es

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

COCINA A GAS

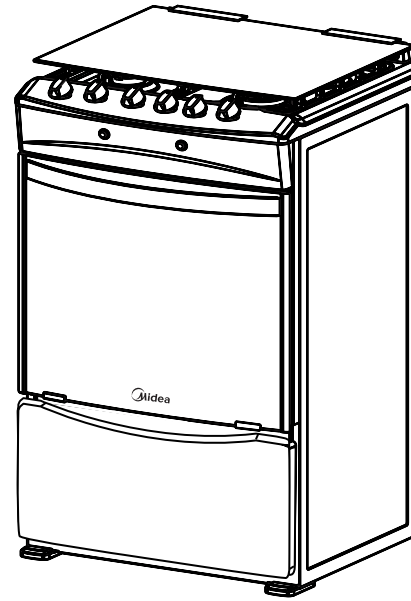
Tensión Nominal: 220V~
Frecuencia: 50Hz
Consumo de gas: GLP y GN

Nota:
La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

- A — Eficiencia Horno
- A — Eficiencia Quemadores
- 4 Quemadores
- Luz en Horno
- Grill Eléctrico
- Timer
- Encendido Eléctrico

Advertencia:
Antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.



MCG-4QPI24NSCG
MCG-4QPI24NS

www.midea.com/cl

ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber comprado esta cocina a gas. Para asegurarse de que está obteniendo los mejores resultados con su nueva cocina a gas, por favor tómese el tiempo para leer las sencillas instrucciones en este manual.

Por favor, asegúrese de que el material de embalaje se elimine de acuerdo con los requisitos medioambientales actuales.

En caso de que el aparato sea vendido o transferido a otro propietario, o si debe cambiarse de casa y dejar el aparato, asegúrese siempre de que el manual se suministre con el aparato para que el nuevo propietario pueda conocer el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

Este aparato debe ser utilizado para los fines previstos.



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento el artefacto.

SÍMBOLOS UTILIZADOS

Para evitar lesiones personales y pérdidas de propiedad, asegúrese de observar las siguientes precauciones de seguridad.



ADVERTENCIA — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte.



PRECAUCIÓN — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.



Advertencia: peligro de incendio



Advertencia: electricidad



NO intentar.



NO desarmar.



Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.



Comuníquese con Servicio Técnico para obtener ayuda.



Importante



Retire el enchufe de alimentación



Advertencia: superficie caliente



Advertencia: material explosivo



NO tocar.



Siga las instrucciones fielmente.



Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.



Prohibido las manos mojadas



Prohibido rociar agua



Nota

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

DE ACUERDO CON RESOLUCIÓN EX. N° 1.495 / 2001 DE SEC

- La instalación, reparación, mantención o uso inadecuado de este artefacto puede causar graves daños a las personas y/o sus bienes materiales.
- Verifique siempre el sello SEC y el número del certificado de aprobación colocado en el cuerpo del producto, otorgado por un organismo de certificación autorizado por SEC.
- El volumen mínimo para instalar este tipo de artefacto es de 5 m3, y el recinto debe contar con las ventilaciones adecuadas.
- No se debe mantener al interior del horno elementos inflamables, tales como: sartenes, ollas, alimentos, cuando corresponda.
- La colocación de este artefacto debe hacerse siempre de acuerdo a la normativa vigente y a las instrucciones del fabricante.
- La mantención y reparación del artefacto debe ser efectuada por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) o por los Servicios Técnicos autorizados por el fabricante.
- Este artefacto debe ser sometido periódicamente a mantención al menos una vez al año.
- En caso de mal funcionamiento del artefacto, suspenda inmediatamente su uso hasta que éste sea revisado por personal técnico autorizado.
- Bajo condiciones normales de uso y mantenimiento, se recomienda reemplazar este artefacto en un período no superior a 10 años.

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, un incendio o una explosión puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

• No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

• QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

a. No opere ningún interruptor eléctrico ni use ningún otro dispositivo eléctrico no use ningún teléfono en su edificación;

b. Cierre el suministro de gas;

c. Extinga todas las fuentes de ignición;

d. No intente encender ningún electrodoméstico;

e. Llame inmediatamente al departamento de bomberos desde un lugar seguro;

f. Llame a su proveedor de gas desde un lugar seguro. Siga las instrucciones del proveedor.

ADVERTENCIAS

⚠ ADVERTENCIA

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN EL INTERÉS DE LA SEGURIDAD,
POR FAVOR LÉALOS DETENIDAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL APARATO

- Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este aparato, recomendamos:
- Llame a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compra la cocina.
- Utilice siempre repuestos originales.

★ Este aparato está diseñado para uso no profesional dentro del hogar.

★ Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de este manual del propietario, ya que debe encontrar todas las instrucciones que necesita para garantizar una instalación, uso y mantenimiento seguros. Tenga siempre a mano este manual del propietario, ya que es posible que deba consultarlo en el futuro.

- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas licuado de petróleo (G.L.P.).

★ Después de retirar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio más cercano de la tienda donde compró el aparato. Nunca deje los componentes del embalaje bolsas de plástico, poliestireno espumado, clavos, etc.) al alcance de los niños, ya que son una fuente de peligro potencial.

★ La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

★ Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños mayores de 8 años. La persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento debe estar bajo supervisión e instruida sobre el uso de los electrodomésticos de manera segura y comprender los peligros que implica el uso del aparato.

★ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de forma correcta y eficiente, cumpliendo con la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente. Si tiene alguna duda, llame a un electricista calificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no haya sido puesto a tierra.

★ Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima de la placa, como se indica en la etiqueta de clasificación. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.

★ Cuando se utiliza la cocina por primera vez, se puede emitir un olor que cesará después de un período de uso. Cuando la utilice por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, por ejemplo, abra una ventana o use un extractor y que las personas que puedan ser sensibles al olor eviten los vapores. Se sugiere que las mascotas se retiren de la habitación hasta que desaparezca el olor.
Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos del horno y la sandalia de elementos, por lo que el aislamiento absorbe la humedad.

- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento apagando los interruptores principales y girando todas las perillas a la posición de APAGADO.
- Nunca deben cubrirse las aberturas y ranuras utilizadas para ventilación y dispersión de calor en la parte trasera y debajo del panel de control.
- El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación de este aparato. Llame siempre a un centro de servicio posventa autorizado por el vendedor en caso de daños o sustitución del cable.
- Este aparato debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado e irresponsable.
- Se deben seguir una serie de reglas fundamentales al utilizar aparatos eléctricos. Los siguientes son de especial importancia:
  - No toque el aparato si tiene las manos o los pies mojados,
  - No utilice el aparato descalzo.
  - Nunca permita que el cable de alimentación se estire, tire o dañe si la cocina se mueve para limpiarla, etc.
  - No utilice la cocina si el cable de alimentación está dañado, consulte a un electricista calificado.
  - No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con él aparato.
- Desconecte siempre el suministro eléctrico de la cocina y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.
- Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de la cocina.
- Para evitar derrames accidentales, no utilice utensilios de cocina con fondo irregular o deformado en los quemadores o en las placas eléctricas.
- Se debe tener especial cuidado al usar sartenes, etc. para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben usarse sin supervisión ya que el aceite sobrecalentado puede hervir y también encenderse.
- Partes de este aparato, las superficies de cocción, retienen el calor durante períodos considerables después de apagarlo. Por lo tanto, se debe tener cuidado al tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado por completo.
- Nunca use líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del aparato cuando esté en uso.
- Cuando utilice pequeños electrodomésticos cerca de la encimera, mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes.
- Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" cuando el aparato no esté en uso. También haga que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato sean seguras, sobre todo para los niños que podrían jugar con el aparato.
- Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños alejados.
- Si utiliza el cable de alimentación para monofásico, el área de sección transversal mínima es de 1.0 mm^2.
- El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente al ilustrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o escobillas de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- Cualquier derrame debe retirarse de la tapa de vidrio antes de abrirla y debe dejarse enfriar la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de producción de combustión. Debe instalarse y conectarseDe acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- PRECAUCIÓN: No uses protectores de hob. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- No permitas que los recipientes de cocina estén en la cocina que se solapen entre los bordes.

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

⚠ SIEMPRE

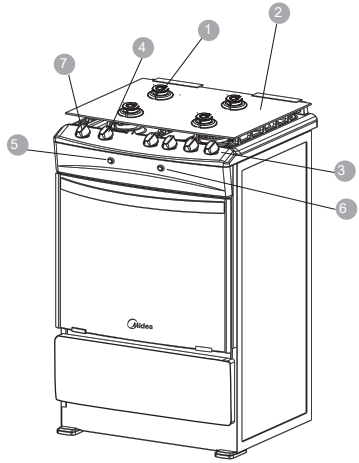
- Apague los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso.
- Al abrir la puerta del horno, aléjese para permitir que se disperse cualquier acumulación de vapor o calor.
- Use guantes secos para horno de buena calidad cuando retire los artículos de la parrilla del horno.
- Coloque las sartenes en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que los mangos se mantengan alejados del borde de la placa de cocción y no puedan calentarse con otras placas/sartenes calientes.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras por calor / vapor al operar los controles.
- Apague el suministro eléctrico antes de limpiar y deje que el aparato se enfríe.
- Asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta antes de encender el horno.
- Mantengalo limpio, ya que la acumulación de grasa o grasa de la cocción puede provocar un incendio.
- Siga los principios básicos de manipulación e higiene de los alimentos para prevenir la posibilidad de crecimiento bacteriano.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Solicite el servicio de un técnico de servicio calificado en electrodomésticos.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.

⚠ NUNCA

- Nunca forre el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede hacer que el aparato se sobrecaliente.
- Nunca deje a los niños sin supervisión donde se instale un aparato de cocina ya que todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.
- No permita que niños o personas que no estén familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.
- Nunca permita que nadie se siente o se pare en ninguna parte del aparato.
- Nunca almacene artículos encima del aparato que los niños puedan intentar alcanzar.
- Nunca deje nada sobre la superficie de la encimera cuando esté desatendido y no esté en uso.
- Nunca quite las parrillas del horno mientras el horno esté caliente.
- Nunca caliente recipientes de comida sin abrir, ya que se puede acumular presión y hacer que el recipiente explote.
- Nunca almacene productos químicos / alimentos, recipientes a presión dentro o sobre el electrodoméstico, o en los gabinetes inmediatamente encima o al lado del electrodoméstico.
- Nunca coloque artículos inflamables o de plástico sobre o cerca de la encimera.
- Nunca llene una sartén profunda con más de 1/3 de aceite ni use una tapa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre de piezas



1 Quemadores de cubierta
2 Tapa de vidrio templado
3 Perillas de control de quemadores de cubierta
4 Perilla de control de grill y horno
5 Botón de encendido eléctrico
6 Botón de encendido de lámpara de horno
7 Perilla de control de tiempo (timer)

La imagen de la cocina es sólo referencial, puede haber diferencia de acuerdo a los diferentes modelos.

⚠ IMPORTANTE

El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente del ilustrado en este manual.
Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.
El enchufe que viene con el producto sigue la especificación eléctrica del país donde se comercializa.

Condiciones del lugar de instalación

- El uso de las cocinas de gas producen calor y humedad donde están instaladas.
- Asegúrese de que hay un buen flujo de aire, manteniendo la ventilación natural del aire a través de una ventana o puerta o instalando una campana extractora para extraer el aire.
  Si la ventilación no es buena, esto podría causar falta de oxígeno, lo que es peligroso para su salud y el rendimiento de gas.

No la instale en las siguientes habitaciones:

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor de 5 m^3	Mín. 100 cm^2
De 5 m^3 a 10 m^3	Mín. 50 cm^2
Mayor de 10 m^3	No requerido
En el sótano	Mín. 65 cm^2

- Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior solo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.



