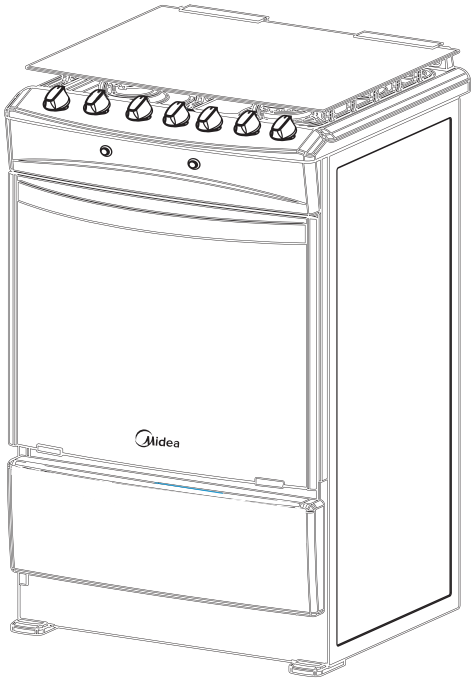
es

COCINA A GAS

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

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.



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.
Consulte con su distribuidor o fabricante para más detalles.

MCG-5QPI30NS
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.

Revise estas indicaciones



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento el artefacto

FABRICANTE:
GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.
N° 18 HUANZHEN WEST ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, 528311, GUANGDONG.
CHINA

ADVERTENCIAS

⚠ ADVERTENCIA

• La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuados puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.

• Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.

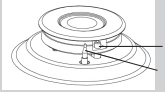
• La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

• Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.

• Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

• En caso que el artefacto esté regulado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 461 1000.

⚠ ADVERTENCIA



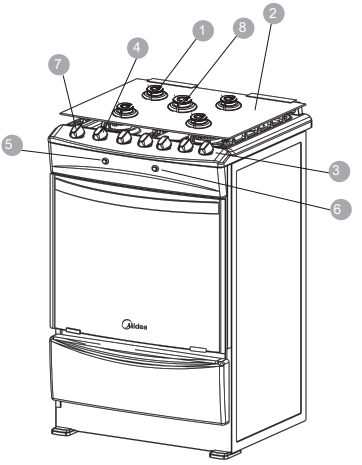
"El termopar es un dispositivo de protección contra llamas:
Cuando la llama del quemador se apaga, la válvula cerrará el gas. "

NOTA

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

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)
8 Quemador triple llama

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

1> El uso de las cocinas de gas producen calor y humedad donde están instaladas.
2> 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.
3> Si la cocina de gas funciona durante un largo período de tiempo, la ventilación será necesaria para aumentar el flujo de aire.
4> La corriente de aire no debe disminuir el buen desempeño de la cocina de gas o cortar la llama de gas.
5> Asegúrese de que su casa tiene un terminal exclusivo para su gama de gas y esto esté en buenas condiciones.
6> No instale la cocina sobre la alfombra.
7> No instale la cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo		MCG-5QPI30NS
Dimensiones [cm]		
Alto (tapa cerrada)		97
Alto (tapa abierta)		142
Ancho		76
Profundidad (puerta cerrada)		60
Profundidad (puerta abierta)		98
Ø de inyectores (GLP/GN) [mm]		GLP/GN
Quemador Semi rápido	Quemador delantero izquierdo (QDI)	0,68 / 1,07
Quemador Rápido	Quemador trasero izquierdo (QTI)	0,8 / 1,24
Quemador Triple corona	Quemador delantero Central (QDC)	0,93 / 1,30
Quemador Rápido	Quemador delantero Derecho (QDD)	0,8 / 1,24
Quemador Semi rápido	Quemador trasero derecho (QTD)	0,68 / 1,07
Quemador Horno		0,8/ 1,24
Potencia de Quemadores [kW]		GLP/GN
Quemador Semi rápido		1,95/1,95
Quemador Rápido		2,70/2,70
Quemador Triple corona		3,0/3,0
Quemador Horno		2,75/2,75
Consumo GLP [g/h] GN[cc/h]		GLP/GN
Quemador Semi rápido		141,9/185,7
Quemador Rápido		196,4/257,1
Quemador Triple corona		218,2/285,6
Quemador Horno		200,1/261,8

NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE

- Antes de la instalación, asegúrese 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.
- Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.
- Esta cocina fue fabricada para el uso a gas GLP, si es necesaria la utilización de gas natural, llame al Servicio Técnico Autorizado Midea más cercano para la conversión.

