



## ESTUFAS DE GAS

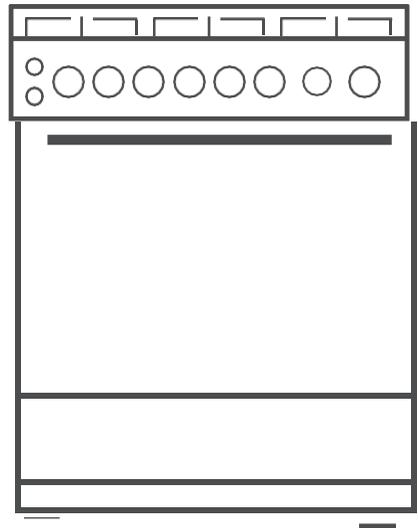
Advertencia: Lea con atención este manual antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

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.

IMPORTADOR: MIDEA MÉXICO S. DE R.L. DE C.V.  
AV. EUGENIO GARZA SADA 3820  
COL. MAS PALOMAS  
MONTERREY, N.L.  
C.P. 64780 MÉXICO

## MANUAL DE USUARIO



**MODELO:**  
**MGS30FS1EBB**  
**MGS30FS1EMG**  
**MGS30FS2EMG**  
**MGS30FS2EMSS**

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

# CONTENIDO

---

Instrucciones de seguridad ..... 4

Antes de instalar ..... 7

Instrucciones de Instalación..... 8

Componentes del producto..... 14

Operación..... 15

Limpieza y mantenimiento ..... 19

Solución de problemas ..... 23

Especificaciones técnicas ..... 24

## Lea este manual

Dentro de este manual del usuario encontrará muchos consejos útiles sobre cómo utilizar y mantener su cocina a gas.

Un poco de cuidado preventivo de su parte puede ahorrar una gran cantidad de tiempo y dinero durante la vida de su cocina a gas.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



## ADVERTENCIA

Este manual es válido para varios modelos.

Las variaciones en los detalles para cada cocina son posibles.

El funcionamiento seguro de este aparato solo se puede garantizar si se ha montado e instalado profesionalmente de acuerdo con estas instrucciones.

La persona que montó e instaló el aparato es responsable por daños o fallas que resulten de un montaje o instalación incorrectos.

Todos los trabajos de instalación y ajuste, así como la conversión a un tipo diferente de gas, deben ser realizados por una persona autorizada y deben realizarse de acuerdo con las normas y regulaciones 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 aparato, verifique que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del aparato. La configuración permitida del aparato se encuentra en la placa de características.

Los aparatos eléctricos siempre deben estar conectados a la tierra.

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

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del 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 del 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 aparato sean compatibles.

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

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Instale y conecte de acuerdo con las normas vigentes. Se debe tener especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.

No se pueden usar guardias de cocina. El uso de encimeras inadecuadas puede causar accidentes.

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



## LEA ANTES DE USAR SU APARATO

- Estas advertencias se han ofrecido en el interés de la seguridad, por favor lea atentamente antes de instalar o utilizar el aparato.
- Para mantener la EFICIENCIA y la SEGURIDAD de este aparato, le recomendamos:
  - Llamar al servicio autorizado por la empresa que le vendió el producto.
  - Siempre utilice repuestos originales.
- 1- Este aparato está diseñado para uso doméstico y no profesional.
- 2 - Antes de utilizar el producto, lea el manual de instrucciones cuidadosamente, ya que debe de encontrar todas las instrucciones que se requieren para garantizar la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Siempre manténgalo a mano para futuras consultas.
- 3 - Después de remover el embalaje, asegúrese de que no haya ninguna parte dañada. Si usted tiene alguna duda, no utilice el aparato. Contáctese con el servicio más cercano proporcionado por la empresa que le vendió el producto. Nunca deje los componentes del embalaje como plásticos, bolsas, espuma de polietileno, clavos, etc. al alcance de los niños, ya que son una fuente de peligro potencial.
- 4 - Este producto debe de ser instalado por una persona calificada en complemento con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por instalación indebida que puede dañar a personas, animales y daños a la propiedad.
- 5 - Este aparato está diseñado para poder ser utilizado por niños a partir de 8 años. Personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento estarán bajo supervisión e instruidas sobre el uso del aparato de una manera segura para entender los riesgos involucrados cuando se utiliza el aparato.
- 6 - La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si está instalada correcta y eficientemente conectada a tierra, de acuerdo con la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea segura, en caso de tener dudas llame a un electricista calificado para que lo revise. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no ha sido puesto a tierra.
- 7- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y toma corriente soporte la potencia máxima de la cocina, tal como se indica en la etiqueta. Si tiene alguna duda llamar a un técnico calificado.
- 8 - Cuando la cocina es utilizada por primera vez, es probable que emita un olor desagradable, esto se irá con los usos. Cuando utilice el producto por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, ej, abra las ventanas, puertas o utilice algún extractor de humo para evitar que las personas que son sensibles al humo y los olores. Es recomendable quitar a las mascotas de la habitación hasta que el olor haya cesado. Este olor se debe a fin temporal por el revestimiento del horno y elementos antihumedad.
- 9 - Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento, desconectado el interruptor principal y colocar todas las perillas en posición OFF.
- 10 - Las aberturas y ranuras de ventilación y dispersión del calor en la parte trasera y debajo del panel de control nunca deben de ser cubiertos.
- 11- El usuario no debe de sustituir el cable de alimentación del aparato. Siempre llame a un centro de servicio post venta autorizado por el vendedor en caso de que el cable se haya dañado o deba de ser remplazado.
- 12 - Este aparato debe de ser utilizado para el fin al cual fue creado. Cualquier otro uso es considerado inapropiado y consecuentemente peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daño causado por el uso inapropiado e irresponsable.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

