

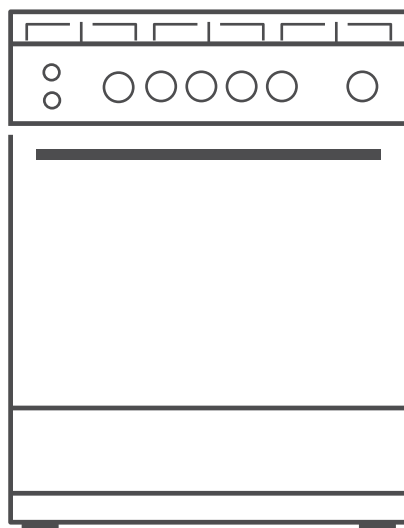


 CINA A GAS

Gas cooker

MANUAL DE USUARIO

Instruction manual



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.

Please read these important safety instructions

before use and retain for future reference.

MODELO/ models :
MGS30F2LBAGS-PE

www.midea-group.com



CONTENIDO

LEA ESTE MANUAL

Muchas gracias por elegir nuestros productos. Por favor lea las instrucciones antes de utilizar el producto. Este manual contiene información importante acerca del funcionamiento, cuidado y servicio del producto. Manténgalo en un lugar seguro para futuras consultas. Si el producto es vendido o transferido a otra persona, o usted se muda y deja el aparato, siempre asegúrese de dejar el manual de instrucciones junto al aparato, de modo que el nuevo propietario esté familiarizado con el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

CONTENIDO

Instrucciones de seguridad	02
Vista del producto	05
Instalación	06
Cómo usar	10
Limpieza y mantenimiento	15
Solución de problemas	16
Especificaciones técnicas	34

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU COCINA.

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.
- 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 moverla 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 de tener especial cuidado al utilizar cacerolas con coladores, etc. A fin de evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben de 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 10mm². Durante tres fases el área de sección transversal la mínima es de 2.5mm².
- 24 - El producto que usted ha comprado puede ser 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 par limpiar la puerta del horno de vidrio, ya que pueden rallar la superficie, lo que puede provoca la rotura del vidrio.
- 26 - Cualquier derrame debe de 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.
- 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.

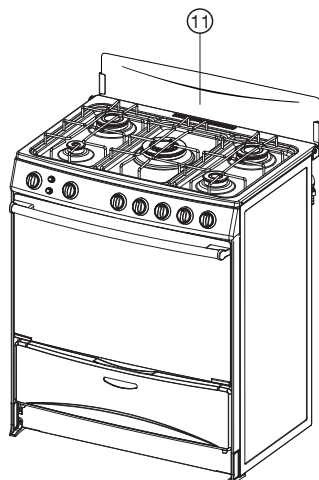
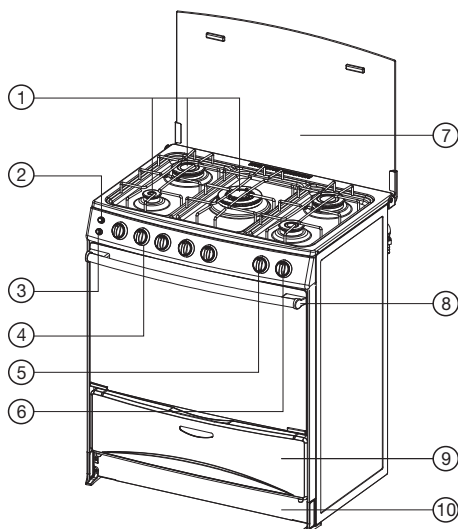
NUNCA

- 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 siente 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.

VISTA DEL PRODUCTO



No conecte este aparato hasta que lo haya ensamblado completamente de acuerdo a las siguientes instrucciones y se haya familiarizado con las mismas y también con los procedimientos de operación.



- ① Quemadores sellados
- ② Botón de la luz del horno*
- ③ Botón de encendido eléctrico*
- ④ Perillas de los quemadores
- ⑤ Temporizador*
- ⑥ Perilla de temperatura del horno
- ⑦ Tapa de vidrio*
- * (sólo algunos modelos)

- ⑧ Manija de la puerta del horno
- ⑨ Gaveta de almacenamiento*
- ⑩ Base
- ⑪ Copete*
- ⑫ Rejilla del horno (no se muestra)
- ⑬ Molde para hornear* (no se muestra)
- ⑭ Asador giratorio* (no se muestra)



La cocina eléctrica que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente de la que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

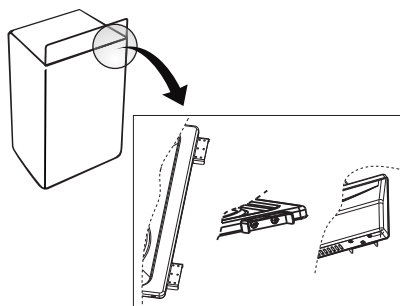
INSTALACIÓN

Condiciones del lugar de instalación

01. El uso de las cocinas a gas produce calor y humedad donde están instalados.
02. Asegúrese de que haya un buen flujo de aire, manteniendo la ventilación natural del aire a través de una ventana o puerta mediante la instalación de una campana para extraer el aire. Si la ventilación no es buena, esto podría causar falta de oxígeno, lo que es peligroso para la salud y el rendimiento del gas.
03. Si el rango de gas con el que va a trabajar será de un período largo, será necesario una ventilación extra para aumentar el flujo de aire.
04. La corriente de aire no debe disminuir el rendimiento de la llama o cortar la llama de gas.
05. Para instalar la cocina a gas GLP (Gas licuado de petróleo) y GN de tubería (gas natural), compruebe si la manguera tiene una llave de gas exclusivo para la cocina a gas y si está en buenas condiciones.
06. Asegúrese de que su casa tenga un conector exclusivo para el gas y éste se encuentre en buenas condiciones
07. No instale la cocina en la parte superior de las alfombras
08. No instale la cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.

