

instructivo  
estufa de piso

**io mabe**



222D4119P015

lea este instructivo antes de instalar su estufa de piso

IO700 e IO950



## ¡Felicidades!

---

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad, diseño y tecnología.

Debido a que en **io mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

**io mabe** respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos postventa a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

# Indice

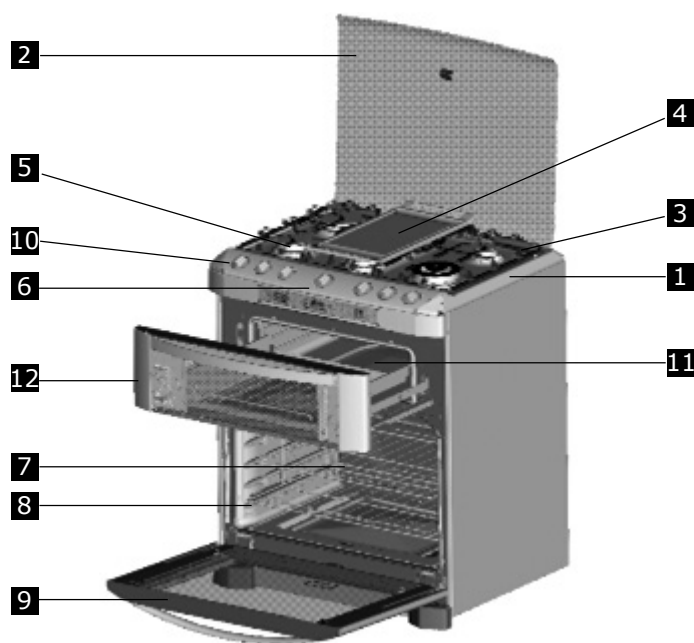
---

Partes y accesorios .....	4
Conozca las partes de su estufa (modelos de doble cavidad) .....	4
Conozca las partes de su estufa (modelos de cavidad sencilla) .....	5
Instrucciones de instalación .....	6
Condiciones del espacio .....	6
Dimensiones y espacios mínimos .....	7
Conexión de gas .....	7
Conexión eléctrica .....	9
Quemadores .....	10
Parrillas .....	11
Complemento parrilla .....	12
Desmontaje y montaje de la puerta del horno .....	13
Parrillas autodeslizables .....	15
<b>PARA SU SEGURIDAD</b> .....	17
Instrucciones de operación .....	18
Capelo de cristal templado .....	19
Encendido de quemadores superiores .....	20
Encendido electrónico en perillas .....	20
Encendido del quemador TRI-TEC PRO .....	20
Quemador Triple Flama .....	21
Comal .....	21
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	21
Encendiendo el horno .....	23
Asador alto .....	23
Asador bajo .....	24
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	25
Display .....	26
Programando el horno eléctrico .....	28
Displays por modelo .....	29
Cajón inteligente .....	29
Programando el horno .....	29
Limpieza .....	32
Reemplazo del foco del horno .....	33
Orificio de flujo de gas obstruido .....	34
Horno de limpieza continua .....	35
Posición de la charola en el asador bajo .....	36
Funcionamiento del horno eléctrico o cajón inteligente .....	37
Recomendaciones generales .....	42
Diagramas eléctricos .....	43
Problemas y soluciones .....	45
Características por modelo .....	47
Serviplus .....	50
Póliza de garantía .....	51

## Partes y accesorios

- 2 Parrillas laterales superiores
- 1 Parrilla central superior
- 1 Comal antiadherente
- Parrillas autodeslizables
- Charola antiderrames para horno eléctrico (solamente modelo IO950)
- 1 Charola asador (solamente modelo IO700)

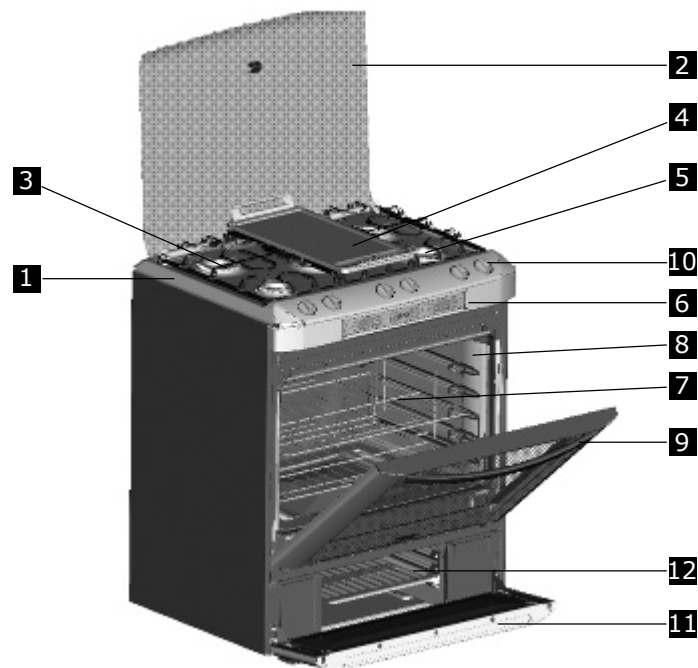
## Conozca las partes de su estufa Modelos de doble cavidad



