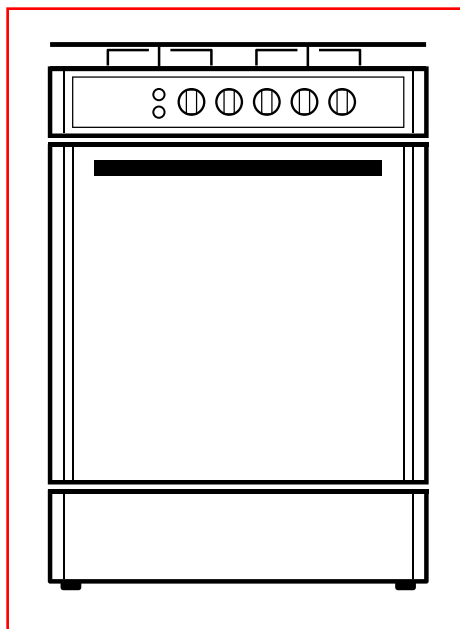




COCINA A GAS

MANUAL DE USUARIO



Advertencia: Lea con atención este manual antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas. Para la mejora del producto el diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso. Consulte a su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

MGS24FS2LAAMB-PE

Instrucciones de instalación

Precauciones de seguridad	3
Información de seguridad	7
Descripción del producto	9
Condiciones del lugar de instalación	10
Consejos para el cuidado del medio ambiente	11
Montaje de la cadena y el gancho de seguridad (solo para algunos modelos)	11
Precauciones en caso de fugas de gas	12
Instalación de la cocina a gas	13
Tenga cuidado con la comida y los utensilios de cocina.....	15
Seguridad para niños	15
Para el usuario y/o instalador (Solo modelos con cable de alimentación)	16
Tenga cuidado con los alimentos y los utensilios de cocina.....	16
Instrucciones para limpiar su cocina	17
Cómo usar el horno	18
Consejos de cocina	21
Limpieza y mantenimiento	22
Importante	23
Solución de problemas	25

Precauciones de seguridad

¡Gracias por elegirnos! Lea todas las instrucciones antes de usar su electrodoméstico. Este libro contiene información valiosa sobre su funcionamiento, el cuidado y el servicio. Guárdelo en un lugar seguro para referencia futura. Si el electrodoméstico se vende o se transfiere a otro propietario, o si se muda de casa y deja el electrodoméstico, asegúrese siempre de proporcionar el libro junto con el electrodoméstico para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con su funcionamiento y conozca las advertencias pertinentes.

Advertencia

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD, LÉALAS CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO

- Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este aparato, recomendamos:
 - Llame a los centros de servicio autorizados por la tienda donde compró su cocina.
 - Utilice solo repuestos originales.
1. Este electrodoméstico está destinado a un uso exclusivamente doméstico.
 2. Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente las instrucciones de este manual del propietario, donde encontrará 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 consultarlo en el futuro.
 3. Después de quitar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con su centro de servicio más cercano de la tienda donde compró el electrodoméstico. Nunca deje los componentes del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de los niños ya que estos elementos son una fuente de peligro potencial.
 4. El aparato debe ser instalado únicamente por un técnico calificado y siguiendo las instrucciones

Precauciones de seguridad

proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda causar daños a personas, animales y daños materiales.

5. Este aparato 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 deben estar bajo supervisión y ser instruidas sobre el uso de los aparatos de una manera segura y entender los peligros involucrados al usar el aparato.
6. La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si la cocina está correcta y eficientemente conectada a tierra, respetando las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea correcta. Si tiene dudas, llame a un técnico calificado para que verifique el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
7. Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas soporte la potencia máxima de la placa, como se indica en la etiqueta con las especificaciones técnicas. Si tiene dudas, llame a un técnico calificado.
8. Cuando se usa la cocina por primera vez, puede producirse un olor que cesará después de un cierto tiempo de uso. Cuando use la cocina por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada (abra una ventana o use un extractor) y que las personas que puedan ser sensibles a olores lo eviten. Se sugiere sacar a las mascotas de la habitación hasta que desaparezca el olor. Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos del horno y al sándalo del elemento, por lo que el aislamiento absorbe la humedad.
9. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento, apagando los

Precauciones de seguridad

interruptores principales y girando todas las perillas a la posición APAGADO.

