

COCINA A GAS

MANUAL DE USO

MGS20F0LJAGG-PE

Advertencias: Antes de utilizar este producto, lea este manual cuidadosamente y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones con el fin de mejorar el producto están sujetos a cambios sin previo aviso. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener mayor información.

La imagen de arriba es solo una referencia. Considere la apariencia del producto real como el estándar.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea. Antes de utilizar su nuevo producto Midea, lea este manual detenidamente para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

ÍNDICE

NOTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	10
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	22
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	23

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes recomendaciones de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños causados por una operación insegura o incorrecta del aparato. Revise el empaque y el aparato que acaba de comprar y asegúrese de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con su sucursal o distribuidor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato. El uso inapropiado puede causar peligros y la pérdida de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligro de vida y para la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.



Advertencia de tensión eléctrica

Indica que existe peligro de vida y para la salud de las personas debido al voltaje.



Advertencia

Indica un peligro inminente con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.



Precaución

Indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar lesiones leves o moderadas.



Atención

Indica información importante, como daños materiales, pero no peligro.



Respete las instrucciones

Indica que solo un técnico especializado debe operar manipular el aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

¡Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar o poner en marcha su aparato y guárdelas cerca del aparato o de donde lo instale para posteriores consultas!

ADVERTENCIA

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD, LÉALAS DETENIDAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL ARTEFACTO

- Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este artefacto, recomendamos:
 - Llame a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compre la cocina.
 - Utilice siempre repuestos originales
- Este artefacto está destinado para un uso no profesional dentro del hogar.
- Antes de utilizar el artefacto, lea detenidamente las instrucciones de este manual del propietario, ya que debe encontrar todas las instrucciones necesarias para garantizar una instalación, un uso y un mantenimiento seguros. Tenga siempre a mano este manual del propietario, ya que es posible que necesite consultar algún dato en el futuro.
- Después de quitar el embalaje, compruebe que el artefacto no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el artefacto. Póngase en contacto con su Centro de Servicio de la tienda donde compró el artefacto. Nunca deje los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños ya que son una fuente de peligro potencial.
- El artefacto debe ser instalado únicamente por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante no se hace responsable por una instalación incorrecta que pueda causar daños a personas, animales y daños materiales.

- Este artefacto está diseñado para ser utilizado por niños mayores de 8 años. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento puede utilizar e artefacto pero solo bajo supervisión e instrucción para su uso de una manera segura y entender los peligros involucrados al usar el artefacto.
- La seguridad eléctrica de este artefacto solo puede garantizarse si la cocina está en buenas condiciones y eficientemente conectada a tierra, respetando las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente. Si tiene alguna duda, llame a un técnico electricista calificado para que verifique el sistema. El fabricante no se hace responsable por daños resultantes de un sistema que no ha sido conectado a tierra.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas de corriente puedan soportar la potencia máxima de la encimera, tal y como se indica en la placa de características. Si tiene alguna duda, contacte a un técnico cualificado
- Cuando se usa la olla por primera vez, puede emitirse un olor que desaparecerá después de un período de uso. Cuando use la cocina por primera vez, asegúrese de que el lugar esté bien ventilado, por ejemplo, abra una ventana o use un extractor y que las personas que puedan ser sensibles al olor eviten los humos. Se sugiere sacar a las mascotas del lugar hasta que desaparezca el olor. Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos del horno y al sándalo, por lo que el aislamiento absorbe la humedad.

- Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes del mantenimiento apagando los interruptores principales y girando todas las perillas a la posición APAGADO.
- Las aberturas y ranuras utilizadas para la ventilación y dispersión del calor en la parte posterior y debajo del panel de control nunca deben estar obstruidas.
- El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación de este artefacto. Siempre llame a un Centro de Servicio Postventa autorizado por el vendedor en caso de algún daño o reemplazo del cable.
- Este artefacto debe utilizarse para el propósito para el que ha sido expresamente diseñado. Cualquier otro uso se considera impropio y, en consecuencia, peligroso. El fabricante no se hace responsable por los daños resultantes de un uso inadecuado e irresponsable.
- Se deben seguir una serie de reglas fundamentales cuando se utilizan artefactos eléctricos. Los siguientes son de particular importancia: no toque el artefacto si tiene las manos o los pies mojados no utilice el artefacto con los pies descalzos. Nunca permita que el cable de alimentación se estire, jale o dañe cuando mueva la cocina para limpiarla, etc. No use la cocina si el cable de alimentación está dañado, consulte a un técnico electricista calificado. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con el artefacto.
- Desconecte siempre el suministro eléctrico de la cocina y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.

- Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de la cocina.
- Para evitar derrames accidentales, no utilice utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados sobre los quemadores o sobre las placas eléctricas.
- Se debe tener especial cuidado al usar sartenes para papas fritas, etc. para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben usarse sin supervisión ya que el aceite sobrecalentado puede hervir y también podría encenderse.
- Algunas partes de este artefacto, las superficies de cocción, retienen el calor durante períodos considerables después de apagarlo. Por lo tanto, se debe tener especial cuidado al tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado por completo.
- Nunca utilice líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del artefacto mientras esté en uso.
- Cuando utilice pequeños artefactos eléctricos cerca de la placa, mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes.
- Asegúrese de que las perillas estén en su posición “APAGADO” cuando el artefacto no esté en uso. Asegúrese también de que todas las partes potencialmente peligrosas del artefacto sean seguras, sobre todo para los niños que puedan jugar con el artefacto.
- Cuando el artefacto está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños bien alejados.

- Si utiliza el cable de alimentación para monofásico, la sección transversal mínima es de 10 mm². Para la alimentación trifásica, el área de la sección transversal mínima es de 2,5 mm²
- El artefacto que ha comprado puede ser ligeramente diferente al mostrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo de su artefacto.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que además puede provocar la rotura del vidrio.
- Es necesario retirar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla y se debe dejar que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LEA LAS PRECAUCIONES A CONTINUACIÓN ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.

Siempre

- Apague los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso.
- Aléjese cuando abra la puerta del horno para permitir que se disperse cualquier acumulación interior de vapor o calor.
- Use guantes para horno secos y de buena calidad cuando retire alimentos de la parrilla del horno.
- Coloque las sartenes en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que los mangos se mantengan alejados del borde de la encimera y no puedan calentarse con otras placas de cocción/sartenes.
- Sea cuidadoso para evitar quemaduras por calor/vapor al operar los controles.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar y deje que el artefacto se enfríe.
- Asegúrese de que los estantes estén ubicados en la posición correcta antes de encender el horno.
- Mantenga el artefacto limpio, ya que la acumulación de grasa o suciedad al cocinar puede provocar un incendio.
- Siga las instrucciones básicas de manipulación e higiene de los alimentos para evitar el crecimiento bacteriano.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Solicite el servicio técnico a un profesional calificado en electrodomésticos.

- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.