- Si la cocina de gas funciona durante un largo período de tiempo, la ventilación será necesaria para aumentar el flujo de aire.
- La corriente de aire no debe disminuir el buen desempeño de la cocina de gas o cortar la llama de gas.
- Para instalar su cocina de gas de GLP , verifique si su casa tiene un grifode gas exclusivo para la cocina y si este está en buenas condiciones.
- Para instalar su cocina de gas de GLP, verifique si su casa tiene una conexión de gas exclusivo para la cocina y si este está en buenas condiciones.
- No instale la cocina sobre la alfombra.El piso debe estar nivelado, con una pendiente máxima de 1%.
- No instale la cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.

Instalación de patas

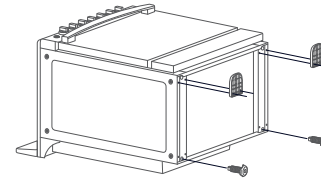


X2



X2

Fije las dos patas delanteras en
la parte inferior del horno con los tornillos.



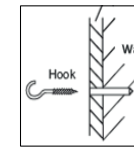
Fije las dos patas traseras en la parte inferior del horno girándolas manualmente.

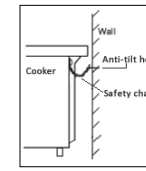
IMPORTANTE
Si las patas no se instalan correctamente, el hornopresentará un mal funcionamiento: la combustión será deficiente, no alcanzará la temperaturaadecuada y, en muchos casos, el quemador seapagará a los pocos minutos de uso.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Colocación de la cadena de seguridad y el gancho

Para evitar que la olla se incline hacia adelante, dos tramos de cadena DEBE SER fijado a la parte trasera de la cocina, que debe estar asegurado a los ganchos provistos en todo momento.
Los ganchos deben fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina.
Las cadenas deben estar siempre unidas a los ganchos cuando la cocina está en posición contra la pared.
Fije en ambos lados los ganchos en la pared inmediatamente detrás de la cocina.
Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.

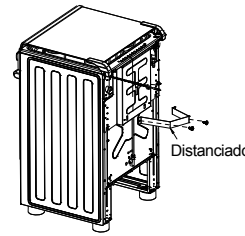


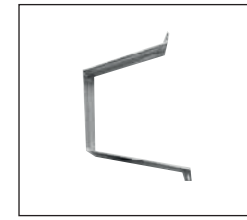


ACCESORIOS

Distanciador

Instalarlo en la parte trasera para asegúrese que la cocina esté a una distancia prudente del muro.



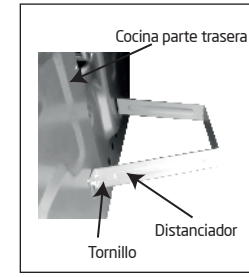


Kit del distanciador

1 Distanciador
2 Tornillos

Instalación

Instalarlo en la parte trasera usando los 2 orificios para tornillos que se encuentran en la parte baja del artefacto.



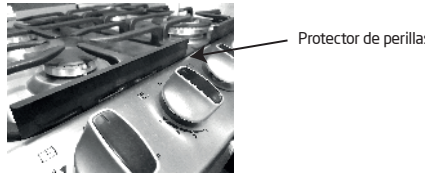
NOTA

En caso de instalarse entre dos muebles, se recomienda que las paredes adyacentes laterales no sobrepasen una distancia de 20 mm. (2 cms)



Protector de perillas

Se utiliza para reducir la radiación de calor de la llama del quemador a la perilla.



ACCESORIOS

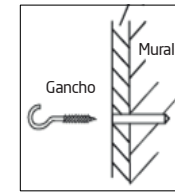
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar que la cocina se incline hacia adelante, dos tramos de cadena DEBEN SER fijado a la parte trasera de la cocina, que debe estar asegurado a los ganchos en todo momento.

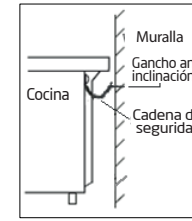
Set Antivuelco

El set comprende :
1 Cadenas
1 Tarugos para muro
1 Cáncamos





Para evitar que la cocina se incline hacia adelante, dos tramos de cadena DEBEN SER fijado a la parte trasera de la cocina, que debe estar asegurado a los ganchos provistos en todo momento.



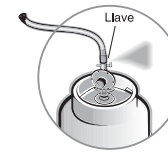
Los ganchos deben fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina.
Las cadenas siempre deben estar unidas a los ganchos cuando la cocina esté en posición contra la pared. Fije los ganchos en la pared inmediatamente detrás de la cocina en ambos lados.
Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.

⚠ ADVERTENCIA

- Los niños no deben jugar ni sentarse en la puerta del horno abierta.
- No se apoye ni se siente en la puerta del horno abierta.
  El peso excesivo podría afectar a la estabilidad.
- No apoye recipientes calientes con fondo angular en la tapa de vidrio.

Precaución en caso de fugas de gas

Cuando se pueda oler gas dentro de la casa, se deben observar las siguientes precauciones:



- No encienda ningún tipo de llama.
- No opere ningún interruptor eléctrico.



- No utilice el teléfono o teléfonos móviles cerca de la cocina, salga de la habitación en cuestión y pida ayuda desde un lugar abierto y ventilado.
- Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.
- Verifique el panel frontal si todas las perillas están en la posición APAGADO.



- Abra ventanas y puertas para una mejor ventilación.
- Cierre la válvula de paso de gas o el regulador de gas del cilindro.
- Si la fuga está en el cilindro de gas, desconecte el cilindro y llévelo a un espacio abierto y bien ventilado y llame al proveedor de gas.



- Si la cocina está alimentada por gas canalizado o por gas proveniente de un almacenamiento central (edificios), cierre inmediatamente las válvulas de paso de gas. y llame al proveedor de gas.
- Llame al servicio técnico para verificar el problema.