17. Tenga 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 entrar en llamas.
10. Las aberturas y ranuras utilizadas para la ventilación y dispersión del calor en la parte posterior y debajo del panel de control nunca deben quedar cubiertas.
11. El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación de este aparato. En caso de daño o reemplazo del cable, llame a un centro de servicio postventa autorizado por el vendedor.
12. Este aparato debe utilizarse para el fin para el que ha sido expresamente diseñado. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, en consecuencia, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado e irresponsable.
13. Se deben seguir varias reglas fundamentales para utilizar aparatos eléctricos. Las siguientes son de particular importancia: no toque el aparato si tiene las manos o los pies mojados y no utilice el aparato con los pies descalzos. Nunca permita que el cable de alimentación se estire, jale o dañe si mueve la cocina para limpiarla, etc. No use la cocina si el cable de alimentación está dañado, consulte a un electricista calificado. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con ella.
14. Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la cocina y espere a que se enfríe antes de hacer su limpieza, etc.
15. Peligro de incendio: no guarde artículos sobre las superficies de la cocina.
16. Para evitar derrames accidentales, no utilice utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados sobre los quemadores o sobre las placas eléctricas.

Precauciones de seguridad

18. Algunas partes de este aparato, como las superficies de cocción, retienen el calor durante periodos considerables después de apagarlo. Por lo tanto, tenga cuidado de no tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado por completo.
19. Nunca use líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del aparato cuando esté en uso.
20. Cuando utilice pequeños aparatos eléctricos cerca de la placa, mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes.
21. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" cuando el aparato no esté en uso. Asegúrese también de que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato sean seguras, sobre todo evitando que los niños entren en contacto con ellas.
22. Cuando el aparato 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.
23. Si utiliza el cable de alimentación para corriente monofásica, la sección transversal mínima debe ser de 10 mm². Para la corriente trifásica, el área mínima de la sección transversal debe ser de 2,5 mm².
24. El electrodoméstico que ha comprado puede ser ligeramente diferente al ilustrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.
25. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
26. Quite cualquier derrame sobre la cubierta antes de abrirla y espere a que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la cubierta.

Información de seguridad

POR FAVOR LEA LAS PRECAUCIONES A CONTINUACIÓN ANTES DE UTILIZAR SU APARATO.

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 de vapor o calor.
- Use guantes para horno secos y de buena calidad cuando retire elementos de la rejilla del horno.
- Coloque las sartenes en el centro sobre la placa de cocción y asegúrese de que los mangos se mantengan alejados del borde de la placa y no queden expuestos a calentarse con otras placas/sartenes.
- Tenga cuidado y evite quemaduras por calor/vapor al operar los controles.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar y espere a que el electrodoméstico se enfríe.
- Asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta antes de encender el horno.
- Mantenga el aparato limpio, ya que la acumulación de grasa o la grasa producida al cocinar pueden provocar un incendio.
- Siga los principios básicos de manipulación e higiene de los alimentos para evitar la posibilidad de crecimiento bacteriano.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Solicite el servicio a un técnico calificado.
- Tenga cuidado y no toque los elementos calefactores del interior del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.

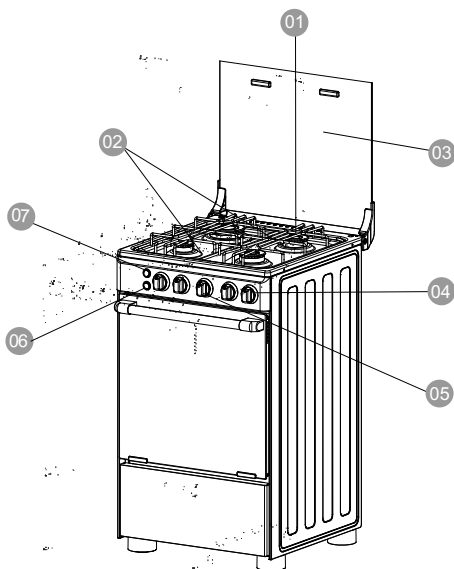
Información de seguridad

Nunca

- Nunca cubra el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede causar el sobrecalentamiento del aparato.
- Nunca deje a los niños sin supervisión cerca de un aparato de cocina, ya que todas las superficies quedan calientes durante y después de su uso.
- No permita que niños o personas que no estén familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.
- Nunca permita que nadie se siente o se pare sobre ninguna parte del aparato.
- Nunca almacene encima del electrodoméstico artículos que los niños puedan intentar alcanzar.
- Nunca deje nada en la superficie de la placa cuando esté desatendida y no se esté usando.
- 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, alimentos, recipientes presurizados dentro o sobre el electrodoméstico, ni en gabinetes inmediatamente encima o al lado del electrodoméstico.
- Nunca coloque artículos inflamables o de plástico sobre o cerca de la placa.
- Nunca llene una sartén honda con más de 1/3 de aceite ni use una tapa.

