

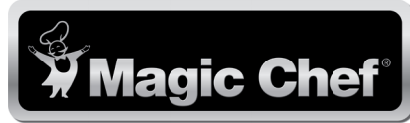


12-Inch Gas Cooktop

User's Manual

Model MCS0133

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR
GAS COOKTOP AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE



PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing this Magic Chef product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.magicchef.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding safety notification or product updates.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing where warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing this Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REGION	2
PRECAUTIONS	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
SPECIFICATIONS	6
INSTALLATION REQUIREMENTS	7
INSTALLATION INSTRUCTIONS	9
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CARE AND MAINTENANCE	19
LIMITED WARRANTY	20

PRECAUTIONS

EXPLANATION OF SYMBOLS

▲ WARNING

Hazards or unsafe practices which could result in severe personal injury or death

▲ CAUTION

Hazards or unsafe practices which could result in minor personal injury

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

▲ **WARNING** Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cover all possible conditions and situations that may occur.

▲ **WARNING** Information in this manual is provided exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

▲ **WARNING** What to Do If You Smell Gas

- DO NOT try to turn on any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phones in home.
- Immediately call your gas supplier from a phone outside of the home (from a neighbor's home or call your gas supplier's department).
- If the gas supplier cannot be reached, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency,

▲ **WARNING** State of California Proposition 65 Warning

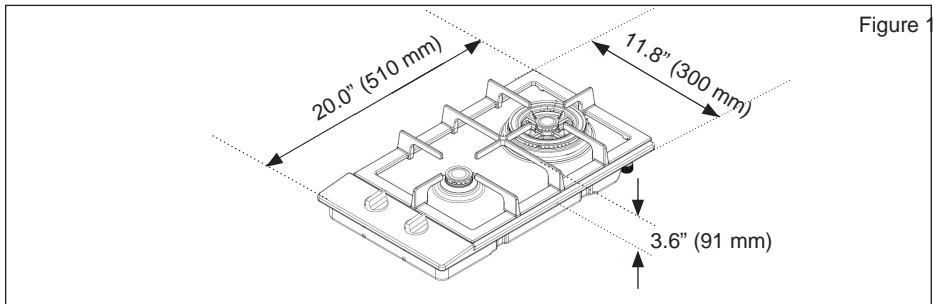
- This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.
- This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

▲ WARNING To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions:

- Be sure the cooktop is properly installed by a qualified technician
- DO NOT allow anyone to climb, stand or hang on top
- NEVER use this appliance in a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop
- DO NOT leave children alone or unsupervised. Children SHOULD NOT be left alone or attended in the area where the cooktop is in use. They could be seriously burned or injured. Children SHOULD NEVER be allowed to sit or stand on any part of the cooktop; they could be seriously burned or injured
- Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments SHOULD NOT be worn while utilizing the cooktop.
- DO NOT repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician
- DO NOT store flammable materials near the cooktop
- DO NOT store or use combustible materials, gases or other flammable vapors and liquids in the vicinity of the cooktop or any other appliance
- DO NOT use water on gas fires. NEVER pick up a frying pan or pot. Turn the controls off. Smother the flaming pan or pot by covering it completely with a fire extinguisher, cookie sheet or tray. Use multi-purpose dry chemicals or an A-B-C type fire extinguisher
- Flaming grease outside of the pan or pot can be covered with a fire extinguisher, multi-purpose dry chemicals or an A-B-C type fire extinguisher
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders can result in steam burns
- DO NOT heat unopened food containers on the oven burner. Residue could build up and the container can burst, causing injury
- NEVER place jars or dripping oil on or near the cooktop
- DO NOT let cooking grease deposits accumulate in or on the cooktop, as this may cause a gas fire
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop
- DO NOT use aluminum foil to line any part of the cooktop
- If the cooktop is near a window, be certain that the curtains or window covering are away from the cooktop burners
- ALWAYS have a working smoke detector near the kitchen
- DO NOT allow pans to dry boil
- When the cooktop is in use, DO NOT touch the burner covers, burner or surrounding areas as they can be hot and cause serious burns

SPECIFICATIONS



Height	3.6" (91 mm)	
Width	11.8" (300 mm)	
Depth	20.0" (510 mm)	
BTU	Rear Burner - Triple Ring	16000 BTU
	Front Burner - Auxiliary Burner	5000 BTU
Net Weight	15.0 lbs. (6.8kg)	

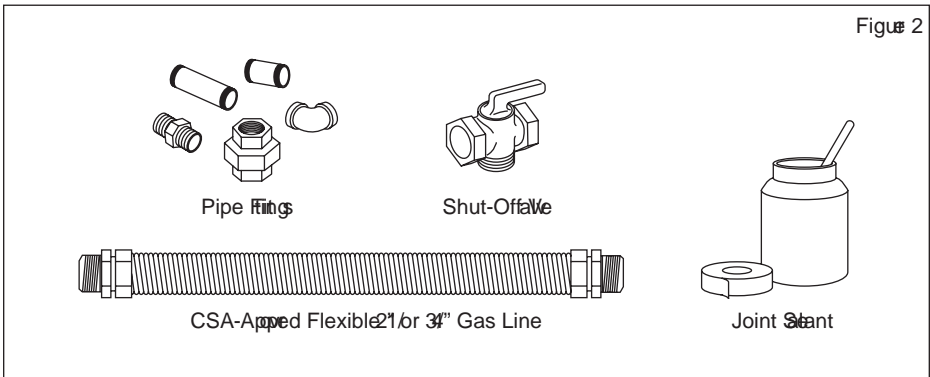
INSTALLATION REQUIREMENTS

▲ IMPORTANT This appliance shall be installed only by a qualified technician and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas codes, regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations

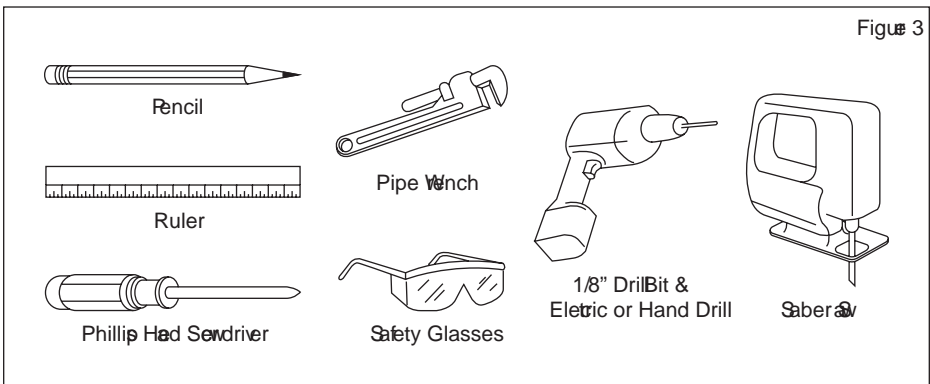
▲ IMPORTANT Save these instructions for local electrical inspectors use them as a reference and these instructions for future use

TOOLS AND PARTS

Tools Required



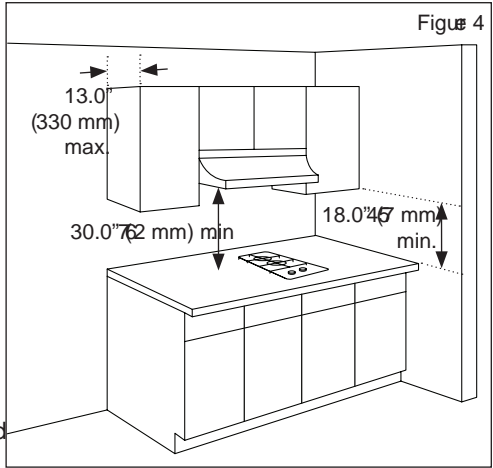
Parts Required



LOCATION REQUIREMENTS

The air necessary for the combustion of the gas must be taken into the room naturally. The air must flow into the room directly through openings in the outside walls. The opening must have an unobstructed cross-section not less than 2m³/hr for each kw of power.

- The opening must be unobstructed so that it will not be obstructed from inside or outside, constructed close to the floor. The opening is recommended to be on the side opposite to that on which the gas lines are discharged.
- Avoid placing cabinets directly above cooktop when possible. If cabinets are installed above cooking surface, cabinet no more than 13" deep.
- Working areas adjacent to the cooktop should have a 18" minimum clearance between countertop and cabinet top. Make sure the all overlying countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.
- Maintain 30" minimum clearance between cooktop surface and cabinets installed above cooktop.
 - If a range hood is installed above the cooktop, it is important that the 30" minimum clearance between the cooktop and bottom of the range hood is maintained. The range hood must be vented directly to flues or the outside.
 - A range hood with minimum 350 CFM must be at least 5" beyond front of cabinets to reduce risk of burns easily reaching overhead surface units.



GAS AND ELECTRICAL REQUIREMENTS

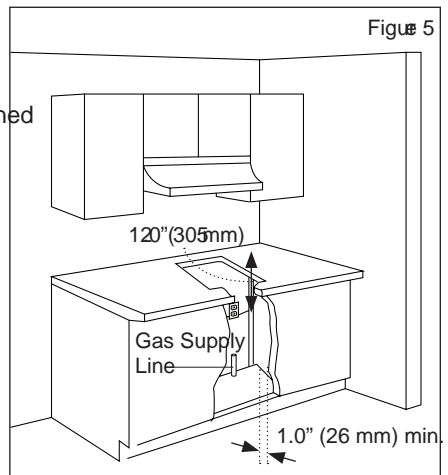
Installation must comply with local codes. In the absence of local codes, the gas cooktop must comply with the National Fuel Gas Code ANSI Z220.1 - latest edition in the United States, or in Canada CANB 149 and CAN/CGAB 149 and the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 - latest edition in the United States, or in Canada CSA Standard C22, Canadian Electrical Code, Part 1, and local requirements.

Gas Supply Requirements

The gas supply should be located in the opening of this cooktop and a minimum of 12" from the back wall. This cooktop is manufactured for natural gas and is designed to operate at a 5" water column pressure. The regulator is required to provide a minimum of 4" water column and a maximum of 14" water column at the cooktop regulator.

Electrical Supply Requirements

The electric spark ignition system for this model requires a 120V electrical power supply and should be located below the countertop and within reach of the cooktop four-foot power cord.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

▲ WARNING Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier. Failure to do so can result in death, fire, or electrical shock.

▲ IMPORTANT Save these instructions for local electrical inspectors use. Read and save these instructions for future use.

▲ WARNING Installations for Gas and Electric

- The cooktop is manufactured for use with Natural Gas. The cooktop can be converted for use with propane gas using the propane conversion kit supplied with the cooktop.
- Be sure the cooktop being installed is correct for the type of gas being used.
- Refer to the rating plate located on the underside of the burner box.
- When connecting the unit for propane gas, make certain the propane tank is equipped with its own pressure regulator.
- In addition, the pressure regulator supplied with the cooktop must be installed on the gas line leading to the cooktop.