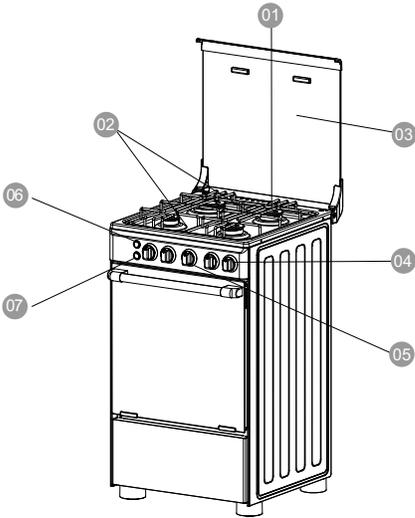
Nunca

- Nunca cubra el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede causar que el artefacto se sobrecaliente.
- Nunca deje a los niños sin supervisión en lugares con un artefacto de cocina ya que todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.
- No permita que niños o personas que no estén familiarizadas con el artefacto lo utilicen sin supervisión de un adulto.
- Nunca permita que nadie se siente o se pare sobre ninguna parte del artefacto.
- Nunca coloque objetos encima del artefacto que estén al alcance de los niños.
- Nunca deje objetos sobre la superficie de la encimera cuando esté desatendido y no esté en uso.
- Nunca retire las rejillas del horno mientras el horno esté caliente.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la presión puede acumularse y hacer que el recipiente explote.
- Nunca almacene productos químicos alimenticios/ recipientes presurizados dentro o sobre el artefacto o en gabinetes encima o al lado del artefacto.
- Nunca coloque artículos inflamables o de plástico sobre o cerca de la encimera.
- Nunca llene con aceite por más de 1/3 de una sartén honda o use una tapa.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Descripción De Producto

Nombre de las partes



- 01 Quemadores de gas
- 02 Soporte para sartenes
- 03 Vidrio(Metal)
- 04 Perillas de quemadores
- 05 Perilla del horno y quemador del asador
- 06 Luz dek horno
- 07 Ignición eléctrica

Importante

El artefacto que ha comprado puede ser ligeramente diferente al mostrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo de su artefacto.

El artefacto que ha comprado puede tener un enchufe diferente al mostrado en este manual. El enchufe que viene incluido con el producto sigue las especificaciones eléctricas del país donde es distribuido.

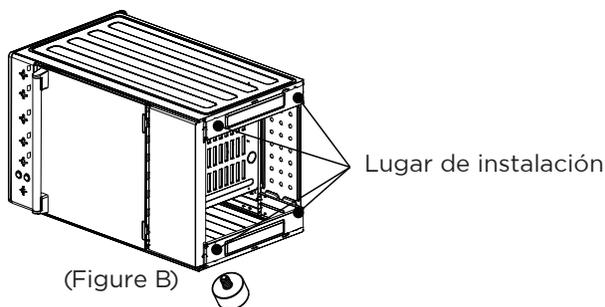
Condiciones Del Lugar De Instalación

1. El uso de las cocinas a gas producen calor y humedad en los lugares donde se instalan
2. Asegúrese de que el lugar esté bien ventilado, manteniendo la ventilación de aire natural a través de una ventana o puerta o instalando una campana extractora para extraer el aire. Si la ventilación no es buena, esto puede causar falta de oxígeno, lo que puede significar un grave peligro para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la estufa de gas va a funcionar durante un largo período de tiempo, será necesaria una ventilación adicional para aumentar el flujo de aire.



4. La corriente de aire no debe disminuir el rendimiento óptimo de la estufa de gas ni cortar la llama de gas.
5. Para instalar su estufa gas LPG (**Gas Licuado de Petr6leo**), verifique si su hogar tiene una v6lvula de gas de uso exclusivo para la estufa y si est6 en buenas condiciones.
6. Aseg6rese de que su hogar tenga un tomacorriente exclusivo para su estufa de gas y que est6 en buenas condiciones.
7. No instale la estufa sobre alfombras.
8. No instale la estufa cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo afecta su rendimiento.

Base de instalaci6n:



Consejos Ambientales

Este producto no puede ser considerado como un residuo dom6stico. En su lugar, debe ser llevado al punto de recolecci6n correspondiente para el reciclaje de aparatos el6ctricos y electr6nicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, usted ayudar6 a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podr6a ser causada por el manejo inapropiado de los residuos dom6sticos.

Para obtener informaci6n m6s detallada sobre el reciclaje de este producto, comun6quese con la oficina de su localidad, el servicio de eliminaci6n de desechos dom6sticos o el local del distribuidor donde compr6 el producto.



