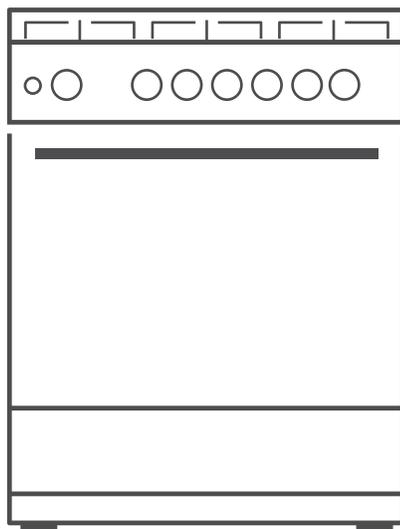




## COCINA A GAS GAS RANGE

## MANUAL DE USUARIO



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

MG30F2LCCWSS-PE

[www.midea-group.com](http://www.midea-group.com)



# Instrucciones de instalación

<b>Precauciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Antes de la instalación</b> .....	<b>5</b>
Aparato.....	5
Pautas de ventilación .....	6
<b>Instalación</b> .....	<b>7</b>
Montaje de las patas niveladoras (solo para modelos específicos).....	7
<b>Conexión eléctrica</b> .....	<b>8</b>
<b>Conexión de gas</b> .....	<b>10</b>
<b>Conversión del tipo de gas</b> .....	<b>12</b>
Quemadores de la placa de cocción .....	12
Quemador del horno / grill.....	13
Tabla general de boquillas.....	14
<b>Posicionamiento y nivelación</b> .....	<b>15</b>

# Precauciones de seguridad

Este manual es válido para varios modelos. Los detalles de cada cocina pueden estar sujetos a cambios.

El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si ha sido ensamblado e instalado por un profesional de acuerdo con estas instrucciones. La persona que ensambló e instaló el aparato es responsable de los daños o fallas que resulten de un montaje o instalación incorrectos.

Todos los trabajos de instalación y ajuste, así como la conversión a otro tipo de gas, deben ser realizados por un profesional autorizado y llevarse a cabo de acuerdo con las normas y reglamentos vigentes de la compañía local de suministro de gas y electricidad.

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

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones de instalación local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los ajustes del aparato. Los ajustes permitidos del aparato se encuentran en la placa de características.

Los aparatos eléctricos siempre deben estar conectados a tierra.

Si se va a instalar una campana extractora, debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de montaje correspondientes. Asegúrese de que la campana esté instalada a una distancia mínima de 650 mm de la placa de cocción.

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas para obtener las instrucciones necesarias sobre la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

# Precauciones de seguridad

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

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

Este aparato no está conectado a un dispositivo de control de evacuación para productos de combustión. Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Preste especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.

No utilice protectores de placa de cocción. El uso de protectores de placa de cocción inadecuados puede provocar accidentes.

**PRECAUCIÓN:** "El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión" en el lugar donde esté instalado. Asegúrese de que haya una buena ventilación de la cocina, manteniendo los oricios de ventilación natural, o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

El uso prolongado e intenso del aparato puede requerir de una mayor ventilación, por ejemplo abrir una ventana, o de una ventilación más efectiva, por ejemplo, en donde exista la opción, incrementar el nivel de ventilación mecánica.

**PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso del grill. Los niños deben mantenerse alejados.

**PRECAUCIÓN:** Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No debe usarse para otros fines, por ejemplo, para calentar una habitación.

# Antes de la instalación

# 1

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

## Aparato

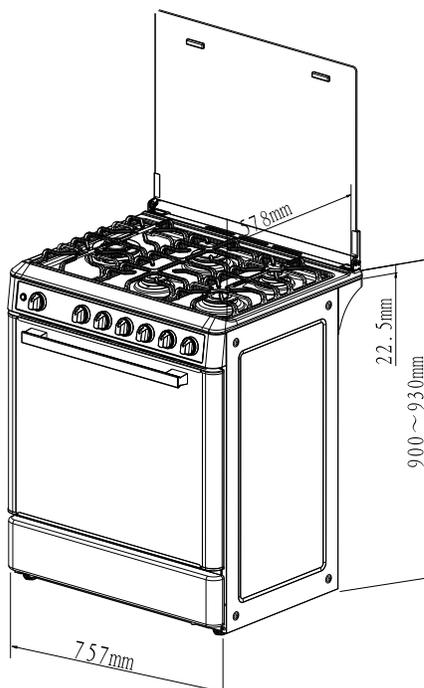
### Desembalaje

Verifique el estado del aparato después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

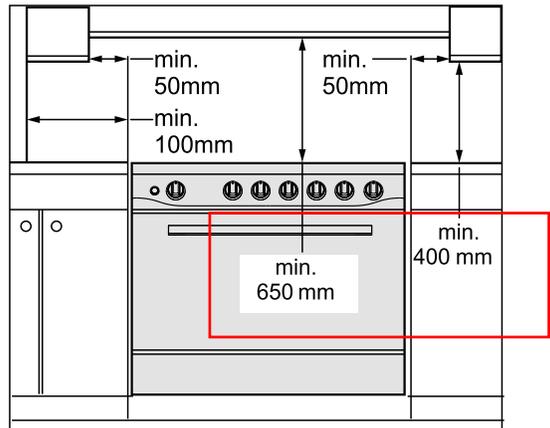
### Dimensiones del aparato

Tenga en cuenta las dimensiones especificadas.



## Unidades adyacentes

Las unidades adyacentes deben estar fabricadas de material incombustible. La parte frontal de los aparatos adyacentes debe ser resistente a temperaturas de hasta 90 °C como mínimo. Si el aparato se instala cerca de otras unidades, deben mantenerse las distancias mínimas indicadas en la imagen.



## Placa de características

Los datos técnicos del aparato se encuentran en la placa de características situada en la parte posterior del aparato.

No retire nunca la placa de características del aparato. Los valores de ajuste se especifican en una etiqueta en el embalaje del aparato.

## Pautas de ventilación

Este aparato solo puede instalarse en un lugar suficientemente ventilado y de acuerdo con los reglamentos aplicables y los requisitos de ventilación.