INSTALLING COOKTOP

1. Use as 24" or deeper base cabinet.

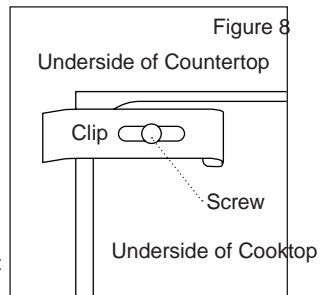
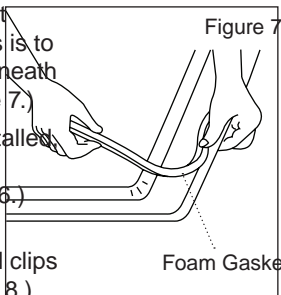
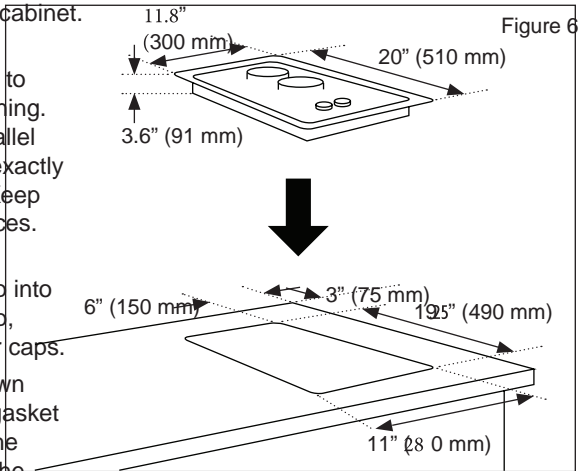
2. Cut the opening in the countertop. To ensure accuracy it is best to make a template for the opening. Make sure the sides are parallel also rear and front cuts are exactly perpendicular to the sides. Keep in mind all minimum clearances. (Refer to Figure 6.)

3. Before installing the cooktop into the opening in the countertop, remove all grates and burner caps.

4. Turn the cooktop upside down and place the special foam gasket around the bottom edge of the cooktop. It is important that the gasket is fixed evenly without any gaps or overlapping, this is to prevent liquid seeping underneath the cooktop. (Refer to Figure 7.)

5. After the foam gasket is installed, place the cooktop into the countertop. (Refer to Figure 6.)

6. Secure the cooktop from underneath with the supplied clips and screws. (Refer to Figure 8.)



GAS CONNECTION

▲ WARNING: Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.
- If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14.36 cm water column.
- Examples of a qualified person include licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so can result in fire, explosion, or injury.

▲ WARNING: NEVER use an old flexible connector. The utilization of an old flexible connector may cause gas leakage and personal injury.

▲ NOTE: ALWAYS use a new flexible connector when installing a gas appliance.

▲ NOTE: ALWAYS apply the lead compound approved for use with LP or Natural Gas to all threaded connections.

Gas Pressure Regulation

The gas pressure regulator supplied with this cooktop must be used for proper operation. The inlet pressure to the regulator should be as follows. (Refer to Figure 9)

Natural Gas

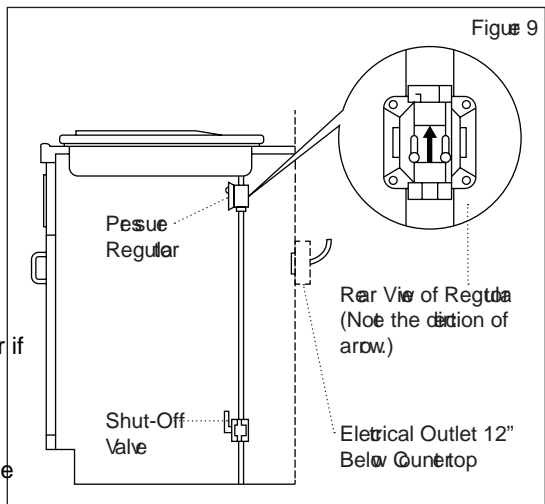
- Minimum Inlet Pressure:
5" W.C.P. (Water Column Pressure)
- Maximum Supply Pressure:
6" W.C.P. (Water Column Pressure)

LP Gas

- Minimum Inlet Pressure:
11" W.C.P. (Water Column Pressure)
- Maximum Supply Pressure:
12" W.C.P. (Water Column Pressure)

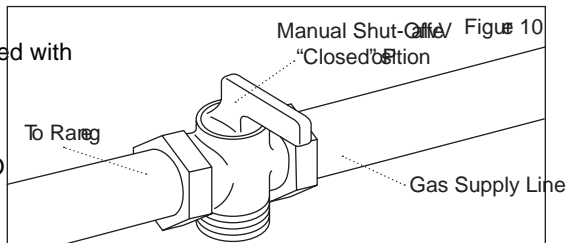
▲ NOTE: Contact your local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

The gas pressure regulator must be connected in series with the manifold of the cooktop and must remain in series with the supply line regardless of the type of gas being used.



Gas Shut-Off Valve

The gas supply line must be equipped with a manual shut-off valve. This valve should be located in the same room but external to the cooktop. It should be in a location that allows ease of opening and closing. DO NOT block access to shut-off valve. There is a label for turning on or shutting off gas to the cooktop. (Refer to Figure 10.)

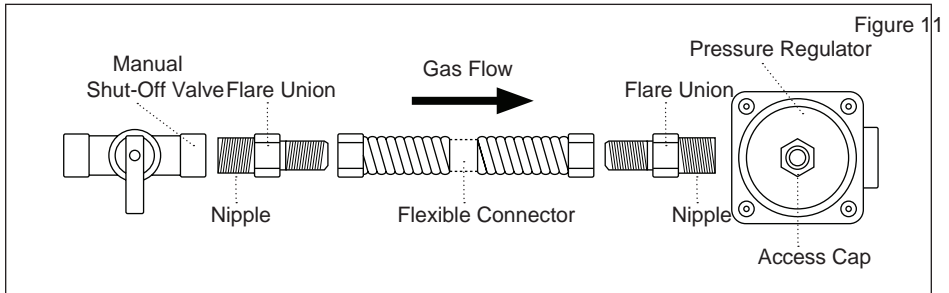


▲ IMPORTANT It is important to know how and where to shut off the gas supply to the cooktop.

1. The gas inlet is located on the bottom of the cooktop at the rear and 8½" from the right hand side of the cooktop. Make gas connection through rear wall, or on cabinet floor at rear. Install the house gas line at least 1" from the back wall.
2. When installing, fit a safety tap at the end of the pipeline. The cooktop is manufactured and tested for use with natural gas.

▲ IMPORTANT: Make sure the type of gas being supplied to the cooktop is the same as that shown on the label affixed to the underside of the cooktop.

▲ NOTE: All connections must be wrench-tightened. Use only pipe-joint compound made for use with natural gas and LP gas.



3. Install the pressure regulator with the arrow pointing up toward the bottom of the cooktop in the position where you can reach the regulator cap.
 - DO NOT make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight can damage the regulator and cause gas leak.
 - DO NOT allow the regulator to turn on the pipe when tightening.
4. Apply Natural Gas/LP Gas pipe joint compound to the smaller ends of the flexible connector adapters.
5. Attach 1 adapter and nipple to the gas pressure regulator and the other adapter and nipple to the gas shut-off valve. Tighten both adapters and nipples.
6. Using a wrench and pliers attach the flexible connector to both adapters. Check to ensure the flexible connector is not kinked or damaged.

Completing Gas Connection

1. Check to make sure all burner knobs are in the OFF position.
2. Open the manual shut-off valve in the gas supply line.
 - The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
3. Test all connections by brushing on an approved non-corrosive leak-detection solution.
 - Bubbles indicates a leak, correct any leaks found.
4. Check the alignment of the control knob valves after connecting the cooktop to the gas supply piping. The cooktop manifold pipe has not moved.

▲ CAUTION: Alignment could cause the valves to rub on the control panel resulting in a gas leak.

▲ NOTE: Disconnect this cooktop and its individual manual shut-off valve from the gas supply piping during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig (3.5kPa or 14" water column).

▲ NOTE: Isolate the cooktop from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa or 14" water column).

GAS CONVERSION

▲ WARNING: Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line
- Install a shutoff valve
- Securely tighten all gas connections
- If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14.36 cm water column
- Examples of a qualified person include: trained heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel
- Failure to do so can result in death, explosion, or fire

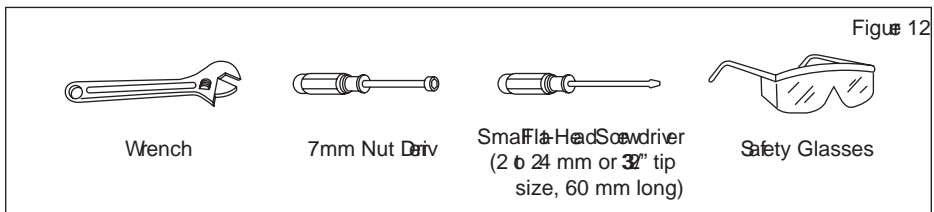
The range can be used with Natural Gas or LP Propane Gas. The range is manufactured from the factory for use with Natural Gas. A kit for converting to LP Propane Gas is supplied with the top. The kit is not for LP Propane Gas conversion.

▲ NOTE: When the top is converted for LP Propane Gas, the LP gas supply is provide a minimum of 10" and a maximum of 12" of the column of the cooktop regulator.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes/requirements.

▲ CAUTION: Failure to follow instructions could result in serious injury.

Parts Required



Converting to LP Propane Gas

Burner type	Max Output	Min Output	Natural Gas		LPG	
	Kw	Kw	Nozzle (mm)	Cons (M/h)	Nozzle (mm)	Cons (g/h)
Auxiliary Burner	1	0.3	1 x 10	0.1	1 x 10	73
Triple Ring Burner	4.5	1.5	5 x 0.99	0.43	5 x 0.56	327

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position (Refer to Figure 13)
2. Unplugging or disconnect power
3. Unscrew the regulator cap with the wrench (Refer to Figure 14)

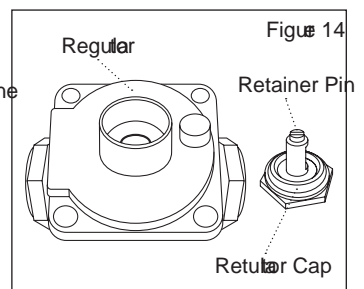
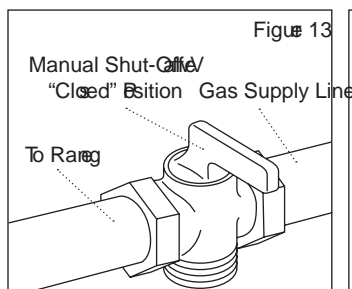
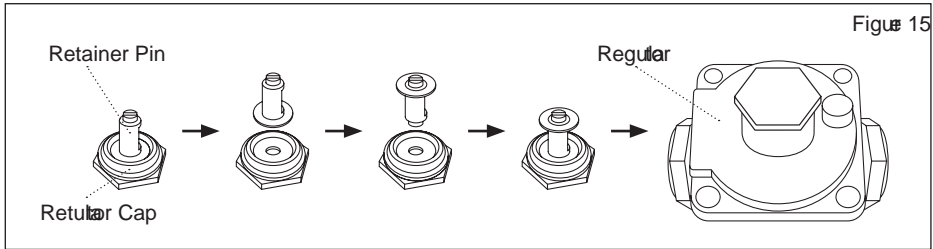


