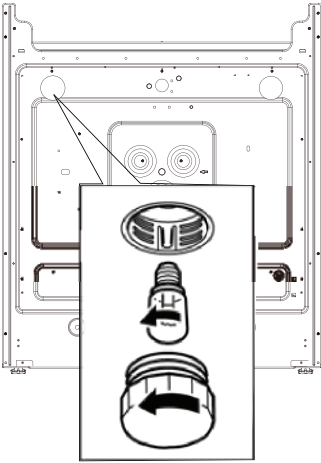
Si su electrodoméstico no se repara profesionalmente, puede exponerse a riesgos.

## Sustitución de la Bombilla del Horno

Si la bombilla del horno falla, debe ser reemplazada. Las bombillas resistentes al calor se pueden obtener del servicio post-venta o de minoristas especializados. Por favor, especifique el número SN de su dispositivo. No use ningún otro tipo de bombilla.

Proceder de la siguiente forma:

1. Apague el disyuntor correspondiente.
2. Abra la puerta del equipo
3. Coloque una toalla en el compartimiento para evitar daños
4. Desenrosque la tapa de vidrio del bombillo dentro del compartimiento de cocción
5. Reemplace la bombilla con una del mismo tipo:  
Voltaje: 240 V ~  
Potencia: 25 W  
Hilo: E14  
Resistencia a la temperatura: 300 ° C  
Para modos de 110-127V ~  
Voltaje: 130V~  
Potencia: 25 W  
Hilo: E14  
Resistencia a la temperatura: 300 ° C
6. Atornille nuevamente la cubierta de vidrio.
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 verificar si la iluminación del horno funciona correctamente.



*make yourself at home*

[www.midea.com.mx](http://www.midea.com.mx)

© Midea 2022 all rights reserved