Como montar el copete (sólo en algunos modelos)

El copete y el soporte se encuentran empacados en la cavidad del horno. Desempáquelos y coloquelo en la posición de montaje. Fije dos soportes detrás de la parrilla con 4 tornillos y luego coloque el backsplash en el soporte. Fijar el backsplash con 3 tornillos en cada lado como muestra la imagen.



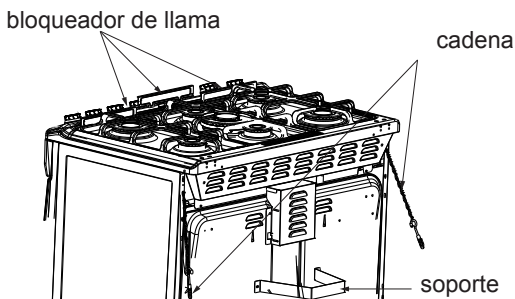
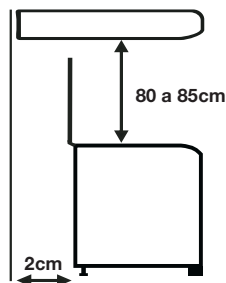
Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema

Colocación de la cocina

01. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la cocina y cualquier gabinete o cualquier campana instalada.
02. Deje al menos 2 cm en la parte de atrás y los lados para permitir la salida del calor.
03. Asegúrese de no bloquear la salida del gas del horno, incluyendo el embudo o las rejillas de ventilación del gas al instalar el horno.
04. El soporte metálico debe fijarse, ya sea para asegurar que el calor de la cubierta trasera pueda escapar sin problemas.



Instalación del gas

01. Esta cocina ha sido diseñada para GLP y GN.

02. Use siempre un regulador de presión (exclusivo para cocina) para cualquier tipo de cilindro.

La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

Datos técnicos del regulador:

- Presión: 275 mm C. A.
- Consumo máximo: 2 kg/h

03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20°C y mayores que 100°C, asegúrese que:

- La manguera no tenga enmiendas.
- No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
- La largura de la manguera debe ser inferior a 125cm.

04. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.

05. Utilice una manguera metálica ½ para conectar la salida del gas.

06. Solo utilice una manguera de plástico cuando esta no va conectada en la parte posterior de la cocina.

Instalación de la manguera

01. Coloque la abrazadera de metal al final de la manguera.

02. Coloque la manguera en la entrada del horno y apretar la abrazadera.

03. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctelo al regulador de presión.

04. Atornillar el regulador de presión al cilindro de gas cuidadosamente.

05. Después de la instalación, compruebe que no haya ninguna fuga utilizando jabón líquido.

06. Con el fin de combatir la cadena primero hacer un agujero en la pared. Ponga la tapa de plástico en ella y atornille el extremo de la cadena.



Asegúrese de la validez del regulador de presión.

La manguera y el regulador deben ser reemplazados cada 5 años o cuando estén rotos.

Cuidados con alimentos y utensilios

01. Para manipular y retirar alimentos utilice los guantes de cocina
02. No deje ropa o materiales inflamables cerca del quemador cuando la cocina está en uso. Cuando se utiliza aceite o mantequilla para freír se debe tener especial cuidado ya que estos pueden ser inflamables.
03. No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente los que contienen gran cantidad de residuos, o aceites y grasas.
04. Recipientes con bases curvas o bordes salientes no deben ser utilizados ya que pierden la estabilidad fácilmente.
05. Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro.

Para los niños

01. Para evitar accidentes, después de desembalar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
02. No permita a los niños manejar la cocina, incluso cuando esté desconectada.
03. Prevenga que los niños toquen la superficie de la cocina, y estén cerca cuando está en funcionamiento y o enseguida que se apague, por que la misma permanecerá caliente.

Para el usuario o instalador

01. Desconecte antes de la limpieza y para el mantenimiento
 02. Nunca desconecte el enchufe tirando del cable. Utilice el enchufe. no manipule el enchufe. No muerda, tuerza o tire del cable.
 03. Es peligroso modificar las especificaciones y características del gas. No instale la cocina en la parte superior del cable de alimentación.
 04. Conecte la salida de gas a su propia salida. No utilice un cable de extensión o un enchufe adaptador.
- Para evitar cualquier accidente, antes de sustituir la lámpara de luz, apague los quemadores superiores y desenchufe el aparato. Utilice una lámpara gama de 40w para reemplazarlo.

