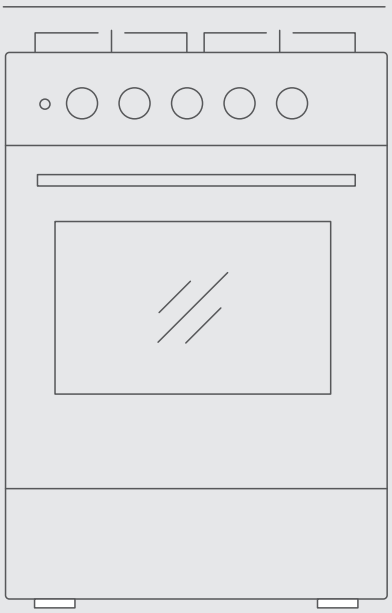


Cocina a Gas

Manual de instrucciones

MFO-MG20TCUSL

Avisos de advertencia: Antes de usar este producto, lea detenidamente este manual y guárdelo para futuras consultas. El diseño y especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el objetivo de mejorar el producto.
Consulte a su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
Esta imagen se proporciona únicamente como referencia. Por favor, tome como referencia el aspecto del producto real.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo operar las características y funciones que su nuevo aparato ofrece de forma segura.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	01-04
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	Instalación del panel embellecedor trasero	05
	Instalación del quemador	06
	Requisitos de instalación	08
	Precauciones de conexión del cilindro de gas	09
	Pasos para la conexión del cilindro de gas	10
	Precauciones en caso de fugas de gas	10
INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO	Cocina de gas	11
	Accesorios	11
	Uso de los accesorios	12
	Panel de control	13
	Primer uso	14
	Método de encendido	14
	Pasos para cocinar	14
	Protección del apagado	15
	Lámpara	15
	Temporizador	15
	Precauciones de uso	15
	Placas de cocina	16
	Recomendaciones importantes	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
PARÁMETROS TÉCNICOS	PARÁMETROS TÉCNICOS	18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19
GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO	GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO	20

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

01 ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

02 El aparato no debe ponerse en funcionamiento durante más de 15 segundos. Si después de 15 s el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el aparato y abra la puerta del compartimiento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

03 En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el mando del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.

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

05 Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la etiqueta (o placa de datos).

06 Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de conformidad con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.

07 PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocina de gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, como por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.

08 PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

09 PRECAUCIÓN: Este aparato es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

10 Se dispone de un medio de protección adicional para evitar el contacto con la puerta del horno. Esta pieza debe colocarse cuando es probable que haya niños pequeños.

11 PRECAUCIÓN: En caso de rotura del cristal de la placa de cocción:
- Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aísle el aparato de la red eléctrica;
- No toque la superficie del aparato;
- No utilice el aparato.

12 No utilice el producto si está defectuoso o tiene algún daño visible.

13 Mantenga a los niños alejados del horno.

14 El aparato ha sido diseñado para uso doméstico en el hogar y no está destinado a uso comercial o industrial.

15 El aparato solo debe ser utilizado por adultos para la preparación de alimentos, de acuerdo con las instrucciones que se indican en este folleto. Cualquier otro uso del aparato (por ejemplo, para calentar la habitación) constituye un uso inadecuado y es peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso inadecuado, incorrecto e irrazonable del aparato.

16 Este aparato se puede utilizar como clase 1 (aislado) o subclase 1 de clase 2 (empotrado entre 2 armarios).

17 Conecte el producto a una toma de tierra/línea protegida por un fusible de capacidad adecuada, como se indica en la tabla de «especificaciones técnicas». Encargue que un electricista cualificado realice la instalación a tierra mientras utiliza el electrodoméstico con o sin transformador. El productor no será responsable de ningún problema que surja debido a que el producto no esté conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones locales.

18 Asegúrese de que los cables de alimentación de otros aparatos no entren en contacto con las partes calientes del horno.

19 Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor no deben taparse nunca.

20 No cierre la tapa de cristal (solo los modelos aplicables) cuando cocine en el horno o en la placa de cocción.

21 No utilice líquidos inflamables (alcohol, gasolina, etc.) cerca del electrodoméstico durante su uso.

22 No coloque material inflamable en el compartimento de almacenamiento ni en el horno. Puede provocar un incendio.
23 Asegúrese siempre de que los mandos giratorios estén en la posición de apagado cuando el aparato no se esté usando.
24 Si no utiliza la cocina de gas durante mucho tiempo, desconecte la alimentación eléctrica.
25 No realice ningún trabajo de limpieza o mantenimiento sin haber desconectado el electrodoméstico de la red eléctrica. Nunca lave el producto con agua.
26 No intente reparar el aparato por su cuenta. Las reparaciones realizadas por personas sin experiencia pueden causar lesiones o un mayor mal funcionamiento del electrodoméstico. Contacte con el servicio de asistencia.
27 No coloque objetos pesados en la puerta abierta del horno.
28 No permita que los niños jueguen con el aparato.
29 Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del mismo.
30 Tenga cuidado cuando use bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que puede encenderse cuando entra en contacto con superficies calientes.
31 No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno,ya que la acumulación de calor podría dañar el fondo del horno.
32 El producto puede estar caliente cuando se utiliza. Nunca toque los quemadores calientes, las secciones internas del horno, los calentadores, etc.
33 La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Asegúrese de que la conexión de gas/electricidad no entre en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones pueden dañarse.
34 No atrape el cable de red entre la puerta del horno y el marco y no lo tienda sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable puede derretirse y provocar descargas eléctricas o incendios como consecuencia de un cortocircuito.
35 El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del mismo de manera segura y entienden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

