es

MANUAL DE USUARIO

COCINA A GAS
Pro Cook 500

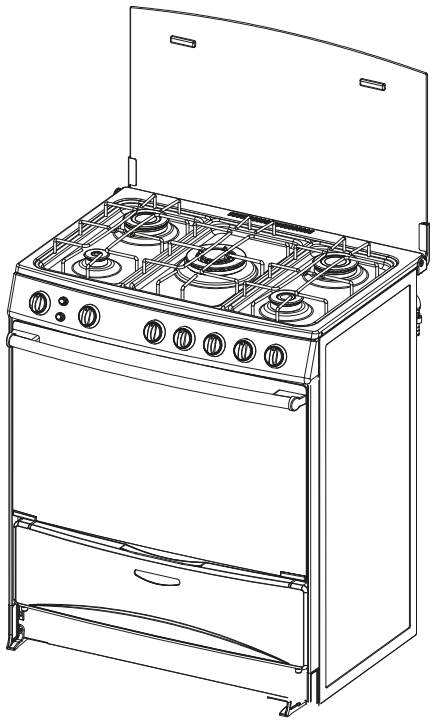
Tensión Nominal: 220V
Frecuencia: 50Hz
Consumo de gas: GLP/GN

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

- A Encimera — Eficiencia
- Luz del horno
- A Horno — Eficiencia
- Timer
- 5 Quemadores
- Encendido Electrónico

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

La imagen es solo referencial, pueden existir algunas diferencias entre los distintos modelos.



MFO-MG30ACQSL
MFO-MG30ACQSLBK

www.midea.com/cl

CONTENIDO

03	Símbolos utilizados
04	Advertencias de seguridad
08	Descripción del producto
08	Condiciones del lugar de instalación
09	Instrucciones de instalación
09	Precaución en caso de fugas de gas
10	Instalación de cocina de gas
10	Instalación de gas
11	Instalación de la manguera
12	Adaptación a distinto tipo de gas
13	Regulación para uso con gas natural
15	Encender los quemadores
16	Cómo usar el horno
18	Consejos de cocina
20	Limpieza y mantenimiento
21	Instrucción de la parte de la parrilla en horno de gas
23	Instrucciones de cocción
24	Solución de problemas
25	Accesorios
26	Especificaciones técnicas
28	Correcta eliminación
30	Póliza de garantía
31	Periodo de garantía

FELICITACIONES

ESTIMADO CLIENTE:

¡Gracias por elegirnos! Por favor, lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Este manual contiene información valiosa sobre el funcionamiento, cuidado y mantenimiento.

Guárdelo en un lugar seguro para futuras referencias. Si el electrodoméstico se vende o se transfiere a otro propietario, o si se muda y deja el electrodoméstico, asegúrese siempre de que el manual se entregue con el electrodoméstico para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el funcionamiento del electrodoméstico y las advertencias relevantes.



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

⚠ 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.

★ 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.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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.

Para un encendido seguro, se debe verificar que, presionando el botón de encendido eléctrico y girando la perilla del quemador seleccionado a la posición encendido, la llama debe permanecer estable.
Si no enciende, esperar por lo menos 1 min. y volver a repetir la operación.

Si no logra encender correctamente, verifique su alimentación de gas y/o llame a un técnico autorizado.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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 10 mm2. Para tres fases, el área de sección transversal mínima es de 2,5 mm2.

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.

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.

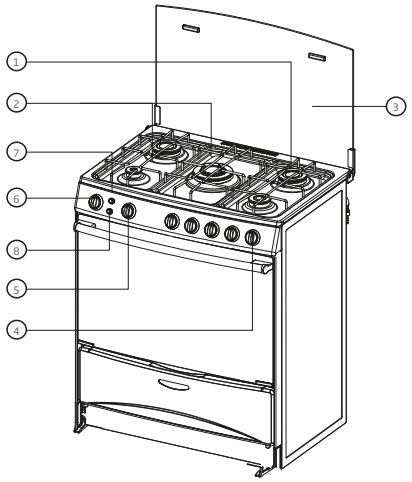
Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

⚠ 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 gas
2 Parrilla para ollas de fierro fundido
3 Tapa de vidrio
4 Perillas de quemadores
5 Perilla del quemador del horno y parrilla
6 Perilla del temporizador
7 Luz del horno
8 Encendedor eléctrico

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.