CÓMO USAR

Cómo utilizar el horno

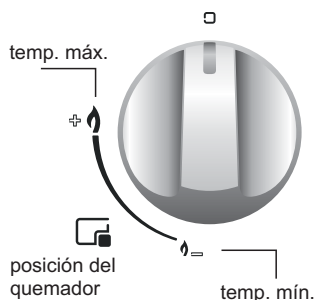
Antes de usar la cocina eléctrica por primera vez:

El aislamiento térmico de la cocina eléctrica produce durante los primeros minutos de funcionamiento humo y olores característicos.

Antes de usar el horno nuevo, se aconseja hacerlo funcionar por lo menos una hora a la máxima temperatura, con esta operación pueden producirse humos y olores desagradables debido a las conexiones del aislamiento térmico. Déjelo enfriar y en seguida limpie el piso del horno con agua tibia con trapo.

Perillas

01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Temporizador (sólo algunos modelos)

Utilice el Timer para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocción de un alimento .

Para activar el timer, gire el botón en el panel de control, primeramente hacia la derecha, hasta el final de su curso.

Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora .

Luz del horno (sólo algunos modelos)

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

02. Para apagar la luz, presione el botón nuevamente

Es normal que todas las hornallas reciban la descarga de encendido cuando presiona el encendido eléctrico

Importante: es normal que todas las hornallas parpaden cuando se quiere encender una de ellas con el encendido electrónico.



Encendido eléctrico (sólo alguno modelos)

Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido anti horario hasta que se encienda el horno.

01. Para asegurarse que el horno está encendido, cierre la puerta del horno cuidadosamente y pre caliente el horno por 10 a 20 minutos.

02. Seleccione la temperatura, apague el horno, gire la perilla a la posición de apagado.

03. Su cocina puede tener control de temperatura o termostato. Un horno con termostato le dará la temperatura más precisa como se identifica en la perilla del horno.



Parrilla del horno

La nivelación de la rejilla para hornear o la bandeja dependerán del tipo de alimento que desea cocinar.

Nosotros recomendamos:

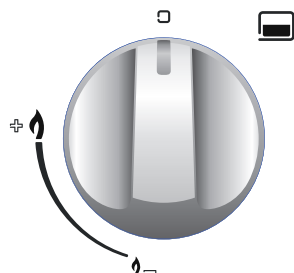
- Utilice el nivel deslizante central para hacer pan, pasteles etc.
- Siga las instrucciones de la receta adecuada
- Para hacer pan, galletas, pizzas o comidas similares, utilice la placa de cocción en la parrilla.

Importante:

Nunca cocine los alimentos directamente sobre las hornallas superiores o sobre la bandeja del horno.

Instrucciones del Grill (sólo para algunos modelos):

1. El horno se controla mediante una válvula de salida de gas dual, y la válvula controla por separado el botón y el quemador superior (pero no puede hacer que los dos quemadores trabajen juntos al mismo tiempo).
2. Cuando se utiliza la función de la parrilla, el proceso del funcionamiento debe ser: Encienda el interruptor principal del gas, si está permitido, compruebe el sistema del flujo de gas si la presión cumple el tipo y la presión que se proporcionan en la etiqueta de la calificación.
3. Presione el botón de encendido con la mano izquierda y, al mismo tiempo, presione el botón de operación de la válvula y gire a la derecha (en sentido de las manecillas del reloj) 60 grados con la mano derecha, y luego se oirá el sonido de la descarga de ignición a alta presión. La parrilla se encenderá y la llama pasará por todos los agujeros de fuego rápidamente, la llama será estable. Después de 4-5 segundos puede detener el funcionamiento de ambas manos.
4. Confirme que la parrilla funcione normalmente, después de colocar los alimentos que necesitan ser asados, cierre la puerta del horno ligeramente. No cierre la puerta rápida y fuertemente, o la llama se apagará debido al salto de la presión en la cavidad.
5. Después de cerrar la puerta, observe que la llama es el establo de la estabilidad a través de la ventana, fije el contador de tiempo a la parrilla accorcing a la necesidad del usuario.



Funcionamiento del Grill (solo algunos modelos).

El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.

Para utilizar el grill, siga las orientaciones:

- La perilla gira en las dos direcciones:
- Hacia la derecha, enciende el grill; hacia la izquierda, enciende el horno.
- Como la perilla del horno es la misma que prende el grill, después de utilizar la cocina, verifique que está apagado .

Función del asador (solo algunos modelos)

Algunos modelos pueden tener función asador giratorio opcional. Es adecuado para grandes piezas de carne, y proporciona una mejor cocción de la carne con una corteza crujiente apetitosa en el exterior, utilice en conjunción con la parrilla infrarroja.

Para utilizar la cocción de los asadores, primero debe insertar los asadores en el soporte. A continuación, poner la carne en el asador de tenedor, a continuación, insertar el tenedor en el motor del asador. Identifique el interruptor en el panel de control de su cocina, y presione para iniciar la operación.