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DE INSTALACIÓN

Seguridad

Antes de la instalación, lea los consejos de seguridad

• 1.1 Para los niños Evite accidentes.

Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños. No permita que niños manipulen la cocina, aún cuando esta se encuentre apagada. Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia y/o conocimiento, salvo bajo la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

• 1.2 Para el usuario / instalador

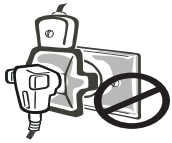
El uso de este artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina : mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

⚠ IMPORTANTE

Cuidados con las partes eléctricas. Desconecte la cocina del toma corriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

- Nunca desconecte la cocina tirando el cable eléctrico, desconéctela tirando por el enchufe.
- No modifique el enchufe de su cocina.
- No tuerza o amarre el cable eléctrico, tenga cuidado para que la cocina no se quede apoyada sobre el cable eléctrico.

NOTA:
En caso de que ocurran daños llame al Servicio Técnico Autorizado Midea, para evitar riesgos. Conecte su cocina a un toma corriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T"



Antes de instalar, o sustituir la ampolleta de su cocina, verifique que los quemadores de la cocina estén apagados y desconecte el cable eléctrico del toma corriente. De esta manera se evitarán accidentes.
Antes de instalar o cambiar la ampolleta de su cocina, averigüe la tensión de la red local. Verifique la potencia correcta de la ampolleta para su modelo en "especificaciones técnicas".

NOTA: Es peligroso modificar las características de la cocina. Esta cocina fue fabricada para el uso a gas GLP, si es necesaria la utilización de gas natural, llame al Servicio Técnico Autorizado Midea más cercano para la conversión. En caso de que la cocina aún se encuentre en el período de cobertura de garantía, la conversión de gas es gratuita, excepto los gastos de accesorios y traslado del Servicio Autorizado (cuando es realizado por el Servicio Autorizado Midea). La conversión solamente será posible si el gas natural está disponible.

Cuidados con alimentos y utensilios



Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

- Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina. Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.
- No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.
- Nunca deje el mango de las ollas en el costado afuera de la cocina.
- No utilice ollas con fondo cóncavo o convexo para evitar accidentes.



Tapa de vidrio

- Deje enfriar los quemadores, parrillas y cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.
- Nunca prenda los quemadores de la cubierta con la tapa abajo o cerrada. El calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede quebrar la tapa de vidrio.

La función de la tapa de la cocina, una vez cerrada, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y evitar las salpicaduras de grasa en la pared cuando esté levantada.

- No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo y no coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

1.3 Cuidados con la limpieza

Por motivo de higiene y seguridad, su cocina debe ser mantenida siempre limpia. La acumulación de grasa o de otros alimentos puede causar el mal funcionamiento y riesgo de accidentes (vea el procedimiento Limpieza y Mantención). Limpie siempre la tapa de vidrio y la cubierta de la cocina después de cada utilización.
Después de limpiar el panel de control asegúrese de que las perillas estén todas en la posición de apagado (especialmente la perilla del horno que gira fácilmente para los dos sentidos).

CUIDADOS

1.4 Cuidados generales

- Evite que niños y animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida.
- Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.
- La instalación de su cocina debe seguir las instrucciones descritas en este manual.
- Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo.
- Cerciórese de que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.
- Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del toma corriente y cierre las llaves de paso de gas.
- Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.
- Los orificios en la base del horno no deben obstruirse.
- Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de aluminio, principalmente la base del horno.
- Verifique siempre que las perillas estén en la posición "●" (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.
- Caso existan piezas dañadas, diríjase al Servicio Autorizado Midea y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su substitución.
- Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones.
- Si falta electricidad, cerciórese de que ninguna perilla de la cocina esté abierta antes de usar un
- fósforo para encender la llama

1.5 Escape de Gas

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

- Apague todo y cualquier tipo de llama.
- 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.

Siga las siguientes indicaciones:

1. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
2. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
3. Aleje a las personas del lugar.
4. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
5. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
6. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.