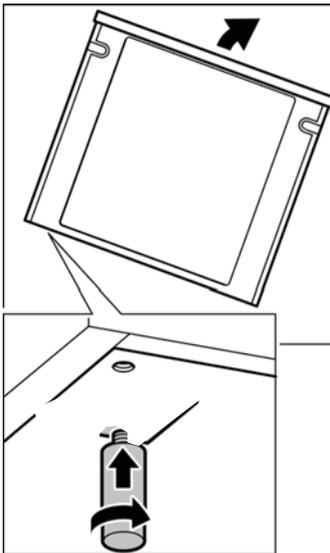
Tenga en cuenta que el volumen de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia (consulte la potencia total de kW en la placa de características).

Este aparato se suministra con un juego de patas niveladoras y, según el modelo, con un protector contra salpicaduras. El aparato también se puede utilizar sin el protector contra salpicaduras.

## Montaje de las patas niveladoras (solo para modelos específicos)

Antes de instalar las patas niveladoras:

- Retire todas las piezas que no estén fijadas de forma permanente, especialmente las parrillas y los quemadores.
- Retire los accesorios del horno.



Proceda de la siguiente manera:

- Incline el aparato levantando ligeramente un lado del suelo.
- Con las placas en su posición, atornille las patas niveladoras en los orificios de montaje en la parte inferior del aparato.
- Repita el proceso para ajustar las demás patas niveladoras.

Una vez que haya conectado el suministro de gas y electricidad, puede realizar los ajustes finales de las patas para nivelar el aparato.

Si requiere mover el aparato, atornille completamente las patas niveladoras. Realice los ajustes finales solo cuando se hayan completado las demás tareas de instalación.

# Conexión eléctrica

Solo un profesional autorizado puede conectar el aparato.

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

El aparato podría dañarse si se conecta incorrectamente.

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

Asegúrese de que la fuente de alimentación esté correctamente conectada a tierra y de que el fusible y el sistema de cableado y tuberías del edificio puedan soportar la carga del aparato.

Se recomienda configurar el circuito del aparato en 16 A.

Al tender el cable de alimentación, asegúrese de que:

- el cable no quede atrapado ni aplastado.
- el cable no entre en contacto con bordes afilados ni cortantes.
- el cable no entre en contacto con piezas que puedan alcanzar temperaturas superiores a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

## **Conexión del cable de alimentación**

En caso de que el aparato se conecte directamente a la red eléctrica, se requiere un interruptor de aislamiento omnipolar con separación de contactos. Se debe garantizar la desconexión completa en cumplimiento de las condiciones especificadas en la categoría de sobretensión III.

El cable de tierra está excluido de esta acción.

## **Sustitución del cable de alimentación**

Reemplace el cable de alimentación a través de la cubierta posterior del producto.

El cable de alimentación debe ser del siguiente tipo:

Para los modos de 220-240 V:

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F, SPT-2
- 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.00 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>
- 3G18AWG

Para los modos de 110-127 V:

- SPT-2, SJT
- 3G18AWG

Deje el cable de alimentación un poco largo para poder mover el aparato para limpiarlo.

Proceda de la siguiente manera:

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

# Conexión de gas

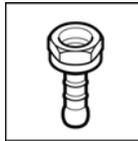
El aparato debe conectarse de acuerdo con las normativas vigentes.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones de instalación local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los ajustes del aparato. Los ajustes permitidos del aparato se encuentran en la placa de características.

La conexión a los conductos de gas y el ajuste de la junta deben realizarse de forma profesional de acuerdo con las normativas vigentes.

## Conexión de gas en el aparato

Conexión de las piezas	Descripción
	Unión de tubo corrugado de GLP (y junta)



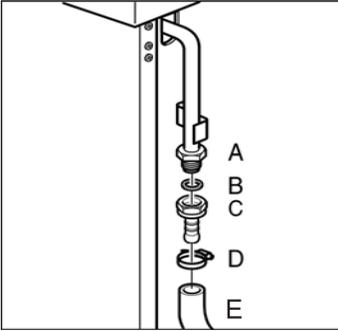
## Preajustes de fábrica de los quemadores

Los quemadores están preajustados para gas licuado G30 en el momento de la entrega. El aparato se suministra con un juego de boquillas para gas natural G20. (solo para algunos modelos)

## Conexión a gas licuado

Si conecta el aparato a gas licuado, debe instalar siempre un regulador de presión de gas adecuado. Utilice el consumo total de gas del aparato indicado en la placa de características para elegir un regulador de presión de gas adecuado.

Utilice solo conductos de conexión o mangueras flexibles que cumplan con la normativa vigente y que estén homologados para este fin.

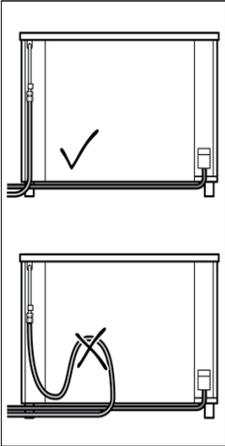


Proceda de la siguiente manera:

- Atornille la unión de tubo corrugado (C) y la junta (B) a la conexión de gas (A).
- Mantenga la unión de tubo corrugado (C) en su lugar con una llave y atornille la pieza de conexión a una manguera flexible de conexión de gas (E).
- Apriete la abrazadera (D).

Utilice solo un compuesto de sellado aprobado para sellar la rosca.

### Manguera flexible



Si utiliza mangueras flexibles, asegúrese de que:

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

Asegúrese de que se pueda acceder a toda la longitud de las mangueras para su inspección.

### Válvula de seguridad

Es obligatorio la instalación de una válvula de seguridad para abrir y cerrar el suministro de gas. Coloque la válvula de seguridad entre el conducto de conexión de gas del lugar correspondiente y la placa de cocción. Asegure el libre acceso a esta válvula.

### Comprobación de fugas

Después de conectar el conducto de gas, verifique la estanqueidad de las conexiones con agua jabonosa.

### Antes de usar la cocina por primera vez

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 posición alta como en la baja.

# Conversión del tipo de gas

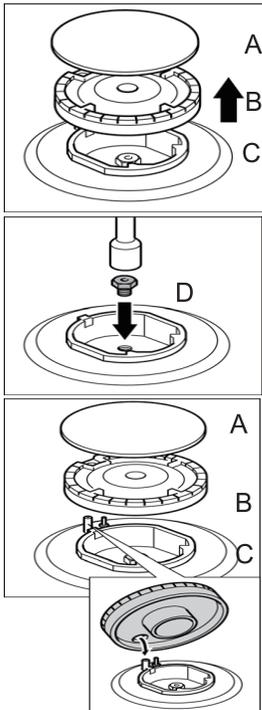
Si el aparato no está preajustado para el tipo de gas existente, se debe convertir el aparato. La conversión a otro tipo de gas debe ser realizada por un profesional autorizado de acuerdo con las normativas vigentes.