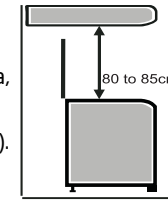
INSTALACIÓN

La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Instalación de cocina de gas

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa decaracterísticas) Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de losproductos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables encuanto a ventilación.

- La instalación de este artefacto deberá ser realizada únicamente por un tecnico certificado engas autorizado por la superintendencia de electricidad y combustibles SEC.
- Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la cocina de gas y cualquier gabinete o campana extractora que se instale arriba y que esté preparado para ser instalado empotrado.
- Instale la cadena en la parte trasera del horno; para instalar la cadena, primero haga un agujero en la pared. Póngale el tarugo de plástico y atornille el extremo de la cadena.
- Instale el distanciador en la placa trasera (sólo para algunos modelos).
- Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno, incluido el embudo o las salidas de gas, cuando instale el horno.
- El soporte de metal debe fijarse para garantizar que el calor de la cubierta trasera pueda escapar sin problemas

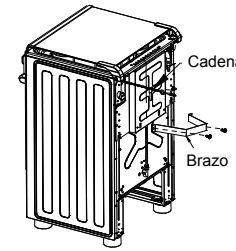


Instalación inicial (Conexión a cilindro de gas).

- Esta gama fue diseñada para usarse con gas GLP y GN
- Utilice siempre un regulador de presión certificado exclusivo para su cocina de gas.

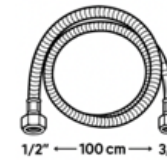
  La falta de regulador de presión puede provocar un exceso de presión y una fuga de gas.
  Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años.

  Especificación técnica del regulador de presión.
  - Presión: GLP 29mbar; GN 20mbar
  - Máx. consumo: 2kg / h
- Utilice siempre una manguera de PVC para trabajar desde -20°C hasta 100°C. Asegúrese de que la manguera:
  - No tiene articulaciones.
  - No va en la parte trasera de la cocina a gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
  - Tiene menos de 125 cm de largo.
- Si es posible, instale la bombona de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
- Utilice una manguera de ½ metálica para conectar a la cocina de gas.





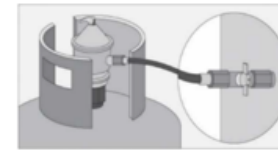
Regulador de presión



Manguera flexible metálica

INSTALACIÓN

Si la residencia es suministrada con gas de cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la cocina. Siutiliza un conector flexible de 100 cm y no es lo suficientemente largo para conectar la cocina al cilindro,se deben utilizar tubos de acero o cobre para hacer la conexión con su respectiva válvula de paso de gas.



Instalación del Conector flexible (cilindro de gas)

- La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G1/2" ISO 228-1DER)
- ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina. La cocina cuenta con
- tapón en ambas entradas de gas, para hacer la conexión al cilindro portátil de acuerdo con las normas técnicas vigentes sobre la materia. Dependiendo de dónde se ubique el cilindro de gas,
- deberá conectar el cilindro en la entrada de gas más próxima (evitando que el conector de gas pase
- por detrás del horno
- Insertar un extremo del flexible en la rosca de salida del regulador de presión de gas (HI 3/8" hilo izquierdo).

Utilice dos llaves ajustables de 1" para fijar/apretar evitando no sobre apretar para no dañar la rosca ni la junta de goma (empaquetadura)

Conectar el otro extremo del flexible (HI 1/2") a la cocina siguiendo el mismo procedimiento.

Inserte con cuidado el regulador de presión al cilindro de gas .

Después de la instalación, verifique si hay alguna fuga de gas, usando un detector de fugas para GL/GN con regulación de sensibilidad y/o una solución jabonosa o espuma de detergente líquido. NUNCA UTILICE UNA LLAMA DE FUEGO PARA REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGA DE GAS.
Si existen fugas, verifique el apriete de todas las conexiones. Si persisten las fugas, no utilice su cocina cierre el paso de gas y llame al centro de servicio Midea al número indicado en este manual de uso.



Compruebe siempre la validez del regulador de presión.
La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando estén rotos.
Ambos elementos debe ser productos autorizados y certificados por la Superintendencia de electricidad y combustible SEC.

Cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

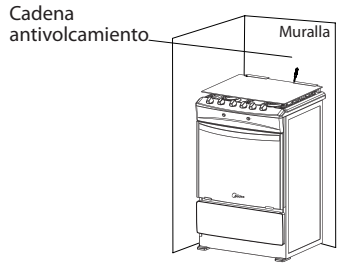
- Para gestionar o sacar alimentos, utilice los guantes de cocina.
- No deje ropa o materiales inflamables cerca del quemador cuando la cocina esté en uso.
  Al usar aceite o mantequilla para freír, se debe tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.
- No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan grandes cantidades de residuos o aceite y grasa.
- Los contenedores curvados de base o bordes salientes no deben usarse porque pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.
- El mango del utensilio se colocará de manera que quede hacia adentro.

Seguridad Para niños

- Evite accidentes. Después de desembalar la cocina, mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños manipulen el aparato, incluso cuando esté desconectado.
- Evite que los niños toquen la superficie de la cocina y se queden cerca de ella cuando esté en uso aún caliente o después de apagarla.

Para usuario e instalador

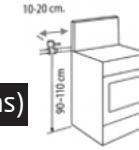
- Desconecte la cocina antes de limpiar o hacer mantenimiento.
- Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Use el enchufe.
- No manipule el enchufe de su cocina de gas.
- No muerda, retuerza ni ate el cable de alimentación.
- Es peligroso modificar las características y separaciones de su cocina.
- No instale su cocina de gas sobre el cable de alimentación.
- Conecte la cocina a su propia salida.
- No utilice un cable de extensión ni un enchufe adaptador.
- Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara de luz, apague los quemadores de la superficie de cocción y desenchufe el aparato, para reemplazarla use una lámpara de 25W .
- Para anti-vuelco: Primero perfora un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico en él y atornille la cadena por última vez.