Pérdida de gas con fuego

- Si posible, cierre la válvula de gas.
- Aleje las personas del lugar.
- Salga del lugar o recinto
- Llame a los Bomberos

INSTALACIÓN

Para su tranquilidad, hay una Red de Servicios Técnicos altamente calificada para instalar su cocina.
Póngase en contacto con uno de los Servicios Técnicos que están en la lista junto a este manual de instrucciones. Por ese servicio se cobrará una tasa de instalación. Esta instalación no abarca servicios de preparación del lugar donde será ubicada (ej.: red eléctrica, conexiones eléctricas, albañilería, alcantarilla, enchufes, etc.) que son de responsabilidad del consumidor.

Si lo prefiere, usted puede instalar su cocina, para ello siga paso a paso las instrucciones de este manual. Verifique antes en la etiqueta de identificación de la cocina:

- La tensión de alimentación (220V);
- El tipo de gas para su cocina es gas licuado.

Por seguridad, nuestros productos salen de la fábrica con la tensión de 220V; por lo tanto, antes de conectarlo, verifique la tensión del enchufe.

⚠ CUIDADO

La instalación inadecuada podrá causar incendios, explosiones, escapes de gas o descargas eléctricas.

2.1 Lamina Protectora

Antes de utilizar el producto retire toda la lámina plástica que protege el producto y las partes metálicas de las puertas.

2.2 Lugar de Instalación

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en un espacio físico permanentemente ventilado de acuerdo con las normas y prescripciones vigentes.

1. No debe presentar condiciones de riesgos para las personas.

2. No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento de la cocina.

3. Los artefactos que utilicen gas deberán quedar nivelados. Se acepta una pendiente máxima de1%.

4. La separación entre la cocina y los muebles debe ser a lo menos de 5 cm.
Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso que tenga dudas, consulte el manual del refrigerador.
La cocina no debe estar posicionada debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar el funcionamiento adecuado y proporcionar menos seguridad en su manejo.
Respete la altura mínima de 65cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o un mueble instalado arriba del producto.
Ponga los quemadores con sus componentes y las parrillas en los lugares propios de la cubierta de la cocina.
Esta cocina no fue proyectada para ser empotrada.

Nivelación

Su cocina cuenta con dos patas niveladoras, ubicadas en la parte posterior del artefacto. Sitúe la cocina en la zona donde vaya a ser instalada. Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.
Si observa que no esta nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su cocina hacia un lado y gire la pata trasera. Repita la operación al otro lado para obtener su nivelación.

2.3 Instalación de Ampolleta de horno, limpieza o cambio

Vea las especificaciones técnicas en la siguiente tabla antes de iniciar la instalación.
Para evitar descargas eléctricas al instalar, cambiar o limpiar la ampolleta, asegúrese de que la cocina esté desenchufada.

Resistente a Altas Temperaturas	300°C
Tensión / Frecuencia	220V-240V~ / 50Hz
Potencia	25W

• Para retirar la ampolleta del horno, gire el protector de cristal en el sentido contra reloj (izquierda). Después retirar el protector, gire la ampolleta también en el sentido contrarreloj (izquierda). Proceda de manera inversa para colocar la ampolleta y el protector nuevamente.

2.4 Procedimientos para instalación con conector roscado

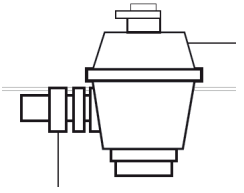
1. Regulador de presión exclusivo para su cocina.

2. Utilice solamente conector de tubo flexible certificado para uso de gas. Asegúrese que:

• El conector no tenga enmiendas.
• No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
• El largo del conector debe ser inferior a 125cm.

3. Si es posible instale el cilindro fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.

4. La entrada de gas debe estar puesta de forma que el conector no pase por detrás de la cocina. Utilice un conector flexible metálico de 1/2 pulgada, para conectarlo a la cocina.



Conector hembra



Manguera flexible metálica

5. La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G1/2" ISO 228-1DER) ubicadas a cada lado (izquerdo 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 a 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 - Fig 3) .



Fig 3


Fig 4

Verifique que no existan fugas de gas en todas las uniones realizadas, para ello utilizar una solución jabonosa y nunca una llama Fig 4.
6. Para convertir la cocina de Gas GLP a Gas natural contacte un Centro de Servicio Autorizado (verifique ítem 10 - regulación para uso con gas natural).