13 - Una serie de reglas fundamentales debe seguir cuando se utilizan aparatos eléctricos. Los siguientes son de particular importancia. No toque el aparato con las manos si tiene los pies mojados, o si está descalzo. Nunca permita que el cable principal quede muy extendido, tirante o dañado cuando la cocina se mueve para su limpieza. No utilice la cocina si el cable está dañado, consulte con un electricista especializado. No permita que la cocina sea utilizada por niños si no tienen supervisión.

14 - Siempre desconecte la electricidad de la cocina y permita que el calor baje antes de demoverla o hacerle el mantenimiento.

15 - Peligro de incendio: no almacene productos sobre la cocina.

16 - Para evitar derrames accidentales no use utensilios con fondos irregulares o deformes sobre los quemadores o las placas eléctricas.

17 - Se debe tener especial cuidado al utilizar cacerolas con coladores, etc. A fin de evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben ser utilizados sin vigilancia ya que además el aceite caliente puede hervir y también podría inflamarse.

18 - Partes de este aparato, las superficies para cocinar, retienen el calor por períodos considerables después de apagado. Se debe por lo tanto, tener cuidado al tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado totalmente.

19 - Nunca utilice líquidos inflamables como alcohol y gasolina cerca del aparato en uso.

20 - Cuando utilice pequeños aparatos eléctricos cerca de la cocina, mantenga el cordón de alimentación eléctrica lejos de las superficies calientes del producto.

21 - Asegúrese de que las perillas estén en posición OFF cuando el aparato no está en uso. También hacer que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato, sobre todo para que los niños no jueguen con el aparato.

22 - Cuando el artefacto está en unos los elementos calientes y algunas partes sobre el horno se volverán extremadamente calientes. Asegúrese de no tocar ninguna de las partes y mantener a los niños lejos.

23 - Si utiliza el cable de alimentación de una sola fase, el área mínima de la sección transversal es de 10mm<sup>2</sup>. Durante tres fases el área de sección transversal la mínima es de 2.5mm<sup>2</sup>.

24 - El producto que usted ha comprado puede tener pequeñas diferencias al ilustrado en este manual. Por favor ver la información relativa a su modelo.

25 - No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio, ya que pueden rallar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

26 - Cualquier derrame debe ser retirado de la tapa antes de la apertura, y la superficie de la placa debe permitir que se enfríe la placa.

Por favor lea las instrucciones a continuación antes de utilizar el producto.

## SIEMPRE

- Siempre controle que las perillas estén en posición OFF cuando no está utilizando el producto y una vez haya finalizado de usarlo.

- De un paso atrás cuando abra la puerta del horno para permitir que cualquier acumulación de vapor o calor puedan dispersarse

- Utilice unos guantes de buena calidad cuando retire cosas del horno.

- Coloque las fuentes centralmente sobre la placa caliente y hacer que las manijas estén alejados de el borde de la placa de cocción para así evitar que se caliente por alguna otra hornalla.

- Tenga cuidado para evitar quemaduras cuando encienda las hornallas.

- Desconecte la corriente eléctrica y asegúrese de que las partes estén frías antes de comenzar cualquier mantenimiento o limpieza.

- Asegúrese de que las parrillas estén colocadas correctamente antes de encender el horno.

- Mantenga el producto limpio, ya que la acumulación de grasa puede provocar un incendio.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga los principios básicos de manipulación de alimentos e higiene para evitar el crecimiento de bacterias.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Refiera el servicio a un técnico de servicio calificado.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento del interior del horno, ya que durante su uso el horno se calienta.

## NUNCA

- Nunca forre el interior del horno con papel de aluminio ya que esto puede causar que el aparato se sobrecaliente.
- Nunca deje que a los niños sin vigilancia cuando el aparato esté en funcionamiento y después de su uso ya que este puede provocar quemaduras por su sobrecalentamiento.
- No permita que niños o personas sin experiencia manipulen el aparato sin supervisión.
- Nunca permita que nadie se sienta sobre el aparato o cualquier parte de él.
- Nunca coloque cosas sobre el aparato para que los niños no quieran alcanzarlos.
- Nunca deje nada en la superficie de las placas cuando no hay nadie o cuando no esté en uso.
- Nunca remueva las parrillas del horno cuando el horno está caliente.
- Nunca calentar recipientes de alimentos sin abrir ya que la presión puede acumularse y esto causar que el envase se reviente. Ej. enlatados, etc.
- Nunca almacene productos químicos alimenticios recipientes a presión sobre el aparato o en armarios inmediatamente por encima del aparato.
- Nunca coloque objetos inflamables o de plástico o cerca de la superficie de cocción.
- Nunca llene un sartén con mucho aceite o grana, nunca mas del 1/3, y usar tapas.