36 La fuente de alimentación utilizada debe ajustarse al rango de tensión especificado del producto.

37 PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

38 PRECAUCIÓN: Este aparato es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

39 PRECAUCIÓN: Las tapas de cristal pueden romperse cuando se calientan. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

40 PRECAUCIÓN: Debe asar a la parrilla con la puerta cerrada.

41 No desenchufe el enchufe tirando del cable de alimentación.

42 No muerda, retuerza ni anude el cable de alimentación.

43 No modifique las especificaciones y características de su cocina de gas.

44 No instale la placa de gas debajo de la toma de corriente.

45 No utilice cables de extensión ni enchufes adaptadores.

46 Para evitar cualquier accidente, antes de reparar, limpiar o sustituir las piezas, cierre el mando giratorio y la válvula del cilindro de gas, y si se trata de un modelo con cable de alimentación, también debe desenchufar el enchufe de alimentación.

47 ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato vuelque, se debe instalar este medio de estabilización. Consulte las instrucciones de instalación.



Símbolo IEC 60417-6059 (2011-05) Precaución, posibilidad de inclinación



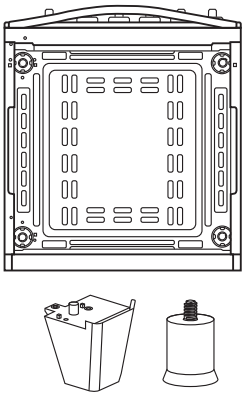
Símbolo IEC 60417-6060 (2011-05) Anclajes antivuelco

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

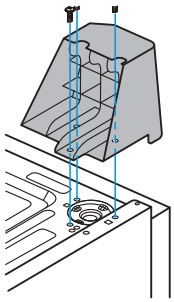
Instalación del pie de la estufa (solo para algunos modelos)

1 Por favor, use guantes para prevenir cortes.

Coloque el producto sobre el suelo como se muestra en la figura siguiente (este proceso requiere al menos dos personas).

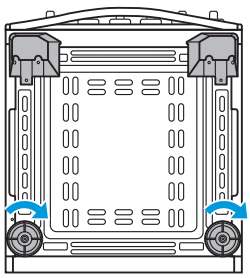


2 Fije las dos patas delanteras en la parte inferior del horno con los tornillos.



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

4 Coloque el producto en posición vertical.



NOTA: Si no instalas los pies correctamente, el horno puede no funcionar correctamente.

Instalación del quemador (solo para algunos modelos)

Instale 4 quemadores del tamaño correspondiente en la cocina de gas. Asegúrese de que el quemador esté por encima del electrodo.

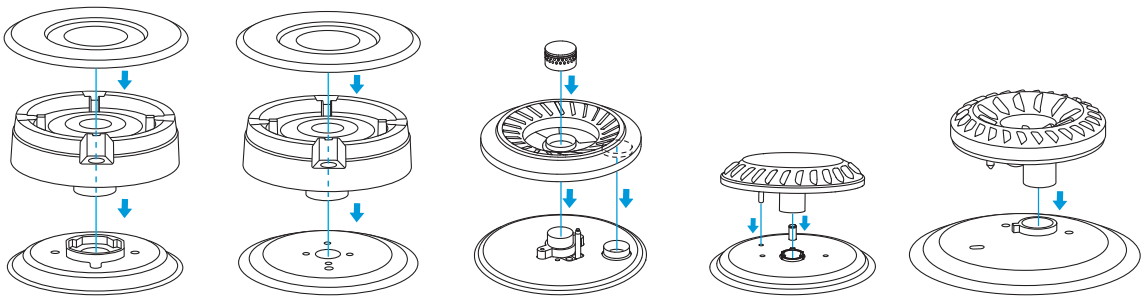
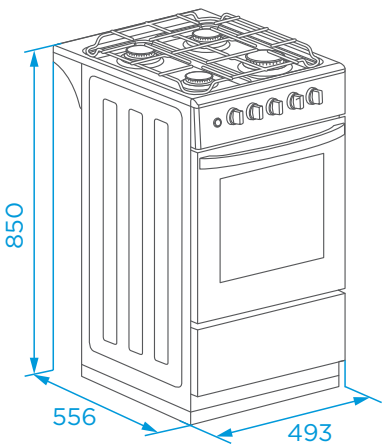
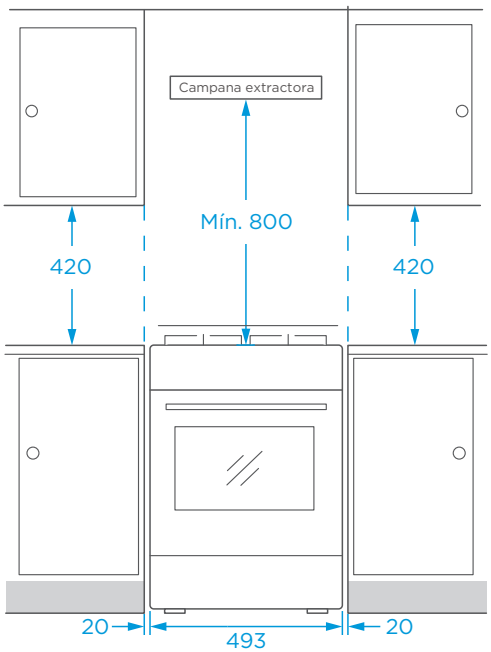