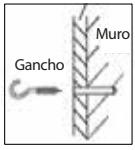
Condiciones del lugar de instalación

- 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 parasu salud y el rendimiento de gas.
- 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 grifo de gas exclusivo para la cocina y si este está en buenas condiciones.
- Asegúrese de que su casa tiene un terminal exclusivo para su gama de gas y esto esté en buenas condiciones.
- No instale la cocina sobre la alfombra.
- No instale la cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

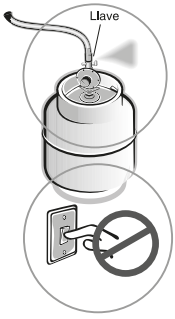
Colocación de la cadena de seguridad y el gancho





Para evitar que la olla se incline hacia adelante, la cadena DEBE SER fijada a la parte trasera de la cocina, que debe estar asegurado al gancho provisto.
El gancho debe fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina.
La cadena debe estar siempre unida al gancho cuando la cocina está en posición contra la pared.
Fije el gancho en la pared inmediatamente detrás de la cocina.
Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.

Precaución en caso de fugas de gas





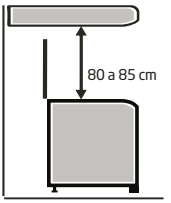


Cuando se pueda oler gas dentro de la casa, se deben observar las siguientes precauciones:

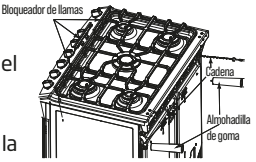
- No encienda ningún tipo de llama.
- No opere ningún interruptor eléctrico.
- No utilice el teléfono o teléfonos móviles cerca de la cocina, salga de la habitación en cuestión y pida ayuda desde un lugar abierto y ventilado.
- Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.
- Verifique el panel frontal si todas las perillas están en la posición APAGADO.
- Abra ventanas y puertas para una mejor ventilación.
- 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 gas y llame al proveedor de gas.
- Llame al servicio técnico para verificar el problema.

INSTALACIÓN

Instalación de cocina de gas



- 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; Instale el soporte en la placa trasera (solo para algunos modelos).
- Para instalar la cadena, primero haz un agujero en la pared. Pónga el tarugo de plástico y atornille el extremo de la cadena.
- 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 de gas

- Esta cocina fue diseñada para usarse con gas GLP y GN
- Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas. La falta de regulador de presión puede provocar exceso de presión y 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 29 mbar; NG 20 mbar
  - Máx. consumo: 2kg/h
- Utilice siempre una manguera metálica para trabajar de -20ºC a 100ºC. Asegúrese de que la manguera:
  - No tenga juntas.
  - No pase por la parte trasera de la cocina de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
  - Tenga menos de 125 cm de longitud.
- Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con circulación de aire.
- Utilice una manguera metálica de ½ para conectar a la cocina de gas.
- Solo utiliza una manguera de plástico cuando esta no pase por la parte trasera de la cocina de gas.



Regulador de presión



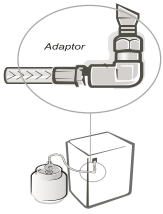
Manguera metálica flexible

INSTALACIÓN

Instalación de la manguera

- Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.
- Conecte la manguera a la entrada del horno y apriete la abrazadera.
- Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión y apriete la abrazadera.
- Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro de gas .
- Después de la instalación, verifique si hay alguna fuga de gas, usando jabón o espuma de detergente líquido.

Compruebe siempre la validez del regulador de presión.
La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando estén rotos.









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).

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.

⚠ ADVERTENCIA

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 de características) 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.

Adaptación a distinto tipo de gas

El procedimiento de adaptación de la cocina a otro tipo de gas no requiere el desmontaje de la encimera de coccón.