**Mantenga los alrededores del aparato libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.**

**No obstruya la salida de los gases de combustión del horno o asador.**

**No utilice el aparato como calefactor de ambiente**

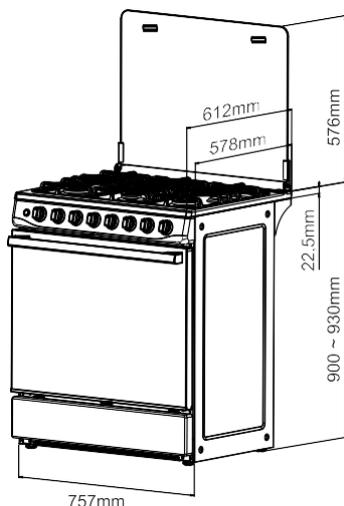
**Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura mayor a 95°C, para que no sufran deformaciones.**

**Si huele a gas:**

- Abra las ventanas**
- No accione interruptores eléctricos**
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso**
- Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas**

# ANTES DE INSTALAR

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



## Aparato

### Desembalar

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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

### Dimensiones del aparato

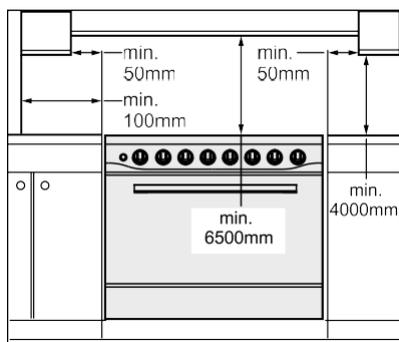
Tenga en cuenta las dimensiones especificadas

### La placa de características

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

Nunca retire la placa de características del aparato.

Los valores de configuración se especifican en una etiqueta en el embalaje del dispositivo.



## Unidades adyacentes

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

## Guía para la ventilación.

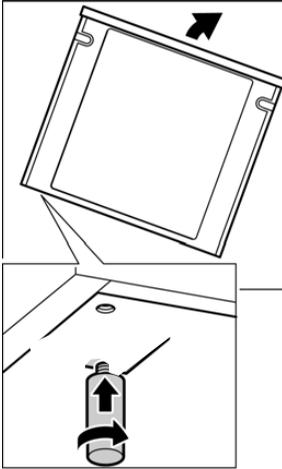
Este aparato solo puede instalarse en una habitación con suficiente ventilación y de acuerdo con las regulaciones aplicables y los requisitos de ventilación.

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).

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

El aparato también se puede utilizar sin la protección contra salpicaduras.



Ajuste de las patas ajustables (solo para modelos específicos)

Antemano:

- Retire todas las piezas que no estén permanentemente fijadas, especialmente los soportes y quemadores de la bandeja.
- Retire los accesorios del horno.

**Proceda de la siguiente manera:**

- Incline el aparato levantando ligeramente un lado del suelo.
- Con las placas en la posición, apriete las patas ajustables en los orificios de montaje en la parte inferior del aparato.
- Repita el proceso en el otro lado.

Usted puede hacer los ajustes finales en los pies para nivelar el aparato tan pronto como el suministro de gas y electricidad esté conectado. Si es necesario tirar del aparato, atornille completamente las patas ajustables. Realice los ajustes finales sólo cuando se hayan completado las demás tareas de instalación.

## Conexión eléctrica

Sólo un técnico licenciado puede conectar el appliance.

El aparato debe instalarse de acuerdo con las regulaciones más recientes del IEE (Institute of Electrical Engineers).

El aparato puede dañarse si está conectado incorrectamente.

Asegúrese de que la tensión de la fuente de alimentación coincide con el valor especificado en la placa de clasificación.

La placa de clasificación se puede encontrar en el interior de la pestaña del compartimento de almacenamiento.

Asegúrese de que la fuente de alimentación esté

debidamente puesta a tierra y que el fusible y el sistema de cableado y tubería en el edificio puedan soportar la carga del aparato.

Se recomienda configurar el circuito del dispositivo a 16 A.

Cuando conectar el cable de alimentación, asegúrese de que:

- el cable no está preso o aplastado.
- el cable no entra en contacto con bordes o aristas de corte.
- el cable no entra en contacto con piezas que pueden alcanzar temperaturas superiores a 50°C por encima de la temperatura ambiente.

### Conexión del cable de alimentación

Cuando el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación, es necesario un interruptor de aislamiento de todos los polos con una holgura de contacto.

La desconexión completa de acuerdo con las condiciones especificadas en la categoría de sobretensión III debe garantizarse.

El cable de tierra está excluido de ello.