Figure 15

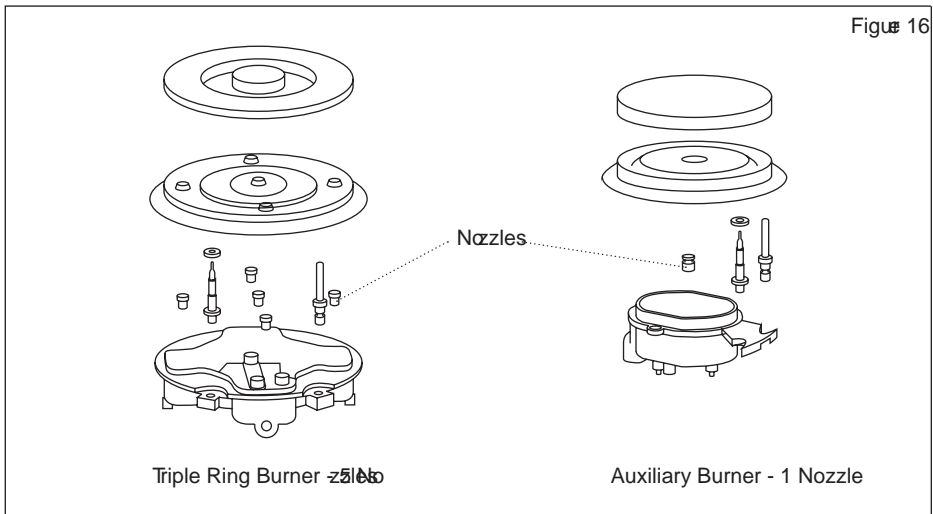


4. Remove the retainer pin currently positioned on the burner with a screwdriver (Refer to Figure 15)
5. Turn the retainer pin upside down and install the regular cap (Refer to Figure 15)
6. Screw the regular cap back onto the regular burner and attach the regular burner to the nipple at the burner union (Refer to Figure 15)

Converting Single Burners (Natural Gas to LP Gas)

1. Remove the burner caps, burner screws and burner orifices
2. Using a 7 mm nut driver, remove the burner orifices

Figure 16



3. Install the larger orifices in place of the ones that were removed
4. Re-install the burner caps and screws. Make sure the burner cap is properly seated on the burner heads.

▲ NOTE: The triple burner has only two orifices, one in the center and one mounted on the outer plate. To access the second orifice, remove the two screws and the outer plate.

▲ IMPORTANT: Once the conversion has been completed and has passed the gas leak test, fill out the conversion sticker and include your name, organization and the date the conversion is made. Apply this sticker near the cooktop gas inlet opening and others in the future if this appliance has been converted. If converting back to Natural Gas, remove this sticker so others know that the appliance is to use its original gas.

ELECTRICAL CONNECTION

▲ WARNING Electrical Shock Hazard

- ALWAYS connect the electrical plug in the wall receptacle before moving this unit.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- DO NOT remove the ground prong from the power cord plug.
- DO NOT use an adapter.
- DO NOT use an extension cord.
- Failed do so can result in fire or electrical shock.

▲ NOTE: Before making the connection, make sure of the following.

- The service circuit breaker and the electrical system are rated to withstand the load of the appliance.
- The power supply system has a ground connection in accordance with the applicable code.
- The electrical socket should be easily accessible with the appliance installed. In all cases, the power supply lead must be positioned so that it does not reach a temperature of 122° above the ambient temperature at any point.

▲ WARNING Severe shock or damage to the cooktop may occur if the cooktop is not installed by a service technician.

▲ WARNING For any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cooktop, turn off all gas control knobs and wait 5 minutes for gas to dissipate before lighting the burner manually.

▲ WARNING Do not light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to the desired setting.

Assembling the Burners

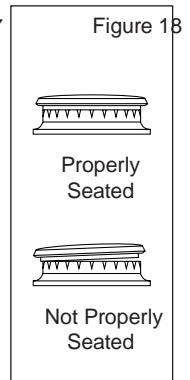
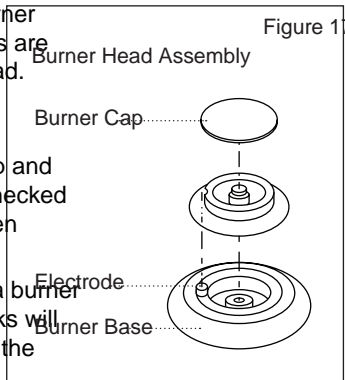
The electrode of the electronic ignition system is positioned above the surface of the burner base. DO NOT let the burner cap touch the electrode of a burner while it is turned on. Damage or electrical shock may occur.

1. Place burner heads over the burner base. Make sure the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. (Refer to Figure 17.)

2. Place the burner caps on the burner heads. Make sure the burner caps are properly seated on the burner head. (Refer to Figure 18.)

3. Operation of the electric igniters should be tested after the cooktop and supply line have been carefully checked for leaks and the cooktop has been connected to the electrical power.

- To check igniters, push and turn a burner valve to the light position. All sparks will be made, but only the burner turned to LITE with light.

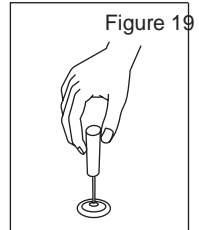


HOW TO CHECK OPERATION

How to Adjust Standard Burner

▲ IMPORTANT Adjustments must be made with **all other burners in operation and in setting.** This prevents the upper portion of the flames from being too low, resulting in the flames being extinguished as the other burners are turned on.

1. Turn all burners on the highest setting and check flames. The flames should all be blue color (LP gas will have blue flames with yellow tips). Foreign particles in the gas line may cause a one flame to first, but should disappear in a short period of time.
2. Light one burner and turn down setting.
3. Remove the control knob from the desired burner that you wish to adjust.
4. Insert screwdriver through the access in the valve shaft (Refer to Figure 19)
5. Slowly turn the screw until the flame appearance is correct.
 - If the flame area is too small or fluttered, open the valve more than the original setting.
 - If the flame area is too large, close the valve more than the original setting.



Testing Flame Stability

- Test 1: Turn the control knob from "HI" to "LO" quickly. If the upper portion of flame escapes out this setting, increase the flame size and test again.
- Test 2: With the burner on "LO" open and close cabinet door under the cooktop. If the flames are extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and re-test.

Flame Check

- After all the flame adjustments have been made, turn all burners to position.
- "LITE" each burner individually and check the flame at the "HI" position.
- Rotate the burner to the lowest setting and see the flame size decreases as the knob is rotated counterclockwise.

OPERATION INSTRUCTIONS

▲ WARNING: Fire Hazard

- DONOT operate a burner using cookware or without cookware on the grate
- DONOT touch the burner when the igniter is clicking (sparking)
- DONOT let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- Turn off all controls when done cooking
- Failure to do so can result in fire or flare
- ALWAYS use the LITE position when igniting the burners and ensure the burners have ignited
- NEVER leave the stove burners unattended high flame settings. Boil overs can cause smoke and gas spillovers that may catch on fire
- ALWAYS turn cookware handles toward the side or back the range without extending over adjacent burners
- ALWAYS turn the burner controls off before removing the cookware

▲ CAUTION: No open flames are hazardous. Adjust the burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware.

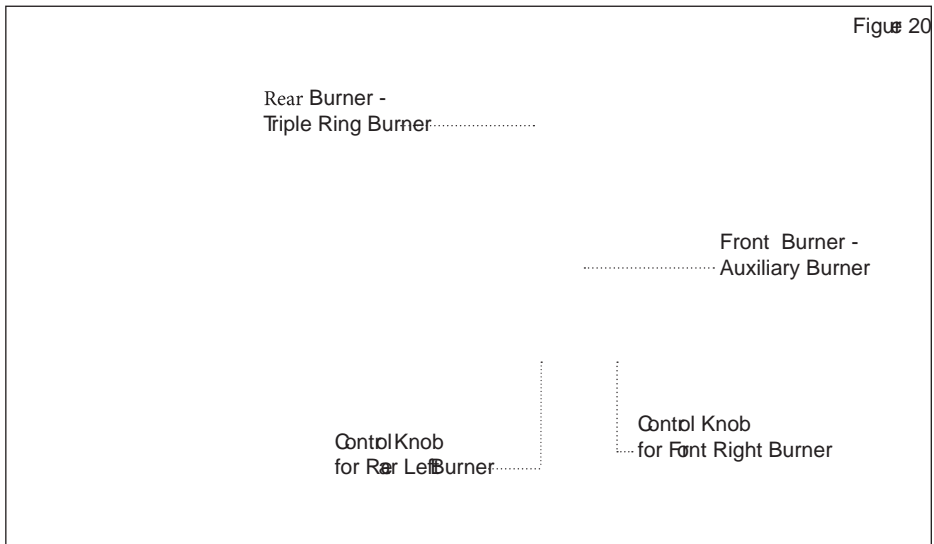
▲ CAUTION: When utilizing pot holders. Only use dry pot pan holders as steam damp pot holders to hot surfaces may result in burns. DO NOT let pot holders come near open flame while lifting cookware

▲ CAUTION: When utilizing glassware. Make sure the glass cookware is suitable for range cooking

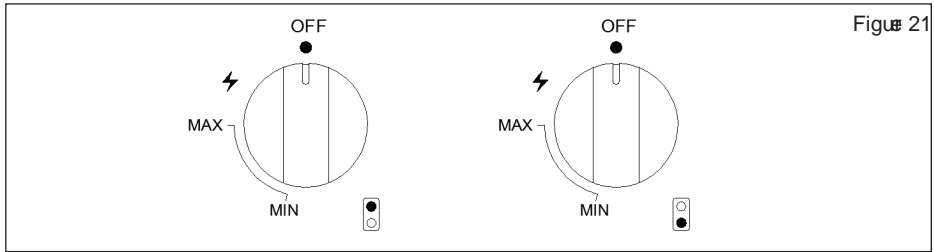
▲ CAUTION: Keep all plastic items away from the cooktop as they may melt if left too close to the heat.