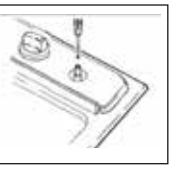
- Extraiga la parrilla de soporte y las tapas de los quemadores con sus respectivas coronas.
- Sustituya los inyectores instalados para la carga térmica nominal por inyectores adecuado al nuevo suministro y tipo de gas (ver ficha técnica)

Adaptación a distintos tipos de gas



Ajuste (regulación) mínimos
(incorporados en el manual del usuario)

Instrucciones para GN / GLP II2H3B/P



- Encienda el quemador y regule en su posición mínima.
- Desmonte el mando de control.
- Inserte un destornillador de paleta pequeño en el orificio del grifo gas.
- Regule el mínimo: hacia la izquierda para aumentar el caudal de gas/ hacia la derecha para reducir el caudal de gas.
- Vuelva a montar el mando y verifique la estabilidad de la llama del quemador.

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.

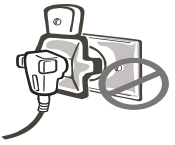
⚠ IMPORTANTE:

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.

Para usuario e instalador

- Desconecte la cocina antes de limpiar o realizarle mantenimiento.
- Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Utilice el enchufe.
- No manipule el enchufe de su cocina de gas.
  No muerda, retuerza ni ate el cable de alimentación.
- Es peligroso modificar las especificaciones y características de su cocina.
- No instale su cocina de gas sobre el cable de alimentación.
- Conecte la cocina a su propio tomacorriente.
- No utilice un cable de extensión ni un enchufe adaptador.
- Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara, apague los quemadores de la superficie de cocción y desenchufe el aparato use una lámpara de 40W para reemplazarla.
- Para anti-vuelco: Primero perfora un agujero en la pared. Luego inserta el tarugo de plástico y por último, atornilla la cadena.





Cuidado con los alimentos y los utensilios de cocina.

- Para manipular o sacar alimentos del horno utilice guantes de cocina.
- Nunca deje ropa o materiales inflamables cerca de los quemadores cuando la cocina esté en uso. Al utilizar aceite para freír o mantequilla, se debe tener especial cuidado ya que estos productos son inflamables.
- No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.
- No se deben utilizar contenedores con bases curvas o bordes salientes, ya que pueden desestabilizarse fácilmente cuando se mueven.
- El mango del utensilio debe colocarse de manera que quede hacia adentro.





Incorrecto



Incorrecto

Instrucciones para limpiar su cocina

- Antes de limpiar o reparar su cocina, desenchúfela y cierre la llave de gas.
- La limpieza debe realizarse con el electrodoméstico frío.
  Por razones de higiene y seguridad, se debe mantener su cocina siempre limpia.
- Después de cada uso, limpie siempre la cubierta de vidrio de la cocina.
- Elige el tamaño del quemador según la olla que vayas a utilizar.
- El exceso de grasa u otros alimentos puede causar un mal funcionamiento o riesgo de accidente.

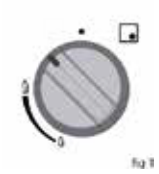


Correcto

Encender los quemadores

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

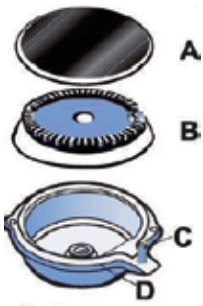
1. Presione el botón de encendido automático



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

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.

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.



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

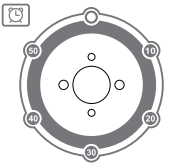
Fig. 2

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

Cómo usar el horno:

Configuración del temporizador

1. Para configurar el tiempo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. El tiempo puede configurarse hasta 50 minutos.
2. Cuando la cocción haya terminado, sonará un pitido.



Antes de encender el horno, por favor retire los siguientes elementos:

a. Bandeja de goteo.
b. Rejilla de horneado.
c. Identifique la perilla del horno en el centro de las perillas.
d. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual (solo modelos con encendido manual)

Gire la perilla a la posición máxima, y al mismo tiempo mantenga un fósforo cerca del quemador del horno.