Precaución En Caso De Fugas De Gas

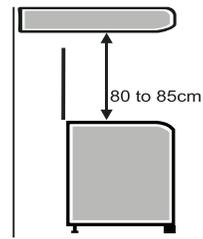
Si percibe olor a gas dentro de la casa, tenga en cuenta las siguientes precauciones:

1. No encienda ningún tipo de llama.
2. No encienda ningún interruptor eléctrico.
3. No utilice el teléfono o los móviles cerca de la estufa, abandone la habitación contaminada y solicite ayuda desde un lugar abierto y ventilado.
4. Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.
5. Verifique el panel frontal si todas las perillas están en la posición APAGADO.
6. Abra las ventanas y puertas para una mejor ventilación.
7. Si la fuga está en el cilindro de gas, desconéctelo y llévelo a un espacio abierto y bien ventilado y llame a su proveedor de gas.
8. Si la cocina se alimenta con gas canalizado o con gas proveniente de un almacenamiento central (edificios) en líneas, cierre inmediatamente las válvulas de gas y llame a su proveedor de gas.
9. Llame al servicio técnico para comprobar el problema.



Instalación De Estufa De Gas

1. Deje al menos 80 a 85cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier gabinete o campana extractora que se instale arriba de la cocina y preparada para instalarse empotrada.
2. Instale la cadena en la parte posterior del horno; Instale el cojín de goma en la placa trasera (solo para algunos modelos).
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno, incluido el embudo o las rejillas de ventilación de gas, cuando instale el horno.
4. El soporte metálico debe fijarse bien para garantizar que el calor de la tapa trasera pueda escapar sin problemas.

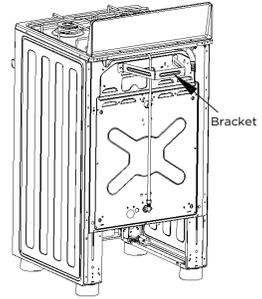


Instalación De Gas

1. Esta estufa fue diseñada para usarse con gas GLP
2. Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas.

La falta de regulador de presión puede provocar exceso de presión y fugas de gas. Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años. Especificaciones técnicas del regulador de presión.

- Presión: GLP 27,5 mbar;
 - Consumo máximo: 2 kg/hora
3. Siempre use una manguera de PVC para trabajar desde -20°C hasta 100°C. Asegúrese de que la manguera:
 - no tiene juntas.
 - no está instalada en la parte trasera de la cocina de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
 - Tiene menos de 125cm de largo.
 4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con buen flujo de aire.
 5. Use una manguera metálica de 1/2 para conectar a la estufa de gas.
 6. Solo use una manguera de plástico cuando ésta no vaya en la parte posterior de la estufa de gas.



Regulador de presión

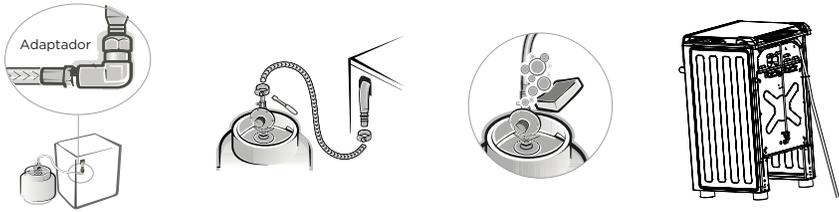
Instalación De Manguera

1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.
2. Conecte la manguera a la entrada del horno y apriete la abrazadera.
3. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión. Apriete la abrazadera.
4. Atornille el regulador de presión al cilindro de gas con cuidado.
5. Después de completar la instalación, compruebe si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o detergente líquido en espuma.
6. Para combatir la cadena primero haga un agujero en la pared. Coloque la tapa de plástico y atornille el extremo de la cadena.