Instalación inicial (Conexión a red interior de gas - cañeria)

- 2.5 Instalación utilizando red interior de gas

  Para conexión a red de gas (GL/GN), siempre debe existir una Válvula de paso gas de 1/2" giro auna distancia de entre 10-20 cm aproximadamente a un costado del producto, a una altura de1,60 m., como máximo. Debe estar bajo condición grado1, es decir a la vista, en lugar accesible, deuso exclusivo del artefacto y en buenas condiciones.



Instalación del Conetor flexible (conexión a red interior de gas)

- Utilice siempre un conector flexible metálico para gas con terminales roscados HI-HI 1/2"
- de 100 cm largo para conectar la cocina. Este conector de gas debe ser un producto autorizado por superintendencia de electricidad y combustible SEC.

  Asegúrese que el conector :

  -No debe quedar tirante

  -No debe torcerse o estrangularse

  -Estar alejado de las fuentes de calor

  -No debe cruzar por el respaldo de la cocina



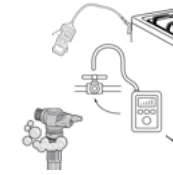
- La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G1/2" ISO228-1DER) ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina. La cocina cuenta con tapón en ambas entradas de gas, para hacer la conexión a la válvula de paso de gas de acuerdo con la normativa vigente (DS66). Dependiendo de dónde se ubique la válvula de gas, deberá conectar el conector flexible en la entrada de gas más próxima (evitando que el conector de gas pase por detrás del horno



- Insertar un extremo del conector flexible en la rosca de la válvula de paso de gas (HI 1/2).
- Utilice dos llaves ajustables de 1" para fijar/apretar evitando no sobreapretar para no dañar la rosca ni la junta de goma (empaquetadura)



- Conectar el otro extremo del flexible (HI 1/2") a la cocina siguiendo el mismo procedimiento.
- Después de la instalación, verifique si hay alguna fuga de gas, usando un detector de fugas para GL/GN con regulación de sensibilidad y/o una solución jabonosa o espuma de detergente líquido. NUNCA UTILICE UNA LLAMA DE FUEGO PARA REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGA DE GAS.



  Si el domicilio dispone de una válvula de paso de gas con medida HE 7/8", entonces se deberá utilizar con conector flexible para gas HI-HI 1/2"-7/8".

2.6 Instalación Eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista Certificado SEC de su confianza verifique las condiciones dela red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado Midea

2.6.1 Antes de conectar su cocina, verifique que:

- La conexión a tierra del domicilio debe estar debidamente aterrizada.
- Verifique que el tomacorriente tenga incorporada la conexión a tierra. (2P+T)
- El tomacorriente debe ser de uso exclusivo de la cocina (10A)
- La ubicación del tomacorriente debe estar a la vista, o en disposición accesible fácil de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina. Nunca debe estar detrás de la cocina o algún mueble.
- El cable de alimentación nunca debe tocar las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un Cortocircuito. Tampoco debe tener contacto con el conector flexible de gas.
- No use extensiones o adaptadores múltiples. "T"

⚠ ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado. Por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.



2.6.2 Cable a tierra

Su producto está equipado con un enchufe de 3 pines, conéctelo a un enchufe adecuado con tierra. El pin de tierra del enchufe no puede ser cortado.

Set Antivuelco

Se debe montar en la parte trasera de la cocina y en ambos costados las cadenas de retención anticaída para evitar que el artefacto se vuelque.

El set comprende :
1 Cadenas
1 Tarugos para muro
1 Cáncamos



Sin retenciones



Con retenciones



Parte trasera

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

USO

Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente y mantenerla en buenas condiciones. Evite posibles accidentes.

1.1 Las parrillas de su cocina son dobles para facilitar la remoción y limpieza de las mismas. Para limpiar las parrillas, utilice una esponja de acero seca. CUIDADO: Al manipular las parrillas, asegúrese de que estén frías, para evitar posibles quemaduras.

MCG-4QPI24NS/MCG-4QPI24NSCG



4
QUEMADORES

Consumo Reducido para ambos gases GLP / GN

QR 1,0 kW/1,0 kW

QSR 0,65 kW/0,65 kW

QSR 0,65 kW/0,65 kW

QR 1,0 kW/1,0 kW

Horno 1,0 kW / 1,0 kW

Consumo Nominal para ambos gases GLP / GN

QR 3,5 kW/2,8 kW

QSR 2,0 kW/2,0 kW

QSR 2,0 kW/2,0 kW

QR 3,5 kW/2,8 kW

Horno 3,0 kW / 3,0 kW

USANDO LOS QUEMADORES

Observe atentamente el diámetro mínimo de las ollas y recipientes en general que pueden ser utilizados sobre las parrillas (tabla abajo). Las ollas deben poseer un fondo plano y garantizar una buena estabilidad sobre las parrillas.

	QUEMADOR	DIÁMETRO MIN.	DIÁMETRO MÁX.
QR	RÁPIDO	16 cm	22 cm
QSR	SEMI RÁPIDO	12cm	22 cm

Al montar las parrillas en el producto, asegúrese de que las mismas estén debidamente encajadas. No arrastre las ollas o utensilios en general sobre las parrillas.

1.2 Usando los quemadores.

1.2.1 Perillas de control de la cocina.

Las perillas de funcionamiento de la cocina están en el panel de control. Símbolos de las perillas de control.

Panel de control superior

 Posición del quemador

 Horno

 Grill eléctrico

Panel de control Frontal

 Encendido Eléctrico

 Luz Horno

Perillas de control cubierta

 Máximo

 Mínimo

 Apagado

 Timer

1.3 Tapa de Vidrio

Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores con la tapa abajo. El calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio. La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo. No ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50ºC).

ATENCIÓN

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.



1.4 Encender los quemadores

Método de encendido:
Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner algún utensilio sobre la parrilla

1. Seleccione el quemador a su elección. Los indicadores de los quemadores están ubicados encima de cada perilla, y le permiten saber que quemador esta controlando.