Diagrama de instalación

1. Asegúrese de cumplir los requisitos de tamaño de instalación en la siguiente imagen.
2. La dimensión del armario se expresan en mm.
3. El pie del horno de tipo pomo se puede ajustar en altura.

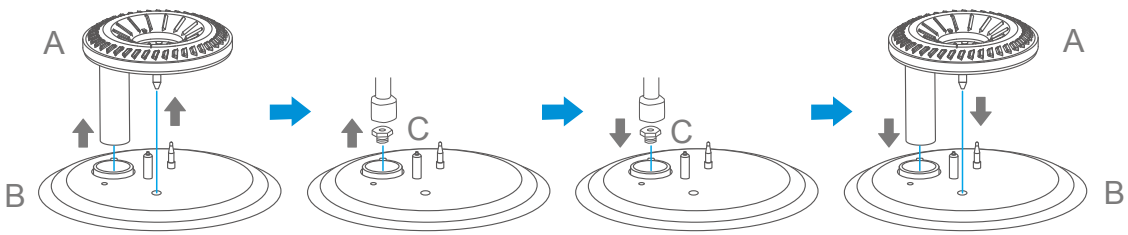




Reemplazo de las boquillas (solo para algunos modelos)

Proceda de la siguiente manera (Placa de cocción):

1. Retire las parrillas.
2. Retire las tapas del quemador (A).
3. Retire la boquilla (C) y reemplácela por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la sección “Tabla general de boquillas”).
4. Reemplace la etiqueta de gas por la nueva etiqueta suministrada con el juego de boquillas.
5. Coloque el quemador correspondiente (A) exactamente encima de la base del quemador.
6. Vuelva a colocar las parrillas.

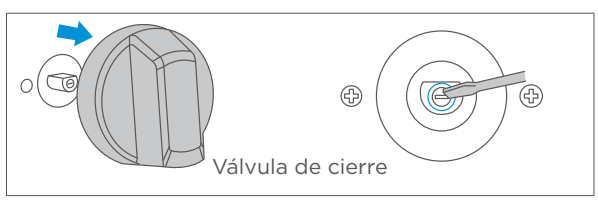


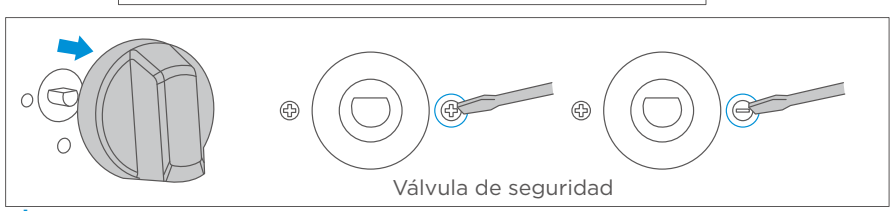
Ajuste del flujo del cuerpo de la válvula (solo para algunos modelos)

Cuando se reemplazan las boquillas con diferentes fuentes de aire, es necesario ajustar el flujo de la posición mínima de la llama del cuerpo de la válvula. Los pasos de operación son los siguientes:

1. Retire todas las perillas.
2. Desatornille el tornillo derecho (solo para la válvula de seguridad).
3. Ajuste el cuerpo de la válvula con un destornillador.

Nota: El destornillador debe estar colocado en el tornillo de ajuste del cuerpo de la válvula y el flujo aumentará en sentido antihorario y disminuirá en sentido horario. Al ajustar la llama, debe ajustarse en la posición mínima de la llama y lentamente. La altura mínima de la llama es de aproximadamente 4 mm y se puede mantener la válvula de succión del termopar.





Advertencia

Después de la conversión del aparato a otro tipo de gas o a otra presión distinta a la que se ajustó previamente, el nuevo ajuste deberá indicarse en el aparato, de modo que permita la identificación inequívoca del estado del aparato después de la modificación.

Requisitos de instalación

01 El uso de la cocina de gas genera calor y humedad, por lo que una buena ventilación es esencial para el funcionamiento seguro del aparato. La habitación en la que se instala la cocina de gas requiere una ventana que se pueda abrir, un respiradero equivalente o permanente para permitir que el calor o el aire de escape salgan directamente al exterior. Una cocina de gas se puede instalar en una cocina o en un dormitorio, pero necesita espacio suficiente. No la instale en las siguientes habitaciones:

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

02 Si la cocina de gas se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo, se requiere ventilación adicional, por ejemplo, mediante la instalación de una campana extractora.