### Sustituir el cable de alimentación

El cable de alimentación se reemplaza por la tabla trasera.

El cable de alimentación debe ser del siguiente tipo:

Para 220-240V ~ Modos:

- 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 120V ~ Modos:

- SPT-2, SJT
- 3G18AWG

Deje el cable de alimentación ligeramente hacia arriba para poder extraer el aparato para su limpieza.

### Proceda de la siguiente manera:

- Quite el respaldo trasero.
  - Suelte el tornillo en el bloque de terminales que fija el cable en su lugar.
  - Suelte los contactos del tornillo y sustituya el cable por uno nuevo con la misma longitud.
- El cable debe estar de acuerdo con las especificaciones estipuladas.
- Conecte el cable amarillo verdoso al terminal <.
- Este hilo debe ser al menos 10 mm más largo que los demás hilos.
- Conecte el cable neutro azul al terminal N.
  - Conecte el cable marrón al terminal L.

## Conexión a gas

El aparato está diseñado para operar con Gas L.P. y Gas Natural, en fábrica fue ajustada para trabajar con Gas L.P. Para usarse con Gas Natural deberá de contactar a nuestra red de Centros de Servicio. Vea la sección "Servicio" en la página 24

El aparato debe estar conectado de acuerdo con la normativa vigente. Antes de instalar el aparato, verifique que las condiciones locales (tipo de gas y presión) sean compatibles con la configuración del aparato. La configuración permitida del aparato se puede encontrar en la placa de características. La conexión a las líneas de gas y al accesorio de sellado debe realizarse profesionalmente de acuerdo con las normas vigentes en la actualidad.

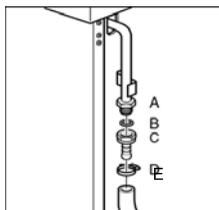


### Conexión de gas en el aparato.

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

**GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN**  
2,75 kPa; 28 cm COL. AGUA

**GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN**  
1,76 kPa; 18 cm COL. AGUA



Proceder de la siguiente manera:

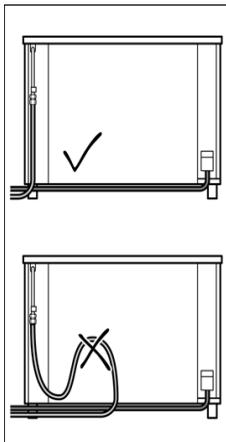
Atornille la unión del tubo corrugado (C) y la junta (B) a la conexión de gas (A).

Sostenga la unión del tubo corrugado (C) en su lugar con una llave y atornille la pieza de conexión a una manguera flexible de conexión de gas (E).

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

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

### Válvulas 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 apropiada y la encimera. Asegure el acceso sin obstáculos a esta válvula.

### Comprobación de fugas

Después de conectar la línea de gas, revise las conexiones en busca de fugas con agua jabonosa.

### Uso inicial

Encienda el aparato como se describe en el manual de instrucciones.

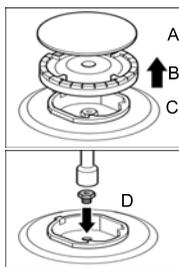
Encienda todos los quemadores y verifique que las llamas permanezcan estables tanto en la configuración alta como en la baja.

## Convertir el tipo de gas

Si el dispositivo aún no está configurado para el tipo de gas existente, se debe convertir el dispositivo. La conversión a un tipo diferente de gas debe ser realizada por un experto autorizado de acuerdo con las regulaciones aplicables.

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

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

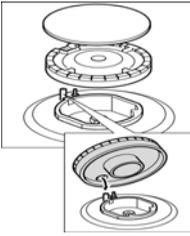


### Quemadores de placa caliente

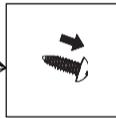
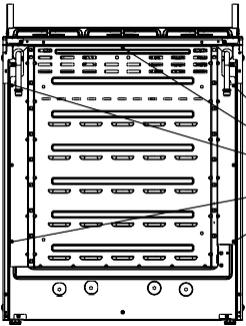
#### Reemplazo de las boquillas

Proceder de la siguiente manera:

- Retire los soportes de la sartén.
- Retire las tapas del quemador (A) y los rociadores del quemador (B) de los quemadores (C).
- Retire la boquilla (D) y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la sección "Tabla general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de boquillas.
- Coloque cada rociador del quemador (B) en el quemador (C).



- Coloque la tapa del quemador correspondiente (A) exactamente encima de la taza.
- Vuelva a colocar los soportes de bandeja.

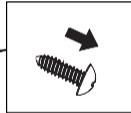
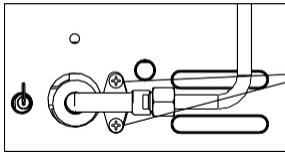


### Quegador de horno / parrilla

Reemplazo de las boquillas

Proceder de la siguiente manera:

- Afloje los 5 tornillos y tire de la cubierta posterior hacia arriba y hacia la parte delantera ligeramente.
- Afloje los 2 tornillos del quemador de sobre / parrilla.