2. El encendido de los quemadores se realiza oprimiendo botón de encendido en la zona inferior (las bujías empezaran a dar chispa).



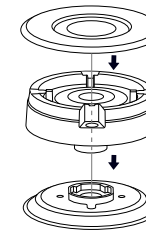
3. y simultáneamente presionar y girar la perilla correspondiente a la válvula del quemador correspondiente que se requiere utilizar, manteniendo presionada la perilla por unos 10 segundos,hasta que el sistema de seguridad termopar permita retener el paso del gas. Transcurrido este tiempo soltar la perilla y el quemador deberá funcionar correctamente, de lo contrario repetir los pasos nuevamente y dejar algunos segundos mas la perilla presionada para activar el sensor.





Método de apagado:
Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj (derecho), hasta la posición inicial cerrado.

- Si después de algunos intentos de encender no lo logra, verifique si las tapillas (Fig. 2) ("A") y los esparcidores ("B") están correctamente puestos.
- En caso de falta de energía eléctrica, para encender un quemador, acerque una llama (fósforo encendido), pulse la perilla correspondiente y gírela hacia la izquierda hasta la posición de máximo.



1.5 Encender el horno

Antes de prender el horno, abra totalmente la puerta. Después, siga con la puerta del horno abierta por aproximadamente 1 minuto, para permitir la correcta oxigenación del horno. Cierre la puerta y haga el precalentamiento antes de llevar el alimento al horno. Encendido automático del horno. Es normal que el horno pueda emitir olores o humos cuando se utiliza por primera vez. Mantenga encendido hasta que desaparezcan los olores y/o humo antes de cocinar alimentos.

1. Accione la chispa al mantener la perilla pulsada;
2. Pulse y gire la perilla del horno hacia la izquierda; hasta la posición Máximo
3. Después de encendido, siga con la perilla pulsada por más de 10 segundos. De lo contrario, el dispositivo de seguridad bloquea el gas y apaga la llama. Cuando falte energía eléctrica, acerque una llama (fósforo encendido) hasta el agujero de la parte inferior del horno, pulse y gire la perilla de control del horno hacia la posición Máximo y púlsela por más de 10 segundos, luego ubique la llama deseada.

Dispositivo de seguridad de corte automático del gas.

Estos modelos están equipados con un dispositivo de seguridad que bloquea el suministro de gas cuando la llama se apaga accidentalmente. Después de ver que el quemador encendió, mantenga la perilla pulsada por 10 segundos. Hasta que la llama siga encendida y luego regule la llama.
Si la llama no enciende o apaga accidentalmente, vuelva inmediatamente la perilla a la posición " ●", mantenga la puerta del horno abierta y espere, por lo menos, 1 minuto para que el gas liberado no se propague, lo que evita el riesgo de explosión, solo entonces encienda nuevamente.

OBSERVACIONES:
Al utilizar el horno, saque todo aparato que esté en su interior. Nunca almacene o utilice para limpieza alcohol, gasolina, o cualquier otro líquido y spray inflamables cerca de la cocina.
" Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si durante estos 15 s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador".
"En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto"

1.6 Timer

Utilice el Timer para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocimiento de un alimento o utilizar el grill.
Este temporizador de accionamiento mecánico solo cumple la función de indicar el tiempo transcurrido. No inicia automáticamente el proceso de cocción ni apaga el horno al finalizar el tiempo seleccionado.
Para activar el timer, gire la perilla en el panel de control, primeramente hacia la derecha, hasta el final de su curso, hasta que coincida con la posición "● ". Luego, gírela hacia la izquierda hasta la indicación de los minutos deseados. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora.

1.7 Instalación Limpieza o Cambio de ampolleta

Para evitar choque eléctrico al instalar, cambiar o limpiar la lámpara asegúrese que la Cocina esté desconectada del toma corriente.
Para retirar la lámpara del horno gire el protector de vidrio en el sentido anti-horario y gire la lámpara también en el sentido contra reloj.



1.8 Funcionamiento del Grill



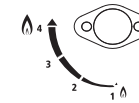
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.
Ponga el alimento sobre la bandeja o parrilla del horno y posiciónelo según el tipo de alimento.
Para utilizar el grill, hay que accionar la perilla del horno. Siga las orientaciones :

Encendido: 1. Pulse la perilla del horno 2. Gire la perilla del horno hacia la derecha. 3. Luego deje la perilla a tope en la posición de encendido del grill.
Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

Apagado: Gire la perilla control del horno hacia el lado izquierdo hasta la posición " • "

"No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o de horno podría inflamarlos y causar graves daños".

1.8.1 Perilla del grill



Como la perilla del horno es la misma que prende el grill, después de utilizar la cocina, verifique que está apagada. Para esto, lleve la perilla a la posición " • "

2. Mantención

2.1 Limpieza general

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la cocina y cierre el gas.
Se debe limpiar con la cocina fría.
Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), kerosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas y accidentes.
Para limpiar la cubierta, saque las parrillas, los quemadores y las perillas. Lave la cubierta y las piezas individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. No utilice en la cubierta la parte verde y abrasiva de las esponjas, post abrasivos y sustancias corrosivas que puedan dañar la pieza. Para quitar la suciedad más resistente en las parrillas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.
Antes de poner las piezas otra vez en su lugar, séquelas bien y verifique si todas están limpias y secas. Verifique si están bien encajadas. Encienda los quemadores y pruébelos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo.
Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.
No utilice papel aluminio para cubrir la cubierta de la cocina, pues puede manchar la cubierta y perjudicar el funcionamiento de las bujías. No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: Vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la cubierta, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, parrillas, parte superior e inferior del horno).
En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las parrillas de la cubierta, es normal ver marcas blancas o plateadas que parecen rascaduras. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las ollas o cacerolas que se acumula en las parrillas y se remueven fácilmente con esponja de acero seca.