El tipo y presión del gas preajustados de fábrica se indican en el manual de instrucciones.

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

## Quemadores de la placa de cocción

### Sustitución de las boquillas



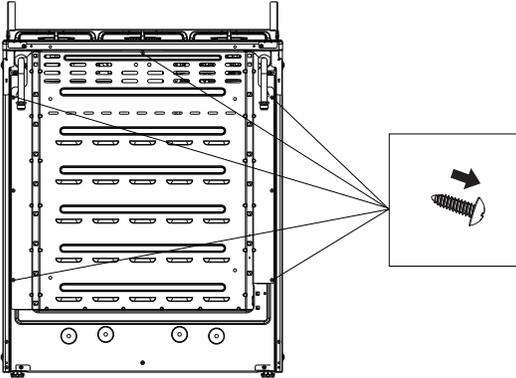
Proceda de la siguiente manera:

- Retire las parrillas.
- Retire las tapas de los quemadores (A) y los rociadores de los quemadores (B) de los quemadores (C).
- Retire la boquilla (D) y reemplácela por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la sección "Tabla general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas por la nueva etiqueta suministrada con el juego de boquillas.
- Coloque cada rociador de quemador (B) sobre el quemador (C).
- Coloque la tapa del quemador correspondiente (A) exactamente encima de la base del quemador.
- Vuelva a colocar las parrillas.

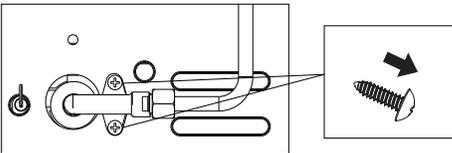
## Quegador del horno / grill

**Sustitución de las boquillas** Proceda de la siguiente manera:

- Afloje los 5 tornillos y tire de la tapa posterior ligeramente hacia arriba y hacia el frente.



- Afloje los 2 tornillos del quemador del horno / grill.

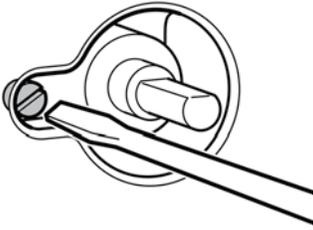


- Desenrosque la boquilla y reemplácela por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la sección "Tabla general de boquillas").
- Reemplace la etiqueta de gas por la nueva etiqueta suministrada con el juego de boquillas.

### Montaje del quemador

Para volver a colocar el quemador, proceda en orden inverso.

## Ajuste de la llama baja



Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del aparato. Presione la perilla de control del horno y gírela en sentido antihorario hasta el ajuste máximo 250. El quemador de gas se encenderá. Mantenga presionada la perilla de control durante unos 15 segundos y luego suéltela.
- Cierre la puerta del aparato. Retire la perilla de control.
- A continuación, a través de la abertura de la llave de gas en el panel de control, afloje ligeramente el tornillo de ajuste interno.
- Vuelva a colocar la perilla de control y caliente el horno durante 15 minutos.
- Luego gire la perilla de control al ajuste mínimo 140.
- Vuelva a retirar la perilla de control.
- Ahora, a través de la abertura de la llave de gas en el panel de control, ajuste el tornillo de ajuste interno hasta que la llama sea estable y arda correctamente. Afloje el tornillo de ajuste para aumentar el flujo de gas o apriételo para disminuirlo. 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 la perilla de control.
- Asegúrese de que la llama no se apague cuando el flujo de gas se cambie rápidamente de máximo a mínimo y viceversa, y cuando se abra y se cierre la puerta del aparato.

## Tabla general de boquillas

Tipo de quemador	N.º de boquilla		Consumo		Potencia	
	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar	LPG:G30 27.5mbr	NG:G20 18.4mbar
Quemador triple llama	90	120	4.2	4.2	306g/h	306g/h
	56	85				
Quemador rápido	85	130	2.8	3.0	204 g/h	219 g/h
Quemador semirápido	65	97	1.75	1.75	128 g/h	128 g/h
Quemador de horno (alto)	110	165	5.0	5.0	364 g/h	364 g/h
Quemador del horno (bajo)	102	150	4.3	4.3	313 g/h	313 g/h
Quemador del grill	74	110	2.0	2.0	146 g/h	146 g/h

# Posicionamiento y nivelación

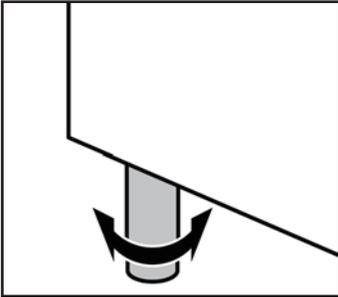
## Posicionamiento del aparato

Cuando instale el aparato, asegúrese de que haya espacio suficiente en el lugar de instalación final para mover el aparato hacia adelante para las tareas de limpieza y mantenimiento.

El suelo debe ser duro y estable. La pared situada inmediatamente detrás del aparato debe ser de material no inflamable, por ejemplo, azulejos.

Si requiere mover el aparato para posicionarlo, asegúrese de que las patas niveladoras estén completamente atornilladas.

## Nivelación del aparato



Nivele el aparato una vez que se hayan completado todos los demás trabajos.

Para realizar esta acción, gire las patas niveladoras.

# Instrucciones de uso

<b>Información importante .....</b>	<b>17</b>
Precauciones de seguridad.....	18
Daños en el aparato.....	20
<b>Su nuevo aparato .....</b>	<b>22</b>
Panel de control .....	22
Placa de cocción .....	23
Horno.....	24
Temporizador.....	25
Compartimento de almacenamiento .....	25
<b>Modo de uso de la placa de cocción .....</b>	<b>26</b>
Uso de los quemadores de gas.....	26
<b>Modo de uso del horno .....</b>	<b>27</b>
Modo de uso del quemador de gas del horno.....	28
Modo de uso del quemador de gas del grill .....	29
Modo de uso del asador giratorio.....	29
<b>Modo de uso del temporizador .....</b>	<b>31</b>
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>32</b>
Uso del producto de limpieza adecuado .....	32
Limpieza del cristal interior del horno.....	34
Desmontaje y montaje de la puerta del horno.....	35
<b>Solución de problemas y servicio postventa .....</b>	<b>37</b>
Sustitución de la bombilla del horno.....	38
Servicio postventa.....	39

# Información importante

Lea atentamente las instrucciones de uso. Esto le permitirá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Este manual es válido para varios modelos. Los detalles de cada cocina pueden estar sujetos a cambios.