Consejos y asesoramiento

01. No utilice ningún tipo de protección sobre la parte superior de la cocina (papel aluminio) ya que podría provocar la obstrucción de la boquilla de gas o mal acoplamiento de las partes de los quemadores.
02. Cuando utilice el horno, evite tocar la superficie de vidrio de la puerta y accesorios internos, esperar un tiempo razonable para que se enfíen para poder manipularlos.
03. Cuando cocine en el horno, evite el contacto del vidrio. Evite que los niños estén en la cocina cuando esta en funcionamiento.
04. Nunca permita que los niños se sienten sobre la puerta del horno, ni ponga objetos pesados sobre el mismo.
05. Para evitar descargas eléctricas, desconecte el gas cada vez que cambie la luz del horno.

Recomendaciones importantes

Para un consumo de gas menor y eficiente es indispensable utilizar una olla con el tamaño adecuado para la hornalla adecuada, prevenir que quede llama en el aire. Es aconsejable reducir la llama una vez que el líquido haya hervido, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación donde está instalado el rango. Para un encendido fácil, encender el quemador antes de colocar la cacerola en la parrilla.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 205°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo: pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para asar pescado

Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.

Para asar carne

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.

Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

Recomendaciones para economizar energía

01. En lo posible siempre tape los recipientes con el fin de disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.

02. Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la potencia del plato tubular hasta lo mínimo manteniendo la ebullición.

03. No olvide apagar las resistencias eléctricas antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía. En los platos tubulares un minuto antes.

04. Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

05. Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad.

06. Para un consumo menor de energía y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de recipientes de tamaño igual o mayor a la superficie de las resistencias eléctricas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza 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.

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.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver los procedimientos de limpieza).

Limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina después de cada utilización.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas	Manguera de conexión o tubería perforado	Cambie la instalación
	Hornallas en posiciones incorrectas	Colocarlas en las posiciones correctas
	Uno de los quemadores del horno se a disparado automáticamente	Llame al servicio.
	El regulador de presión está mal instalado	Instálelo correctamente
Olores fuertes	Aceite o grasa utilizada para la manufacturación de la cocina	Es normal que las primeras veces se sienta ese olor
Ruido	Expansión del metal por el calor	Normal
Componentes eléctricos no funcionan	Desconecte la cocina del tomacorriente	Conecte el cable, cheque que el tomacorriente tenga electricidad

CONTENTS

READ THIS MANUAL

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and servicio. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance so that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

Environmental Advices

This product can not be treated as household waste. Instead shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detail information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



CONTENTS

Important safety instructions	18
Product description	21
Instalation	22
How to use	26
Clean and maintenance	32
Troubleshooting	33
Technical Specifications	34

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR KITCHEN.

These warnings have been offered in the interest of safety, please read carefully before installing or using the appliance.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we commend:

- Call the servicio Centers authorized by the store where you buy the cooker.
- Always use original Spare Parts.

01. This appliance is intended for non-professional use within the home.
02. Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully, since you should find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
03. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest servicio Centre of the store where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
04. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
05. This appliance designed to be used by children aged above 8 years. Person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge shall be under supervision and instructed concerning use of the appliances in a safe way and understand the hazards involved when using the appliance.
06. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
07. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts call in a qualified technician.
08. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odor is due to temporary finish on oven liners and element sandal so any moisture absorbed by the insulation.
09. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF position.
10. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
11. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing Centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.

-
12. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
 13. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
 14. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
 15. Danger of fire: do not store items on the cooker surfaces.
 16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
 17. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
 18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
 19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
 20. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
 21. Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
 22. When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
 23. If you use the power cable for single phase, the minimum cross-sectional area is 10mm². For three phases the minimum cross sectional area is 2.5 mm².
 24. The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.
 25. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 26. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

PLEASE READ THE PRECAUTIONS BELOW BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

Always

01. Turn off controls when you have finished cooking and when not in use.
02. Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
03. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
04. Place pans centrally over the hotplate and make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/pans.
05. Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
06. Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be cool.
07. Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
08. Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
09. Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
10. Keep ventilation slots clear of obstructions.
11. Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
12. Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

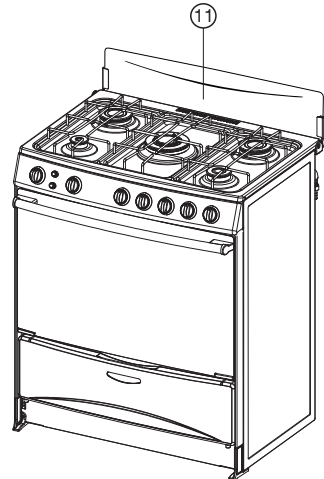
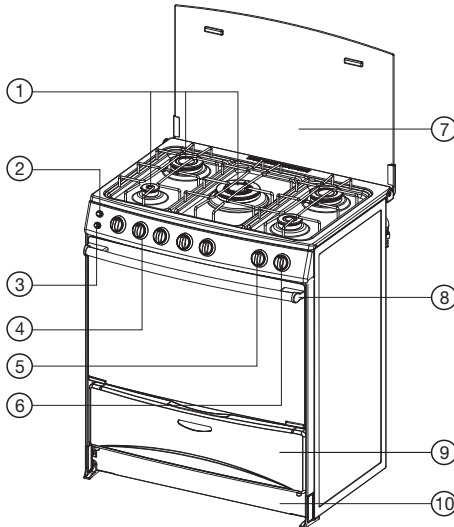
Never

01. Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
02. Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
03. Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
04. Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
05. Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
06. Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
07. Never remove the oven shelves while the oven is hot.
08. Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
09. Never store chemicals food stuffs pressurized container in or on the appliance or in cabinets immediately above or next to the appliance.
10. Never place flammable or plastic items on or near the hob.
11. Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

PRODUCT DESCRIPTION



Do not connect this unit until it has been fully assembled according to the following instructions and you have become familiar with them and also with the operating procedures.