Encendido manual

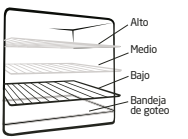
Encendido eléctrico (solo para algunos modelos)

Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que se encienda el horno.

3. Asegúrese de que el horno esté encendido, luego cierre la puerta suavemente. Precaliente el horno a la temperatura máxima durante 10 a 20 minutos.
4. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.
5. Su cocina a gas puede tener un control térmico o un termostato. Un horno con termostato le dará una temperatura más precisa según se identifique en la perilla del horno.

Parrillas del horno:

El nivel para colocar la rejilla o bandeja de horno dependerá del tipo de comida que quieras cocinar. Nosotros recomendamos:
Utilice el control deslizante central para hornear pan, pasteles, etc. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
Para hornear pan, galletas, pizzas , utilice la placa de horno sobre la parrilla.



Importante (solo para algunos modelos)

Nunca cocine alimentos directamente sobre el quemador superior o la bandeja que cubre el quemador.

Encendido del quemador

- Elija la perilla del quemador que desea encender.
- El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual (solo para algunos modelos):

Gire la perilla del quemador que desea encender a la posición máxima, y al mismo tiempo mantenga un fósforo cerca del quemador.

Encendido eléctrico (solo para algunos modelos):

Presione el botón de encendido y al mismo tiempo gire la perilla en sentido antihorario hasta que el quemador se encienda.

- Seleccione la temperatura.
- Gire la perilla a la posición de apagado para apagar el quemador.

Luz del horno (solo para algunos modelos):

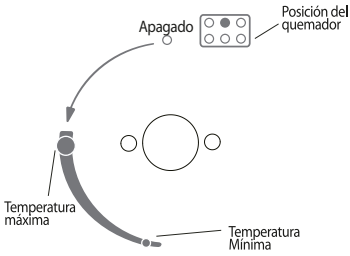
- Presione el botón que indica la luz del horno para encenderla.
- Para apagar la luz, presione el botón nuevamente.

Importante (solo para algunos modelos)

Es normal que todos los quemadores tengan chisporroteo continuo al presionar el encendido eléctrico.



Encendido del quemador





Encendido de luz

Uso de la rejilla para asar (solo para algunos modelos):



- Retire la parrilla y reemplácela con la bandeja del horno.
- Coloque la comida en el asador y fíjela usando los tenedores y luego instale la varilla en el soporte correspondiente dentro del horno.
- Encender el mando "Grill" como se indica en el punto anterior.
- Cierre suavemente la puerta para comenzar a asar.

Accesorios (solo para algunos modelos):
Brocheta de asador
La velocidad media del motor calienta la comida por igual.
Al mismo tiempo, puede garantizar la nutrición de los alimentos.

Consejos



Fig.1

- No utilice ningún tipo de protección en el tablero (papel de aluminio), ya que podría provocar la obstrucción de la boquilla de gas o acoplamiento de las partes de los quemadores.
- Cuando utilice el horno, evite tocar su superficie de vidrio y accesorios internos, espere a que se enfríen por un tiempo razonable. tiempo antes de manipularlos.
- Cuando cocine en el horno, evite el contacto con el vidrio. Evite a los niños en la cocina cuando esté cocinando.
- Nunca permita que los niños se sienten en la puerta del horno, ni pongan pesados artículos en él.
- Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la cocina de gas cuando usted reemplaza la luz del horno.



Fig.2

Recomendaciones importantes



Fig.3

Para un menor y más eficiente consumo de gas, es aconsejable usar sartenes con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores (fig. 1 y 2), evitando que la llama arda al aire libre (fig. 3). Es recomendable reducir la llama tan pronto como el líquido comience a hervir y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación donde se instale la cocina. Para un encendido más fácil, encienda el quemador antes de colocar la sartén sobre la parrilla.

Consejos de cocina

Para hornear carne, precaliente el horno al menos durante 15 minutos en máx. temperatura.