Descripción del producto

Nombres de las piezas



- 01 Quemadores de gas
- 02 Sartén rallada
- 03 Cubierta de vidrio (metal)
- 04 Perillas de los quemadores
- 05 Perilla del quemador del horno y la parrilla
- 06 Encendedor eléctrico
- 07 Luz del horno

Importante

El electrodoméstico que ha comprado puede ser ligeramente diferente al ilustrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.

El electrodoméstico que tiene puede tener un enchufe diferente al ilustrado en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue las especificaciones eléctricas del país donde se vende.

Condiciones del lugar de instalación

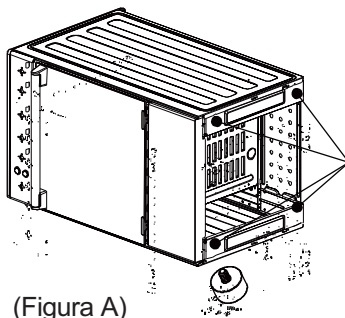
Nombres de las piezas



1. El uso de las cocinas a gas producen calor y humedad donde están instaladas
2. Asegúrese de que haya un buen flujo de aire: asegure la ventilación de aire natural a través de una ventana o puerta o instale una campana extractora de aire. Una mala ventilación puede causar falta de oxígeno, lo que es peligroso para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la cocina a gas va a funcionar durante largos períodos, se necesitará una ventilación adicional para aumentar el flujo de aire.
4. Las corrientes de aire no deben disminuir el buen rendimiento de la cocina a gas ni cortar la llama de gas.
5. Para instalar su cocina a gas a una tubería de GLP (Gas Licuado de Petróleo), primero compruebe si casa cuenta con una llave de gas exclusiva para la cocina y si está en buenas condiciones.
6. Asegúrese de que su casa tenga un enchufe exclusivo para su cocina a gas y que esté en buenas condiciones.
7. No instale su cocina sobre alfombras.
8. No instale su cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.

Instalación de las patas:

Instale las cuatro patas en la parte inferior de la cocina girándolas (Figura A)



(Figura A)

Ubicación de la instalación

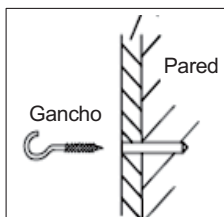
Consejos para el cuidado del medio ambiente



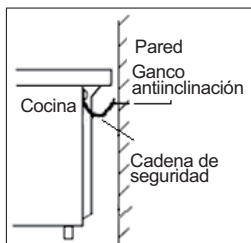
Este producto no debe ser tratado como residuo doméstico. En consecuencia, debe depositarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser ocasionadas por el manejo inadecuado de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su municipio, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Montaje de la cadena y el gancho de seguridad (solo para algunos modelos)



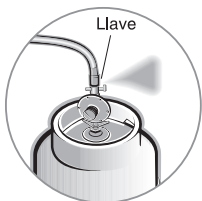
Para evitar que la cocina se vuelque hacia adelante, se **DEBEN** fijar dos tramos de la cadena a la parte posterior de la cocina, y deben quedar permanentemente asegurados a los ganchos proporcionados.



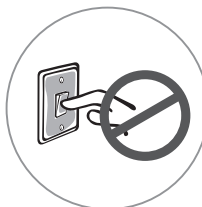
Los ganchos deben fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina. Las cadenas siempre deben estar aseguradas a los ganchos cuando la cocina quede colocada contra la pared.

Fije los ganchos en la pared inmediatamente detrás y a ambos lados de la cocina. Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.

Precauciones en caso de fugas de gas



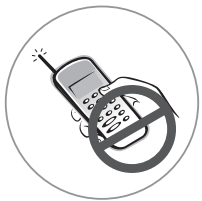
Si llega a oler gas dentro de la casa, observe estas precauciones:



1. No encienda ningún tipo de llama.
2. No accione ningún interruptor eléctrico.
3. No utilice ningún teléfono fijo o móvil cerca de la cocina, salga del ambiente afectado y solicite ayuda desde un lugar abierto y ventilado.
4. Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.