▲ CAUTION: When no longer cooking gas. ALWAYS be certain that the controls for all burners are set to off. Make sure all cooking gas is cool before attempting to remove them

COOKTOP

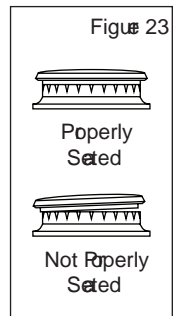
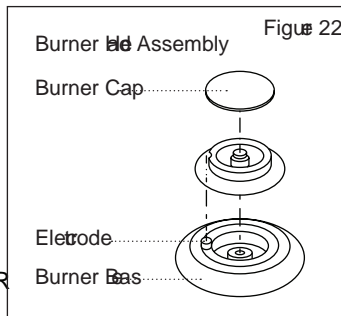


CONTROL KNOBS



BURNERS

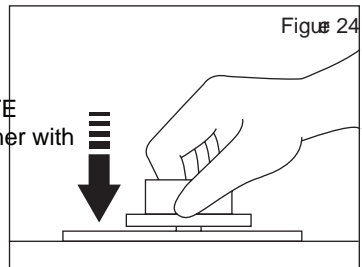
- Place a burner cap on the burner of the same size as the burner cap. (Refer to Figure 22.)
- The cap for each burner has an inner locking ring which fits into the burner correctly.
- Be sure that all the burner caps are correctly placed BEFORE using your appliance.
- The color of the flame will affect the proper burner adjustment. A good flame should be a blue and steady. If the flame is yellow-orange in color then the burner needs adjustment or cleaning.



ELECTRIC GAS IGNITION

The gas burners utilize electric ignition which does not require a match. By the means of spark igniters, each burner is automatically lit.

- Push in and turn the control knob counter-clockwise to the LITE position. All burner caps will click but only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
- After the burner ignites, keep the knob pressed down for 10 seconds. (Refer to Figure 24) This allows the thermocouple to heat up and activate the safety valve.



- Check the flame to be even and then turn the control knob to the desired flame size.

▲ CAUTION: ALWAYS use caution when lighting burners manually.

- In the event of a power outage, carefully hold a light match to the burner ports and push and turn the control knob to HI until it lights and then turn the knob to the desired setting.

▲ NOTE: ALWAYS position cooking ware on the burner BEFORE lighting the burner.

▲ CAUTION: The burner should not extend beyond the sides of the pot or pan.

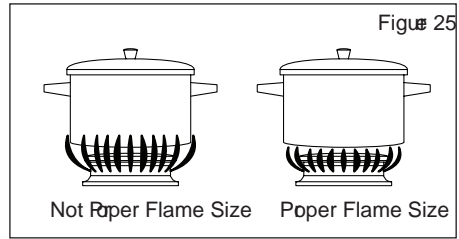
▲ NOTE: If any burner goes out due to draft or other reasons, the gas valve will shut off the gas supply. Re-ignite the burner, burn the gas over to the ignition setting and push down the knob to ignite the burner.

COOKWARE

▲ CAUTION: Extend the flame beyond the outer edge of the cookware. (Refer to Figure 25)

DO NOT use cookware that is unstable or easily tipplable as this can cause the chance of spill over and serious injury to avoid spill over, make sure cookware is large enough to contain the food properly

DO NOT let the burner flame extend beyond the edge of the pan



Use of cookware lids

Only use lids that are fitted for the cookware. This will allow them to be used more efficiently and reduce cooking time.

Cooking with Canners and Pressure Cookers

The canner and pressure cooker must meet the required standards for cooktop cooking. Check to ensure the canner/pressure cooker has a flat bottom surface and is evenly balanced on the cooktop. Also check to ensure the lid fits properly to the canner/pressure cooker.

Proper Pan Size and Fit

▲ WARNING: Failure to follow these instructions can result in serious injury or death.

- **UTILIZING PROPER PAN SIZE** – Select cookware that is the appropriate size to cover the burner grates.
- Use only certain types of glass, proof glass, ceramic, earthenware, or other glazed cookware that is suitable for the cooktop.
- **DO NOT** use cookware that is unstable or easily tipplable as this can cause the chance of spill over and serious injury to avoid spill over, make sure cookware is large enough to contain the food properly.
- **DO NOT** let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when burner is not in use.

Cookware and their characteristics

Use the following chart as a guide to cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly and evenly • Suitable for all types of cooking • Medium or heavy thicknesses best for most cooking tasks
Cast Iron	<ul style="list-style-type: none"> • Heats slowly and unevenly • Good for broiling and frying • Maintains heat for slow cooking
Stainless Steel	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly but unevenly • A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating

DEEP FRYING

ALWAYS use a thermometer and adjust stove control knob to the correct temperature. If the fat is too cool the food will absorb the fat; if it is too hot the food will brown quickly and the fat will be undrained. **DO NOT** attempt to deep fry too much food at one time as the food will neither brown nor cook properly.

▲ CAUTION: Deep frying process involving fats or oils, so your food carefully because these substances may catch fire if brought to high temperatures.

CARE AND MAINTENANCE

▲ **IMPORTANT DO NOT** attempt to clean or touch the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to this surface. Failure to do so can result in serious bodily injury.

▲ **CAUTION** Avoid possible burns or injuries. **DO NOT** attempt any of the following cleaning instructions before turning off the surface burner. **ALWAYS** allow all surface burners and grates to cool prior to cleaning.

▲ **IMPORTANT** When cleaning the cooktop, make sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

▲ **CAUTION** Some cleaners can produce noxious fumes if applied to this surface.

Stainless Steel

- **DO NOT** use soap-filled scouring pads, abrasive cooktop cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or abrasive paper towels.
- Recommended Cleaning Tools
- Recommended stainless steel cleaner or polish.
- Recommended white vinegar for hard water spots.
- Recommended liquid detergent or all-purpose cleaner. Rinse with clean water and dry with lint-free cloth.
- Recommended scrub in the direction of grain to avoid damage.

Control Knobs

- For general cleaning, hot soapy water and a soft cloth. For built up grease, apply liquid detergent directly onto the built up area. Rinse with a damp cloth and dry.
- **DO NOT** use steel wool or acidic cleaners on the control knobs.

Grates and End Cap

- **DO NOT** clean until the grates and caps are cooled.
- **DO NOT** reassemble grates and caps if they are still wet.
- To avoid chipping, **DO NOT** bang grates and caps against each other or hard surfaces.
- Recommended to utilize mildly abrasive cleaner.
- Recommended to utilize a non-abrasive cloth or plastic scrubbing pad.

Burner Seals

- Recommended to frequently wash the burner caps with boiling water and detergent to remove any deposit build up. This will maintain a steady flame output.
- **ALWAYS** dry the burner caps thoroughly before re-installing.



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Gas Cooktop to be free from defects in material and workmanship. We will repair or replace, at the company's option, any part(s) of the unit that has a defect in material or workmanship during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances used within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non-repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non-transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not cover subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms hereof is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties, including merchantability and fitness for a particular purpose, are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental, consequential damages and representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCSC7G12S	One Year	One Year	Carry In

For Service or Assistance please call 1-888-775-1020 or visit us on the web at www.magicchef.com to request warranty service or order parts.



CNA International, Inc. d/b/a MC Appliances Corporation. All rights reserved.
Magic Chef is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliances.com

Printed in China



Haca de cocina a gas de 12 pulgadas

Manual del usuario

Modelo MCS025G

LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA DE COCINA A GAS Y
GUÁRDALO PARA FUTURAS REFERENCIAS.



REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el producto Magic Chef. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registro en nuestra página en www.appliance.com/register. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto se permite contactarle para notificarle de un cambio de calidad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto se permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una pérdida que esta cubierto por seguro, registrando su producto puede servir como prueba de compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Magic Chef

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO	23
PRECAUCIONES	25
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	26
ESPECIFICACIONES	27
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	28
INSTRUCCIONES DE TRANSICIÓN	30
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	38
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	42
GARANTÍA LIMITADA	43

PRECAUCIONES

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

▲ ADVERTENCIA

Religios o prácticas inseguras que PODRÍAN causar lesiones personales o muerte

▲ PRECAUCIÓN

Religios o prácticas inseguras que PODRÍAN causar lesiones personales

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad e instrucciones de las instrucciones de este manual del usuario para evitar lesiones personales y daños a la propiedad. Las advertencias, precauciones e instrucciones planteadas en este manual del usuario no cubren todas las eventuales condiciones y situaciones que podrían ocurrir.

▲ ADVERTENCIA: Si la instalación en este manual no sigue estrictamente, un incendio o explosión podría resultar ocasionando daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- NO use, ni utilice gasolina u otro vapor o líquido inflamable en las áreas de este electrodoméstico de cualquier otro electrodoméstico.

▲ ADVERTENCIA: Qué hache a gas

- NO trate de encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún alfiler en la casa.
- Inmediatamente, llame a proveedor de gas si el alfiler afuera de la casa (Ejemplo: a la casa del vecino) parllamar a proveedor de gas o al departamento de bomberos.
- Si el proveedor de gas no puede contactar, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio deben ser realizados por un instalador calificado en una casa.

▲ ADVERTENCIA: Advertencias de la Sección 65 del Estado de Calif.

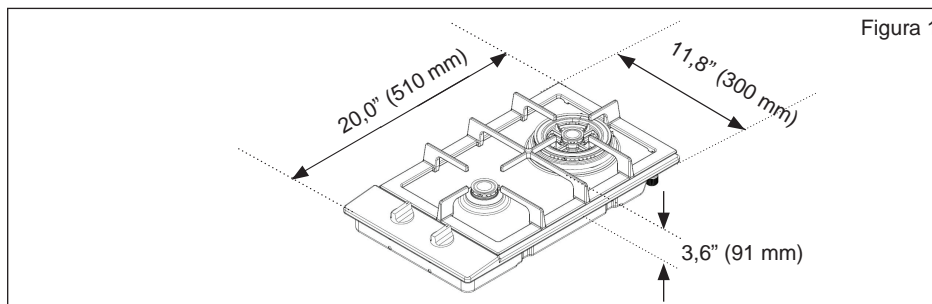
- Este producto contiene uno o más productos químicos conocidos por el Estado de Calif. como causantes de cáncer.
- Este producto contiene uno o más productos químicos conocidos por el Estado de Calif. como causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ **ADVERTENCIA:** Reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones graves al momento utilizar el horno, siga las precauciones básicas.