Tubo flexible metálico

**Compruebe siempre la validez del regulador de presión.
La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando se rompa.**



Tenga cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

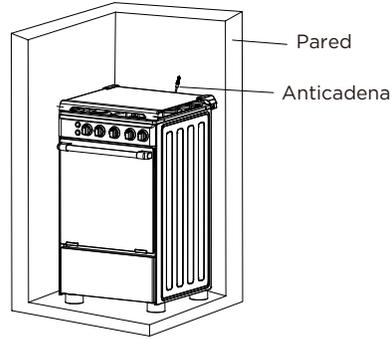
1. Para controlar o eliminar los alimentos, utilice los guantes para horno.
2. No deje ropa ni materiales inflamables cerca del quemador cuando la estufa esté en uso.
Cuando utilice aceite o mantequilla para freír, debe tener mucho cuidado, ya que estos productos son inflamables.
3. No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan grandes cantidades de residuos o aceite y grasa.
4. No use contenedores con base convexa o bordes sobresalientes porque pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.
5. El mango del utensilio se colocará de manera que quede hacia adentro.

Precauciones Para Niños

1. Evite accidentes. Después de desempacar la estufa, mantenga los materiales de empaque fuera del alcance de los niños.
2. No permita que los niños manipulen el artefacto, incluso cuando esté desconectado.
3. Evite que los niños tengan contacto con la superficie de la estufa y permanezcan cerca de ella cuando aún esté caliente o después de apagarla.

Cuidado Con Los Alimentos Y Los Utensilios De Cocina

1. Para manipular o retirar alimentos del horno, use guantes de cocina.
2. Nunca deje ropa o materiales inflamables cerca de los quemadores cuando la estufa esté en uso. Cuando use aceite para freír o mantequilla, debe tener cuidado adicional ya que estos productos son inflamables.
3. No utilice el horno para guardar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.
4. No se deben utilizar recipientes con bases convexas o bordes salientes ya que pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.
5. El mango del utensilio debe colocarse de modo que quede hacia adentro.



Instrucciones Para Limpiar Su Estufa

1. Antes de limpiar o dar servicio a su estufa de gas, cierre la válvula de gas.
2. La limpieza debe realizarse con el artefacto frío.
3. Por razones de higiene y seguridad, debe mantener su estufa de gas siempre limpia.
4. Después de cada uso, limpie siempre la tapa de cristal de la estufa de gas.
5. Elija el tamaño del quemador según el tamaño de olla que vaya a utilizar.
6. El exceso de grasa u otros alimentos puede provocar un mal funcionamiento o riesgo de accidente (consulte las instrucciones de limpieza).



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Cómo Usar El Horno:

Antes de encender el horno, retire los siguientes elementos:

A. Bandeja de goteo; B. Rejilla para hornear. C. Identifique la perilla del horno en el medio de las perillas. D. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual:

Gire la perilla a la posición máxima y, al mismo tiempo, mantenga una cerilla cerca del quemador del horno.

Encendido eléctrico (solo para algunos modelos):

Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que se encienda el horno.

1. Asegúrese de que el horno esté encendido, luego cierre la puerta suavemente. Precaliente el horno a temperatura máxima durante 10 a 20 minutos.
2. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición apagado.
3. Su estufa de gas puede tener un control térmico o un termostato. El horno con termostato le dará una temperatura más precisa tal y como se identifica en la perilla del horno.

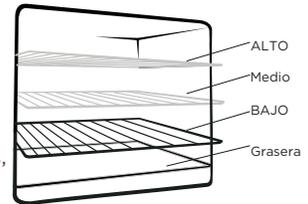
Parrillas del horno:

El nivel para colocar la rejilla o bandeja de horno dependerá del tipo de comida que desea cocinar. Le recomendamos:

1. Use el control deslizante central para hornear pan, pasteles, etc.
2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas o alimentos similares, utilice la placa de cocción sobre la parrilla.



Encendido manual



Importante

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



Ignición eléctrica

Encendido del quemador

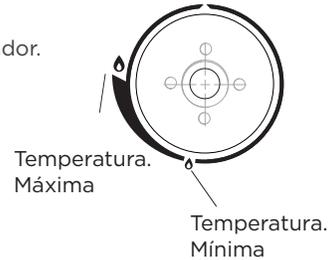
1. Elija el mando del quemador que desea encender.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual:

Gire la perilla del quemador que desea encender hasta la posición máxima y, al mismo tiempo, mantenga una cerilla cerca del quemador.

