



es

COCINA A GAS

Tensión Nominal: 220V

Frecuencia: 50Hz

Consumo de gas: GLP y GN

Nota:

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



Eficiencia
Horno



Eficiencia
Quemadores



4 Quemadores



Luz en Horno



Grill



Timer



Encendido
Eléctrico

Advertencia:

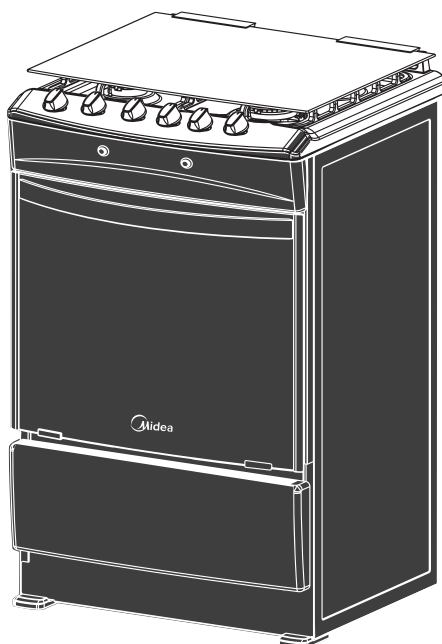
Antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

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

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN



Líder mundial en
la producción de
electrodomésticos



MCG-4QPI24NS
MCG-4QPI24NSCG

www.midea.com/cl

ESTIMADO CLIENTE:

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

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

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

Este aparato debe ser utilizado para los fines previstos.



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

SÍMBOLOS UTILIZADOS

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

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

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

- | | |
|--|---|
|  Advertencia: peligro de incendio |  Advertencia: superficie caliente |
|  Advertencia: electricidad |  Advertencia: material explosivo |
|  NO intentar. |  NO tocar. |
|  NO desarmar. |  Siga las instrucciones fielmente. |
|  Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. |  Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica. |
|  Comuníquese con Servicio Técnico para obtener ayuda. |  Prohibido las manos mojadas |
|  Importante |  Prohibido rociar agua |
|  Retire el enchufe de alimentación |  Nota |

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA

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

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

- ★ Este aparato está diseñado para uso no profesional dentro del hogar.
- ★ Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de este manual del propietario, ya que debe encontrar todas las instrucciones que necesita para garantizar una instalación, uso y mantenimiento seguros. Tenga siempre a mano este manual del propietario, ya que es posible que deba consultarlo en el futuro.
- ★ Después de retirar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio más cercano de la tienda donde compró el aparato. Nunca deje los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno espumado, clavos, etc.) al alcance de los niños, ya que son una fuente de peligro potencial.
- ★ La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).
- ★ Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños mayores de 8 años. La persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento debe estar bajo supervisión e instruida sobre el uso de los electrodomésticos de manera segura y comprender los peligros que implica el uso del aparato.
- ★ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de forma correcta y eficiente, cumpliendo con la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente. Si tiene alguna duda, llame a un electricista calificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no haya sido puesto a tierra.
- ★ Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima de la placa, como se indica en la etiqueta de clasificación. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.
- ★ Cuando se utiliza la cocina por primera vez, se puede emitir un olor que cesará después de un período de uso. Cuando la utilice por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, por ejemplo, abra una ventana o use un extractor y que las personas que puedan ser sensibles al olor eviten los vapores. Se sugiere que las mascotas se retiren de la habitación hasta que desaparezca el olor.
Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos del horno y la sandalia de elementos, por lo que el aislamiento absorbe la humedad.

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

- ★ Si utiliza el cable de alimentación para monofásico, el área de sección transversal mínima es de 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

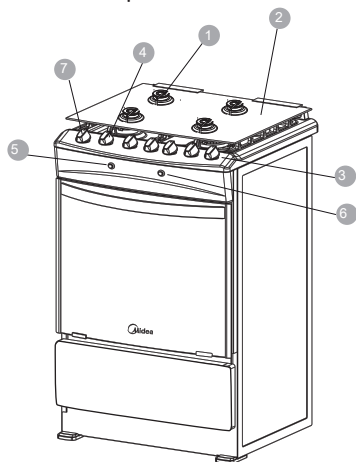
- ★ Apague los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso.
- ★ Al abrir la puerta del horno, aléjese para permitir que se disperse cualquier acumulación de vapor o calor.
- ★ Use guantes secos para horno de buena calidad cuando retire los artículos de la parrilla del horno.
- ★ 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.

⚠ NUNCA

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre de piezas



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

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

⚠ IMPORTANTE

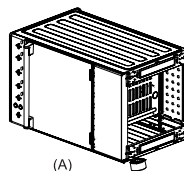
El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente del ilustrado en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene. El enchufe que viene con el producto sigue la especificación eléctrica del país donde se comercializa.