- **Segúrese** de que la placa de cocina esté correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico calificado.
- **NO** permita a nadie subir o bajar en los estantes de la placa de cocina.
- **NUNCA** use este aparato para calentar una habitación. Esto puede resultar en envenenamiento por monóxido de carbono o calentamiento de la placa de cocina.
- **NO** deje a los niños solos o desatendidos. **LOS NIÑOS NO SE DEBEN DEJAR SOLITOS** en el área donde la placa de cocina esté en uso. Esto puede resultar en quemaduras o lesiones graves a los niños. **NUNCA** les debe permitir subir o bajar en ninguna parte de la placa de cocina; esto puede resultar en quemaduras o lesiones graves.
- Use vestimenta adecuada. Ropa holgada o paños largos **NO DEBEN** ser usados cuando se está utilizando la placa de cocina.
- **NO** repare o cambie piezas del horno a menos que esté específicamente mencionado en el manual. Todo otro mantenimiento debe ser referido a un técnico calificado.
- **NO** almacene materiales inflamables cerca de la placa de cocina.
- **NO** gude o use materiales combustibles, gases, u otros vapores o líquidos inflamables próximo a las cercanías de la placa de cocina de cualquier aparato.
- **NO** utilice agua en el incendio de gas. **NUNCA** agarre un ático o cacerola en llamas. Apague los tonos. Ahogue las latas o cacerola en llamas cubriendo la olla completamente una tapa de tamaño adecuado, una lámina para hacer galletas o una bandeja plana. Utilice jugos de incendio de químicos para usos múltiples o tipo espuma.
- La llama de gas por fuera de las latas o cacerola, puede eliminarse cubriéndola con carbón de activación, o un extinguidor de químicos para usos múltiples o tipo espuma.
- Utilice sólo agarro llamas. Los agarro llamas húmedos mojan las superficies calientes, puede resultar en quemaduras por vapor.
- **NO** caliente contenedores de alimentos que quemados de la superficie. La presión podría acumularse en el contenedor explotando lesiones.
- **NUNCA** deje platos de gas o cacerola en el área de su placa de cocina.
- **NO** permita que los depósitos de gas provenientes de la combustión se acumulen en el área de la placa de cocina, ya que ello podría causar incendio de gas.
- En el caso que un quemador se apague y el gas escape a una ventana o una puerta sepalear menos de 10 minutos de la placa de cocina.
- **NO** utilice papel de aluminio para cualquier parte de la placa de cocina.
- Si la placa de cocina está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas o cubiertas de la ventana estén lejos de los quemadores de la placa de cocina.
- Tenga **SIEMPRE** un detector de humo que funcione en el área de la cocina.
- **NO** permita que las cosas hiervan en seco.
- Cuando la placa de cocina está en uso, **NO** toque las parrillas de los quemadores, los quemadores o las áreas alrededor de los quemadores, ya que ellas pueden estar muy calientes y quemar sus manos.

ESPECIFICACIONES



Altura		3,6" (91 mm)
Ancho		11,8" (300 mm)
Profundidad		20,0" (510 mm)
BTU	Quemador posterior - Triple anillo	16000 BTU
	Quemador delantero - Quemador auxiliar	5000 BTU
Peso neto		15.0 lbs. (6.8kg)

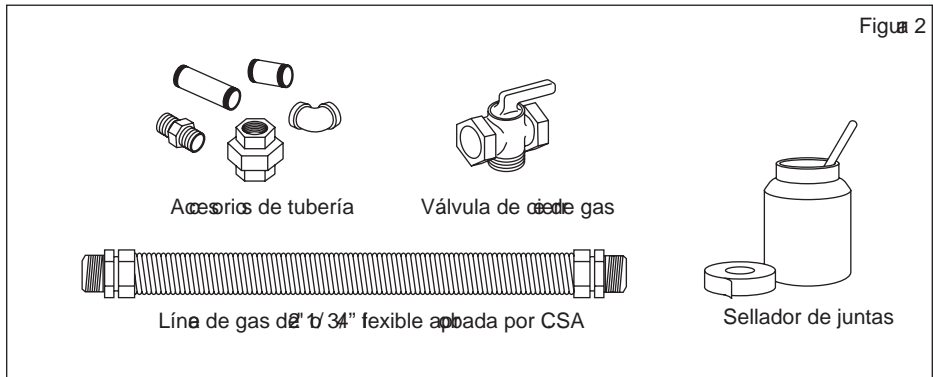
REQUISITOS DE INSTALACIÓN

▲ **IMPORTANTE** Este aparato debe ser instalado únicamente por un técnico calificado y de acuerdo con las instrucciones de instalación, las regulaciones locales de ajuste de gas, los códigos de construcción municipal, las normas de electricidad y las normas de suministro de agua.

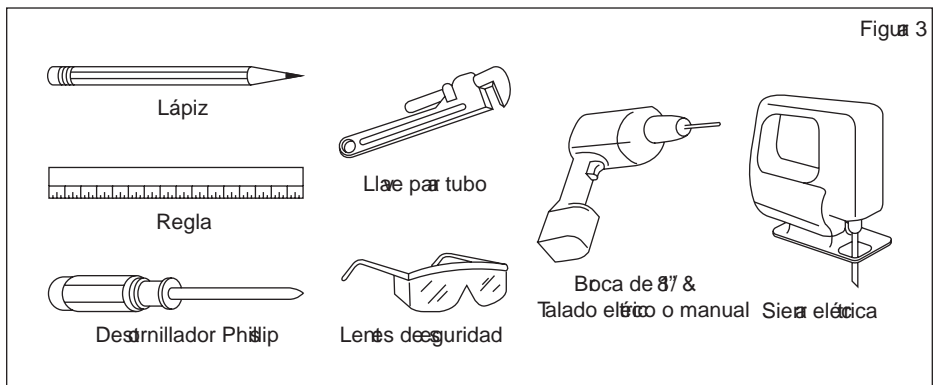
▲ **IMPORTANTE** Guarde estas instrucciones para uso de los inspectores de electricidad local y guárdelas para uso futuro.

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Herramientas requeridas



Piezas requeridas



REQUERIMIENTOS

El aire necesario para la combustión de gas debe fluir naturalmente en el exterior. El aire debe fluir hacia el exterior directamente a través de las aberturas en las paredes exteriores. Estas aberturas deben tener una conexión cruzada no obstruida de manera que 2m³/h por cada poder

- La abertura debe ser construida de manera que no sea obstruida desde adentro afuera o construida cerca del piso. La abertura recomienda que esté entre la pared y la cual no desagane los gases de escape.
- Evite colocar el abanico directamente sobre la placa de cocina en los gabinetes. Si se utiliza el abanico sobre la superficie para cocinar utilice gabinetes que tengan una profundidad mínima de 13"
- Las áreas de abajo adyacentes a la placa de cocina deben tener un espacio mínimo de 18" entre la encima y la parte inferior del gabinete. Asegúrese de que los vestimentos de paredes, las encinas y los gabinetes alrededor de la placa de cocina, pueden soportar calor de hasta 200°C creado por la placa de cocina.

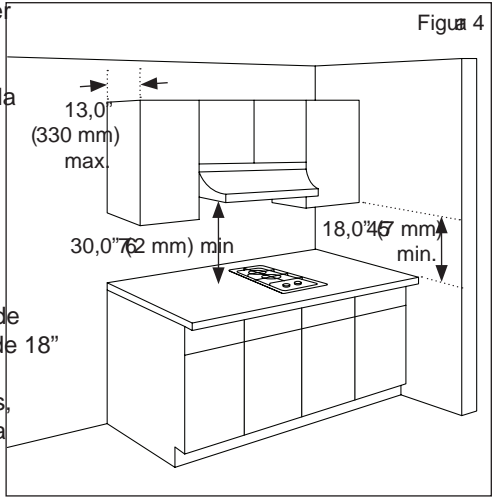


Figura 4

- Mantenga 30" de distancia entre la placa de cocina y los gabinetes instalados arriba de la placa de cocina
 - Si se instala una campana extractora sobre la placa de cocina, es importante que sea mantenido un espacio mínimo de 30" entre la placa de cocina y la parte inferior de la campana extractora. La campana extractora debe estar conectada directamente a conductos de humo o al exterior.
 - Una campana extractora con un mínimo de 350CFM puede ser instalada al menos 5" mas allá de la parte frontal de los gabinetes para reducir el riesgo de quemaduras al alcanzar la temperatura de la superficie.

REQUISITOS DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO DE GAS

La instalación debe cumplir los códigos locales. En ausencia de códigos locales, la placa de cocina gas debe cumplir con el Código Nacional de Gas combustible ANSI Z223.1 última edición en el Estado Unidos o en Canadá CANA B149 y CANA B149 y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 - última edición en el Estado Unidos o en Canadá CSA Estándar Código Eléctrico Canadiense Parte 1, y los requisitos de los códigos locales.

Requisitos del suministro de gas

El suministro de gas debe estar ubicado de la abertura para esta placa de cocina y a un mínimo de 1" de la pared posterior. Esta placa de cocina ha mantenido un flujo de gas natural y está diseñada para funcionar en posición de columna de agua de 5" regulado e requiere para suministrar un mínimo de 6" de columna de agua a un máximo de 4" de columna de agua al regulador de la placa de cocina.

Requisitos de suministro eléctrico

La función de encendido de chispa de esta placa es un modelo que requiere de un suministro eléctrico de 120V y debe ser ubicado 12" debajo de la encimera del alcañal del cable de alimentación de la placa de cocina.

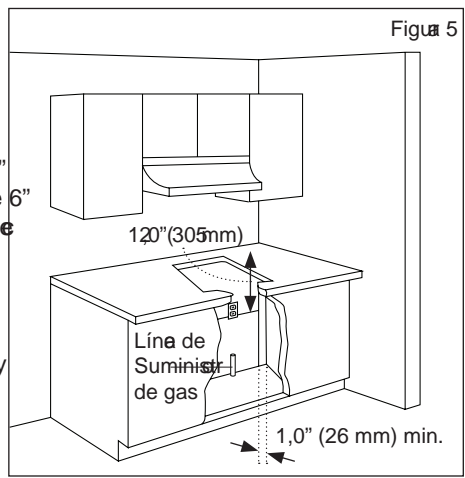


Figura 5

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA:** La instalación y el servicio de este quemador deben ser realizados por un instalador calificado en su agencia de servicio o el proveedor de gas. No seguir estas instrucciones puede resultar en incendio o descarga eléctrica.

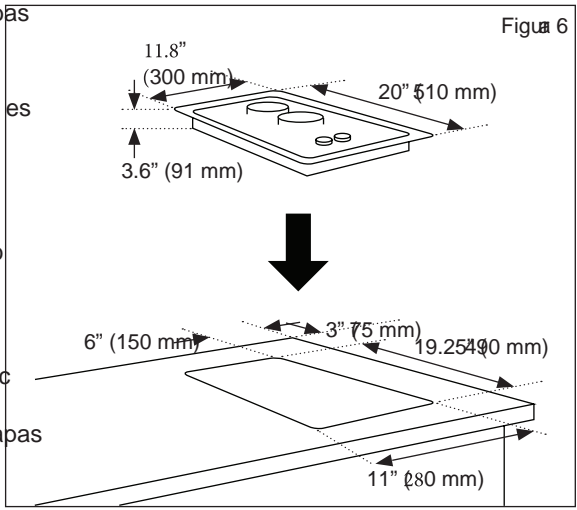
⚠ **IMPORTANTE:** Igual a estas instrucciones para los inspectores de electricidad local y guíe estas instrucciones para futuros usos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Instalaciones de gas y electricidad

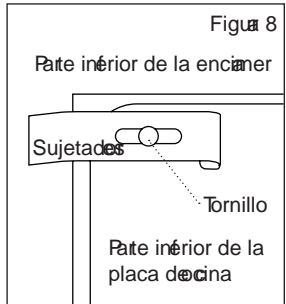
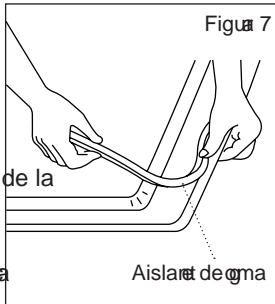
- La placa de cocina está diseñada para usarse con gas natural. La placa de cocina puede convertirse para usarse con gas propano utilizando el kit de conversión a propano que viene con la placa de cocina.
- Asegúrese de que la placa de cocina que está siendo instalada sea del tipo de gas que está siendo utilizado.
- Consulte la etiqueta de clasificación ubicada en el lado izquierdo de la caja del quemador.
- Cuando corte la unidad de gas propano, asegúrese de que el tanque de propano esté equipado con su propio regulador de alta presión.
- Adicionalmente, el regulador de presión provisto con la placa de cocina debe ser instalado en la tubería de entrada de gas que va a la placa de cocina.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

1. Use como guía de 24" o de más profunda.
2. Corte la abertura en la encimera. Para asegurar precisión, lo mejor es hacer una plantilla para la abertura. Asegúrese de que los lados estén paralelos y también que los bordes del frente y los posteriores estén exactamente perpendiculares los unos a los otros. Tenga en cuenta las distancias mínimas (véase la Figura 6).
3. Antes de instalar la placa de cocina en la abertura en la encimera, remueva todas las parrillas y tapas de los quemadores.