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

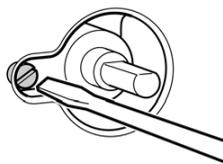
### Remontaje del quemador

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

## Ajustando la llama baja

Proceder de la siguiente manera:

- Abra la puerta del aparato. Presione la perilla de control del horno y gírela en sentido antihorario hasta la máxima 250.



encenderá. Mantenga presionado el botón de control durante unos 15 segundos.

Retire el mando de control.

Retire el tornillo de ajuste del grifo de gas en el panel de control, afloje ligeramente el tornillo de

la perilla de control y caliente el horno durante 15 minutos.

Retorne el mando de control a la configuración mínima 140.

- Retire la perilla de control nuevamente.
- Ahora, a través de la abertura del grifo de gas en el panel de control, ajuste el tornillo de ajuste interno hasta que una llama estable esté ardiendo correctamente.

Afloje el tornillo de ajuste para aumentar el flujo de gas o apriételo para disminuir el flujo de gas.

El ajuste es correcto cuando la altura de la llama pequeña es de alrededor de 3 a 4 mm.

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

- Vuelva a colocar el mando de control.

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

## Tabla general de boquillas

Tipo de quemador	Boquilla nº		Potencia		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
Triple llama	93	128	3,3	3,3	240g/h	240g/h
Rápido	85	130	2,8	3,0	240g/h	219g/h
Semi rápido	5	7	1,75	1,75	128g/h	128g/h
Queumador del horno (alto)	110	165	5,0	5,0	364g/h	364g/h
Queumador del horno (bajo)	102	150	4,3	4,3	313g/h	313g/h
Grill	74	110	2,0	2,0	146g/h	146g/h

## Posicionamiento y nivelación

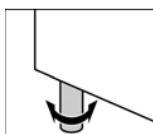
Posicionar el aparato

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

El suelo debajo debe ser duro y estable.

La pared inmediatamente detrás del aparato debe ser de material no inflamable, por ej. azulejos.

Si necesita tirar del aparato para posicionarlo, asegúrese de que los pies ajustables estén completamente apretados.



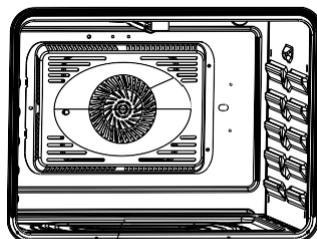
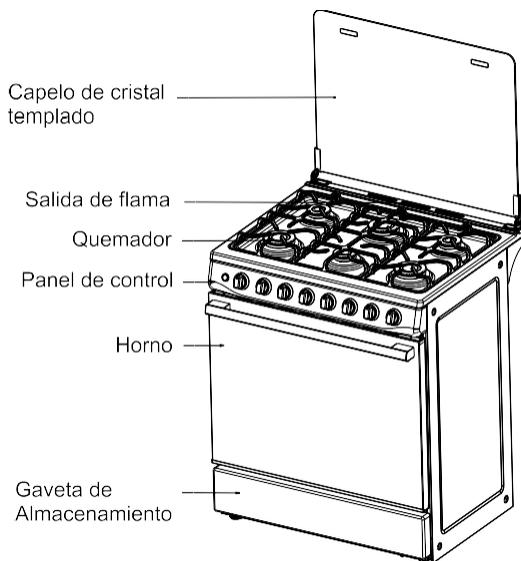
### Nivelación del aparato

Nivele el aparato tan pronto como se hayan completado todos los demás trabajos.

Para ello, gire las patas ajustables.

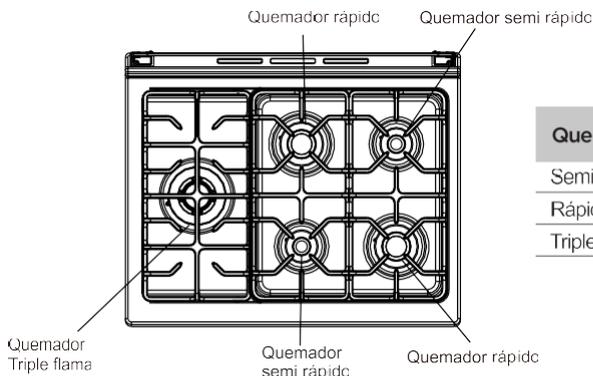
# COMPONENTES DEL PRODUCTO

Conozca su aparato. Usted encontrará información sobre el panel de control y la placa, además del horno, tipos de calefacción y accesorios.



Quemador del horno

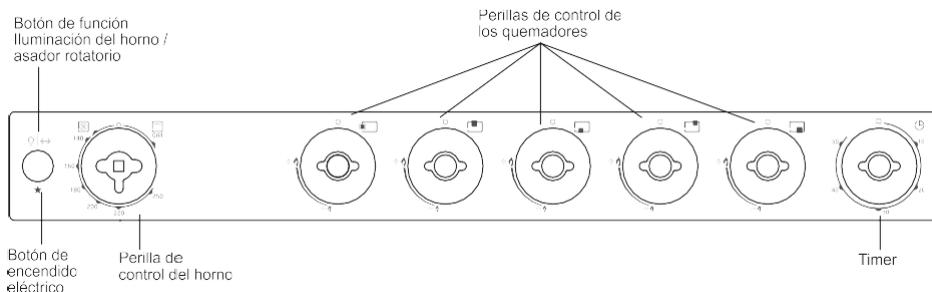
\*Las imágenes son solo para referencia, consulte su producto real para verificar las características.