Condiciones del lugar de instalación

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

Instalación de ruedas:

Instale cuatro piezas de ruedas en el panel de la base (vea el dibujo A)



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Colocación de la cadena de seguridad y el gancho

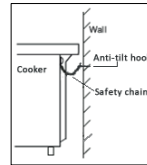
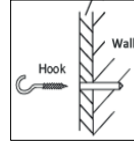
Para evitar que la olla se incline hacia adelante, dos tramos de cadena DEBE SER fijado a la parte trasera de la cocina, que debe estar asegurado a los ganchos provistos en todo momento.

Los ganchos deben fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina.

Las cadenas deben estar siempre unidas a los ganchos cuando la cocina está en posición contra la pared.

Fije en ambos lados los ganchos en la pared inmediatamente detrás de la cocina.

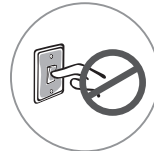
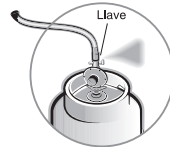
Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.



Precaución en caso de fugas de gas

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

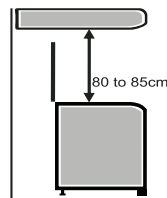
- No encienda ningún tipo de llama.
- No opere ningún interruptor eléctrico.
- No utilice el teléfono o teléfonos móviles cerca de la cocina, salga de la habitación en cuestión y pida ayuda desde un lugar abierto y ventilado.
- Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.
- Verifique el 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).
- 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

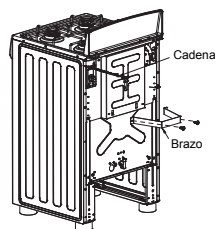
- Esta gama fue diseñada para usarse con gas LPG y NG
- Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas.
La falta de regulador de presión puede provocar un exceso de presión y una fuga de gas.
Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años.

Especificación técnica del regulador de presión.

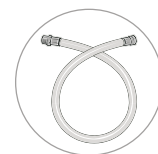
- Presión: LPG 27,5mbar; NG 20mbar

- Máx. consumo: 2kg / h

- Utilice siempre una manguera de PVC para trabajar desde -20°C hasta 100°C. Asegúrese de que la manguera:
 - No tiene articulaciones.
 - No va en la parte trasera de la cocina a gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
 - Tiene menos de 125 cm de largo.
- Si es posible, instale la bombona de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
- Utilice una manguera de ½ metálica para conectar a la cocina de gas.
- Utilice únicamente una manguera de plástico cuando esta no vaya en la parte posterior de la cocina de gas.



Regulador de presión



Manguera flexible metálica

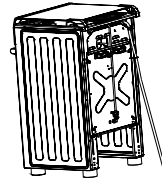
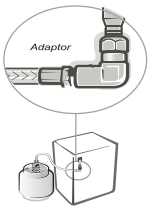
INSTALACIÓN

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.
- Inserte 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.
- Para instalar la cadena, primero haz un agujero en la pared. Póngale el tarugo de plástico y atornille el extremo de la cadena.

Compruebe siempre la validez del regulador de presión.

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



Cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

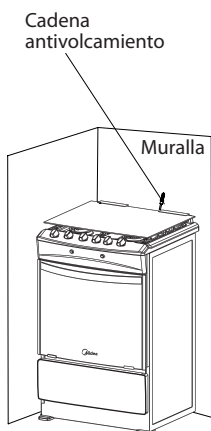
- Para gestionar o sacar alimentos, utilice los guantes de cocina.
- No deje ropa o materiales inflamables cerca del quemador cuando la cocina esté en uso.
Al usar aceite o mantequilla para freír, se debe tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.
- No utilice el horno para almacenar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

Seguridad Para niños

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

Para usuario e instalador

- Desconecte la cocina antes de limpiar o hacer mantenimiento.
- Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Use el enchufe.
- No manipule el enchufe de su cocina de gas.
- No muerda, retuerza ni ate el cable de alimentación.
- Es peligroso modificar las características y separaciones de su cocina.
- No instale su cocina de gas sobre el cable de alimentación.
- Conecte la cocina a su propia salida.
- No utilice un cable de extensión ni un enchufe adaptador.
- Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara de luz, apague los quemadores de la superficie de cocción y desenchufe el aparato, para reemplazarla use una lámpara de 40W .
- Para anti-vuelco: Primero perfora un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico en él y atornille la cadena por última vez.



5. La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G1/2" ISO 228-1DER) ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina. La cocina cuenta con tapón en ambas entradas de gas, para hacer la conexión al cilindro portátil de acuerdo 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.

⚠ 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.