- Pasteles



Los pasteles deben cocinarse a temperaturas moderadas entre 350°F a 400°F y requieren un precalentamiento del horno de 15 minutos.
No abra la puerta del horno cuando cocine platos que contengan levadura (por ejemplo: pan, masa con levadura y wouffles) ; las corrientes de aire frío impiden el crecimiento de la masa. Para comprobar el punto de cocción, se debe introducir un palillo en el centro de la comida. Si el palillo sale seco, la masa está cocida.
Se debe esperar que haya pasado al menos 3/4 del tiempo de cocción antes de hacer la comprobación.
Si la masa está más cocida por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de horneado más largo a una temperatura más baja.

- Pescado



Asa un pescado a temperatura alta. El pescado de tamaño mediano debe comenzar a asarse a alta temperatura y luego la temperatura debe reducirse gradualmente. Los pescados grandes deben asarse a una temperatura moderada desde el principio.
Compruebe si el pescado está bien asado levantando suavemente una extremidad; la carne debe estar uniformemente blanca y opaca, a menos que sea salmón, trucha u otro pescado de diferente color.

- Carne



El peso mínimo de carne a asar es de 1 kg para evitar que se seque demasiado. Si el rollo de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si el rollo de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la grasa esté ubicada justo en un lado del rollo, colóquelo en el horno con este lado hacia arriba; la grasa se derretirá y se esparcirá por la parte inferior.
Empiece a asar las carnes rojas a alta temperatura, reduciéndolas luego para terminar de cocinar por dentro.
La temperatura de cocción de la carne blanca puede ser moderada desde el principio hasta el final. Es posible comprobar el punto de cocción al cortar la carne con un tenedor: si la carne está firme, significa que está cocida en su punto.
Los rollos de carne deben sacarse del refrigerador una hora antes de cocinarlos, para que no se vuelvan duros con la variación repentina de temperatura.
Coloque el asado en el horno en recipientes poco profundos adecuados
los recipientes hacen que la penetración del calor sea más difícil), o directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla inferior para recoger las salpicaduras y la grasa que gotea.
Una vez finalizada la cocción es recomendable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para evitar que se escurra la salsa. Antes de servir, los platos se pueden mantener calientes en el horno a temperatura mínima.

Limpieza y mantenimiento

Antes de cualquier limpieza o servicio, desenchufe la cocina de gas y corte la llave de gas. No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza: queroseno, gasolina, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, ya que pueden manchar la cocina.

- Para limpiar acero inoxidable, esmaltado, vidrio y panel de control, límpielo con un paño húmedo suave en agua tibia y detergente neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos ni productos corrosivos que puedan rayar estas superficies. Mantenga limpios los electrodos del encendedor eléctrico.
- No utilice papel de aluminio en la superficie de cocción, ya que podría mancharla.
- No deje sustancias ácidas y alcalinas como: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc .durante mucho tiempo en contacto con superficie esmaltada (tapa quemador, rejillas, panel de control, etc.).
- Para limpiar las parrillas, retire las manchas de grasa y alimentos con un cepillo de cerdas suaves y agua caliente con detergente. Si es necesario, puede remojar las parrillas en agua caliente y detergente durante unos minutos antes de cepillarlas. Evite el uso de productos químicos agresivos o estropajos abrasivos que puedan dañar las parrillas.
- Para eliminar las manchas blancas o plateadas en las parrillas, puede utilizar una solución de vinagre blanco y agua tibia. Remoje las parrillas en esta solución durante unos minutos y luego cepille suavemente las manchas con un cepillo de cerdas suaves. Enjuague con agua limpia y seque las parrillas antes de volver a colocarlas en la cocina.
- Si las manchas persisten, puede probar con un limpiador especializado para acero inoxidable o consultar el manual de instrucciones del fabricante para obtener recomendaciones específicas de limpieza.



⚠ IMPORTANTE:

Al limpiar la placa o los quemadores, hay que tener cuidado de no dejar que entren restos de comida en el horno y prestar atención a la salida de gas.