4. Voltee la placa de cocina al revés y coloque el aislamiento especial de gas alrededor del borde inferior de la placa de cocina. Es importante que el aislamiento esté fijado sin ningún espacio o solapamiento, esto es para prevenir que se filtre líquido por debajo de la placa de cocina (consulte la Figura 7).
5. Después de que el aislamiento esté instalado, coloque la placa de cocina en la encimera (consulte la Figura 6).



6. Asegure la placa de cocina de debajo de los sujetadores previstos y los brillos. (Consulte la Figura 6).

CONEXIÓN DE GAS

▲ ADVERTENCIA: Peligro de explosión

- Use una línea de suministro de gas aprobada por CSAr nacional.
- Instale una válvula de cierre.
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas.
- Si está conectada PL, haga que un técnico calificado asegure de que la presión de gas no sea una columna de agua de 416 (6 cm).
- Ejemplos de un técnico calificado incluyen personal licenciado del servicio de calefacción y personal autorizado para dar servicio.
- No siga estas instrucciones si puede resultar en muerte, explosión o incendio.

▲ ADVERTENCIA: NUNCA use un metro flexible viejo. La utilización de un metro flexible viejo puede causar fuga de gas y lesiones graves.

▲ NOTA: SIEMPRE utilice un metro flexible nuevo al instalar un aparato de gas.

▲ NOTA: SIEMPRE aplique un sello para juntas aprobado para su uso con PL o gas natural a todas las conexiones de gas.

Regulador de presión de gas

El regulador de presión de gas suministrado con esta placa de cocina debe ser utilizado. Para el correcto funcionamiento la presión de entrada al regulador debe ser como se indica a continuación (Consulte la Figura 9).

Gas natural

- Presión mínima de entrada: 5" WCP (presión de columna de agua)
- Presión máxima de suministro: 6" WCP (presión de columna de agua)

Gas PL

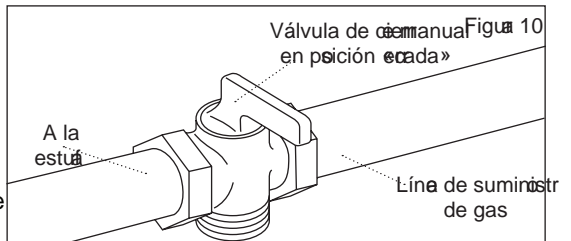
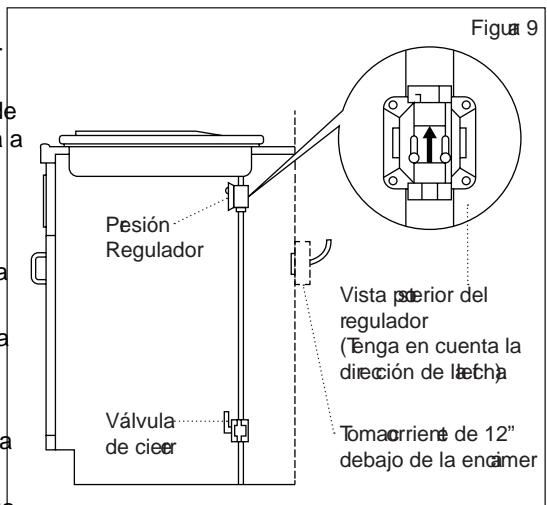
- Presión mínima de entrada: 11" WCP (presión de columna de agua)
- Presión máxima de suministro: 12" WCP (presión de columna de agua)

▲ NOTA: Póngase en contacto con su proveedor de gas local para obtener más información sobre la presión de entrada.

El regulador de presión debe ser conectado en serie con el múltiple de la placa de cocina y debe quedar cerrando la línea de suministro independiente del tipo de gas utilizado.

Válvula de cierre de gas

La línea de suministro de gas debe estar equipada con una válvula de cierre manual. Esta válvula debe ser



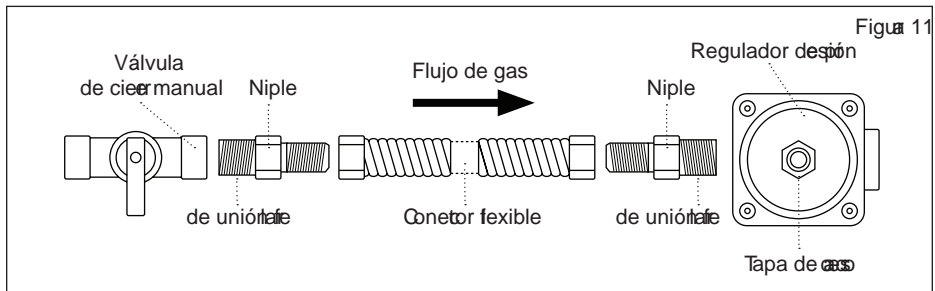
en el mismo cuerpo externa a la placa de cocina. La misma debe estar en un lugar que permita fácilmente abrirla y cerrarla NO bloquee el acceso a la válvula de cierre. Esta válvula es para encender o apagar el gas a la placa de cocina. (Consulte la Figura 10)

▲ IMPORTANTE Es importante saber cómo y dónde apagar el suministro de gas a la placa de cocina

1. La entrada de gas está ubicada en la parte posterior de la placa de cocina, en la parte posterior y a 8½ del bode del lado derecho de la placa de cocina. Haga la conexión de gas a través de la parte posterior o en el gabinete de la parte posterior. Instale el suministro de gas de la casaca 1" de la parte posterior
2. Cuando instale, asegure la tapa de seguridad en el extremo de la tubería. La placa de cocina está manufacturada y probada para gas natural.

▲ IMPORTANTE Asegúrese de que el tipo de gas que está siendo suministrado a la placa de cocina, es el mismo que el gas que indica en la etiqueta que está fijada a la parte posterior de la placa de cocina.

▲ NOA: Todas las conexiones deben ser hechas con llave de tuerca. Utilice sólo el empuste de unión de tubería hecho con gas natural y PL.



3. Instale el regulador de presión en la línea apuntando hacia el interior de la base de la placa de cocina y en la posición donde pueda alcanzar la aguja del r
 - NO apriete demasiado las conexiones del regulador de presión de gas. Apriete excesivamente las conexiones pueden romper el regulador y causar fuga de gas.
 - NO permita que el regulador encienda la tubería cuando está apriete.
4. Aplique el empuste de unión de tubería hecho con gas natural / PL a los extremos de las más pequeñas de las adaptaciones del conector flexible.
5. Fije la adaptación de niple del regulador de presión de gas y el niple de la válvula de cierre de gas y niple a la válvula de cierre de gas. Apriete ambas adaptaciones y niples.
6. Empleando llave y alicates fije el conector flexible a las adaptaciones. Verifique para asegurarse de que el conector no está retorcido o dañado.

Completar la conexión de gas

1. Verifique que todas las perillas de las válvulas estén en la posición de OFF (CERRADO)
2. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas
 - La válvula está abriendo la manija está paralela a la tubería de gas
3. Pruebe todas las conexiones aplicando un cepillo unal al sitio de conexión de gas. Verifique la presencia de fuga de gas.
 - Las burbujas indican una fuga. Repare cualquier fuga que encuentre.
4. Verifique la alineación de las perillas de las válvulas al conectar la placa de cocina al suministro de gas, para asegurarse de que no haya modo el múltiple de la tubería de la placa de cocina.

▲ PRECAUCIÓN: La conexión puede causar lesiones graves de la válvula con fricción sobre el panel de control, dando como resultado una fuga de gas de la válvula

▲ NOTA: Desmonte la placa de inicio y su válvula de cierre manual de la tubería de suministro de gas durante toda la prueba de presión efectuada en dichas condiciones de prueba y use un manómetro de 1/2 pulg² (Po columna de agua de 14")

▲ NOTA: Aíse la placa de inicio del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual durante toda la prueba de presión efectuada en dichas condiciones de prueba iguales a las de un 1/2 pulg² manómetro (Po columna de agua de 14")

CONVERSIÓN GAS

▲ ADVERTENCIA: Riesgo de explosión

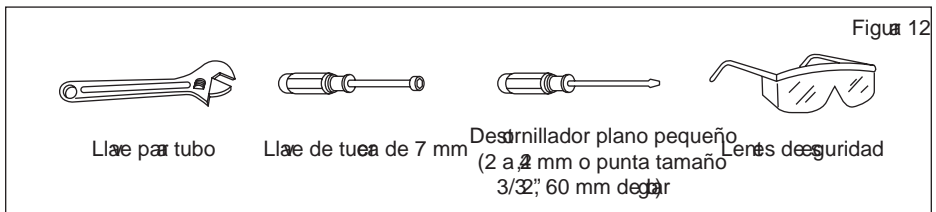
- Use una línea de suministro de gas aprobada por CSA Internacional
- Instale una válvula de cierre
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas
- Si está conectado a una Placa que tiene un calentador de agua de que la presión de gas no exceda una columna de agua de 4 1/2 (6 cm)
- Ejemplos de un técnico calificado incluyen personal licenciado de servicio de sistemas de calefacción personal autorizado para dar servicio
- No seguir estas instrucciones puede resultar en una explosión o incendio

Esta unidad puede usarse con gas natural o gas propano / PL. Esta unidad está manufacturada de la fábrica para usarse con gas natural. Se suministra un juego para convertir a gas propano / PL en su placa de inicio. El juego está marcado «La conversión a gas propano / PL»

▲ NOTA: Cuando la placa de inicio se convierte a gas propano / PL, se requiere un suministro de gas PL para proveer un mínimo de 10" a un máximo de 1 1/2" de agua a la llave de la placa de inicio. La conversión debe ser realizada a cabo por un técnico calificado de acuerdo con el juego de instrucciones y todos los códigos / requerimientos locales