- ① Burners
- ② Oven light button*
- ③ Electric power button*
- ④ Burner knobs
- ⑤ Timer*
- ⑥ Oven temperature knob
- ⑦ Glass lid*

* (only some models)

- ⑧ Oven Door Handle
- ⑨ Storage drawer*
- ⑩ Base
- ⑪ Backsplash*
- ⑫ Oven rack (not shown)
- ⑬ Baking pan* (not shown)
- ⑭ Rotisserie skewer* (not shown)

Important

01. The appliance that you have bought may be slightly differently from the one illustrated in this manual.
02. Please refer to the information related to the model you have.
03. The appliance you have may carry a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specification of the county where it is sold.

INSTALLATION

Installation place conditions

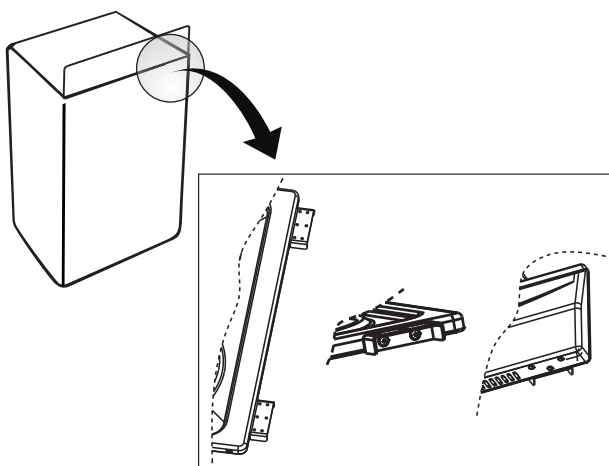
01. The use of the gas ranges produce heat and humidity where are installed.
02. Be sure that there is a good air flow, keeping natural air ventilation through a window or door or by installing a range hood to extracet the air. If ventilation is not good, this might cause lack of oxygen,what is dangerous for your health and the gas performance.
03. If the gas range will be working for a long period of time, an extra ventilation will be necessary to increase the air flow.
04. Air draft should not decrease the good performance of the gas range or cut the gas flame.
05. To install your gas range to a LPG(Liquefied Petroleum Gas) or NG pie, check if your house has a gas tap exclusive for the gas range and it this is in good condition.
06. Be sure that your house has an exclusive plug for your gas range and this is in good conditions.
07. Do not install the range on top of carpets.
08. Do not install the range near the refrigerator, as the excessive heat hinders its yield.

Backsplash assembling (only some models)

Backsplash and the bracket is packed inside the oven Cavity. Unpack the backsplash and the bracket.

Fix 2 brackets behind the cooktop with 4 screws, and then stand the backsplash on the bracket.

Fix the backsplash with 3 screws on each side as image shows.



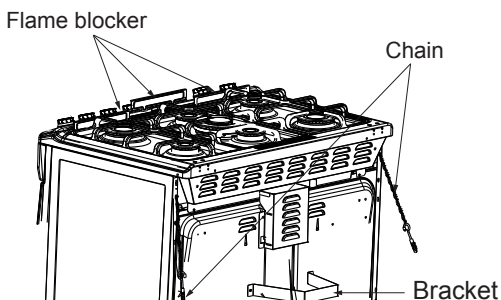
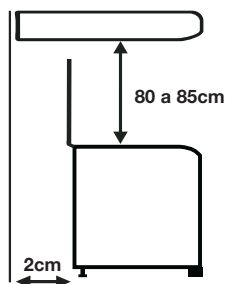
Precaution in case of gas leak

When gas can be smelled inside the house, the following precautions must be observed:

01. Do not light any kind of flame.
02. Do not operate any electric switch.
03. Do not use the phone or mobile phones near the range, leave the room in question and call for help from an open and ventilated place.
04. Close the gas valve or disconnect the gas regulator.
05. Check the front panel if all knobs are in the off position.
06. Open windows and doors for better ventilation.
07. If the leak is in the gas cylinder, disconnect the cylinder and take it to an open, well ventilated space and call the gas supplier.
08. If the range is fueled by piped gas or by gas coming from a central storage (buildings) in lines, close immediately the gas valves and call the gas supplier.
09. Call technical service to check on the problem.

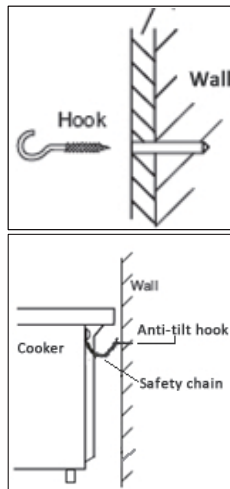
Gas range installation

01. Leave at least 80 to 85cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood install above prepared to be installed built in.
02. Leave at least 2cm in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.
03. Install the chain to the back of the oven (only for some models);
04. Install the bracket to the back plate;
05. Install the flame blocker on the pan support (only for some models).
06. Make sure to not block the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.
07. The metal support must be fixed either to ensure that the heat of the rear cover can escape smoothly.