03 La ventilación no debe reducir el buen funcionamiento de la cocina de gas ni cortar la llama de gas.

04 Las unidades adyacentes deben ser de materiales incombustibles. La parte frontal de la unidad adyacente debe ser capaz de soportar una temperatura de al menos 50 °C. Si la placa de gas se instala cerca de otros aparatos, se deben respetar las distancias mínimas especificadas en el «Diagrama de instalación».

05 El soporte trasero debe instalarse de manera que el calor de la cubierta trasera se pueda disipar sin problemas. (Solo para algunos modelos)

06 Se debe instalar un dispositivo antivuelco para evitar que la máquina se dañe durante el uso o la limpieza. (Solo para algunos modelos)

PROHIBIDO ⃠

01 No instale la placa de gas en una alfombra.

02 No instale la cocina de gas junto al frigorífico.

03 No instale la toma de corriente junto a la cocina de gas.

04 No bloquee los orificios de escape de la cocina de gas.

Precauciones de conexión del cilindro de gas

01 Antes de conectar el cilindro de gas, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas) y la cocina de gas sean compatibles.
02 Si necesita utilizar el producto con un tipo diferente de gas en el futuro, debe consultar a un agente de servicio autorizado para el procedimiento de conversión correspondiente.
03 Las cocinas de gas están diseñadas para su uso con gas GLP+NG.
04 Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas. La falta de regulador de presión puede causar un exceso de presión y una fuga de gas. Compruebe siempre la validez del regulador de presión.
05 La longitud de la manguera debe ser de 0,4 metros (mínimo) y 1,5 metros (máximo). La manguera desgastada o dañada debe ser sustituida. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida ni doblada. Se recomienda que la manguera se cambie en el plazo de 1 año a partir de la fecha de fabricación o si las condiciones nacionales lo exigen.
06 Los reguladores de presión deben cumplir con las regulaciones vigentes en el país en el que se instalen, que se pueden encontrar en el minorista más cercano de artículos de gas. Consulte los datos técnicos. Está estrictamente prohibido utilizar una presión ajustable. La esperanza de vida del regulador se estima en 10 años. Se recomienda que el regulador se cambie en un plazo de 5 años a partir de la fecha de fabricación o si las condiciones nacionales lo exigen.
07 Utilice siempre una manguera de PVC para trabajar entre -20 °C y 100 °C. Asegúrese de que la manguera:
   - No esté retorcida.
   - No va en la parte posterior de la cocina de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
   - Tiene menos de 125 cm de largo.
08 Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
09 Utilice una manguera metálica de 1/2 para conectarse a la cocina de gas.
10 Solo use una manguera de plástico cuando esta no vaya en la parte posterior de la cocina de gas.

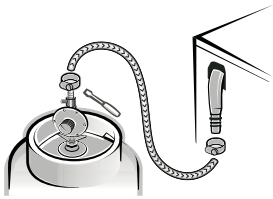
NOTA

01 La cocina de gas solo debe ser conectada al sistema de suministro de gas por personal autorizado y cualificado.
02 ¡La conexión no profesional del sistema de suministro de gas puede causar explosión o envenenamiento!
03 El fabricante no se hace responsable de los daños causados por procedimientos realizados por personas no autorizadas.
04 Antes de conectar el sistema de suministro de gas, asegúrese de que la válvula reguladora de presión esté cerrada, de lo contrario, existe peligro de explosión.
05 La manguera de gas no debe pellizcarse, doblarse, bloquearse ni entrar en contacto con la superficie de la cocina de gas.
06 Cambie la manguera de gas dañada a tiempo, ya que la manguera de gas dañada puede causar una explosión.

Pasos para la conexión del cilindro de gas

Compruebe siempre la validez del regulador de presión.
La manguera y el regulador deben cambiarse cada 5 años o cuando se rompan.

01 Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera.
02 Conecte la manguera a la entrada del horno y apriete la abrazadera.
03 Coloque la otra abrazadera en el extremo de la manguera y conéctela al regulador de presión; apriete la abrazadera.
04 Atornille el regulador de presión al cilindro de gas con cuidado.
05 Después de la instalación, compruebe si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o espuma de detergente líquido.



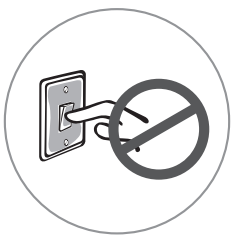


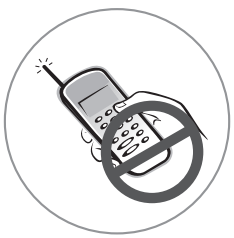
Precauciones en caso de fugas de gas

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

01 Cierre la válvula del cilindro de gas y todos los mandos giratorios.
02 No encienda ninguna llama.
03 No utilice ningún aparato eléctrico o interruptor de alimentación, como teléfonos móviles, campanas extractoras, botones de encendido, etc.
04 Abra las ventanas para que se disipen los gases inflamables.
05 Salga y póngase en contacto con el parque de bomberos local y con el proveedor de cilindros de gas para obtener ayuda.