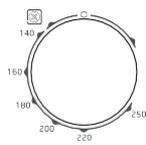
Quemadores	Diámetro de la olla o sartén
Semi rápido	12 - 20cm
Rápido	20 - 23cm
Triple flama	23 - 26cm

\*Configuración modelo  
MGS30FS2EMSS

## Panel de control



### Botón de control del horno



• Apagado

140 - 250 Quemador de gas del horno encendido, rango de temperatura en °C

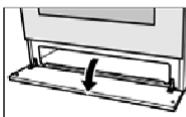
\*Las imágenes son solo para referencia, consulte su producto real para verificar las características.

### Timer (Exclusivo modelo MGS30FS2EMSS)

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

El Timer corre independientemente del horno.

### Compartimiento de almacenamiento

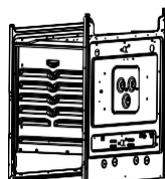


Abra el compartimiento de almacenamiento doblando el panel frontal. Este compartimiento se puede utilizar para almacenar accesorios de cocina o horno.

Riesgo de fuego.

Nunca deje artículos combustibles en el compartimiento de almacenamiento.

## Acesorios



Los accesorios se pueden insertar en el horno en 5 posiciones diferentes.

Esto permite que las comidas sean removidas fácilmente.

Se puede comprar accesorios en el servicio postventa o en tiendas especializadas.



#### Estante para hornear y asar

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, asar a la parrilla y comidas congeladas.



#### Asador rotatorio

Para asados y grandes piezas de ave. Use solo en combinación con la bandeja de hornear esmaltada.

# OPERACIÓN

## Quemadores de gas

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

## Encender el quemador de gas

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

La llama no es estable entre la posición Off y Máx.. Por lo tanto, siempre seleccione una posición entre Máx. y Min..

## Apagar el quemador de gas

Gire la perilla de control del quemador requerido a la posición de apagado.

## Si la llama se apaga

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

Si la llama se apaga, el gas se escapará. Nunca deje el quemador de gas desatendido durante la operación.

Asegúrese de que la comida no hierva y que no haya corrientes de aire al cocinar.

## Si el quemador de gas no se enciende

En el caso de un corte de energía o de un enchufe de encendido húmedo, encienda el quemador de gas con un encendedor de gas o un fósforo.

Tenga en cuenta que, en el caso de aparatos con tapa de cocina, los quemadores en el horno sólo se pueden encender si la cubierta de la placa está abierta.

## Encender la luz del horno

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

## Apagar la iluminación del horno

Presione el botón de función hacia abajo para que se encienda el horno.

## Modos de funcionamiento

Modos de funcionamiento	Quemadores	Uso
140 - 250°C Calefacción convencional	Quemador del horno	Para tartas y pasteles, aves, uniones magras de carne, p. Ej. Ternera y caza.
Grill	Quemador del Grill	Para carnes, embutidos, pescados y tostadas.
Combinación (calefacción convencional más parrilla)	Quemador del horno y quemador del Grill	Para pasteles y dulces, asar, tostadas con cubiertas, aves y peces, articulaciones, salchichas y bifés.

### **Funcionamiento del quemador del horno**

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

### **Encender el quemador del horno**

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

A continuación, cierre con cuidado la puerta del aparato.

3. Ajuste la temperatura requerida con el mando de control. No gire la perilla más allá de 140.

### **Apagar el quemador del horno**

Cuando el plato esté listo, presione ligeramente la perilla de control y gírela hacia la derecha hasta la posición 0.

### **Si la llama se apaga**

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

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

### **Si la llama se apaga**

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

Si la llama se apaga, el gas se escapará. Nunca deje el quemador de gas desatendido durante la operación.

Asegúrese de que no haya borradores.

### **Utilizando el asador rotatorio**

El asador giratorio se puede utilizar para cocinar uniones tales como uniones enrolladas y aves de corral con excelentes resultados.

La carne se asa a fondo y de manera uniforme.

Utilice el asador rotatorio junto con la parrilla.

### **Preparando articulaciones**

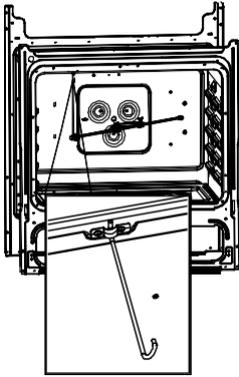
Coloque la unión lo más central posible en el asador giratorio y asegúrela en ambos extremos con los clips de retención.

También puede atar la unión con una cuerda.

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

Esto evitará que se vuelvan demasiado oscuros.