Fitting the safety chain and hook (only for some models)

01. To prevent the coker from tipping forward, two lengths of chain **MUST BE** fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times.
02. The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker.
03. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall. Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides.
04. Secure the chain to the hook before using or cleaning the oven.

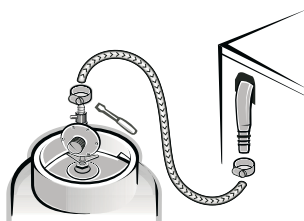


Gas installation

01. This range was designed for use with LPG & NG.
02. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.
03. Technical specification of the pressure regulator:
 - Pressure: 275 mm C. A.
 - Max. consumption: 2 kg/h
04. Always use a PVC hose to work from **-20°C** to **100°C**. Be sure that hose:
 - does not have joints.
 - does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
 - Its less then 125cm long.
06. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
07. Use a ½ metallice hose to connect to the gas range.
06. Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.

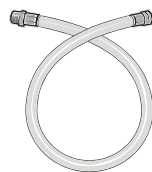


Pressure regulator



Hose installation

01. Place the metal clamp on the hose end.
02. Connect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
03. Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator, tighten the clamp.
04. Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
05. After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.
06. In order to combat chain first blow a hole in the wall. Put the plastic cap on it and screw the chain end.



Metallic flexible tube



Always check for the validity of the pressure regulator.

Hose and regulator should be replaced every 5 years or when it is broken.

Watch out for food and kitchen utensils

01. To manage or eliminate foods, please use the oven mitts.
02. Do not leave clothing or flammable materials near the burner when the stove is in use. When using oil or butter for frying extra care should be taken, as these products are flammable.
03. Do not use the oven for storing utensils, especially those containing large amounts of waste or oil and grease.
04. Container with base curves or projecting edges should not be used because they can easily be destabilized when moving.
05. The handle of the utensil to be positioned so that it becomes inward.

Safety for children

01. Avoid accidents. After unpacking the range, keep packing materials away from children.
02. Do not allow children to handle the appliance, even when it is disconnected.
03. Prevent children from touching the range surface and from staying in its proximity when in use, still hot, or after turned off.

For the user and/or installer

01. Disconnect the range before cleaning or doing maintenance.
02. Never unplug the range by pulling on the power cord. Use the plug. Do not manipulate your gas range plug. Do not bite, twist or tie the power cord.
03. It is dangerous to modify your gas range specifications and characteristics. Do not install your gas range on top of the power cord.
04. Connect the range to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug. To avoid any accident, before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance. Use a range lamp of 15W to replace it.

HOW TO USE

Before using the range for the first time

01. Clean the stainless steel cook top removing all plastic tape according to the cleaning instructions.
02. For first time use, heat the empty oven for 45 minutes to the maximum temperature.
03. Let the oven cool down and then wipe with warm water.
04. All accessories including pan grates and backing racks should be washed before using for the first time.
05. When using the oven for the first time, keep it lighting for several minutes to remove the normal smells and gases that are produced.

Safety sensors for automatic disconnection of gas supply if necessary

Flame-out protection device working principle, for gas product: press down the knob to have gas access and then ignite the burner. Thermocouple got heated up by the flame, and it creates thermoelectric potential, thermoelectric potential induce into electromagnetic coil through the wire, it creates magnetic field which makes electromagnetic valve operate, gas valve is enabled, firing aisle is open. Remain normal combustion, when it encounters strong wind or soup overflow, and the flame went off, thermoelectric potential will go down to zero in a very short time, electromagnetic coil loss power, so electromagnetic valve stop working, it will be reset under the action of the spring, valve will cut off the gas access, cut off gas supply, ensure safety.

Burner ignition

01. Choose the knob of the burner that you want to light.
02. Ignition can be manual or electric:

Manual ignition

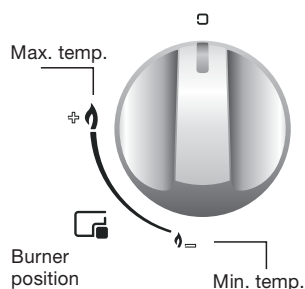
Turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, then at the same time keep a match close the burner.

Electric ignition (only for some models)

- Press the ignition button and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.
- Select the temperature.
- Turn the knob to off position to turn off the burner



It is normal that all the burners have continuous sparkling when pressing the electric ignition.



Ignition button

How to use the oven

Timer setting (only for some models)

Use the Timer to count the minutes whenever you want to program the cooking time of a food.

01. To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. The time can be set up to 50 minutes.
02. When cooking is finished, it will beep.

Oven light (only for some models)

01. Press the button that indicates the oven light to turn the light on.
02. To turn the light off, press the button again.



Before lighting the oven, please remove the following elements:

- A. Dripping pan;
- B. Baking rack.