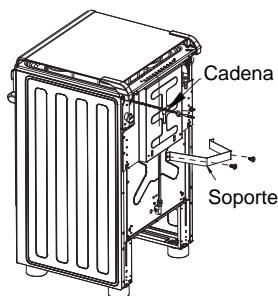
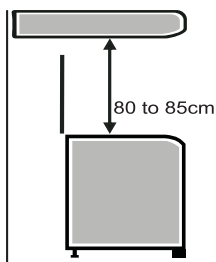


5. Revise en el panel frontal si todas las perillas están en la posición APAGADO.
6. Abra todas las ventanas y puertas para una mejor ventilación.
7. Si la fuga está en el cilindro de gas, desconéctelo y llévelo a un espacio abierto y bien ventilado y llame al proveedor de gas.



8. Si la cocina se alimenta con gas canalizado o con gas proveniente de un almacenamiento central (edificios) por tuberías, cierre inmediatamente las válvulas de gas y llame al proveedor de gas.
9. Llame al servicio técnico para revisar el problema.

Instalación de la cocina a gas

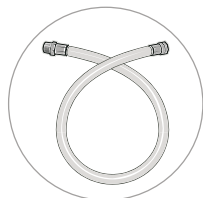


1. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la cocina a gas y cualquier gabinete o campana extractora que se instale encima o preparada para instalarse empotrada.
2. Instale la cadena en la parte trasera del horno; instale el soporte en la placa posterior (solo para algunos modelos).
3. Cuando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

Instalación del gas



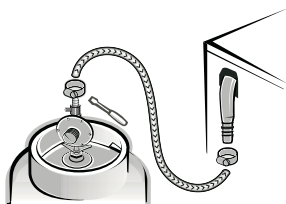
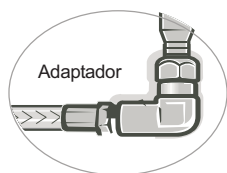
Regulador de presión



1. Esta **cocina** está diseñada para usarse con GLP y gas natural.
2. Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina a gas.
La falta de un regulador de presión puede provocar exceso de presión y fuga 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 28-30 mbar; GN 18.4 mbar**
 - Consumo máximo: 2 kg/h
3. Utilice siempre una manguera de PVC para trabajar entre -20 °C y 100 °C. Asegúrese de que la manguera:
 - no tenga juntas.
 - no vaya en la parte trasera de la cocina a gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
 - tenga menos de 125 cm de largo.

4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
5. Use una manguera metálica de $\frac{1}{2}$ para conectar a la cocina a gas.
6. Solo use una manguera de plástico cuando esta no vaya en la parte posterior de la cocina a gas.

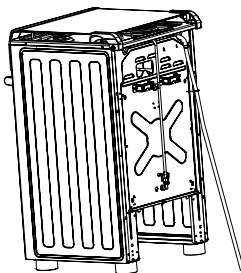
Instalación de manguera



1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.
2. Conecte la manguera a la entrada del horno y ajuste la abrazadera.
3. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera, conéctela al regulador de presión y ajústela.
4. Atornille cuidadosamente el regulador de presión al cilindro de gas.
5. Una vez completada la instalación, compruebe si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o detergente líquido en espuma.
6. Para instalar la cadena anticaídas primero haga un agujero en la pared. Coloque la tapa de plástico y atornille el extremo de la cadena.

Compruebe siempre la validez del regulador de presión.

Se deben reemplazar la manguera y el regulador cada 5 años o cuando se rompan.



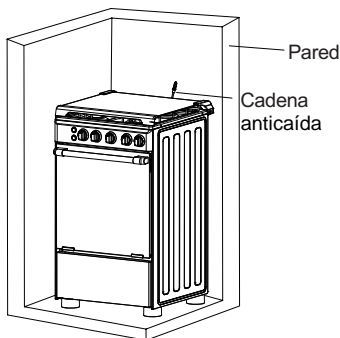
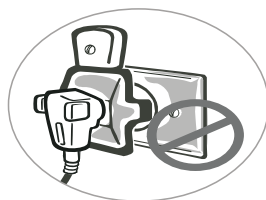
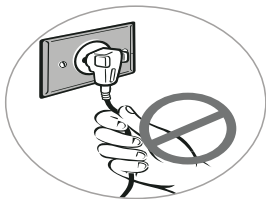
Tenga cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

1. Para manipular o eliminar los alimentos, utilice guantes para horno.
2. No deje ropa ni materiales inflamables cerca del quemador cuando la cocina 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 bases curvadas o bordes sobresalientes porque pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.
5. Coloque el mango del utensilio de manera que quede hacia adentro.