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



### Insertando el asador rotatorio

Inserte el asador rotatorio de la siguiente manera:

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

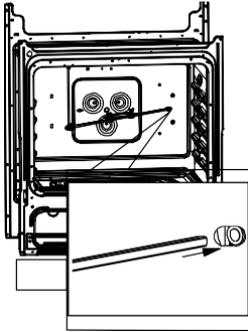
Riesgo de quemaduras

Nunca toque las superficies calientes del compartimento de cocción o los elementos calefactores.

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

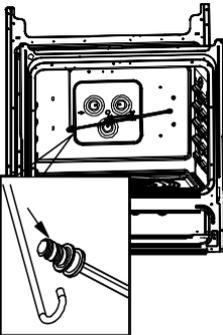
Abra la puerta del aparato con cuidado.

El vapor caliente puede escapar.



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

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



3. Enganche el otro extremo en el soporte.

4. Vierta un poco de agua en la bandeja de hornear y deslice esto en la posición 1 del estante para recoger la grasa de la escorrentía.

### Conectando asador rotatorio

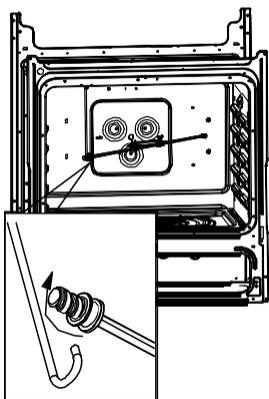
Presione el botón de función para el modo de rotación rotativa.

El botón simplemente encaja y se inicia la operación.

### Apagar el asador rotatorio

Presione el botón de función para el modo de rotación rotativa.

El botón se libera y se desactiva la operación.



### Extracción del asador rotatorio

Riesgo de quemaduras.

Nunca toque las superficies calientes del compartimento de cocción o los elementos calefactores.

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

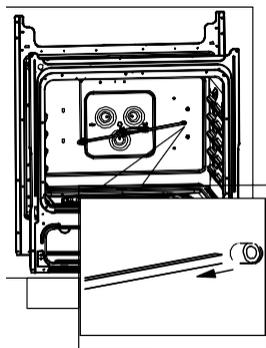
Abra la puerta del aparato con cuidado.

El vapor caliente puede escapar.

Riesgo de quemaduras.

Nunca toque el asador rotatorio u otros accesorios directamente cuando estén calientes.

Siempre use guantes para horno o guantes resistentes al calor cuando maneje accesorios calientes.



### Retire el asador rotatorio de la siguiente manera:

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

### Operando el Timer (Exclusivo en modelo MGS30FS2EM55)

El cuidador de minutos corre independientemente del horno.

#### Configuración de un tiempo de cocción

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

#### El tiempo de cocción ha transcurrido

Una señal suena una vez que el tiempo ha transcurrido.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

## Limpeza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido eléctrico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periódicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

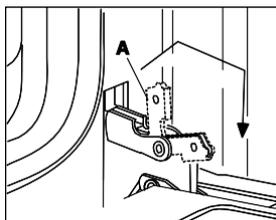
En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

## Limpeza del vidrio interior del horno

Se puede quitar el vidrio interior de la puerta del horno: con la puerta en la posición semiabierta, use ambas manos para quitar el vidrio. Después de limpiar, vuelva a colocar el vidrio en el orden inverso.

Nota: En algunos modelos, el vidrio es serigrafiado.

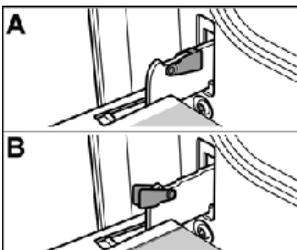
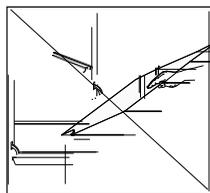
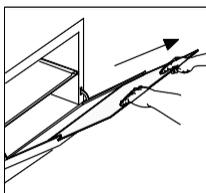
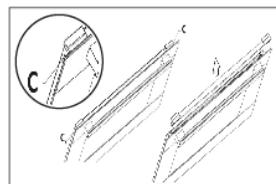
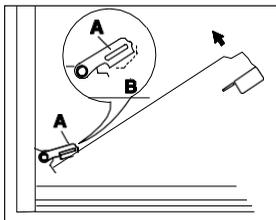
En este caso, cuando vuelva a colocar el vidrio, asegúrese de que la parte impresa sea legible cuando se abra la puerta del horno.



### El cristal interior del horno con broche de fijación (solo para los modelos donde se proporciona)

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

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Gire los ganchos de 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 semiabierta, presione los dos botones C en el perfil superior y extraiga el perfil.
5. Use ambas manos para quitar el vaso.
6. Después de limpiar, vuelva a colocar el vidrio procediendo en orden inverso.



### Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

Se puede quitar la puerta del aparato para facilitar la limpieza.

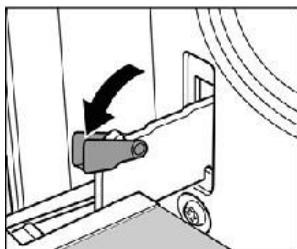
Las bisagras de la puerta del aparato están aseguradas mediante una palanca de bloqueo.