2.6 Instalación Eléctrica

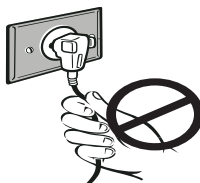
Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado Midea.

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

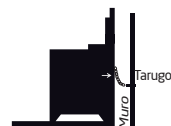
Se debe montar en la parte trasera de la cocina y en ambos costados las cadenas de retención anticaída para evitar que el artefacto se vuelque.

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-4QPI24NS



Consumo Reducido para ambos gases GLP / GN



1,0 kW/1,0 kW



0,65 kW/0,65 kW



0,65 kW/0,65 kW



1,0 kW/1,0 kW

(Horno) 1,0 kW / 1,0 kW

Consumo Nominal para ambos gases GLP / GN



3,5 kW/2,8 kW



2,0 kW/2,0 kW



2,0 kW/2,0 kW



3,5 kW/2,8 kW

(Horno) 3,0 kW / 3,0 kW

USANDO LOS QUEMADORES

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

	QUEMADOR	DIÁMETRO MIN. (CM)	DIÁMETRO MÁX. (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)

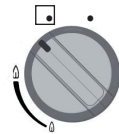
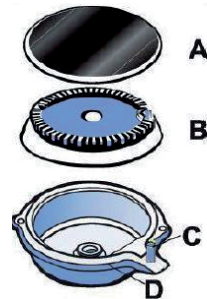


fig 1

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.

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

"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 posicónelo según el tipo de alimento.

Para utilizar el grill, hay que accionar la perilla del horno. Siga las orientaciones :

Encendido: 1. Pulse la perilla del horno 2. Gire la perilla del horno hacia la derecha. 3. Luego deje la perilla a tope en la posición de encendido del grill.

Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

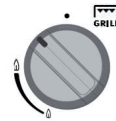


Apagado: Gire la perilla control del horno hacia el lado izquierdo hasta la posición "●".

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

1.8.1 Perilla del grill

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



2. Mantención

2.1 Limpieza general

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la cocina y cierre el gas.

Se debe limpiar con la cocina fría.

Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), kerosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas y accidentes.

Para limpiar la cubierta, saque las parrillas, los quemadores y las perillas. Lave la cubierta y las piezas individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. No utilice en la cubierta la parte verde y abrasiva de las esponjas, post abrasivos y sustancias corrosivas que puedan dañar la pieza. Para quitar la suciedad más resistente en las parrillas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.

Antes de poner las piezas otra vez en su lugar, séquelas bien y verifique si todas están limpias y secas. Verifique si están bien encajadas. Encienda los quemadores y pruébelos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo.

Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

No utilice papel aluminio para cubrir la cubierta de la cocina, pues puede manchar la cubierta y perjudicar el funcionamiento de las bujías. No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: Vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la cubierta, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, parrillas, parte superior e inferior del horno).

En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las parrillas de la cubierta, es normal ver marcas blancas o plateadas que parecen rascaduras. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las ollas o cacerolas que se acumula en las parrillas y se remueven fácilmente con esponja de acero seca.

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

2.2 Limpieza de los quemadores

Evite que se derrame alimentos sobre los quemadores durante el uso. Si eso ocurre, límpielos inmediatamente. Después de usar un largo tiempo los quemadores conservan residuos de alimentos que son de limpieza muy difícil.

No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, pues pueden causar deformaciones en la pieza por el choque térmico.

3. Regulación para uso con gas natural

Para uso exclusivo del personal técnico autorizado:

Esta cocina es del tipo I12H3B/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.

CONSEJOS

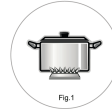
4.1 Recomendaciones importantes

Para un menor consumo de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando que la llama queme en el vacío.

Se recomienda que tan pronto el líquido comience a hervir, la llama sea reducida hasta el mínimo posible manteniendo el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el ambiente donde esté la cocina instalada.

Para facilitar la ignición, accionar el quemador antes de colocar la olla sobre la parrilla. Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla. Durante la cocción, cuando se utilizan aceites u otras grasas, es necesario estar atento, pues si son derramados pueden incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.



4.2 Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, es siempre necesario hacer un pre-calentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento en el horno.

El pre-calentamiento no es recomendado cuando son utilizadas asaderas de vidrio.

Después de la colocación del alimento dentro del horno, mantener la temperatura alta por 6 minutos más.

La carga máxima sobre la placa pastelera son 3 Kilos.

5. Servicio de atención al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, verifique si la causa no es de fácil solución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al técnico.

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

No encienda cualquier tipo de llama.

No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.

No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.

Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.

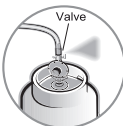
Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.

Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.

Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.

Si su cocina recibe gas de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.

Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.