Seguridad para niños

1. Evite accidentes. Después de desempacar la cocina, mantenga los materiales de empaque fuera del alcance de los niños.
2. No permita que los niños manipulen el aparato, incluso cuando esté desconectado.
3. Evite que los niños toquen la superficie de la cocina y que permanezcan cerca de ella cuando esté en uso, aún caliente o después de apagarla.

Para el usuario y/o instalador (Solo modelos con cable de alimentación)



1. Desconecte la cocina antes de limpiarla o hacer el mantenimiento.
2. Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Use el enchufe.
No manipule el enchufe de su cocina a gas. Evite que el cable de alimentación esté mordido, torcido o atado.
3. Es peligroso modificar las especificaciones y características de su cocina a gas.
No instale su cocina a gas encima del cable de alimentación.
4. Conecte la cocina a un tomacorriente exclusivo.
No utilice cables de extensión ni enchufes adaptadores.
Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara, apague los quemadores de la cocina y desenchufe el aparato.
Reemplácela con una lámpara de cocina de 40W.
5. Para cadena anticaídas: Primero haga un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico y atornille la cadena. (Solo para algunos modelos)

Tenga cuidado con los alimentos y los utensilios de cocina



1. Para manipular o sacar alimentos del horno, use guantes de cocina.
2. Nunca deje ropa o materiales inflamables cerca de los quemadores cuando la cocina esté en uso.
Tenga cuidado si usa aceite para freír o mantequilla, ya que estos productos son inflamables.

3. No utilice el horno para guardar utensilios, especialmente aquellos con residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.
4. No use recipientes con bases curvadas o bordes salientes ya que pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.
5. Coloque el mango del utensilio de modo que quede hacia adentro.

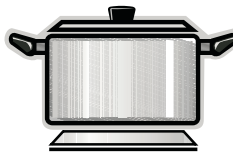
Instrucciones para limpiar su cocina



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

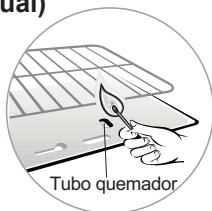
1. Antes de limpiar o hacer el mantenimiento de su cocina a gas, desenchúfela y cierre la llave del gas.
2. Limpie la cocina solo cuando esté fría.
3. Por razones de higiene y seguridad, mantenga su cocina a gas siempre limpia.
4. Después de cada uso, siempre limpie la cubierta de vidrio de su cocina a gas.
5. Elige el tamaño del quemador según la 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).

Cómo usar el horno

Configuración del temporizador (solo para algunos modelos):

1. Para configurar la hora, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la hora deseada. El tiempo se puede configurar hasta 50 minutos.
2. Cuando termine de cocinar, sonará un pitido. Antes de encender el horno, retire los siguientes elementos:
 - A. Bandeja colectora; 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 (solo modelo con encendido manual)



Encendido manual

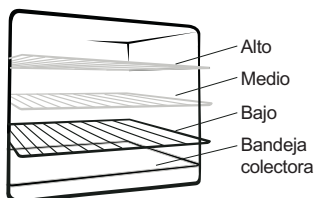
Gire la perilla a la posición máxima y, al mismo tiempo, mantenga una cerilla cerca del quemador del horno.

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 de 10 a 20 minutos.
2. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.
3. Su cocina a gas puede tener un control térmico o un termostato. El horno con termostato da una temperatura más precisa, como se identifica en el mando del horno.

Rejillas del horno:



El nivel para colocar la rejilla o bandeja para hornear dependerá del tipo de alimento que desee cocinar. Le recomendamos:

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

Importante

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

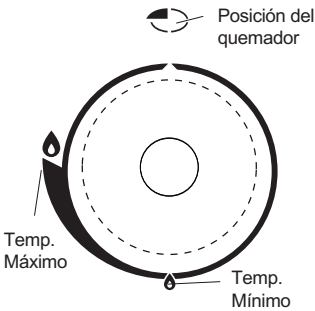
Encendido del quemador



Encendido del quemador

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

Encendido eléctrico (solo para algunos modelos):



Presione el botón de encendido y al mismo tiempo gire la perilla en sentido antihorario hasta que se enciendan los quemadores.