Cuando la palanca de bloqueo está doblada en (A), la puerta del aparato está asegurada. No puede ser desquiciado.

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

Riesgo de lesiones.

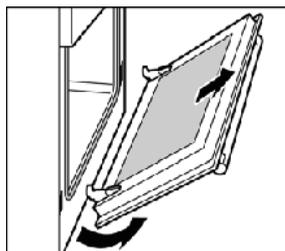
No meter dentro de la bisagra.



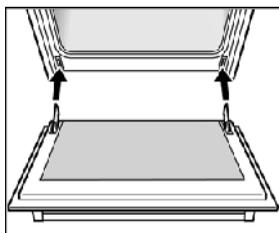
### Extracción de la puerta del aparato

Proceder de la siguiente manera:

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



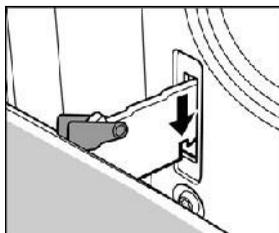
3. Cierre la puerta del aparato hasta que sienta resistencia en un ángulo de alrededor de 15° (en relación con la puerta cerrada del aparato).
4. Agarre la puerta de ambos lados con ambas manos.
5. Cierre un poco más la puerta del aparato.
6. Levante la puerta hacia arriba y en ángulo para retirarla. No desmonte la puerta.



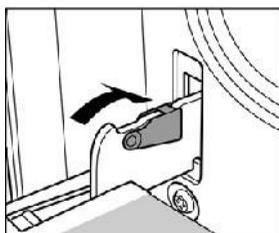
### Colocación de la puerta del aparato.

Proceda de la siguiente manera:

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



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



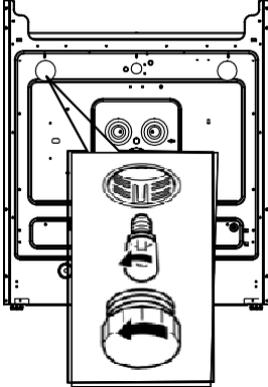
5. Doblar las palancas de bloqueo en ambos lados.
6. Cierre la puerta del aparato.

## Sustitución de la bombilla del horno

Si la bombilla del horno falla, debe ser reemplazada.

Las bombillas resistentes al calor de repuesto pueden obtenerse en el servicio de postventa o en tiendas especializadas. Por favor, especifique el número SN de su aparato.

No utilice ningún otro tipo de bombilla.



Proceda de la siguiente manera:

1. Apague el disyuntor correspondiente.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Coloque un paño de cocina en el compartimento de cocción si está frío para evitar daños.
4. Desatornille la tapa de vidrio de la bombilla dentro del compartimento de cocción girándola en sentido antihorario.
5. Reemplace la bombilla con una del mismo tipo.

Voltaje: 110~127 V

Potencia: 25 W

Resistencia a la temperatura: 300°C

6. Atornille nuevamente la cubierta de vidrio.

7. Retire el paño de cocina y vuelva a conectar el interruptor automático.

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Falla	Causa	Solución
El panel de la puerta se calienta cuando el horno está caliente.	Ocurrencia normal causado por la diferencia de temperatura.	Imposible; Esto no tiene efecto en el rendimiento del horno.
La llama (horno) no quema a través de todas las aberturas de salida.	Acumulación normal de suciedad.	El quemador debe ser limpiado profesionalmente.
El aparato no funciona.	Interruptor defectuoso.  Corte de energía.	Mire en la caja de fusibles y verifique que el disyuntor del dispositivo funcione correctamente. Compruebe si la luz de la cocina funciona, por ejemplo.
Todos los platos que se preparan en el horno se queman muy rápidamente.	Termostato defectuoso.	Llame al servicio postventa.
La iluminación del horno ha fallado.	La luz del horno es defectuosa.	Vuelva a colocar la luz del horno (ver sección "Reemplazo luz del horno")

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	MGS30FS1EBB / MGS30FS1EMG
Voltaje-Freq.	110V~127V / 50~60Hz
Capacidad	134L
Peso neto	46 kg
Tipo de gas	GLP+GN kit conv.
Dimensiones	67.4 ancho x 93.65 alto x 76.7 profundidad cm

Modelo	MGS30FS2EMG / MGS30FS2EMSS
Voltaje-Freq.	110V~127V / 50~60Hz
Capacidad	134L
Peso neto	47 kg
Tipo de gas	GLP+GN kit conv.
Dimensiones	67.4 ancho x 93.65 alto x 76.7 profundidad cm

Gracias por adquirir un producto MIDEA, nuestra empresa está comprometida en brindarle la mejor atención y el servicio que usted se merece. Por lo cual contamos con el soporte de una amplia red de Centros de Servicio. Si usted requiere de algún servicio, le pedimos se comuniquen por favor a nuestro Call Center al teléfono:

**800 000 0808**

Para el interior de la República, lada sin costo.



make yourself at home