2.5 Instalación utilizando red interior de gas

La central de gas y el área del edificio delimitada que contiene los recipientes transportables o estacionarios y los accesorios dirigidos al almacenaje de gas para consumo.
En una instalación con la red interior de gas hay algunos puntos importantes como:
1- Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
2- Regulador de 1er nivel;
3- Regulador de 2do nivel;
4- Medidor de consumo.

IMPORTANTE:
Utilice siempre un regulador de presión para cualquier tipo de cilindro. Su ausencia puede causar exceso de presión y vaciado de gas. El regulador de presión del gas debe ser de 1kg/h de vacío y 2,75 (2,8) kPa de presión exclusivo para la cocina.
Verifique el plazo de caducidad del regulador de presión y del conector flexible.

Utilice un conector flexible, que:
• El flexible no tenga enmiendas;
• No cruce por detrás de la cocina y no pase cerca de salidas de aire caliente o atraviese el flexible por la pared;
• El largo del flexible sea menor que 125cm;
• El flexible esté dentro del plazo de caducidad.

Si la residencia es suministrada con gas de cilindro, verifique la distancia entre ella y la cocina. Si el conector flexible de 125cm no es lo suficientemente largo para conectar la cocina al cilindro, se deben utilizar tubos de acero o cobre para hacer la conexión.
En el caso del gas canalizado, se recomienda el uso de flexible metálico y adaptador; para que no cruce la parte trasera de la cocina.
En caso de duda o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Técnico.

2.6 Instalación Eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la 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 instalación deberá ser realizada por un electricista autorizado por la SEC.
- Si el toma corriente o disyuntor usados para la conexión son fáciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
- El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
- No use extensiones o conectores en "T".
- Verifique que su instalación eléctrica tenga incorporada la conexión a tierra.

⚠ 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.

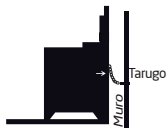
Set Antivuelco

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.

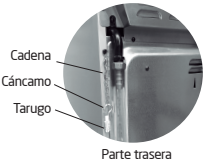
El set comprende :
2 cadenas
2 Tarugos para muro
2 Cáncamos



Sin retenciones



Con retenciones



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-5QPI30NS

Consumo Reducido para ambos gases GLP / GN



Consumos nominales de los quemadores:

Quemadores:	GLP Q_n (declarado) (kW)	GN Q_n (declarado) (kW)
Quemador trasero izquierdo (QTI)	2,70	2,70
Quemador delantero izquierdo (QDI)	1,95	1,95
Quemador delantero Central (QDC)	3,00	3,00
Quemador trasero central (QTC)	N/A	N/A
Quemador trasero derecho (QTD)	1,95	1,95
Horno	2,75	2,75
Gratinador	N/A	N/A

Quemdor rápido	2,70 kW
Quemador semi rápido	1,95 kW
Quemador triple corona	3,00 kW
Quemador horno	2,75 kW

Consumos mínimos de los quemadores:

Quemadores:	Q_n (declarado) (kW)
Quemador trasero izquierdo (QTI)	1,4
Quemador delantero izquierdo (QDI)	1,1
Quemador delantero Central (QDC)	2,0
Quemador trasero central (QTC)	N/A
Quemador trasero derecho (QTD)	1,1
Horno	1,5
Gratinador	N/A

Quemdor rápido	1,40 kW
Quemador semi rápido	1,1 kW
Quemador triple corona	2,0 kW
Quemador horno	1,5 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. (CM)	DIÁMETRO MÁX. (CM)
QTC	TRIPLE LLAMA	16 CM	40 CM
QR	RÁPIDO	16 CM	22 CM
QSR	SEMI RÁPIDO	12 CM	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


Máximo
Triple Corona


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 50°C).

ATENCIÓN

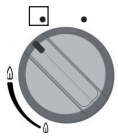
Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.



1.4 Encender los quemadores

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la cacerola sobre la parrilla.