1. Seleccione la temperatura.
2. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar el quemador.

Luz del horno (solo para algunos modelos):



Encendedor de luz

1. Presione el botón que indica la luz del horno para encender la luz.
2. Para apagar la luz, vuelva a pulsar el botón.

Importante (solo para algunos modelos)

Es normal que todos los quemadores produzcan un chisporroteo continuo al presionar el encendido eléctrico.

Uso de la parrilla para asado (solo para algunos modelos):

1. Retire la rejilla del horno y reemplácela con la bandeja.
2. Coloque la comida en la parrilla para asado y fíjela con los tenedores, luego instale la varilla en el soporte correspondiente dentro del horno.
3. Gire la perilla "Asar" como se indica en el punto anterior.
4. Cierre suavemente la puerta para comenzar a asar.

Accesorios (solo para algunos modelos):

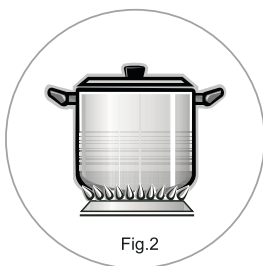
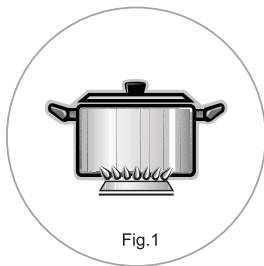
Brocheta para asado
La velocidad media del motor calienta la comida por igual. Esto garantiza la calidad nutritiva de los alimentos.

Consejos y precauciones

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, y espere un tiempo razonable a que se enfríen antes de manipularlos.
3. Cuando use el horno, evite el contacto con el vidrio. Evite que los niños estén en la cocina cuando esté cocinando.
4. No permita que los niños se sienten en la puerta del horno, ni ponga objetos pesados sobre ella.
5. Para evitar descargas eléctricas, desenchufe su cocina a gas cuando reemplace la luz del horno.

Recomendaciones importantes

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 arda al aire libre (fig. 3). Es recomendable reducir la llama tan pronto como el líquido empiece a hervir, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya ventilación adecuada en la habitación donde está instalada su cocina. Para un encendido más fácil, encienda el quemador antes de colocar la sartén sobre la rejilla.



Consejos de cocina

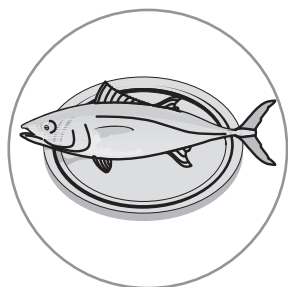
Para hornear carne, precaliente el horno por lo menos durante 15 minutos a máxima temperatura.

Pasteles



Los pasteles deben hornearse a temperaturas moderadas entre 350 °F y 400 °F y requieren precalentar el horno durante 15 minutos. No abra la puerta del horno cuando cocine platos con levadura (pan, masa con levadura y soufflés); corrientes de aire frío impiden el crecimiento de la masa. Para comprobar el punto de horneado, introduzca un palillo en el centro del alimento. Si el palillo sale seco, la masa está cocida al punto. Espere que pase al menos 3/4 del tiempo de horneado esperado antes de realizar la verificación. Si la masa está más cocida por fuera que por dentro, será necesario un mayor tiempo de horneado a una temperatura más baja.

Pescado



Ase pescados pequeños a alta temperatura. Para pescados de tamaño mediano, comience a asarlos a una temperatura alta y luego reduzca gradualmente la temperatura. Para los pescados grandes, áselos 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 debe ser 1 kg (2,2 lb) para evitar que se seque demasiado. Si el pedazo de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. No necesitará margarina o aceite si el rollo de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la grasa esté ubicada justo a un lado del pedazo de carne, colóquelo en el horno con este lado hacia arriba; la grasa se derretirá y se extenderá hacia el fondo. Comience a asar la carne roja a temperatura alta, y redúzcala después para terminar de cocinarla 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 pedazos de carne deben sacarse del frigorífico una hora antes de cocinarlos, para que no se pongan ásperos con la variación brusca de temperatura.

Coloque la carne en el horno en recipientes poco profundos 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 en el horno a temperatura mínima.

Limpieza y mantenimiento

Antes de cualquier limpieza o servicio, desenchufe su cocina a gas y cierre la llave del gas. No use ninguno de los siguientes productos de limpieza: queroseno, gasolina, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, ya que pueden manchar su cocina.