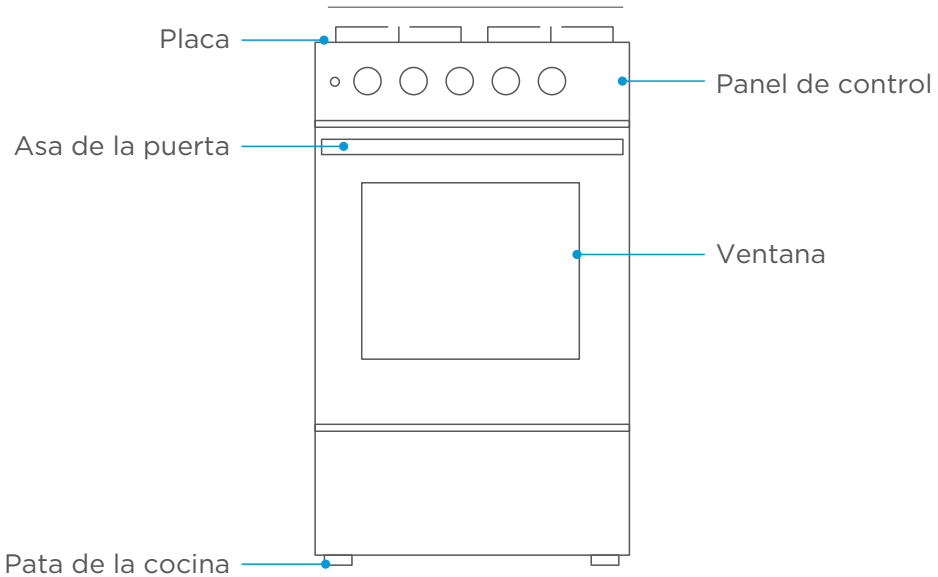




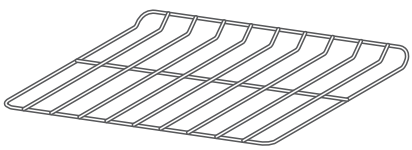
INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

En caso de existir diferencias entre el aparato y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto.

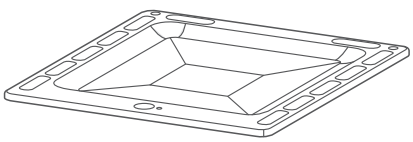
Cocina de gas



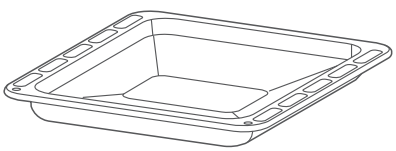
Accesorios



Rejilla de parrilla
Colocación de utensilios de cocina o de parrilla resistentes al calor



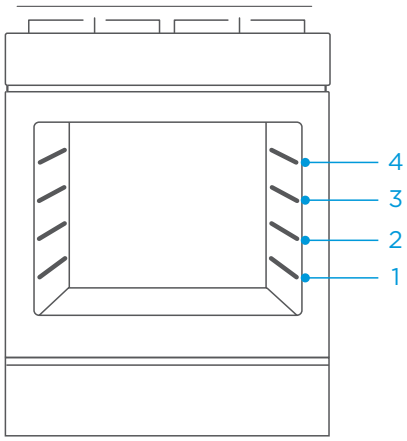
Bandeja de goteo
Recibir la grasa o los residuos de los alimentos

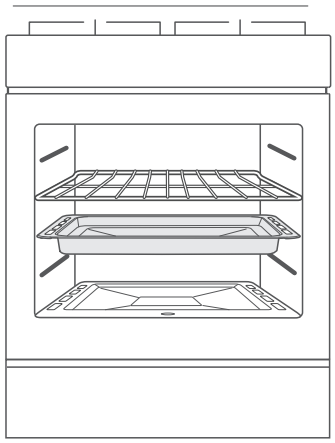


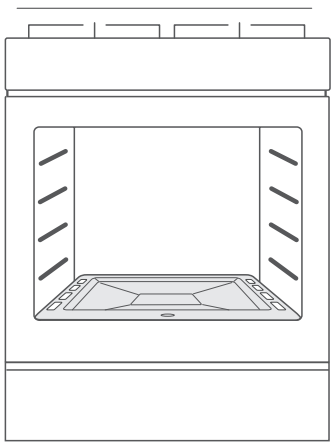
Bandeja para grill
Permite cocinar porciones más grandes de alimentos

Uso de los accesorios

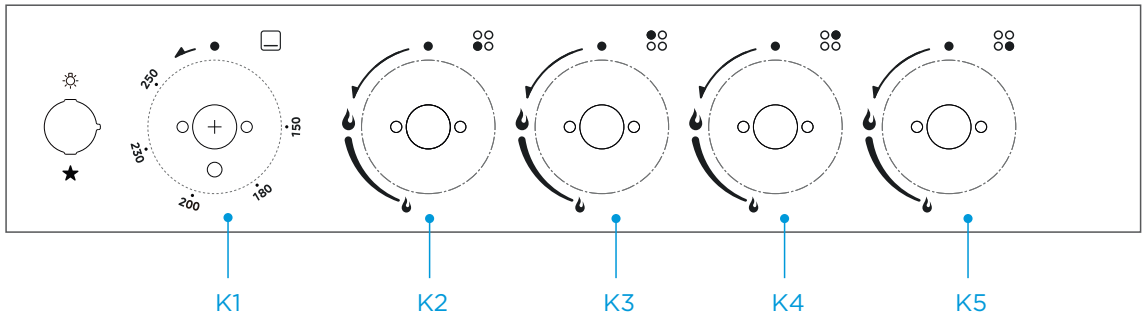
Se recomienda colocar la bandeja de la parrilla o la rejilla de la parrilla en 2 o 3 niveles.