▲ PRECAUCIÓN: No seguir las instrucciones puede resultar en lesiones graves

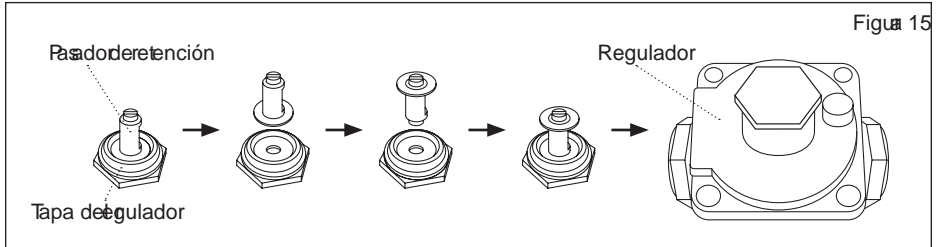
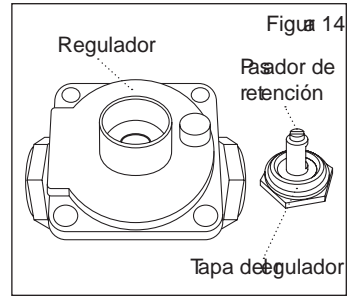
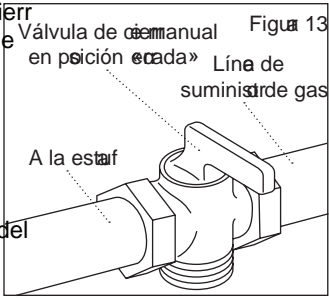
Piezas requeridas



Convertir a gas propano / PL

Tipo de quemador	Salida Max.	Salida Min.	Gas natural		GPL	
	Kw	Kw	Boquilla (mm)	Qns (M/h)	Boquilla (mm)	Qns (g/h)
Quemador auxiliar	1	0,3	1 x 110	0,1	1 x 110	73
Quemador de estufa	4,5	1,5	5 x 109	0,43	5 x 109	327

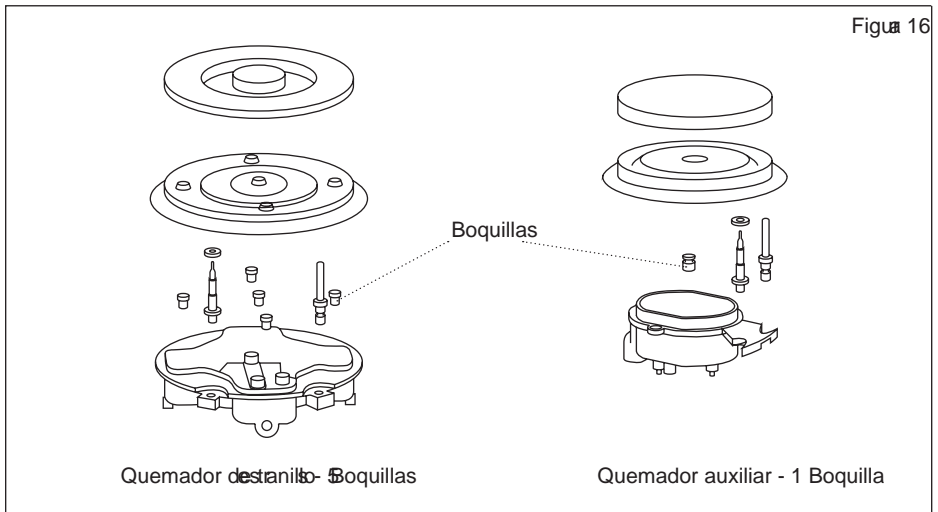
1. Gire la válvula de cierre manual a la posición de «cerrado» (Consulte la Figura 13)
2. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad
3. Destornille la tapa del regulador de la línea de suministro de gas (Consulte la Figura 14)



1. Quite el pasador de retención que está actualmente posicionado para el gas natural (Consulte la Figura 15)
2. Voltee hacia abajo el pasador de retención e instale en la tapa del regulador (Consulte la Figura 15)
3. Atornille la tapa del regulador de nuevo en el regulador e ajuste el regulador al niple y al niple de unión flange. (Consulte la Figura 15)

Conversión del quemador de la placa (gas a gas PL)

1. Quite las parrillas de quemadores, las tapas de quemadores y los cabezales de quemadores
2. Usando una navaja de tuerca de 7 mm, retire los orificios de los quemadores



3. Instale los orificios adecuados en el emplazamiento que fueren indicados.
4. Reinstale las bases de los quemadores, las cabezales y las parrillas superiores de que las tapas de los quemadores estén correctamente asentadas en los cabezales de los quemadores.

▲ **NOTA:** El quemador triple sólo tiene tres quemadores, un quemador instalado en el alto y otro instalado debajo de la placa de cocina. Para tener acceso al segundo quemador, retire los dos brillos y la tapa de control.

▲ **IMPORTANTE:** Una vez que la conversión haya sido completada y aprobado la prueba, complete la etiqueta de conversión e incluya un nombre, organización y fecha de conversión. Fije la etiqueta cerca de la salida de gas de la placa de cocina para alertar a todos en el futuro de que este aparato ha sido convertido. Se convierte de nuevo a gas natural, retire la etiqueta de marcado y asegure el conocimiento que el aparato está configurado para usar su gas original.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

▲ **ADVERTENCIA:** Peligo de descarga eléctrica.

- SEMPRE desconecte el enchufe eléctrico del toma corriente antes de hacer mantenimiento a esta unidad.
- Conecte a un toma corriente de 3 puntos conectado a tierra.
- NO quite la punta de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable de extensión.
- No siga estas instrucciones pueden resultar en un incendio o descarga eléctrica.

▲ **NOTA:** Antes de hacer una conexión eléctrica, asegúrese de lo siguiente:

- El interruptor de seguridad y sistema eléctrico son capaces de soportar la carga del aparato.
- El sistema de suministro eléctrico tiene una conexión a tierra en buenas condiciones de funcionamiento de conformidad con el reglamento.
- El toma corriente debe ser fácilmente accesible en el aparato instalado. En todos los casos, el cable de alimentación eléctrica debe estar aislado de manera que no alcance una temperatura de 122°F (50°C) o la temperatura del cuerpo en ningún punto.

▲ **ADVERTENCIA:** Descarga o daño a la placa de cocina puede ocurrir si la placa de cocina no está instalada por un técnico de servicio calificado.

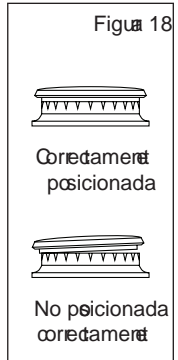
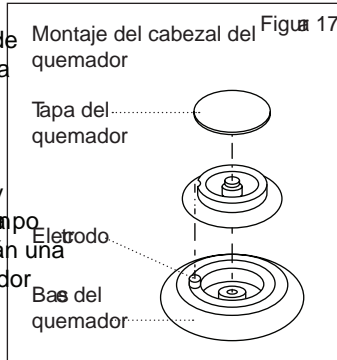
▲ **ADVERTENCIA:** Si por alguna razón se gira una perilla de control de gas a ON (ENCENDIDO) y ha energía eléctrica para operar el encendedor electrónico de la placa de cocina, apague las perillas de control de gas y espere minutos para que el gas se disipe antes de encender el quemador manualmente.

▲ **ADVERTENCIA:** Para encender el quemador manualmente asegure que un fuego encendido aso pueros de los quemadores y empuje y gire la perilla de control de gas a HI (ALTA). Hasta que se escuche un clic y mueva la perilla a la posición deseada.

Montaje del quemador

El electrodo de sistema de encendido electrónico está ubicado arriba de la superficie del quemador. No quite la tapa del quemador ni que el electrodo del quemador mientras no esté encendido. Daño de seguridad eléctrica puede ocurrir.

1. Coloque las tapas de quemadores en la base del quemador. Asegúrese de que el hueco del cabezal del quemador esté correctamente alineado con el electrodo en la base del quemador. (Consulte la Figura 17)
 2. Coloque las tapas de quemadores en los cabezales del quemador. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén correctamente asentadas en los cabezales del quemador. (Consulte la Figura 18)
 3. El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser probado después de haber verificado cuidadosamente la placa de cocina y la línea de suministro de fugas y que la placa ya sido conectada a la red eléctrica.
- Para evitar los encendidos, empuje y gire una válvula del quemador hacia la posición de encendido. Todas las chispas harán una serie de chispas pero sólo el quemador girado a LIT se encenderá.

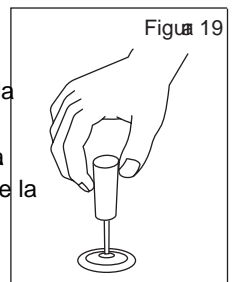


CÓMO VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO

Cómo ajustar el quemador

▲ IMPORTANTE Los ajustes deben hacerse con los quemadores en funcionamiento, fijados a posición de fuego medio. Esto permite que la fila superior de las llamas sean ajustadas y bajadas resultando en que la llama se extinga cuando los quemadores estén encendidos.

1. Gire todos los quemadores a la posición más alta y ajuste las llamas. Las llamas deben ser todas del color azul (el gas). Podrá ver las azules en las puntas amarillas y las extrañas en la línea de gas por causar una llama amarillada. El primer paso debe desaparecer en un período de tiempo.
2. Encienda un quemador y gire la posición más baja.
3. Gire la perilla de control a la posición dada a la que debe ajustarse.
4. Inserte el tornillador a través del hueco de acceso en el eje de la válvula. (Consulte la Figura 19)
5. Gire el espacio del tornillador hasta la apariencia de la llama correcta.
 - Si las llamas son muy pequeñas, ajuste la válvula más que la configuración original.
 - Si las llamas son muy grandes, gire la válvula más que la configuración original.



Probar la estabilidad de la llama

- Prueba rápida las perillas de "HI" (ALTO) a "LOW" (BAJO). Si la flama se va en esta posición, aumentar el tamaño de llama y probar de nuevo.
- Prueba con en el quemador "LOW" (BAJO), abrir la puerta del gabinete debajo de la placa de cocina. Si la llama se extingue al abrir la puerta, cerrar la puerta por un momento y volver a encender la llama y probar de nuevo.