1. 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 esponjas metálicas, polvos abrasivos ni productos corrosivos que puedan rayar estas superficies.
2. Mantenga limpios los electrodos del encendedor eléctrico.
3. No use papel de aluminio en la superficie de la cocina, ya que podría mancharla.
4. 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.).
5. Limpie periódicamente la base del quemador, la tapa del quemador y el quemador con agua tibia y detergente neutro. Séquelos antes de volver a colocarlos.
6. Los puntos de óxido en la parte inferior de la tapa del quemador no interfieren con el funcionamiento de su cocina a gas.
7. Las manchas blancas o plateadas en las rejillas son normales debido al contacto con la parte inferior de los utensilios de cocina.

Importante

Cuando limpie la placa o los quemadores, evite que los restos de comida entren al horno y se fijen en la salida de gas.

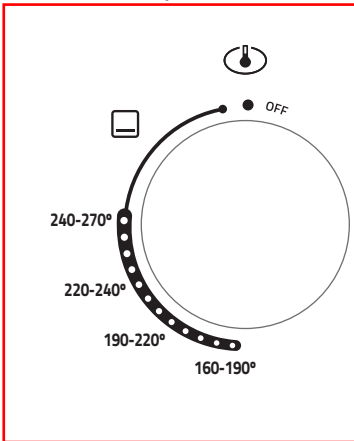
Antes de usar su cocina por primera vez:

1. Limpie la superficie de cocción de acero inoxidable quitando toda la cinta plástica, como especificado en 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 límpielo con agua tibia.
4. Lave antes de usar por primera vez todos los accesorios, incluidas las rejillas para sartenes y las rejillas traseras.
5. Cuando utilice el horno por primera vez, manténgalo encendido durante varios minutos para eliminar los olores y gases normales que se producen.

Cubierta de vidrio

1. Antes de cerrar la cubierta de vidrio, asegúrese de que todos los quemadores se hayan enfriado. Nunca encienda los quemadores con la cubierta de vidrio cerrada. El calor y las llamas pueden romper el vidrio.
2. Cuando está cerrada, el propósito de la cubierta de la cocina es proteger la superficie contra el polvo y, cuando está abierta, evitar salpicaduras de grasa en la pared de atrás.
3. No utilice la cubierta como superficie de trabajo.
4. No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio. (máx. 3.0kg/6,5lb y 50°C/125°F).

Instrucciones para la parrilla en el horno de gas independiente (solo para algunos modelos):



1. El horno se controla a través de una válvula doble de salida de gas, y la válvula controla por separado el botón y el quemador superior (pero no puede hacer que los dos quemadores funcionen juntos al mismo tiempo).
2. Al usar la función de parrilla, siga estos pasos: Encienda el interruptor de gas principal, si está permitido, verifique que la presión en el sistema de flujo de gas cumpla con el tipo y coincida con la presión marcada en la etiqueta de clasificación.
3. Presione el botón de encendido con la mano izquierda y, al mismo tiempo, presione la perilla de operación de la válvula y gírela a la derecha (en sentido horario) 60 grados con la mano derecha, y se escuchará el sonido de descarga de encendido a alta presión. La parrilla se encenderá y la llama atravesará todos los orificios de fuego rápidamente; la llama debe ser estable. Después de 4-5 segundos, suelte ambas manos.
4. Confirme que la parrilla funcione normalmente, después de colocar los alimentos que deben asarse, cierre suavemente la puerta del horno. No cierre la puerta de forma rápida y con fuerza, o la llama se apagará debido al salto de presión en la cavidad.
5. Después de cerrar la puerta, observe a través de la ventana que la llama arda de forma estable; configure el temporizador para asar según sus necesidades.

Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas	Perforación en la manguera de conexión o en la tubería.	Cambie la instalación
	Posición incorrecta de los quemadores.	Colóquelos en la posición correcta.
	Un quemador del horno en uso se apagó accidentalmente.	Llame al servicio de atención al cliente.
	Regulador de presión mal instalado.	Instálelo correctamente.
Fuerte olor	Aceite y grasa utilizados para fabricar su cocina.	Es normal la primera vez que la usa.
Ruido	Expansión del metal debido al calor.	Normal.
Los componentes eléctricos no funcionan	Enchufe de la cocina sin corriente.	Conecte el cable de alimentación. Compruebe el enchufe conectando una lámpara.
Al encender la lámpara, la varilla para asar.		Normal.