Guarde el manual de instrucciones, las instrucciones de instalación y los diversos accesorios en un lugar seguro. Si vende el aparato, entregue los manuales y accesorios al nuevo propietario.

## Daños de transporte

Verifique si el aparato está dañado después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.

## Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE.

## Conexiones

La conexión de gas y eléctrica así como la conversión a otro tipo de gas debe ser realizada por un profesional autorizado.

Las instrucciones de montaje se suministran con el aparato.

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

## Precauciones de seguridad

Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. Este aparato solo debe utilizarse para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben utilizar el aparato sin supervisión si:

- no tienen la capacidad física o mental;
- o carecen del conocimiento y la experiencia necesarios para utilizar el aparato de forma segura y correcta.

No permita que los niños jueguen con este aparato. Nunca arrastre, empuje o mueva el aparato una vez que se haya desembalado. El aparato debe levantarse y colocarse en la posición deseada para evitar daños accidentales en el suelo.

Abra la tapa de vidrio cuando el horno esté funcionando.

### Montaje del quemador

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

No toque nunca los quemadores, las superficies del compartimento de cocción, los calefactores o las salidas de vapor del horno cuando estén calientes. Los niños deben mantenerse siempre a una distancia segura del aparato.

Abra la puerta del aparato con cuidado. Podría salir vapor caliente.

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

#### **Riesgo de incendio.**

Nunca deje objetos inflamables sobre la placa de cocción o en el compartimento de almacenamiento, ni los guarde en el compartimento de cocción.

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

Nunca deje el cable de alimentación de los aparatos eléctricos en la puerta del aparato cuando esté caliente ni tire del cable sobre los quemadores cuando estén calientes. El aislamiento del cable podría fundirse.

## **Aceite y grasa sobrecalentados**

### **Riesgo de incendio.**

El aceite o la grasa sobrecalentados pueden arder muy rápidamente. Nunca deje que la grasa o el aceite se calienten sin supervisión. Si el aceite se enciende, no intente apagarlo echando agua. Cubra la sartén inmediatamente con una tapa o un plato. Apague el quemador de gas. Deje que la sartén se enfríe en el quemador de gas.

## **Alcohol de alta graduación**

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

El alcohol se evapora a altas temperaturas. En circunstancias desfavorables, los vapores del alcohol podrían incendiarse en el aparato.

### **Riesgo de quemaduras.**

Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol y abra la puerta del aparato con cuidado.

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

No utilice nunca los quemadores de gas en lugares sin ventilación. La cocción con quemadores de gas libera calor y humedad adicionales.

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

### **Riesgo de incendio.**

Nunca encienda la campana extractora si los quemadores no están cubiertos por utensilios de cocina.

Los residuos de grasa en el filtro de la campana extractora podrían arder.

El calor intenso puede dañar la campana extractora.

## **Reparaciones**

### **Riesgo de electrocución.**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas.

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal autorizado.

### **Riesgo de electrocución.**

Nunca reemplace usted mismo un cable de alimentación dañado. Los cables de alimentación solo pueden ser reemplazados por personal autorizado.

Desconecte el interruptor de la caja de fusibles si el aparato presenta fallas.  
Cierre el suministro de gas.  
Llame al servicio postventa.

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

Si huele a gas o detecta fallas en la instalación de gas, usted debe:

- cerrar inmediatamente el suministro de gas y/o la válvula del balón de gas
- apagar inmediatamente las llamas y los cigarrillos
- apagar los aparatos eléctricos, incluso las lámparas
- abrir las ventanas y ventilar bien el lugar
- llamar al servicio posventa o a su proveedor de gas.

### **Válvula de seguridad**

Cierre la válvula de seguridad de la línea del suministro de gas si la cocina no se va a utilizar durante un período prolongado.

## **Daños en el aparato**

### **Daños en la placa de cocción**

Utilice los quemadores solo si se colocan utensilios de cocina sobre ellos.

No caliente ollas ni sartenes vacías. Esto podría dañar la base de la olla.  
No deje que las cacerolas hiervan en seco, especialmente las cacerolas de esmalte y aluminio.

La base de la olla debe estar limpia, seca y plana. En el caso de las placas eléctricas, es posible que no se extraiga suficiente calor y las ollas se pongan al rojo vivo.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocina especiales. El papel de aluminio y los recipientes de plástico pueden derretirse y pegarse en los quemadores calientes.

No utilice una bandeja para hornear que deba calentarse con dos quemadores. Esto provocará la acumulación de calor. Se podría dañar el aparato.

Tenga en cuenta que los aparatos con tapa de vidrio solo pueden utilizarse con la tapa de vidrio abierta.

## **Daños en el horno**

No cocine nunca alimentos en el piso del compartimento de cocción. No deje la bandeja para hornear sobre el piso del compartimento de cocción. No lo cubra con papel de aluminio. No coloque el horno ni los utensilios de cocina sobre el piso del horno. Esto provocará la acumulación de calor. Los tiempos de cocción para hornear y asar ya no serán los correctos y el esmalte se dañará.

Nunca vierta agua directamente cuando el horno esté caliente. Esto dañará el esmalte. Cuando prepare flanes de frutas muy húmedos, no ponga demasiada comida en la bandeja para hornear. El jugo de frutas que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden eliminar.

No se pare ni se siente sobre la puerta del horno abierta.

## **Daños en las partes frontales de los aparatos adyacentes**

Deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Las partes frontales de los aparatos adyacentes podrían dañarse incluso si solo deja la puerta del horno ligeramente abierta.

Si la junta de la puerta del horno está muy sucia, la puerta del aparato ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes frontales de los aparatos adyacentes se dañarán con el tiempo. Mantenga limpia la junta.