Oven ignition

01. Identify the oven knob.
02. Ignition can be manual or electric:

Manual ignition

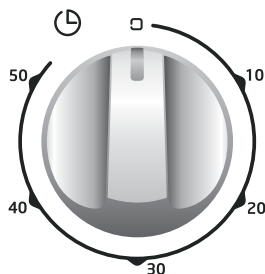
Turn the knob to the maximum position, then at the same time keep a match close the oven burner.

Electric ignition (only for some models)

- Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwise at the same time until the oven light.
- Be sure that the oven is burning, then close door smoothly.
- Select the temperature.
- To turn off the oven, turn the knob to the off position.



Your gas range can have a thermo control or a thermostat. Oven with a thermostat will give you more precise temperature as identified mo the oven konb.



Oven Light Button



Manual ignition



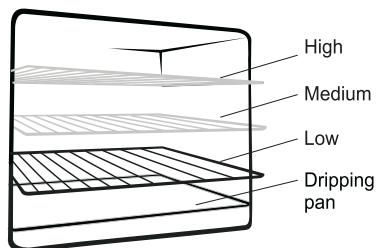
Ignition button

Oven racks:

The level to place the baking rack or tray will depend on the type of the food you want to cook.

We recommend:

01. Use the central slider to bake bread, cakes etc.
02. Follow the instructions of the proper recipe.
03. To bake bread, cookies, pizzas or similar food, use the baking plate on the grate.



Never bake food directly on the upper burner or the tray covering the burner.

Operation of the Electric Grill (only some models).

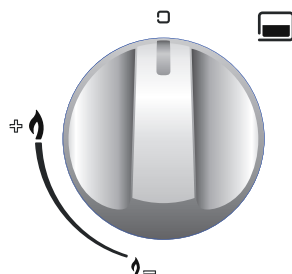
The grill is an electrical resistance installed in the upper part of the oven, which heats and emits infrared radiation that is used for browning, grilling or gratin food.

To use the grill, follow the guidelines:

01. The knob rotates in both directions:
 - To the right, turn on the grill;
 - To the left, turn on the oven.
02. Since the oven knob is the same one that turns on the grill, after using the oven, verify that it is turned off.

Operation of the Gas Grill (only for some models):

1. The oven is controlled via dual gas out-flow valve, and the valve separately controls the button and top burner (but can not make the two burner work together at the same time).
2. When using grill function, the operate process should be: Turn on chief gas switch, if allowed, check the gas flow system whether the pressure fulfill the kind and pressure that provided on rating label.
3. Press the ignition button with left hand, and at the same time, press the valve operation knob and turn right (clockwise) 60 degree with right hand, and then sound of high pressure ignition discharge shall be heard. Grill shall be ignited and the flame shall go through all the fire holes



quickly, the flame shall be stable. After 4-5 seconds you can stop the operating of both hands.

04. Confirm the grill working normally, after putting the foods material that need to be grilled, close the oven door lightly. Do not close the door rapidly and strongly, or the flame will go out because of the leaping of the pressure in cavity.
05. After closing door, observe the flame is burning stable through the window, set the timer to grill according to user's need.

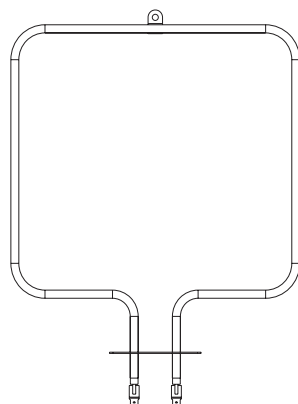


Warning

01. Pre-heating in advance, to avoid any scald don't touch the tube.
02. The burning machine and heating element can't be operated at the same time.
03. Simplified-type heating element only used for color the food, the size of meat is according to the size of heating element, full filled the whole cooking area is not suggested.

Power rate: 220-240V~600W

110-130V~600W

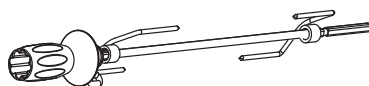


Simplified -type heating element

Rotisserie (only some models)

Some of models might have rotisserie optional function. It's suitable for big pieces of meat, and could have better cooking for meat with an appetizing crisped outside if use together with grill.

01. To use rotisserie, you need to first insert rotisserie rack inside rack support. Then string the meat to rotisserie fork, after that insert rotisserie fork to the sleeve of rotisserie motor.
02. Identify the switch in the panel in front of your cooker, and press it for start the operation.



Rotisserie

Glass lid

01. Before closing the glass lid, be sure that all burners have cool down. Never light the burners with the glass lid closed. The heat and flames might break the glass.
02. When closed, the range lid purpose is to protect the surface against dust and, when opened, to prevent fat spatter in the back wall.
03. Do not use the lid as a work surface.
04. Do not place heavy or hot objects over the glass lid (max. 3.0kg/6,5lb and 50°C/125° F).

Tips and advices

01. Do not use any kind of protection on the board (aluminium foil) as it could cause clogging of the gas nozzle or a bad coupling of the burners parts.
02. When using the oven avoid touching its glass, surface and internal accessories, wait for them to cool for a reasonable time before handling them.
03. When cooking on the oven, avoid contact with glass.
04. Avoid children in the kitchen when you are cooking.
05. Never allow a kid to sit on the oven door, neither put heavy itens on it.
06. To avoid electrical shocks, unplug the gas range when you replace the oven light.
07. To handle or remove food from the oven use cooking gloves.
08. Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use, when using frying oil or butter additional. Care must be taken since these products are flammable.
09. Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.
10. Containers with curved bases or salient edges must not be used since they can be easily destabilized when moved.
11. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.