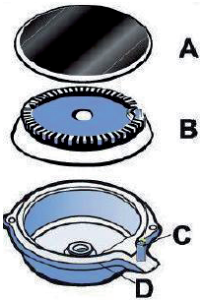
1. Presione el botón de encendido automático



2. Presione y gire la perilla en sentido contrario de las agujas del reloj (fig 1)

fig 1

3. Después, regule la llama de acuerdo con lo deseado. Si después de algunos intentos de encender no lo logra, verifique si las tapas (Fig. 2) ("A") y los distribuidores ("B") están correctamente puestos.



A) Tapa
B) Esparcidor
C) Bujía
D) Base

4. Para interrumpir el suministro de gas, gire la perilla hacia la derecha hasta que este en posición " ● ". 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

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

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.
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 bloquea el 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 timer no acciona el cocimiento, tampoco apaga el horno al final del 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 :

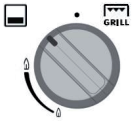


Encendido: 1. Pulse la perilla del horno 2. Gire la perilla del horno hacia la derecha. 3. Luego deje la perilla a tope en la posición de encendido del grill.
Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

Apagado: Gire la perilla control del horno hacia el lado izquerdo 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:

1. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los mezcladores.
2. 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).
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

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:
1. No encienda cualquier tipo de llama.
2. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
3. 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.
4. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
5. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
6. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
7. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
8. 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.
9. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.



ACCESORIOS

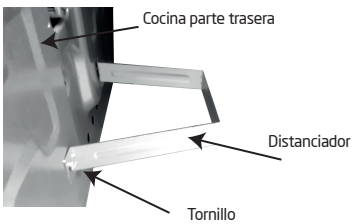


Distanciador

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

Quit del distanciador

1 distanciador
2 tornillos



Instalación

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



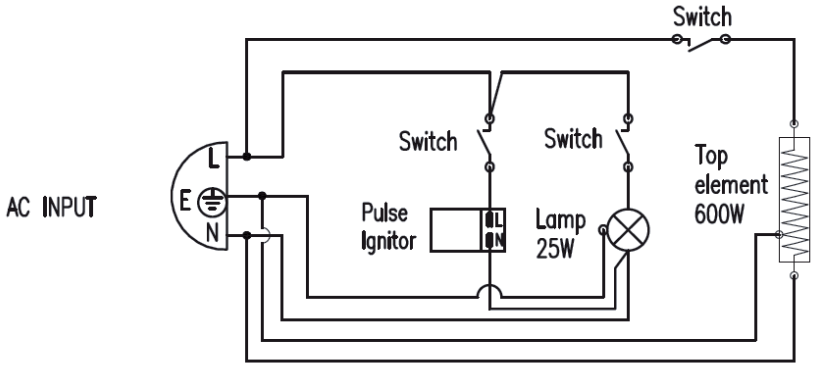
Protector de perillas

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



ESQUEMA ELÉCTRICO

Esquema Eléctrico para modelo 4 quemadores y 5 quemadores



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	MCG-5QPI30NS
TIPO DE PRODUCTO	Cocina a gas
COLOR	Inox
DIMENSIONES (mm) An/Prof /Al)	760* 600* 970
TIPO DE GAS	GLP/GN
CATEGORÍA	II2H3B/P
PESO BRUTO	54 Kg
VOLTAJE/ FRECUENCIA	220V 50Hz
FABRICADO EN	China

CORRECTA ELIMINACIÓN



Notas sobre la eliminación

Cuando desee deshacerse de la cocina porque ya no funciona o no vale la pena repararla, desconecte el enchufe y corte el cable de alimentación.

Todos los materiales empleados en este artefacto son reciclables. Contribuya a eliminar el artefacto usando un método compatible con el medio ambiente.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.
Consultar con un agente de ventas o con el distribuidor para obtener más información.

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene dudas o necesita asistencia adicional, llame a :

600 4611 000

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

Midea Carrier Ltda. en adelante " Midea Carrier Chile"

POLÍTICAS DE GARANTÍAS:

Midea Carrier Chile, garantiza el servicio de reparación gratuito de los productos Midea por defecto del fabricante comercializados en el mercado chileno, incluyendo la mano de obra y repuestos sujeto al diagnostico técnico autorizado por Midea Carrier Chile, la garantía aplica solo a productos vendidos a través de Midea Carrier Chile, en territorio chileno. Todos los productos comercializados por Midea Carrier Chile, cuentan con Póliza de Garantía.