Panel de control



Mando K1: controla el quemador del horno.
Mando K2-K5: controla el quemador de la placa de cocción.

☼	Lámpara de fogón	Pulse el botón para encender o apagar la luz del horno.
★	Función de encendido	Encendido electrónico.
▭	Quemador de horno	Gire el mando K1 hacia la izquierda para encender el quemador en la parte inferior del horno y gire el mando K1 hacia la derecha para encender el quemador en la parte superior del horno.
⁘	Ubicación del quemador de la placa de cocción	Ubicación del quemador de la placa de cocción
●	APAGADO	Posición de apagado del quemador.
🔥	Potencia de fuego	Cuanto mayor sea el icono, mayor será la temperatura.

Primer uso

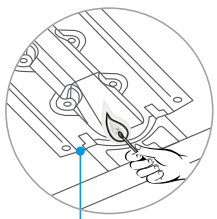
01 Retire todos los artículos del horno antes de usarlo. Tales como: Rejilla de parrilla, bandeja de parrilla, espuma, etc.
02 Abra las ventanas y la campana extractora.
03 Encienda el quemador del horno, ajústelo a la potencia de fuego máxima y ajuste el temporizador a 0,5-1 hora. Esto se hace para eliminar el revestimiento anticorrosión del quemador del horno, es normal que se produzcan olores o humos penetrantes durante el proceso.

Método de encendido

El tiempo de funcionamiento del encendido no debe superar los 15 segundos. Si el quemador no se enciende en 15 segundos, detenga el funcionamiento y espere al menos 1 minuto con la ventana abierta antes de intentar encenderlo de nuevo.

Encendido manual (solo para algunos modelos)

01 Retire la bandeja de goteo de la parte inferior de la cavidad.
02 Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj.
03 Para encender el quemador inferior del horno, coloque una cerilla encendida cerca del orificio redondo del quemador inferior.



Quemador de fondo de cavidad

04 Para encender un quemador de cocina, sostenga una cerilla encendida cerca del quemador.

Encendido eléctrico (solo para algunos modelos)

Pulse el botón «★», todo el quemador y la aguja de encendido están descargados, lo que es normal.

01 Mientras pulsa el botón «★» durante 0-15 segundos, gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj para encender el quemador.

Pasos para cocinar

01 Una vez que los quemadores del horno estén encendidos, cierre con cuidado la puerta, gire lel mando giratorio a la temperatura más alta y precaliente durante 7-12 minutos.
02 Una vez completado el precalentamiento, coloque los ingredientes en el horno, cierre con cuidado la puerta y gire el mando giratorio para ajustar la temperatura.
03 Coloque una sartén adecuada en la rejilla para ollas, encienda la placa de cocción y ajuste la temperatura.
04 Cuando se complete la cocción, gire el mando giratorio a « ● » y cierre la válvula del cilindro de gas.

Consejos

01 Su cocina de gas tiene un termostato que le da una temperatura de cocción más precisa. (Solo para algunos modelos)
02 Por favor, no cocine los alimentos directamente en la bandeja de goteo en la parte inferior del horno.

Protección del apagado (solo para algunos modelos)

Su cocina de gas tiene protección contra apagones. Cuando la llama se apaga de forma accidental, la cocina de gas corta automáticamente el suministro de gas.

Su placa de cocción tiene protección contra apagones. Cuando la llama se apaga de forma inesperada, la placa de cocción corta automáticamente el suministro de gas.

Su horno tiene protección contra apagones. Cuando la llama se apaga de forma inesperada, el horno corta automáticamente el suministro de gas.

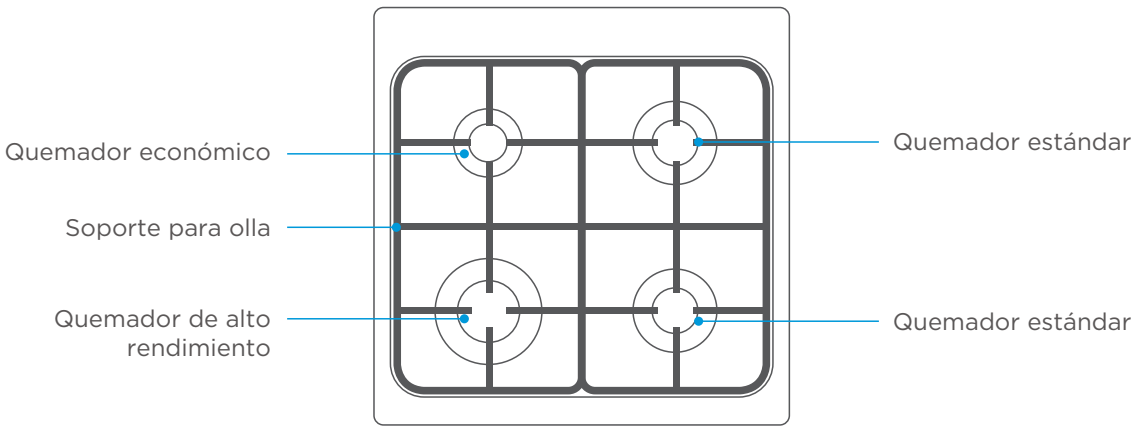
Lámpara (solo para algunos modelos)

Pulse la tecla «☼» para encender o apagar la lámpara.