Antes de usar la cocina por primera vez:

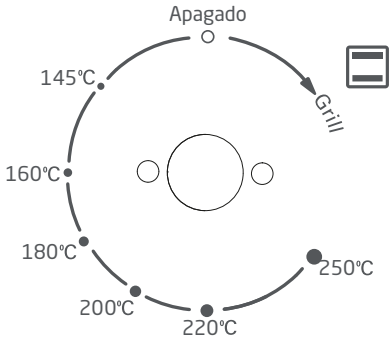
- Limpia la parte superior de acero inoxidable, quitando toda la cinta adhesiva de plástico según las instrucciones de limpieza.
  Para el primer uso, caliente el horno vacío durante 45 minutos a la temperatura máxima.
- Deje que el horno se enfríe y luego límpielo con agua tibia.
- Todos los accesorios, incluyendo las parrillas y las rejillas de respaldo, deben lavarse antes de usar por primera vez.
- Cuando utilice el horno por primera vez, manténgalo encendido durante varios minutos para eliminar los olores y gases normales que se producen.

Tapa de vidrio

- Antes de cerrar la tapa de vidrio, asegúrese de que todos los quemadores se hayan enfriado. Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. El calor y las llamas podrían romper el cristal.
- Cuando está cerrada, el propósito de la tapa de la estufa es proteger la superficie contra el polvo y, cuando se abre, evitar salpicaduras de grasa en la pared trasera.
- No utilice la tapa como superficie de trabajo.
- No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (máx. 3,0kg y 50

Instrucción de la parte de la parrilla en horno de gas

- El horno es controlado mediante una válvula de salida de gas, y la válvula controla por separado el botón y el quemador superior (pero no puede hacer que los dos quemadores funcionen juntos al mismo tiempo).
- Al utilizar la función de parrilla, el proceso de operación debe ser: Encienda el interruptor principal de gas, si está permitido, verifique el sistema de flujo de gas si la presión cumple con el tipo y la presión que se indica en la etiqueta de clasificación.
- Presione el botón de encendido con la mano izquierda y, al mismo tiempo, presione la perilla de operación de la válvula y gírela hacia la derecha (en sentido horario) 60 grados con la mano derecha, y luego se escuchará el sonido de descarga de encendido a alta presión. La parrilla se encenderá y la llama pasará rápidamente por todos los orificios del fuego, la llama será estable. Después de 4-5 segundos puede detener el funcionamiento de ambas manos.
- Confirme que la llama del horno esté funcionando correctamente, después de colocar los alimentos que necesiten ser asados, cierra la puerta del horno ligeramente. No cierres la puerta rápidamente y con fuerza, o la llama se apagará debido al salto de presión en la cavidad.
- Después de cerrar la puerta, observe que la llama se mantiene estable a través de la ventana, configure el temporizador para asar según las necesidades del usuario.



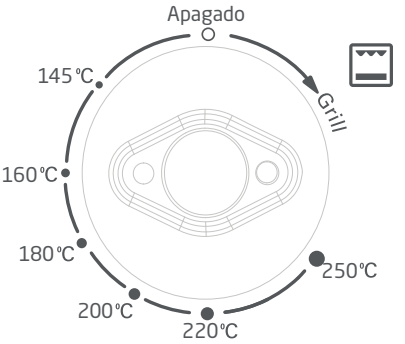
El principio de funcionamiento del elemento calefactor

(solo para algunos modelos):

- Presione la perilla y gírela en sentido antihorario, mientras presiona el interruptor de encendido o use la varilla de encendido para encender el quemador inferior, luego el quemador de gas inferior comenzará a funcionar, ajuste la potencia según los alimentos, después de que los alimentos estén bien cocidos, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado, luego el quemador inferior se apagará.

- Cuando sea necesario hacer el color de los alimentos más oscuro, presione la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj a la posición de parrilla, entonces el calentador eléctrico superior comenzará a funcionar, después de terminar el trabajo, gire la perilla en sentido antihorario a la posición de apagado, luego el calentador superior dejará de funcionar.

- En la posición de APAGADO, tanto el quemador de gas inferior como el calentador eléctrico superior están en estado cerrado.