La limpieza de los quemadores y de las tapas debe ser realizada periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente tipo para lavavajillas neutro. No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para que no distorsione la llama o atasque el quemador. Si eso ocurre, apague el quemador, espere enfriar y limpie con un paño húmedo. Cuidado principalmente cuando la cubierta esté sin los quemadores. No deje caer desechos en el sistema de gas, pues puede distorsionar la llama o atascar en el pequeño agujero de salida de gas.
Conserve las bujías de encendido electrónico de los quemadores limpios.

2.2 Limpieza de los quemadores

Evite que se derrame alimentos sobre los quemadores durante el uso. Si eso ocurre, límpielos inmediatamente. Después de usar un largo tiempo los quemadores conservan residuos de alimentos que son de limpieza muy difícil.
No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, pues pueden causar deformaciones en la pieza por el choque térmico.

3. Regulación para uso con gas natural

Para uso exclusivo del personal técnico autorizado:
Esta cocina es del tipo II2H3B/P, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados, funcionará con gas licuado o gas natural, pero ha sido regulada desde fábrica para uso con gas licuado (ver placa característica)
Para adaptar al uso con gas natural, se deben realizar algunas modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo mínimo.
La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.
Antes de realizar la transformación, la cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación , proceda de la siguiente manera:

- Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los mezcladores.
- Con una llave retire los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).
- Retire las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo que, generalmente, se ubica en el centro del vástago, para ello use un desatornillador de paleta.
- Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida estable.
- En el caso del horno, se debe retirar el cubre quemador de este para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.
- Ajustar el regulador de aire primario y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en la posición de máximo consumo con uso de una llave.
- Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo, y luego pasar a la posición de mínimo consumo para obtener una llama reducida, pero estable.

  IMPORTANTE: La adaptación de una cocina nueva, para su uso con un tipo de gas diferente de aquel para el que fue regulado de fábrica, es gratuita por única vez durante el periodo de garantía del producto y sólo tiene que solicitarla al Servicio Técnico Autorizado.

MPORTANTE: Cuando la conexión esté finalizada, verifique que no existen fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Procedimiento

Reemplazo de inyectores y regulación de llama mínima
Siga las siguientes instrucciones(Quemadores de cubierta):

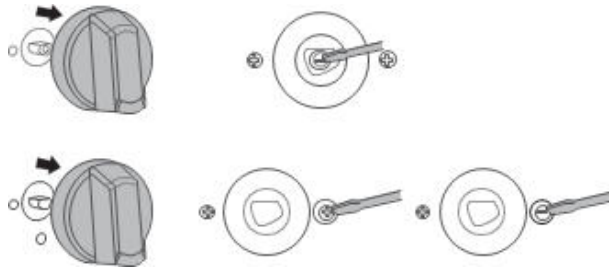
1. Retire las parrillas de cubierta.
2. Retire las tapillas (A) y los esparcidores (B) de la base de los quemadores (C).
3. Retire el inyector (D) y sustitúyalo por un inyector con la nueva medida para el nuevo tipo de gas (consulte la sección "Tabla general de inyectores").
4. Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se suministró con el juego de inyectores).
5. Coloque cada esparcidor (B) sobre la base de cada quemador según corresponda.(C).
6. Coloque las tapillas (A) sobre los esparcidores según corresponda.
7. Vuelva a colocar las parrillas cubierta



Ajuste llama mínima de la válvula

Cuando se reemplazan los inyectores, es necesario ajustar el flujo de la llama mínima del cuerpo de la válvula. Los pasos de operación son los siguientes:

1. Retire todas las perillas.
2. Desenrosque el tornillo derecho (solo para válvula de seguridad).
3. Ajuste el paso de gas (caudal) con un destornillador paleta de tipo perillero.
   Nota: El destornillador debe fijarse en el tornillo de ajuste del cuerpo de la válvula, y el caudal aumentará en sentido antihorario y disminuirá en el sentido de las agujas del reloj. Al ajustar la llama, debe ajustarse en la posición mínima de la llama y lentamente. La altura mínima de la llama debe ser de aproximadamente 4 mm para que pueda mantener el funcionamiento del termopar.



Advertencia
Si el aparato se adapta para funcionar con otro tipo de gas o con una presión diferente a la original, debe realizarse un nuevo ajuste. Una vez hecha la modificación, el aparato debe quedar identificado claramente con el tipo de gas y la presión correspondientes.

CONSEJOS

4.1 Recomendaciones importantes







Para un menor consumo de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando que la llama queme en el vacío.
Se recomienda que tan pronto el líquido comience a hervir, la llama sea reducida hasta el mínimo posible manteniendo el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el ambiente donde esté la cocina instalada.
Para facilitar la ignición, accionar el quemador antes de colocar la olla sobre la parrilla. Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla. Durante la cocción, cuando se utilizan aceites u otras grasas, es necesario estar atento, pues si son derramados pueden incendiarse.
Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.

4.2 Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, es siempre necesario hacer un pre-calentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento en el horno.
El pre-calentamiento no es recomendado cuando son utilizadas asaderas de vidrio.
Después de la colocación del alimento dentro del horno, mantener la temperatura alta por 6 minutos más.
La carga máxima sobre la placa pastelera son 3 Kilos.

5. Servicio de atención al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, verifique si la causa no es de fácil solución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al técnico.
5.1 Escape del gas Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:
No encienda cualquier tipo de llama.
No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
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.
Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
Si su cocina recibe gas de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.