APLICACIÓN DE GARANTÍA:

Para hacer efectiva esta garantía, el cliente deberá contactar a uno de nuestros Centros de Servicio Técnicos Exclusivos y/o Autorizados en Chile, información que podrá obtener a través de nuestra pagina web www.midea.com/cl o llamando al teléfono (Chile) 600 4611000.

La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto Midea. Repuestos y la mano de obra serán sin costo para el cliente. El cliente será responsable de los daños producidos por el transporte de los productos realizados por el mismo, perdiendo la cobertura de esta garantía.

El periodo de garantía de cada producto rige a contar de la fecha de compra, indicado en la boleta o factura de compra, documento que el cliente deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley N° 19.496 de protección de los derechos de los consumidores.

La garantía que ofrece Midea Carrier Chile, es la reparación gratuita del producto sujeto a diagnóstico técnico entregado por nuestros servicios autorizados por Midea Carrier Chile.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA:

La garantía de reparación quedara sin efecto, por los siguientes motivos:

Daños causados por maltratos, golpes, caídas, accidentes, ralladuras, descoloramiento, desórdenes públicos, transporte y bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños por catástrofes naturales, temblor, terremoto, maremoto, inundaciones, anegaciones, relámpagos, humedad, ambientes de polvo excesivo, etc.

Excesos o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.

Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes,

Desgaste de partes y piezas mecánicas, eléctricas, metálicas, plásticas y de caucho por uso normal,

Garantía cuya vigencia ha caducado.

Instalación en condiciones distintas a los indicados en el manual de usuario.

Intervención del artefacto por personal no autorizado por Midea Carrier Chile, y/o intervención o desarme del producto, defecto a causa de esto y/o instalación de piezas o accesorios no originales ni autorizados por Midea Carrier Chile.

No están sujetos a la Garantía, bases, partes plásticas, gabinetes, mangueras, filtros y demás accesorios consumibles.

Enmiendas, alteraciones en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura).

Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación,

La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el manual de usuario.

Defectos técnicos derivados de problemas en la instalación incorrecta del producto.

Cuando el producto no haya sido importado a la República de Chile por Midea Carrier Chile.

INFORMACIÓN IMPORTANTE A CONSIDERAR:

Señor consumidor, al momento de compra de su producto tenga presente lo siguiente:

Exija al distribuidor la entrega de su boleta o factura de compra que oficialice la transacción.

Cerciórese que su producto se encuentre con todos los accesorios dentro de la caja.

Lea cuidadosamente el manual de usuario antes de operar el producto adquirido.

Esta Garantía debe hacerse valer única y exclusivamente en nuestros centros autorizados por Midea Carrier Chile,

Para los productos refrigeradores, freezers, lavadoras, secadoras y aire acondicionado portátil, la atención técnica es a domicilio.

Para cualquier consulta relativa al Servicio Post , favor llamar a nuestro Servicio al cliente : 600 4611 000

Web www.midea.com/cl

PERIODO DE GARANTÍA

CATEGORÍA DE PRODUCTO	PERíODO DE GARANTÍA
COCINA A GAS	**12 Meses**

Información de compra

Nombre _____

Dirección _____

Ciudad _____

Modelo _____

Numero de serie _____

Fecha de compra _____

Numero de boleta y/o factura _____

Información proveedor

Tienda _____

Dirección _____

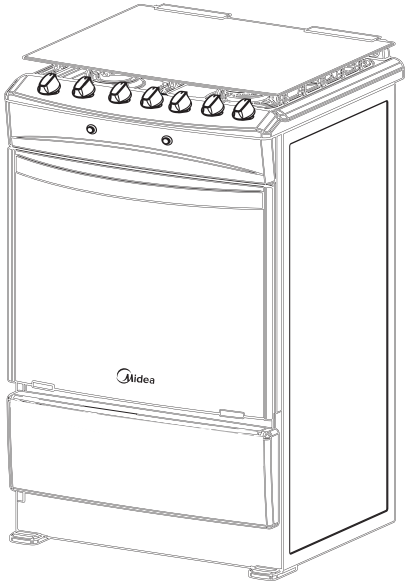
Ciudad _____



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

NOTAS

NOTAS



Midea

make yourself at home