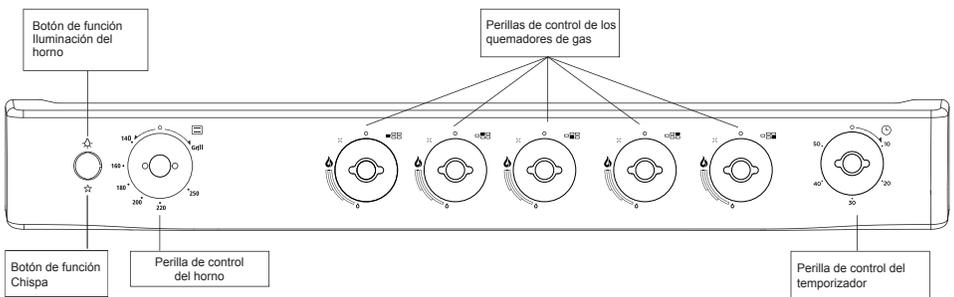
# Su nuevo aparato

# 3

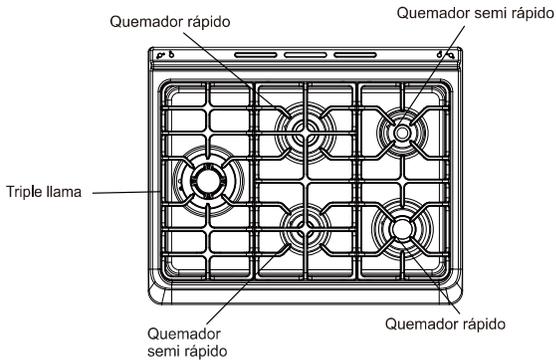
Conozca su cocina. Aquí encontrará información sobre el panel de control y la placa de cocción, así como el horno, tipos de calefacción y accesorios.



## Panel de control



# Placa de cocción



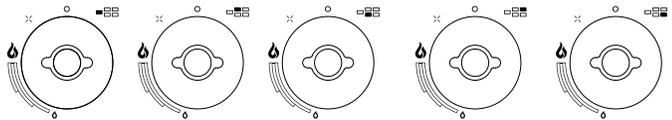
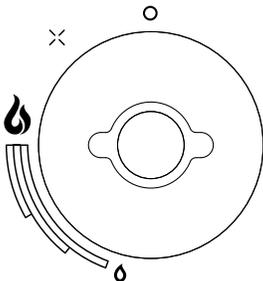
## Quemadores de gas

Quemadores de gas	Diámetro de la olla o sartén
Quemador semirápido	12 - 20 cm
Quemador rápido	20 - 23 cm
Quemador triple llama	23 - 26 cm

## Perillas de control de los quemadores de gas

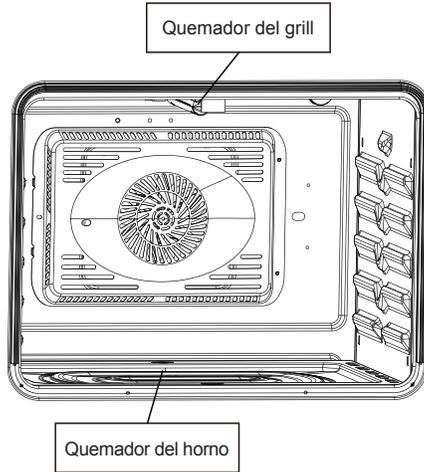
Ajuste la temperatura de los quemadores de gas con las perillas de control.

El símbolo sobre la perilla de control le muestra a qué quemador de gas corresponde la perilla de control.

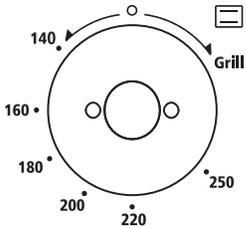


# Horno

## Quemadores de gas



### Perilla de control del horno

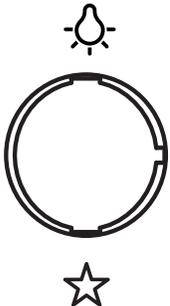


Utilice esta perilla de control para ajustar la salida de calor del quemador de gas del horno.

Ajuste	Significado
o	Apagado
140 - 250	Quemador de gas del horno encendido, rango de temperatura en °C

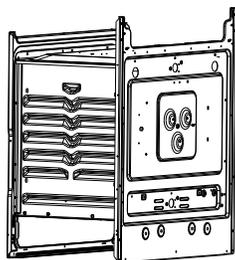
Hay un tope entre los ajustes 250 y 0. No gire la perilla más allá de este punto.

### Botón de función



Ajuste	Significado
➔	Iluminación del horno encendida y asador giratorio encendido (solo para algunos modelos)
➔	Chispa (solo para algunos modelos)

## Accesorios (solo para algunos modelos)

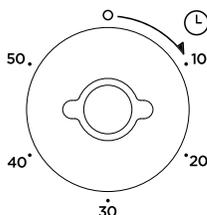


Los accesorios pueden introducirse en el horno en 5 posiciones de estante diferentes. Esto permite retirar las comidas con facilidad. Puede adquirir los accesorios en el servicio postventa o en tiendas especializadas.

Accesorio	Descripción
	<b>Rejilla para hornear y asar</b> Para utensilios para hornear, moldes para tartas, asados, grill y comidas congeladas.
	<b>Asador giratorio</b> Para asados y piezas grandes de aves. Utilizar solo con la bandeja para hornear esmaltada.

## Temporizador

### Perilla de control del temporizador



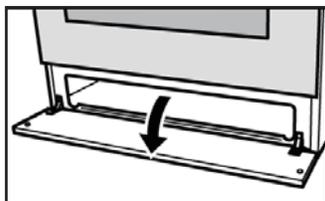
Este temporizador de cuenta regresiva emite una señal audible cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.

El temporizador funciona independientemente del horno.

Utilice esta perilla de control para ajustar el tiempo de cocción.

Ajuste	Significado
●	Apagado
1 - 50	Tiempo de cocción en minutos

## Compartimento de almacenamiento (solo para algunos modelos)



Abra el compartimento de almacenamiento doblando hacia abajo la parte inferior del panel frontal.

Este compartimento se puede utilizar para almacenar accesorios de la placa de cocción o del horno.

### Riesgo de incendio.

Nunca deje artículos combustibles en el compartimento de almacenamiento.

# Modo de uso de la placa de cocción

# 4

Tenga en cuenta que, en el caso de los aparatos con tapa de vidrio, los quemadores solo pueden utilizarse si la tapa de vidrio está abierta.

## Uso de los quemadores de gas

Asegúrese de que la tapa del quemador siempre se encuentre exactamente sobre la base del quemador. Las ranuras de la base del quemador deben estar abiertas. Todas las piezas deben estar secas.

### Encendido del quemador de gas

1. Presione la perilla de control del quemador y gírelo hasta la posición .  
El quemador de gas se encenderá.  
Mantenga la perilla de control presionada durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.
2. Ajuste el quemador al nivel de llama que desee.