Detector de llama

- Después de que los de las llamas se han hecho, enciende los quemadores la posición de off (apagado).
- ENCENDIR ("LITE") cada quemador individualmente la llama en la posición "HI" (ALTO).
- Gire la perilla del quemador a una posición más baja que la que el tamaño de la llama sea conforme la perilla situada en el lado de las agujas del reloj.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

▲ ADVERTENCIA: Peligro de incendio

- NO encienda un quemador en silencio de cocina o en silencio de cocina en la parrilla
- NO toque el quemador cuando los controles estén haciendo clic
- NO permita que las llamas del quemador se extiendan más allá del borde de la estufa
- Apague los controles cuando haya concluido de cocinar
- No seguir estas instrucciones puede resultar en un incendio
- SIEMPRE utilice la posición LITE cuando esté encendiendo los quemadores de la superficie superior y asegúrese de que los quemadores hayan encendido
- NUNCA deje los quemadores de la superficie de arriba encendidos cuando estén presentes fuego. Los gases al hervir pueden causar quemaduras y humo que pueden causar un incendio
- SIEMPRE limpie el quemador de la cocina hacia el lado o hacia la estufa que extienda sobre la superficie de los quemadores
- SIEMPRE los controles de los quemadores a la posición de apagado antes de retirar un utensilio de cocina

▲ PRECAUCIÓN: Las llamas son peligrosas. Ajuste el tamaño de la llama del quemador que permanecer no se extienda más allá del borde de la estufa de cocina

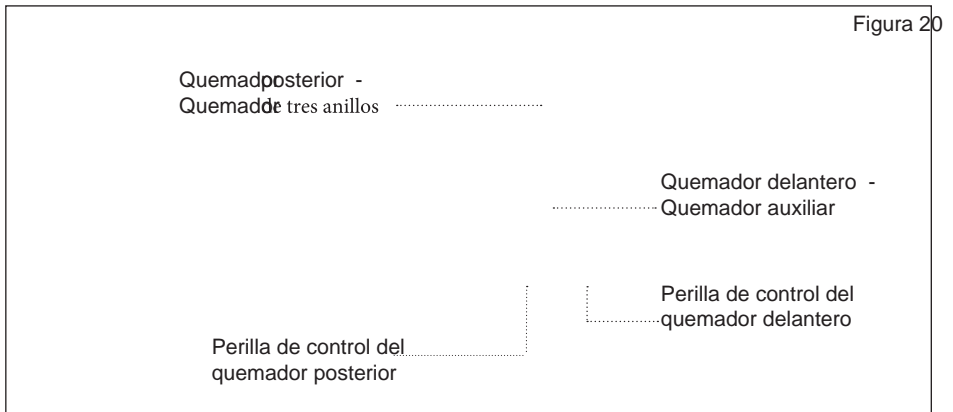
▲ PRECAUCIÓN: Cuando limpie las parrillas utilice sólo agua tibia y que las parrillas húmedas mojadas en superficies calientes pueden resultar en quemaduras por vapor. NO permita que las parrillas se sequen a las llamas encendidas cuando esté en la estufa de cocina

▲ PRECAUCIÓN: Cuando limpie los utensilios de cocina de vidrio asegúrese de que el vidrio de la estufa de cocina es adecuado para la superficie de cocción de la estufa

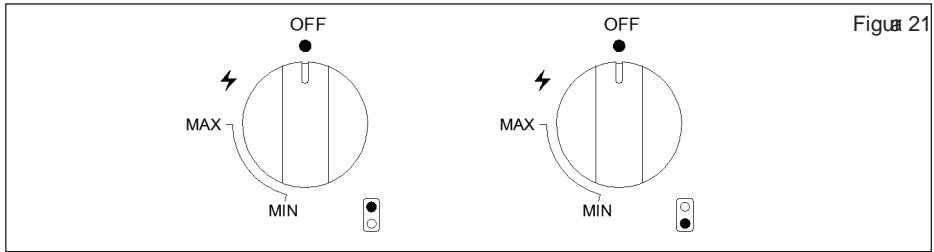
▲ PRECAUCIÓN: Algunos artículos plásticos aptos para la superficie de cocción y que ellos pueden derretirse si se dejan muy cerca del calor.

▲ PRECAUCIÓN: Cuando limpie las parrillas de la cocina SIEMPRE asegúrese de que los controles de los quemadores estén en posición OFF (apagado). Asegúrese que todas las parrillas que limpiar estén frías antes de intentar removerlas

PLACA DE COCINA

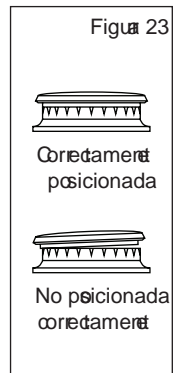
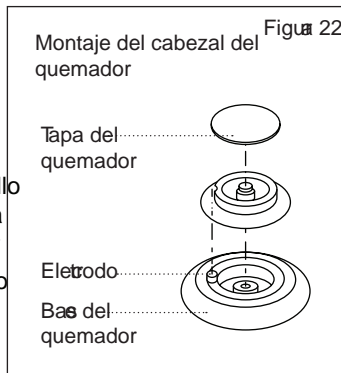


PERIAS DE CONTROL



QUEMADORES

- Coloque una tapa de quemador en cada cabezal de quemador haciendo coincidir el tamaño de la tapa con el tamaño del cabezal. (Consulte la Figura 22)
- La tapa para quemador tiene un anillo de localización que cuenta la tapa correctamente en el cabezal del quemador.
- Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores y los cabezales de los quemadores estén colocados correctamente ANTES de usar el aparato.

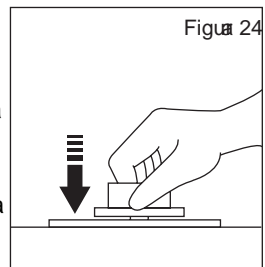


- El color de la llama reflejará el ajuste adecuado de quemador. Una buena llama debe ser azul y constante. Si la llama es de color amarillo-azulado entonces los quemadores necesitan ser ajustados o limpiados.

ENCENDIDO ELÉCTRICAS

Los quemadores de gas utilizan un método eléctrico cerca de cada quemador mediante encendidos de chispas que la superficie de la placa de encendido se enciende automáticamente.

1. Presione y gire la perilla de control en sentido de las agujas del reloj a la posición LIT. Todos los quemadores de la superficie harán clic pero sólo el quemador con la perilla de control colocada en LIT oprimirá una llama.
2. Después que los quemadores se enciendan gire la perilla presionada hacia abajo por 10 segundos (consulte la Figura 24). Esto permite al gas pausarse y activar la válvula de seguridad.



3. Verifique que la llama es uniforme y gire la perilla de control al tamaño deseado de la llama.

▲ PRECAUCIÓN: Siempre use precaución extrema cuando encienda quemadores manualmente.

4. En casos de interrupción del suministro eléctrico, con cuidado que un fuego encendido a los pocos segundos de los quemadores empuje y gire la perilla de control de gas a HTQA hasta que se encienda y luego gire la perilla a la posición deseada.

▲ NOTA: SIEMPRE que el suministro de cocina en la parrilla de quemador ANTES de encender el quemador

▲ PRECAUCIÓN: La llama no debe ser mas allá de los límites de la parrilla de quemador.

FREÍR

SEMPRE untermómetro y ajusta perillas dentro de la superficie a la temperatura correcta. Si el aceite está muy frío los alimentos absorberán más aceite. Si el aceite está demasiado caliente los alimentos se cocinarán rápidamente y el aceite quedará crudo. NO intente freír demasiados alimentos a la vez ya que los alimentos no van a cocinar adecuadamente.

▲ PRECAUCIÓN: Durante el proceso de cocción con gases o aceites, vigile los alimentos cuidadosamente porque éstas sustancias pueden irradiar altas temperaturas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ **IMPORTANTE** No limpie la placa de cocina cuando esta está caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie. No seguir estas instrucciones puede resultar en lesiones corporales graves.

▲ **PRECAUCIÓN** Evite posibles quemaduras o lesiones. No intente realizar ninguna de las instrucciones de limpieza siguientes de FAGOR. Todos los quemadores de la superficie SEMPREmita que todos los quemadores y las parrillas se enfríen antes de limpiar.

▲ **IMPORTANTE** Cuando está limpiando la placa de cocina, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocina.

▲ **PRECAUCIÓN:** Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie.

Aceros Inoxidables

- NO utilice esponjas abrasivas, pastillas de jabón, limpiadores abrasivos, limpiador de placa de cocina, esponjas de lana, paños ásperos o papel absorbente abrasivo.
- Métodos de limpieza recomendados
- Se recomienda utilizar limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Se recomienda utilizar vinagre para manchas de agua dura.
- Se recomienda utilizar detergente líquido limpiador de múltiples usos. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave de pelusa.
- Se recomienda estregar en la dirección del grano para evitar daños.

Perillas de control

- Para la limpieza general, utilice agua caliente jabonosa y un paño suave. Para suciedad grasa acumulada aplique detergente líquido directamente sobre el área acumulada. Enjuague con un paño húmedo.
- NO utilice lana de acero limpiador abrasivo en las perillas de control.

Parrillas y tapas de quemador

- NO limpie hasta que las parrillas y las tapas estén enfriadas.
- NO vuelva a montar las parrillas y tapas si están húmedas.
- Para evitar que se desenchufen, NO golpee las parrillas y tapas contra las superficies de la cocina.
- Se recomienda utilizar limpiador abrasivo suave.
- Se recomienda utilizar un paño o una esponja estregar de plástico abrasivo.

Difusor del quemador

- Se recomienda limpiar frecuentemente el difusor del quemador con agua hirviendo y detergente para remover cualquier depósito acumulado. Esto mantendrá constante la salida de la llama.
- SEMPRE que cuidadosamente el difusor de quemador antes de instalarlo nuevo.



GARANTÍA LIMITADA

MCApliance Corporation garantiza que todas las Placas Cocina a gas que se defectosen el material y la mano de obra acualquier momento de su vida. La garantía cubre el costo de las piezas de repuesto (a elección de la compañía) y el costo de la mano de obra para reparar o reemplazar la unidad fallada durante el periodo de garantía. Las partes de repuesto estándar incluidos en esta unidad por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia de recibos de factura de compra con fecha para obtener el servicio de garantía o reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos que se usen dentro de los Estados Unidos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. La garantía no cubre los siguientes:

- Daño debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daño debido al mal uso.
- Pérdidas de contenido debidas a la falla de la unidad.
- Las reparaciones se realizan por los agentes autorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican el uso de material y la ejecución o instalación de la unidad en el producto o de la instalación original.
- Reemplazo de ajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falla de un producto si se usa con fines distintos a los que fue diseñado.
- Costos de la disposición de unidades usadas no vueltas a utilizar.
- Todos los gastos de entrega e instalación incurridos como resultado de una unidad que se compra con los especificados.
- Gastos de viajes y transporte de los productos principales de servicio si su apartamento o negocio está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La modificación o instalación de un aparato, si está instalado en un lugar que no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
- Restituciones de productos no aceptables sin límite de tiempo pagado por la unidad que se compra.
- Esta garantía no es transferible. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original y no extiende a ningún otro propietario o propietario subsiguiente.

Limitaciones de remedio y exclusiones:

La reparación del producto de acuerdo con los términos de este documento es el único remedio permitido en esta garantía limitada y cada una de las siguientes implicadas, incluyendo la calidad de la mano de obra y la capacidad para cumplir con los requisitos de funcionamiento, se limitan mediante esta garantía a un año o el periodo de tiempo permitido por la MCApliance Corporation no es responsable por daños incidentales, lesiones personales y ninguna otra pérdida o daño que pueda resultar de la falla de un producto. Bajo ninguna circunstancia se permite al consumidor regresar esta unidad a la fábrica o solicitar un reembolso por escrito de MCApliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de daños incidentales o resultados, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía otorga a usted derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían según la entidad de la jurisdicción.

Modelo	Piezas	Trabajo	Tipo de servicio
MCSCTG12S	Uno año	Uno año	Llave en mano

Para servicio asistido, llame o pida a 888-775-0022. O visite www.mcpliance.com para solicitar el servicio de garantía o reembolso.



CNA International, Inc. d/b/a MC Appliances Corporation. All rights reserved.
Magic Chef is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliances.com

Printed in China