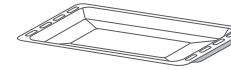


ACCESORIOS

Introducción a los accesorios



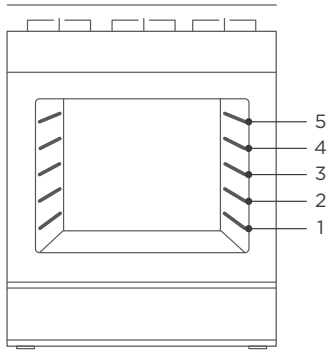
Rejilla para asar
Colocación de utensilios de cocina resistentes al calor o a la parrilla

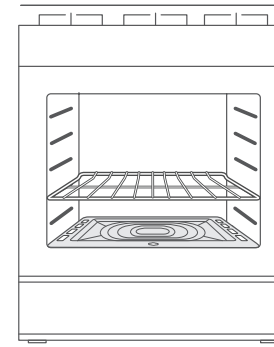


Bandeja de parrilla
Hornear carne

Uso de los accesorios

Se recomienda colocar la bandeja de asar o la parrilla en los niveles 2 o 3.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su cocina muestra algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, compruebe a continuación, si la causa del fallo es fácil de resolver o si hay un fallo en el uso, que se pueda corregir con facilidad y rapidez, sin necesidad de esperar a un técnico.
Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico de Midea.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Olor a gas	Pinchazo en la manguera de conexión o en la tubería	Cambiar la instalación
	Posición incorrecta de los quemadores	Colócalos en la posición correcta.
	Un quemador del horno en uso se apagó accidentalmente.	Llamar al servicio de atención al cliente
	Regulador de presión mal instalado	Instalarlo correctamente
Olores fuertes	Aceite y grasa utilizados para fabricar su cocina.	Es normal la primera vez que lo usa.
Ruido	Expansión del metal debido al calor.	Normal.
Componentes eléctricos no funcionan	No hay energía eléctrica. Lámpara quemada.	Conecte el cable eléctrico Compruebe el enchufe conectando una lámpara
El quemador del plato no se enciende	Quemador mal colocado.	Vuelva a colocar los quemadores adecuadamente.
Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno.	Los alimentos se dejan mucho tiempo en el interior del horno después de ser cocinados.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después de cocinarlos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	MCG-4QPI24NS	MCG-4QPI24NSCG
TIPO DE PRODUCTO	Cocina a gas	Cocina a gas
COLOR	Inox	Carbon Grey
DIMENSIONES (mm) An/Prof /Al)	590* 585* 960	590* 585* 960
TIPO DE GAS	GLP/GN	GLP/GN
CATEGORÍA	II2H3B/P	II2H3B/P
VOLTAJE/ FRECUENCIA	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz
FABRICADO EN	China	China

Ø de Inyectores (GLP) (mm)		GLP	/ GN
Quemador Semi rápido	QSR	0,72 mm	1,07 mm
Quemador rápido	QR	0,93 mm	1,24 mm
Quemador Horno	Horno	0,85 mm	1,3 mm

Potencia de Quemadores (kW)		GLP	/ GN
Quemador Semi rápido	QSR	2,0 kW	2,0 kW
Quemador rápido	QR	3,5 kW	2,8 kW
Quemador Horno	Horno	3,0 kW	3,0 kW

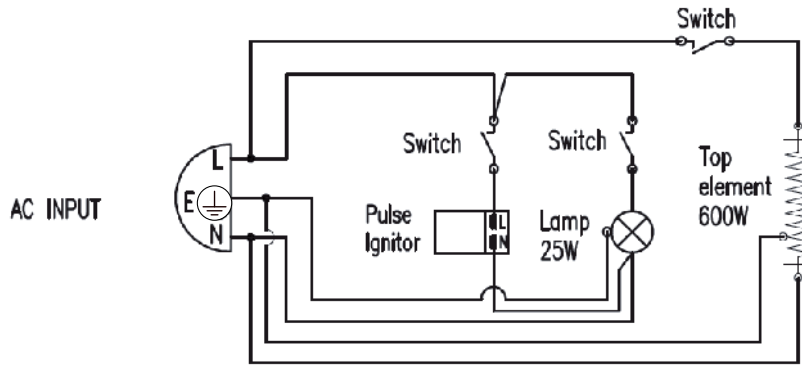
Consumo GLP (g/h)		GLP	/ GN
Quemador Semi rápido	QSR	147 g/h	188 L/h
Quemador rápido	QR	255 g/h	264 L/h
Quemador Horno	Horno	218 g/h	282 L/h

Conversión del tipo de gas

Si el aparato aún no está configurado para el tipo de gas existente, el aparato debe convertirse. La conversión a un tipo diferente de gas debe ser realizada por un experto autorizado de acuerdo con la normativa aplicable. Sugiere que el contacto con el equipo de servicio postventa.

ESQUEMA ELÉCTRICO

Esquema Eléctrico para modelo 4 quemadores y 5 quemadores



Principio de funcionamiento del dispositivo de seguridad contra apagado de llama

Para encender el quemador, primero debe presionar la perilla para habilitar el paso de gas y luego encender la llama. El termopar, al calentarse con la llama, genera un potencial termoeléctrico que se transmite a la bobina electromagnética a través de un cable. Este potencial crea un campo magnético que mantiene habilitada la válvula de gas, permitiendo el paso del combustible y el funcionamiento normal del quemador.

Si durante la operación la llama se apaga accidentalmente (por viento, derrame de líquidos u otra causa), el termopar deja de generar corriente en pocos segundos. Como resultado, la bobina electromagnética pierde energía, la válvula de gas se cierra automáticamente por acción del resorte interno y se corta el suministro de gas, garantizando así la seguridad del usuario.



El termopar es un dispositivo de protección contra llamas:
Cuando la llama del quemador se apaga, la válvula cerrará el gas.

NOTA

Todas las ilustraciones en el presente manual son únicamente para fines explicativos. Su aparato puede ser ligeramente diferente. La forma real prevalecerá.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejora el producto.

Para más detalles consulte con un agente de ventas o con el distribuidor .

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene dudas o necesita asistencia adicional, llame a :

600 4611 000

Fabricante:
First branch of Guangdong Midea Kitchen Appliance Manufacturing Co., LTD
18 Huanzhen West Road, Bejiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



Conoce nuestra familia de productos línea blanca y electrodomésticos en:
www.midea.com/cl

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2026 all rights reserved