Ajuste	Significado
	ajuste de la llama más bajo
	ajuste de la llama más alto



La llama no es estable entre la posición  y . Por ello, seleccione siempre una posición entre  y .

### Apagado del quemador de gas

Gire la perilla de control del quemador hasta la posición .

### Si se apaga la llama

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

 Si se apaga la llama, se producirá un escape de gas. Nunca deje el quemador de gas sin supervisión durante su funcionamiento. Asegúrese de que los alimentos no se desborden y de que no haya corrientes de aire al cocinar.

### Si el quemador de gas no enciende

En caso de que se produzca un corte de energía o los enchufes de encendido estén húmedos, encienda el quemador de gas con un encendedor o un fósforo.

# Modo de uso del horno

Tenga en cuenta que, en el caso de los aparatos con tapa de vidrio, los quemadores en el horno solo pueden utilizarse si la tapa de vidrio está abierta.

## Encendido de la luz del horno

Presione el botón de función para encender la luz del horno hasta que encaje en su lugar. La luz del horno se encenderá.

## Apagado de la luz del horno

Presione el botón de función para encender la luz del horno y suéltelo para volver el botón a su posición inicial. La luz del horno se apagará.

## Modos de funcionamiento

Modo de funcionamiento	Quemadores de gas	Uso
 140 - 250 °C Calefacción convencional	Quemador de gas del horno	Para tartas y pasteles, horneados, aves, carnes magras, p. ej. carne de vaca, ternera y caza.
 -  Grill	Quemador de gas del grill	Para filetes, embutidos, pescados y tostados.
 140 - 250 °C y  -  Combinación (calefacción convencional más grill)	Quemador de gas del horno y del grill	Para tartas y pasteles, horneados y tostados con aderezos, aves y pescados, carnes, embutidos y filetes.

## Modo de uso del quemador de gas del horno

Utilice el quemador de gas del horno si desea calentar el horno de forma convencional.

### Encendido del quemador de gas del horno

1. Abra la puerta del aparato.
2. Presione la perilla de control del horno, gírela en sentido antihorario hasta la posición 250 °C y manténgala presionada durante unos segundos hasta que la llama se haya estabilizado. Luego cierre con cuidado la puerta del horno.
3. Ajuste la temperatura que desee con la perilla de control. No gire la perilla más allá de 140.

### Apagado del quemador de gas del horno

Cuando el plato esté listo, presione ligeramente la perilla de control y gírela en sentido horario hasta la posición 0.

### Si se apaga la llama

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

- ⚠** Si se apaga la llama, se producirá un escape de gas. Nunca deje el quemador de gas sin supervisión durante su funcionamiento. Asegúrese de que no haya corrientes de aire.

## Modo de uso del quemador de gas del grill

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el proceso de cocción al grill.

### Encendido del quemador de gas del grill

1. Abra la puerta del aparato.
2. Presione la perilla de control para encender el grill y gírela en sentido horario hasta la posición GRILL. El quemador de gas se encenderá. Mantenga la perilla de control presionada durante unos segundos hasta que la llama se estabilice. No gire la perilla más allá de este ajuste.
3. Cierre con cuidado la puerta del horno.

### Apagado del quemador de gas del grill

Cuando el plato esté listo, gire la perilla de control en sentido horario hasta la posición ●.

### Si se apaga la llama

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

- ⚠ Si se apaga la llama, se producirá un escape de gas. Nunca deje el quemador de gas sin supervisión durante su funcionamiento. Asegúrese de que no haya corrientes de aire.

## Modo de uso del asador giratorio

El asador giratorio permite cocinar con excelentes resultados carnes y aves de corral. La carne se asa de forma completa y uniforme.

Utilice el asador giratorio junto con el grill.

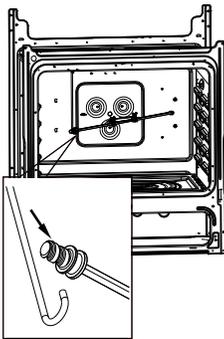
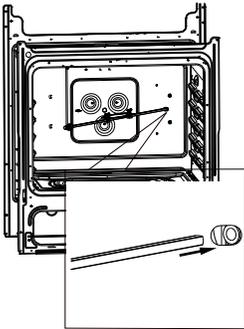
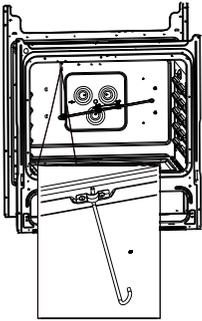
### Preparación de carnes

Coloque la carne lo más centrada posible en el asador giratorio y fíjela en ambos extremos con las pinzas de sujeción.

También puede atar la carne con una cuerda. En el caso de las aves de corral, ate los extremos de las alas por debajo del lomo y los muslos contra el cuerpo. Esto evitará que se doren demasiado. Perfore la piel en la parte inferior de las alas para permitir la salida de la grasa.

## Inserción del asador giratorio

(solo para algunos modelos)



Inserte el asador giratorio de la siguiente manera:

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

### **⚠ Riesgo de quemaduras**

No toque nunca las superficies calientes del compartimento de cocción ni los calefactores. Los niños deben mantenerse siempre a una distancia segura del aparato.

Abra la puerta del aparato con cuidado. Podría salir vapor caliente.

2. Si el horno ha sido precalentado, coloque el asador giratorio solo si está usando un paño para horno o guantes (térmicos) para horno. 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 para hornear y deslícela a la posición de estante 1 para recoger la grasa escurrida.

## Encendido del asador giratorio

Presione el botón de función para el modo de asador giratorio.

El botón encajará en su lugar y se iniciará el funcionamiento.

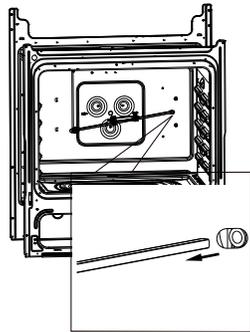
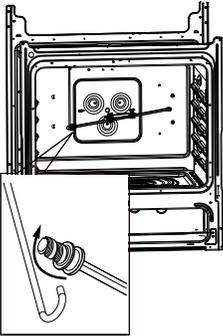
## Apagado del asador giratorio

Presione el botón de función para el modo de asador giratorio.

Presione el botón y suéltelo para volver el botón a su posición inicial y detener el funcionamiento.