ACCESORIOS

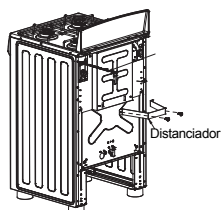
Distanciador

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

Kit del distanciador

1 Distanciador

2 Tornillos

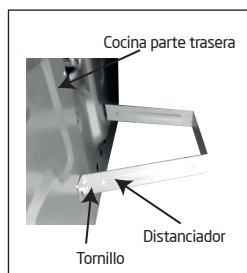


Instalación

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

NOTA

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



Protector de perillas

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



Protector de perillas

ACCESORIOS



⚠ ADVERTENCIA

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

Set Antivuelco

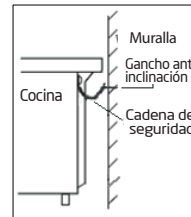
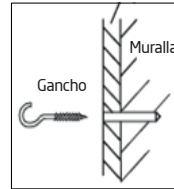
El set comprende :

- 2 Cadenas
- 2 Tarugos para muro
- 2 Cáncamos



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

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



⚠ ADVERTENCIA

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su cocina muestra algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, compruebe a continuación, si la causa del fallo es fácil de resolver o si hay un fallo en el uso, que se pueda corregir con facilidad y rapidez, sin necesidad de esperar a un técnico.

Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico de Midea.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	MCG-4QPI24NSCG	MCG-4QPI24NS
TIPO DE PRODUCTO	Cocina a gas	Cocina a gas
COLOR	Carbon Grey	Inox
DIMENSIONES (mm) An/Prof /Al)	590* 585* 960	590* 585* 960
TIPO DE GAS	GLP/GN	GLP/GN
CATEGORÍA	II2H3B/P	II2H3B/P
PESO BRUTO / NETO	49,2/44,8KG	49,2/44,8KG
VOLTAJE/ FRECUENCIA	220V 50Hz	220V 50Hz
FABRICADO EN	China	China

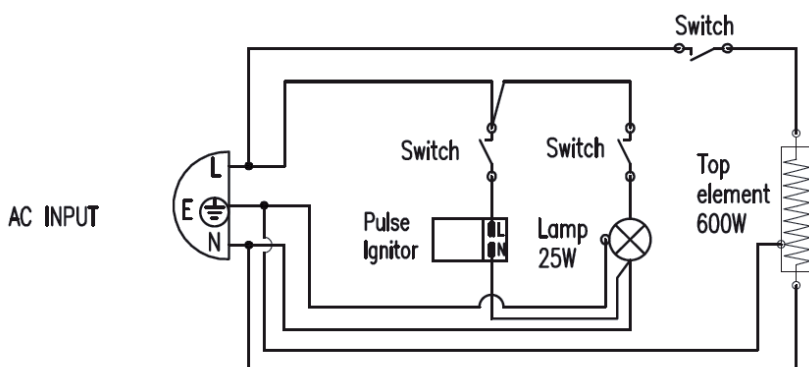
Ø de Inyectores (GLP) (mm)		GLP	/	GN
Quemador Semi rápido		0,72 mm		1,07 mm
Quemador rápido		0,93 mm		1,24 mm
Quemador Horno		0,85 mm		1,3 mm

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

Consumo GLP (g/h)		GLP	/	GN
Quemador Semi rápido		147 g/h		190 g/h
Quemador rápido		255 g/h		267 g/h
Quemador Horno		218 g/h		286 g/h

ESQUEMA ELÉCTRICO

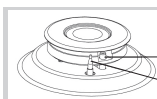
Esquema Eléctrico para modelo 4 quemadores y 5 quemadores



Principio de funcionamiento de la protección contra llamas

Principio de funcionamiento del dispositivo de protección contra las llamas, para el producto de gas: presione la perilla para tener acceso al gas y luego encienda el quemador. El termopar se calentó con la llama y crea potencial termoeléctrico, el potencial termoeléctrico induce en la bobina electromagnética a través del cable, crea un campo magnético que hace que la válvula electromagnética funcione, la válvula de gas está habilitada, el pasillo de encendido está abierto.

Permanece la combustión normal, cuando se encuentra con viento fuerte o desbordamiento de sopa, y la llama se apaga, el potencial termoeléctrico bajará a cero en muy poco tiempo, la bobina electromagnética pierde potencia, por lo que la válvula electromagnética deja de funcionar, se reiniciará bajo la acción del resorte, la válvula cortará el acceso al gas, cortará el suministro de gas y garantizará la seguridad.



Pin de encendido
Termopar

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

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.

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 mejorar el producto.

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

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene dudas o necesita asistencia adicional, llame a :



600 4611 000



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 diagnóstico 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 página 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 quedará sin efecto, por los siguientes motivos:

Danos causados por maltratos, golpes, caídas, accidentes, ralladuras, descoloramiento, desordenes 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



make yourself at home