3. Seleccione la temperatura.
4. Gire la perilla a la posición apagado para apagar el quemador.

Posición del quemador 



Luz del horno

Presione el botón que indica el encendido de la luz del horno.



Importante

Consejos y publicidad

1. No utilice ningún tipo de protección en el tablero (lámina de aluminio) ya que podría provocar la obstrucción de la boquilla de gas o un mal acoplamiento de las partes de los quemadores.
2. Cuando utilice el horno, evite tocar la superficie de vidrio y los accesorios internos, espere un tiempo razonable a que se enfríen antes de manipularlos.
3. Cuando cocine en el horno, evite el contacto con el vidrio. Evite la presencia de niños cerca de la cocina cuando esté cocinando.
4. Nunca permita que un niño se sienta en la puerta del horno, ni coloque objetos pesados sobre ella.
5. Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la estufa de gas cuando reemplace la luz del horno.

Important Recommendations

Para un menor y más eficiente consumo de gas se recomienda utilizar recipientes de diámetro adecuado al tamaño de los quemadores (fig. 1 y 2), evitando que la llama se quemé al aire libre (fig. 3). Se recomienda reducir la llama tan pronto como el líquido comience a hervir, y mantenga la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en el lugar donde se instala la cocina. Para un encendido más fácil, encienda el quemador antes de colocar la olla sobre la parrilla.



Consejos De Cocina

Para hornear carne, precaliente el horno por lo menos durante 15 minutos a temperatura máxima.

Pastelería

Los pasteles deben cocinarse a temperaturas moderadas entre 350°F y 400°F y requieren un precalentamiento del horno de 15 minutos.

No abra la puerta del horno cuando cocine platos con levadura (por ejemplo: pan, masa con levadura y suflés): las corrientes de aire frío impiden el crecimiento de la masa. Para comprobar el punto de cocción, se debe introducir un palillo en el centro del alimento. Si el palillo sale seco, la masa está cocida al punto. Debe haber transcurrido al menos 3/4 del tiempo de cocción esperado antes de realizar la comprobación.

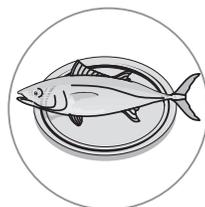
Si la masa está más cocida por fuera que por dentro, será necesario reducir la temperatura y continuar con el horneado por un tiempo más.



Pescado

Asar pescados pequeños a alta temperatura. Los pescados de tamaño mediano deben comenzar a asarse a una temperatura alta y luego la temperatura debe reducirse gradualmente. Los pescados grandes deben asarse a temperatura moderada desde el principio.

Verifique si el pescado está bien asado levantando suavemente una extremidad; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro pescado con un color diferente.



Carne

El peso mínimo de la carne a asar es de 2,2 lb (1 kg) para evitar que se seque demasiado. Si el rollo de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si el rollo de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la grasa esté ubicada justo a un lado del rollo, colóquelo en el horno con este lado hacia arriba; la grasa se derretirá y se extenderá hacia el fondo.

Empiece asando la carne roja a temperatura alta, reduciéndola después para terminar de cocinar por dentro.

La temperatura de cocción de la carne blanca puede ser moderada desde el principio hasta el final. Es posible comprobar el punto de cocción cortando la carne con un tenedor: si la carne está firme, significa que está cocida al punto.

Los rollos de carne deben sacarse del frigorífico una hora antes de cocinarlos, para que no se pongan ásperos con la variación brusca de temperatura.

Coloque el asado en el horno en recipientes poco profundos y apropiados (los recipientes profundos dificultan la penetración del calor) o directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla inferior para recoger las salpicaduras y la grasa que gotea.

Al finalizar la cocción es recomendable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para evitar que se escurra la salsa. Antes de servir, los platos se pueden mantener calientes dentro del horno a temperatura mínima.