## Extracción del asador giratorio

(solo para algunos modelos)



### ⚠ Riesgo de quemaduras.

No toque nunca las superficies calientes del compartimento de cocción ni los calefactores. Los niños deben mantenerse siempre a una distancia segura del aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Podría salir vapor caliente.

### ⚠ Riesgo de quemaduras.

No toque nunca el asador giratorio ni otros accesorios directamente cuando estén calientes. Utilice siempre guantes para horno o guantes resistentes al calor cuando manipule accesorios calientes.

Retire el asador giratorio de la siguiente manera:

1. Abra con cuidado la puerta del horno.  
Retire con cuidado el asador giratorio del soporte.
2. Retire con cuidado el asador giratorio del adaptador empotrado en el panel lateral y retírelo del horno.
3. Retire la bandeja para hornear.

## Modo de uso del temporizador

### Ajuste del tiempo de cocción

El temporizador funciona independientemente del horno.

Gire la perilla de control una vez en sentido horario, hasta el tope, y luego gírela en sentido antihorario para ajustarla al tiempo que desee.

### Tiempo de cocción transcurrido

Una vez transcurrido el tiempo de cocción se emitirá una señal audible.

**⚠** No utilice nunca limpiadores de alta presión o chorros de vapor. Riesgo de cortocircuito.

No utilice nunca productos de limpieza cáusticos o abrasivos. Estos podrían dañar la superficie. Si un producto de limpieza de este tipo entra en contacto con la parte frontal del aparato, límpielo inmediatamente con agua.

No limpie ninguna superficie del aparato mientras esté caliente.

## **Encendido de la luz del horno**

Para facilitar la limpieza del horno, puede encender la luz del horno.

Para encender la luz del horno, presione el botón de función para encender la luz del horno hasta que encaje en su lugar.

## **Uso del producto de limpieza adecuado**

No utilice productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas o ácidos, ni productos auxiliares de limpieza como esponjas de alambre o esponjas de acero inoxidable. Esto podría dañar las superficies.

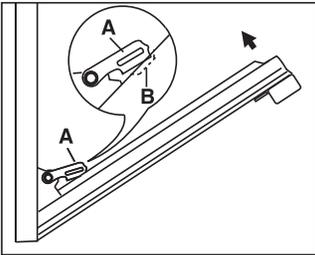
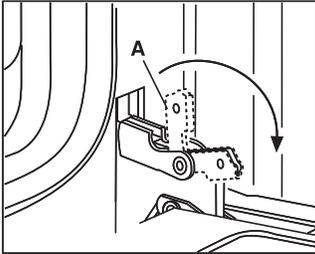
<b>Partes del aparato</b>	<b>Productos y auxiliares de limpieza</b>
<b>Panel de cristal de la puerta del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un limpiacristales. <b>Riesgo de lesiones.</b> El borde inferior de la puerta puede tener bordes afilados. Limpie la puerta y los cristales con cuidado.</li> <li>• No utilice un raspador para vidrio.</li> </ul>
<b>Panel de control y perillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie con un paño suave y húmedo.</li> </ul>
<b>Junta</b> (en el compartimento de cocción)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón.</li> </ul>
<b>Soportes para rejillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón.</li> </ul>
<b>Compartimento de cocción</b> Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón. Seque con un paño suave.</li> </ul>
<b>Quemadores de gas</b> Quemadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las bases y las tapas de los quemadores. Use agua con jabón y deje secar bien.</li> <li>• Limpie las bujías de encendido y el termopar con un paño húmedo o un cepillo pequeño y suave, y deje secar bien.</li> <li>• Para volver a colocar: Coloque la base del quemador sobre el quemador. Coloque la tapa del quemador exactamente sobre la base del quemador.</li> <li>• Las tapas de los quemadores están recubiertas de esmalte negro. Estas tapas con el tiempo cambiarán de color. Esto no afectará el funcionamiento.</li> </ul>
<b>Quemadores de gas</b> Horno y grill	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca limpie usted mismo los quemadores de gas del compartimento de cocción.</li> </ul>
<b>Exterior del aparato</b> Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón. Seque con un paño suave.</li> <li>• Elimine siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej., clara de huevo) inmediatamente.</li> <li>• Los productos de limpieza especiales para acero inoxidable están disponibles en el servicio postventa o en tiendas especializadas.</li> </ul>
<b>Tapa de cristal</b> (delante de la luz del horno)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón.</li> </ul>
Parrillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice agua tibia con jabón.</li> <li>• No limpie las parrillas en el lavavajillas.</li> </ul>
<b>Partes del aparato</b>	<b>Productos y auxiliares de limpieza</b>
<b>Accesorio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumérjalos en agua caliente con jabón. Limpie con un cepillo o una esponja.</li> </ul>

## Limpieza del cristal interior del horno

El cristal interior de la puerta del horno se puede desmontar con la puerta en posición semiabierto. Utilice ambas manos para retirar el cristal. Después de la limpieza, vuelva a colocar el cristal procediendo en orden inverso.

### Nota

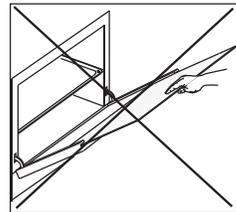
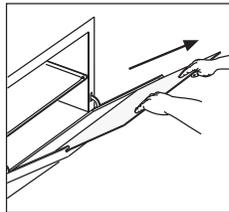
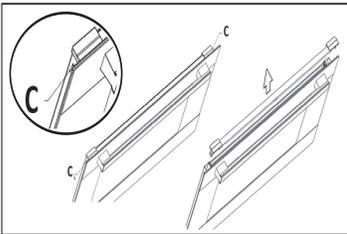
En algunos modelos, el cristal está serigrafiado. En este caso, al volver a colocar el cristal asegúrese de que la parte serigrafiada sea legible al abrir la puerta del horno.



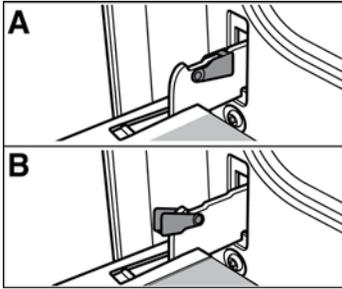
### Cristal interior del horno con cierre de fijación (solo para algunos modelos)

Para retirar el cristal interior de la puerta del horno realice los siguientes pasos:

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Gire los ganchos de las bisagras "A" hacia afuera.
3. Cierre la puerta del horno lentamente hasta llegar a los ganchos "A", asegurándose de que las bisagras encajen en las ranuras "B" de la puerta del horno.
4. Con la puerta en posición semiabierto, pulse los dos botones C del perfil superior, y extraiga el perfil.
5. Utilice las dos manos para extraer el cristal.
6. Después de la limpieza, vuelva a colocar el cristal procediendo en orden inverso.