Precauciones de uso

01 Al cerrar la puerta, no aplique fuerza rápidamente, de lo contrario la llama se extinguirá debido al aumento de presión en la cavidad.
02 Después de cocinar, use guantes resistentes al calor para retirar los alimentos y los accesorios.
03 No coloque nunca ropa ni objetos inflamables cerca del quemador.
04 No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.
05 Cuando utilice el horno, evite tocar sus superficies de cristal y sus accesorios internos.
06 Cuando use una cocina de gas, mantenga a los niños fuera de la cocina.
07 No coloque nada sobre la puerta del horno.

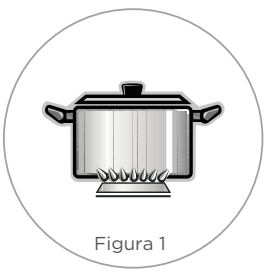
Placas de cocina

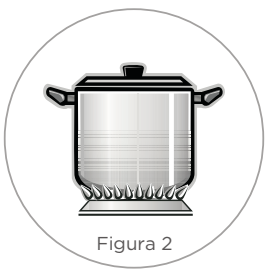


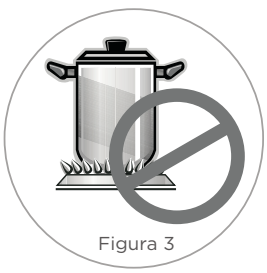
Tipo de quemador de gas	Diámetro de los quemadores de gas	Diámetro de la olla
Quemador de alto rendimiento	24-26 cm	20-23 cm
Quemador estándar	16-20 cm	12-20 cm
Quemador económico	10-14 cm	8-16 cm

Recomendaciones importantes

El usuario no puede utilizar el recipiente de cocción en la placa de cocción que se superpone a sus bordes. Para un consumo de gas bajo y más eficiente, se recomienda utilizar 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 aconsejable 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 instala la cocina. Para facilitar el encendido, encienda el quemador antes de colocar la sartén en la rejilla para ollas.


Figura 1


Figura 2


Figura 3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

01 Antes de la limpieza o el mantenimiento, asegúrese de que el mando giratorio esté cerrado, que la válvula del cilindro de gas esté cerrada y, si es un modelo con motor, que el enchufe de alimentación esté desconectado.

02 Después de cocinar, espere a que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Si no se limpia el producto, la superficie del aparato puede deteriorarse, lo que puede afectar a la vida útil del electrodoméstico y provocar una situación peligrosa.

03 Los utensilios de cocina (como: la rejilla de parrilla, la bandeja de goteo, la bandeja de parrilla, etc.) no deben lavarse directamente con agua fría, sino con agua tibia.

04 Limpie la superficie del producto con un paño suave, un paño caliente con jabón y una solución de agua caliente (1 litro de agua, 2 cucharadas).

05 Al limpiar el panel de control y la placa de cocción, se recomienda limpiar con una toalla de papel seca humedecida con una solución de agua y jabón, y luego secarlo con un paño suave y limpio o una toalla de papel seca.

NOTA

01 Al limpiar la cocina de gas, no permita que los residuos de alimentos o las gotas de aceite entren en los orificios redondos del quemador.

02 Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar, reparar o sustituir las piezas. (Solo para algunos modelos)

03 Mantenga siempre limpia la cocina de gas.

04 No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos fuertes.

05 No utilice objetos duros como cepillos de alambre para limpiar el producto.

06 No utilice estropajos, ya que pueden dañar el aspecto y el acabado.

ADVERTENCIA: No utilice un raspador de metal áspero o afilado para limpiar el cristal de la puerta del horno. Si la superficie de cristal de la puerta del horno está rayada, puede romperse y causar lesiones.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	MFO-MG20TCUSL
Voltaje / Frec.:	220-240V~ 50Hz-60Hz
Potencia Eléctrica:	25W
Tipo de Gas :	II2E+3+
Gas Type:	G30/G31 ☑
Presión de Gas:	G30 at (28-30) mbar, G31 at 37mbar
Quemador Pequeño:	0.68mm (1.75kW)
Quemador Grande:	0.82mm (2.6kW)
Quemador Horno :	0.76mm (2.5 kW)
TEntrada Térmica Total:	10.35 kW
Tipo de Gas:	G20/G25 (NG) ☐
Presión de Gas:	G20 at 20mbar G25 at 25mbar
Quemador Pequeño:	0.97mm (1.75kW)
Quemador Grande:	1.30mm (3.0kW)
Quemador Horno :	1.14mm (2.6 kW)
Entrada Térmica Total:	10.85 kW
HECHO EN CHINA	