Principio de funcionamiento de la protección contra apagado de llama

El principio de funcionamiento del dispositivo de protección contra apagado de llama para productos de gas: presione la perilla para tener acceso al gas y luego encienda el quemador. El termopar se calienta con la llama y crea un potencial termoeléctrico, el potencial termoeléctrico induce una bobina electromagnética a través del cable, creando un campo magnético que hace que la válvula electromagnética opere, se habilita la válvula de gas y se abre el pasillo de encendido. Mantenga la combustión normal, cuando encuentre viento fuerte o desbordamiento de sopa o agua, y la llama se apague, el potencial termoeléctrico disminuirá a cero en un tiempo muy corto, la bobina electromagnética perderá potencia, por lo que la válvula electromagnética dejará de funcionar, se restablecerá bajo la acción del resorte, la válvula cortará todo el acceso de gas, cortará el suministro de gas, asegurando la seguridad.

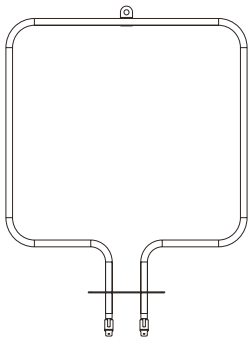
Instrucciones de cocción

	Tipo de simplicidad	
Comida	Bistec o pastel de carne	
Parte de calentamiento	Disparo	Elemento calefacción superior
Tiempo de calentamiento (min)	15	15
Tiempo de cocción (min)	4+4	5+5
Posición de la parrilla	4	

⚠ IMPORTANTE:

- Precaliente con anticipación, para evitar quemaduras no toque el tubo.
- La máquina de combustión y el elemento calefactor no pueden funcionar al mismo tiempo.
- El elemento calefactor de tipo simplificado solo se usa para dar color a la comida, el tamaño de la carne es según el tamaño del elemento calefactor, no se sugiere llenar completamente toda el área de cocción.

Tasa de potencia: 220-240V600W
110-130V600W



Elemento calefactor de tipo simplificado

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

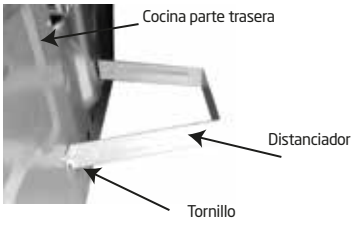
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas	Conexión de manguera o tubería perforada	Cambiar la instalación
	Posición incorrecta de los quemadores	Colóquelos en la posición correcta.
	Un quemador del horno que estaba siendo utilizado se apagó accidentalmente.	Llame al servicio de atención al cliente
	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	Toma de cocina desconectada sin corriente	Conecte el cable eléctrico Compruebe el enchufe conectar una lámpara.
Al encender la lámpara, la barra de asar		Es normal.

ACCESORIOS



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

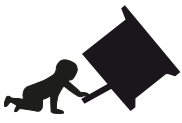
Kit del distanciador
1 distanciador
2 tornillos



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

Set Antivuelco
Se debe montar en la parte trasera de la cocina y en ambos costados, las cadenas de retención anticaída evitan que el artefacto se vuelque.

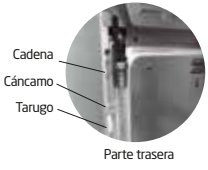
El set comprende :
Cadena
Tarugo para muro
Cáncamo