Importante

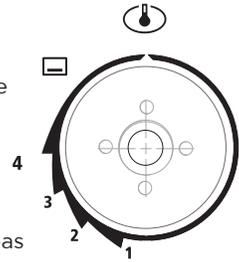
Cuando limpie la placa o los quemadores, debe tener cuidado de no dejar que los restos de comida entren al horno y se fijen en la salida de gas.

Antes de usar la estufa por primera vez:

1. Limpie la superficie de cocción de acero inoxidable quitando toda la cinta plástica de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
2. Para el primer uso, caliente el horno vacío durante 45 minutos a la temperatura máxima.
3. Deje que el horno se enfríe y luego limpie con agua tibia.
4. Todos los accesorios, incluidas las rejillas para sartenes y las rejillas traseras, deben lavarse antes de usarlos por primera vez.
5. Cuando utilice el horno por primera vez, manténgalo encendido durante varios minutos para eliminar los olores y gases que normalmente se producen..

Instrucciones de la parte de la parrilla en el horno de gas independiente:

1. Encienda el interruptor principal del gas, si está permitido, Compruebe el sistema de flujo de gas si el presión cumplir con el tipo y la presión que se proporciona en la etiqueta de calificación.
2. Presione el botón de encendido con la mano izquierda, y al mismo tiempo, presione la válvula Perilla de operación y gire a la derecha(en sentido contrario a las agujas del reloj) 60 grados con derecho mano, y luego sonido de alta presión Se oirá la descarga de ignición. Entonces El quemador se enciende, y la llama Pasa rápidamente a través de todos los agujeros de fuego.Después de la llama debe ser estable durante 4-5 segundos, puede detener la operación con ambas manos.
3. Asegúrese de que el quemador inferior funcione correctamente y, después de colocar los ingredientes para asar, cierre suavemente la puerta del horno. No cierre la puerta de forma rápida y forzada, de lo contrario la llama se apagará debido al salto de presión en la cavidad.
4. Después de cerrar la puerta, observe a través de la ventana si la llama se quema de manera estable y puede configurar el tiempo de cocción de acuerdo con las necesidades del usuario.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier limpieza o reparación, desconecte la válvula de control del cilindro de gas.

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza:

queroseno, gasolina, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o productos abrasivos, ya que pueden manchar la estufa.

- Para limpiar el acero inoxidable, el vidrio esmaltado y el panel de control, pase un paño suave humedecido con agua tibia y detergente neutro. No utilice abrasivos metálicos, polvos abrasivos y productos corrosivos que puedan rayar estas superficies.
- No use papel de aluminio en la superficie de cocción, ya que podría mancharla.
- No deje sustancias ácidas y alcalinas como: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc. durante mucho tiempo en contacto con la superficie esmaltada (tapa del quemador, rejillas, panel de control, etc.).
- Limpie la base del quemador, la tapa del quemador y el quemador periódicamente con agua tibia y detergente neutro. Séquelos antes de volver a colocarlos.
- Los puntos de óxido en la parte inferior de la tapa del quemador no interferirán con el funcionamiento de la estufa de gas.
- Las manchas blancas o plateadas en las rejillas son normales debido al contacto con la parte inferior de los utensilios de cocina.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Olor a gasolina	Manguera de conexión o pinchazo de tubería	Cambiar la instalación
	Posición incorrecta de los quemadores	Colóquelos en la posición correcta.
	Un quemador del horno en uso se apagó accidentalmente.	Contacte al servicio de atención al cliente
	Regulador de presión mal instalado	Instalar correctamente
Olores fuertes	Aceite y grasa utilizados para fabricar la estufa	Es normal en la primera vez de uso
Ruido	Expansión del metal debido al calor.	Normal.

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

 El logotipo, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos de Midea Group y/o sus filiales ("Midea"), de las que Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o una competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual es creado por Midea, y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en su totalidad o en parte este manual, o agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 Todos los derechos reservados

PN:16171100A40596