Advertencias:
Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
Si el símbolo del país no aparece en el aparato, es necesario consultar las instrucciones de instalación, que deben proporcionar las instrucciones necesarias sobre modificar el electrodoméstico según las condiciones de uso del país.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el fallo no se puede eliminar, póngase en contacto con el servicio de posventa.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona después del arranque	La puerta del horno no está cerrada	Cerrar la puerta del horno
Comida poco cocinada	Temperatura establecida demasiado baja	Utilizar la temperatura correcta
	La comida se coloca en el número equivocado de capas	Ajustar capas de colocación
	La comida es demasiado grande o gruesa	Reduzca las porciones de alimentos y aumente el tiempo de cocción
Tiene un olor penetrante	Tiene un olor penetrante	Fenómeno normal
Ruido	Expansión del metal debido al calor	Fenómeno normal
La luz del horno no se enciende	Lámpara de horno dañada	Buscar servicio de posventa
Quemador no encendido	La válvula del cilindro de gas no está abierta	Abra la válvula del cilindro de gas
	No hay gas inflamable en el cilindro de gas	Cambie los cilindros de gas
	Hay residuos o gotas de aceite en el quemador	Limpie los residuos o la grasa de los quemadores
	Daños en el quemador	Buscar servicio de posventa
Llama irregular o múltiples colores en la llama	Los orificios del quemador están obstruidos o la grasa está ardiendo	Limpie los residuos o la grasa de los quemadores

Este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, se entregará en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.



GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

ESTAWOL S.A ("Estawol" o "nosotros") proporciona esta garantía al comprador original al por menor (el "comprador" o "usted"), que garantiza todas las piezas de este Producto, como se describe a continuación. Estawol otorga garantía de este producto al comprador para uso personal, familiar o doméstico. Esta garantía cubre problemas de rendimiento y calidad en materiales y mano de obra que aparezcan en condiciones normales de uso y man tenimiento en el plazo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. La fecha de entrega establece el periodo de garantía, en caso de que se requiera servicio técnico.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía se otorga solo al comprador original al por menor en Uruguay y no puede transferirse a ningún comprador posterior. Esta garantía no se aplica a los compradores de nuestros productos para su uso o reventa en un negocio; una garantía comercial separada puede proteger a esos compradores.

Esta garantía no cubre ninguna falla del producto causada por:

a. Abuso, daño o uso del producto que infringen las instrucciones del mismo.
b. Modificación a cualquier producto o pieza.
c. No realizar el mantenimiento del producto o de la pieza tal y como se describe en las instrucciones del producto.
d. Instalación o aplicación defectuosa.
e. Uso de piezas o accesorios no compatibles con este producto.
f. Inundaciones, incendios, vientos, rayos, accidentes, atmósfera corrosiva u otras condiciones fuera del control de Estawol.
g. Interrupción en el servicio eléctrico o servicio eléctrico inadecuado.
h. Sustitución de fusibles y sustitución o restablecimiento de disyuntores.
i. Tuberías de agua congeladas o rotas, daños por agua, intrusión de humedad, moho u otro crecimiento biológico.
j. El uso, combinación o vinculación del Producto a otros productos, procesos o materiales no proporcionados por Estawol.

RECURSO DE GARANTÍA

Si se descubre algún problema de calidad o rendimiento cubierto por esta garantía durante el período de garantía, repararemos o sustituiremos, a nuestra elección, dicho Producto. Esta garantía se limita a la reparación o sustitución del producto por parte de un servicio técnico o distribuidor autorizado de Estawol y no cubre ningún costo de envío, costo de mano de obra, derechos de aduana, costo de logística interior o costo de servicio, incluidos los costos de diagnóstico, desmontaje, transporte o reinstalación. Si se lo pedimos, deberá devolvernos el producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD SOBRE LA GARANTÍA; EXCLUSIÓN DE DAÑOS

Esta es la única garantía expresa que ofrecemos a los consumidores sobre nuestros productos. **CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR PARTE DE ESTAWOL, INCLUIDAS PERO NO LIMITADAS A LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA EXPRESA.** Algunos estados y provincias no permiten la exclusión de garantías expresas y/o la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que la exclusión y/o limitación anterior no se aplique en su caso.

EL RECURSO DESCRITO ANTERIORMENTE ES EL ÚNICO QUE PROPORCIONAREMOS,

YA SEA EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA QUE SURJA POR EFECTO DE LA LEY. NO NOS HAREMOS RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, O DE CUALQUIER TEORÍA DE RESPONSABILIDAD ESTRICTA, INCLUIDA PERO NO LIMITADA A LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la exclusión anterior no se aplique en su caso.

PROCESO DE RECLAMO DE LA GARANTÍA

Para obtener más información o presentar un reclamo visite el siguiente sitio web:
https://tiendamidea.com.uy
O póngase en contacto con nosotros en:
Teléfono: 0800 1144
Correo electrónico: service@tiendamidea.com.uy

Debe tener su factura de compra para presentar un reclamo para la utilización de la garantía. La fecha de compra establece el periodo de garantía, en caso de requerir servicio.

estawol

Importa y distribuye

Soporte postventa
tiendamidea.com.uy
0800 1144

Midea

make yourself at home

www.midea.com
© Midea 2025 all rights reserved