Sin retenciones



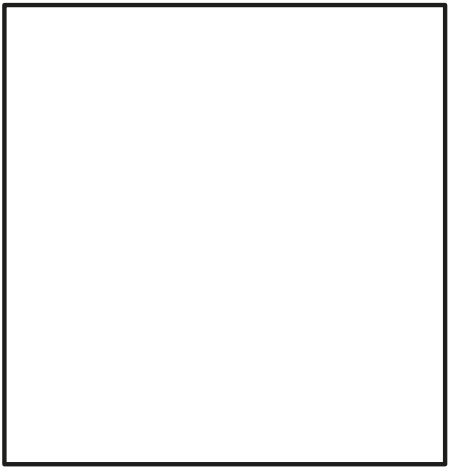
Con retenciones

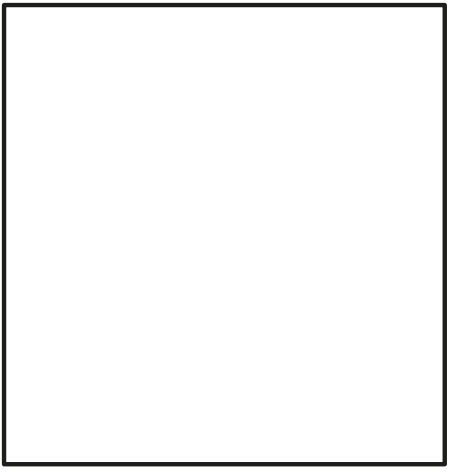


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	MFO-MG30ACQSL	MFO-MG30ACQSLBK
TIPO DE PRODUCTO	Cocina a gas	Cocina a gas
COLOR	Gris	Carbon grey
DIMENSIONES (mm) An/Prof /Al)	757*612*900	757*612*900
TIPO DE GAS	GLP/GN	GLP/GN
CATEGORÍA	$II_{2H3}B/P$	$II_{2H3}B/P$
PESO BRUTO/ NETO	54/51 kg	54/51 kg
VOLTAJE/ FRECUENCIA	220V 50Hz	220V 50Hz
FABRICADO EN	China	China

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





Diámetro de Inyectores (mm)	GLP	GN
Quemador semi rápido	0,68 mm	1,07 mm
Quemador rápido	0,80 mm	1,24 mm
Quemador triple corona	0,93 mm	1,30 mm
Quemador auxiliar	0,52 mm	0,80 mm
Quemador horno	0,80 mm	1,24 mm
Potencia de quemadores (kW)	**GLP**	**GN**
Quemador semi rápido	1,68 kW	1,90 kW
Quemador rápido	2,43 kW	2,75 kW
Quemador triple corona	3,12 kW	2,70 kW
Quemador auxiliar	0,97 kW	1,15 kW
Quemador horno	2,65 kW	2,75 kW
Consumo de quemadores	**GLP g/h**	**GN m^3/h**
Quemador semi rápido	122,00 g/h	0,18 m^3/h
Quemador rápido	176,00 g/h	0,26 m^3/h
Quemador triple corona	227,00 g/h	0,26 m^3/h
Quemador auxiliar	71,00 g/h	0,11 m^3/h
Quemador horno	193,00 g/h	0,26 m^3/h
Consumo mínimo de quemadores	**GLP**	**GN**
Quemador semi rápido	0,97 kW	0,45 kW
Quemador rápido	1,50 kW	0,74 kW
Quemador triple corona	1,81 kW	0,92 kW
Quemador auxiliar	0,70 kW	0,40 kW
Díametro de recipientes (mm)	**Min**	**Max**
Quemador semi rápido	160	240
Quemador rápido	160	260
Quemador triple corona	160	280
Quemador auxiliar	120	200

CORRECTA ELIMINACIÓN





Notas sobre la eliminación

Este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, deberá ser entregado en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, por favor contacte a la oficina de su ciudad, a su servicio de eliminación de residuos domésticos o a la tienda donde compró el producto.

La seguridad para niños



⚠ ADVERTENCIA

- Evite accidentes. Después de desembalar la cocina, mantenga los materiales de embala je 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.



Este artefacto esta diseñado para aplicaciones sólo domésticas y su mal uso dejará sin efecto la garantía del producto.



Para evitar una descarga eléctrica.
NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD UD. MISMO !
Consulte siempre a su proveedor o un servicio técnico autorizado.

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

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 CHILE

Si tiene dudas o necesita asistencia adicional, llame a:

600 4611 000

RED DE SERVICIO MIDEA BOLIVIA

Si tiene dudas o necesita asistencia adicional, llame a:

+59 150149170

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 _____

NOTAS



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

www.midea.com



make yourself at home