## Desmontaje y montaje de la puerta del horno



Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza.

Las bisagras de la puerta del horno están aseguradas por una palanca de bloqueo.

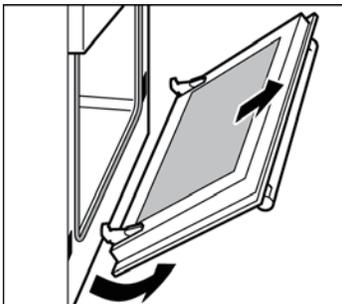
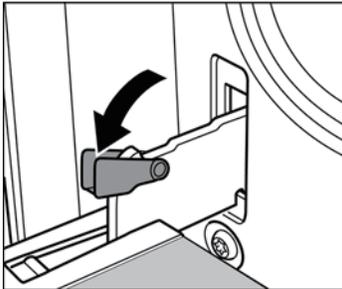
Cuando la palanca de bloqueo está plegada (A), la puerta del horno está asegurada. La puerta del horno no puede estar desenchajada.

Si la palanca de bloqueo está abierta (B), solo la bisagra está asegurada y puede retirar la puerta del horno.

### Riesgo de lesiones.

No introduzca la mano dentro de la bisagra.

### Desmontaje de la puerta del horno

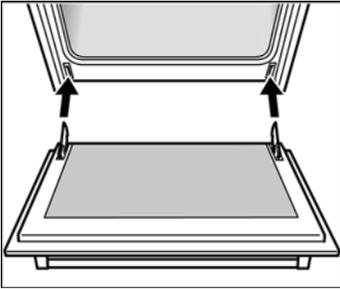


Proceda de la siguiente manera:

1. Abra la puerta del aparato.
2. Levante las palancas de bloqueo en ambos lados.
3. Cierre la puerta del horno hasta que sienta una resistencia en un ángulo de unos 15° (en relación con la puerta del horno cerrada).
4. Sostenga la puerta por ambos lados con ambas manos.
5. Cierre un poco más la puerta del horno.
6. Levante la puerta hacia arriba y en ángulo para retirarla.

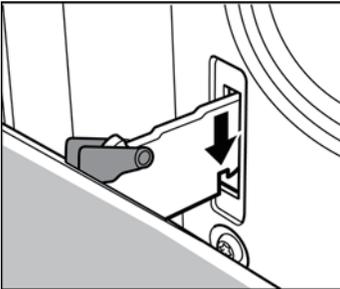
No desmonte la puerta.

## Montaje de la puerta del horno



Proceda de la siguiente manera:

1. Sostenga la puerta del horno en ángulo.
2. Introduzca las dos bisagras, izquierda y derecha, en los soportes.



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



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

# Solución de problemas y servicio postventa

## 6

Los problemas suelen tener explicaciones sencillas. Lea las siguientes soluciones de problemas antes de llamar al servicio posventa.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
El panel de la puerta se empaña cuando el horno está caliente.	Es normal. Se produce por la diferencia de temperatura.	No es posible. No afecta al funcionamiento del horno.
La llama (del horno) no pasa a través de todas las aberturas de salida.	Hay acumulación normal de suciedad	El quemador debe ser limpiado por un profesional.
El aparato no funciona.	El interruptor está defectuoso	Busque en la caja de fusibles y verifique que el interruptor del aparato funcione correctamente.
	No hay energía	Verifique si la luz de la cocina funciona.
Todos los platos que se preparan en el horno se queman muy rápidamente.	El termostato está defectuoso	Llame al servicio postventa.
La luz del horno no enciende.	La luz del horno está defectuosa.	Reemplace la luz del horno. (consulte la sección "Sustitución de la luz del horno")

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal autorizado.  
Si el aparato no es reparado por un profesional, podría exponerse a riesgos importantes.

## Sustitución de la bombilla del horno

Si la bombilla de la luz del horno falla, debe reemplazarse. Las bombillas resistentes al calor de repuesto se pueden obtener en el servicio postventa o en tiendas especializadas. Indique el número de serie del aparato.

No utilice ningún otro tipo de bombilla.

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el interruptor 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. Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla del interior del compartimento de cocción girándola en sentido antihorario.
5. Reemplace la bombilla por una del mismo tipo.

Voltaje: 220-240 V~

Potencia: 25 W

Hilo: G9

Resistencia a la temperatura: 300 °C

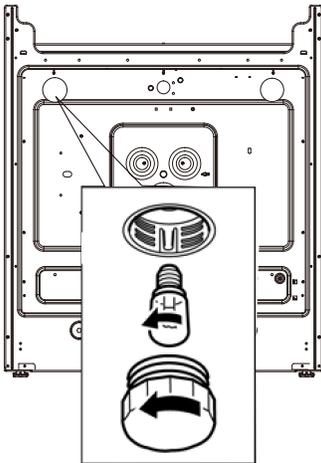
Para modos de 120 V~

Voltaje: 130 V~

Potencia: 25 W

Hilo: E14

Resistencia a la temperatura: 300 °C



6. Vuelva a atornillar la tapa de cristal.
7. Retire el paño de cocina y vuelva a conectar el interruptor automático.

Presione el botón de función de la luz del horno hasta que se bloquee para verificar si la luz del horno funciona correctamente.

## Servicio postventa

Nuestro servicio posventa está a su disposición en caso su aparato necesite ser reparado. En la guía telefónica encontrará la dirección y el número de teléfono de su centro de servicio posventa más cercano. Los centros de servicio posventa enumerados también estarán encantados de brindarle los detalles de un centro de servicio posventa cercano a usted.

### Número E y número FD

Indique el número de serie del aparato cuando se ponga en contacto con el servicio postventa. Estos números se encuentran en la parte posterior del producto.

En caso de fallas, introduzca aquí los datos de su aparato.

---

Número de serie

---

Servicio postventa

---

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Model	MGS30F2LCCWSS-PE
Voltaje-Freq.	220-240V- / 50Hz-60Hz
Capacidad	146L
Capacidad térmica total	18.3 kW
Tipo de gas	GLP kit.conv
Dimensiones	757 x 936x 675mm