Important recommendations

01. For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size, preventing the flame to burn in the open. It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling.
02. Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed.
03. For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.

Recommendation for energy saving

01. When possible cook when the pots covered to decrease cooking time.
02. Is is recommended to lower the coil power once the liquid reaches the boiling point.
03. Do not forget to turn off the coils before taking the pots of the burner. It is

recommended one minute before.

04. While you are cooking and using oils or fats, be careful because any spill may cause a fire.
05. Only use pots with flat bottom.
06. For a better performance and less energy consumption, it is recommended to use pots with same diameter as the coil.

Cooking advices

To bake meat, pre heat oven at least for 15 minutes in maximum temperature.

Pastries

- Pastries must be cooked at moderate temperatures between 177°C ~ 204°C (350°F~400°F) and require a 15 minute oven preheating.
- Do not open the oven door when cooking yeasted dishes (for example: bread, yeasted dough and soufflés); cold air currents prevents the growing of the dough. To check baking point, a toothpick must be introduced in the middle of the food. If the toothpick comes out dry, the pastry is baked to the point.
- At least 3/4 of the expected baking time must have passed before the check is made. If the pastry is more cooked in the outside then in the inside, a longer baking time at a lower temperature will be necessary.

Fish

- Roast small fish at a high temperature. Mid-sized fish must start to roast at a high temperature and then the temperature must be gradually reduced. Big fish must be roasted at a moderate temperature from the beginning.
- Check if the fish is well roasted by gently lifting one extremity; the meat must be evenly white and opaque, unless it is salmon, trout or other fish with a different color.

Meat

- Minimum weight of meat to be roasted is 2.2 lbs (1 kg) to prevent it to becoming too dry. If the meat roll does not have a lot of fat, use oil, margarine, or a little of both.
- Margarine and oil will not be necessary if the meat roll has enough fat of its own. When the fat is located just at one side of the roll, place it in the oven with this side up; the fat will melt and spread to the bottom side.
- Start roasting red meat at a high temperature, reducing it afterwards to finish cooking in the inside.
- Cooking temperature for white meat can be moderate from the beginning to the end. It is possible to check cooking point by carving the meat with a fork: if the meat is firm, it means it is cooked to the point.
- Meat rolls must be taken out of the refrigerator one hour before cooking, so they do not get rough with the sudden temperature variation.
- Place roast in the oven in appropriate shallow containers (deep containers make heat penetration harder), or directly over the grill, placing a large container in the bottom grill to collect spatters and dripping fat.
- When cooking is finished it is advisable to wait for at least 15 minutes before cutting the meat to prevent the sauce from draining. Before serving, plates can be kept hot in the oven at minimum temperature.

CLEAN AND MAINTENANCE

Instructions for cleaning your range

01. Before cleaning or servicing your gas range, unplug it and cut gas tap.
02. Do not use any of the following cleaning products: kerosene, gasoline, removers, acids, vinegars, chemical or abrasive products, due they might stain the range.
03. For hygienic and security reasons, you should keep your gas range always clean.
04. Excess of grease or other food might cause wrong operation or risk of accident (please check cleaning instructions).
05. After each use always clean the glass cover of the gas range.
06. To clean stainless steel, enameled, glass and control panel wipe with smooth damp cloth in warm water and neutral detergent. Do not use metallic scourer, abrasive powders and corrosive products that might grate these surfaces.
07. Keep electric igniter electrodes clean.
08. Do not use aluminum paper on the cook top, because might stain it.
09. Do not leave acid and alkaline substances like: vinegar, coffee, milk, salt water, tomato sauce, etc for long time in contact with enameled surface (burner cover, grates, control panel, etc).
11. Clean the burner base, burner cap and burner periodically with warm water and neutral detergent. Dry them before placing them again.
12. Oxide points on the bottom of the burner cap will not interfere with the functioning of the gas range.
13. White or silver stains on the grates are normal due to the contact with the bottom part of cookware.
14. When cleaning the board or the burners, you must be careful not to let food remainders into the oven pay attention into the gas exit.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Gas Smell	Connection hose or tubing puncture	Change the installation
	Burners incorrect position	Place them in the correct position.
	An oven burner in use accidentally went off.	Call the customer service
	Pressure regulator badly installed	Install it correctly
Strong Smells	Oil and grease used to manufacture your stove	It is normal the first time you use it.
Noise	Metal expansion due to heat	Normal
Electric components to not function	Disconnected stove socket without power	Connect the electric cord Check the socket connecting a lamp.

INFORMACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL INFO.

Modelo (model)	MGS30F2LBAGS-PE
Capacidad (capacity)	95L
Color	Gris(Grey)
Tipo de gas (gas type)	GLP+GN(LPG+NG)
Presión de gas (gas pressure)	2,75 kPa
Capacidad térmica total (total heat capacity)	13,65 kW
Dimensiones (dimensions)	760x900x580 mm



make yourself at home

PN:16171100A37534