1. Cubierta
2. Capelo
3. Parrillas superiores
4. Comal removible
5. Quemadores
6. Panel de control

7. Parrilla horno
8. Horno
9. Puerta de horno
10. Frente de perillas
11. Horno eléctrico
12. Puerta-cajón de horno eléctrico

*Conozca las partes de su estufa*  
*Modelos de cavidad sencilla*



- 1. Cubierta
- 2. Capelo
- 3. Parrillas superiores
- 4. Comal removible
- 5. Quemadores
- 6. Panel de control

- 7. Parrilla horno
- 8. Horno
- 9. Puerta de horno
- 10. Frente de perillas
- 11. Puerta asador bajo
- 12. Asador bajo

## Instrucciones de instalación

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

### Condiciones del espacio

#### Preparación

1. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa.

Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

2. Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL. EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

**⚠ ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINOLEUM O CUALQUIER OTRO RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.**

### Localización

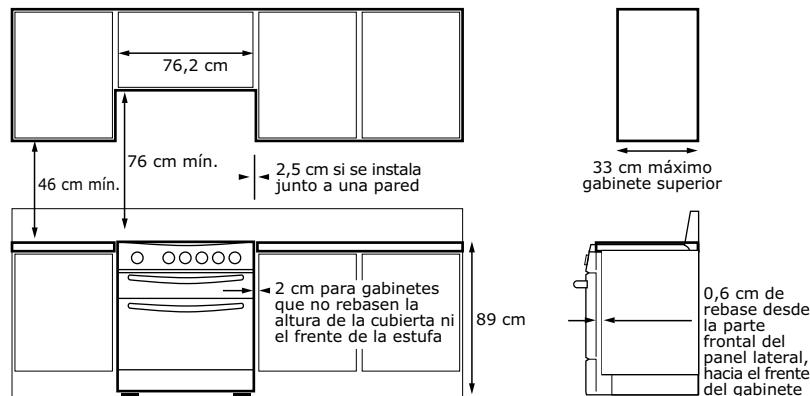
Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocine.

## Dimensiones y espacios mínimos

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciado requeridas para la

instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



## Nivelación

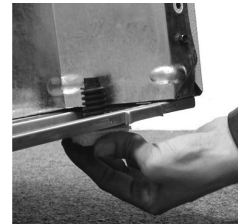
Recomendamos nivelar la estufa para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad.

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada.

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo.

Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.

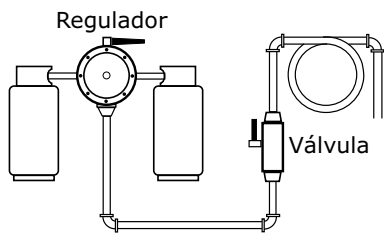


## Conexión de gas

Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

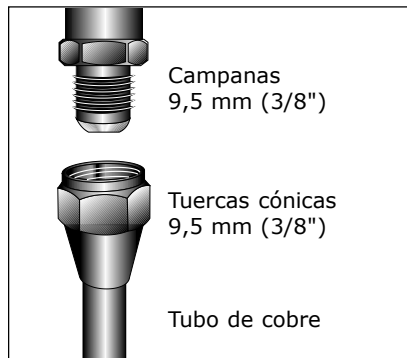
1 Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.

2 Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciérese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.



**⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.**

3. Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y/o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.



5. Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
6. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga de gas.

**⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FABRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.) EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBERÁ TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.)**

EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.



AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

**⚠** ASEGÚRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LIQUIDOS FLAMABLES.

### *Conexión eléctrica*

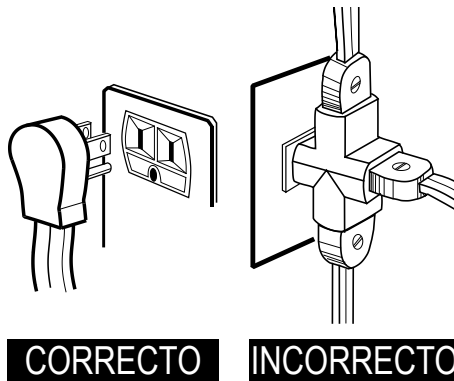
**Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz**

Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 a 20 A.

Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

**Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.**

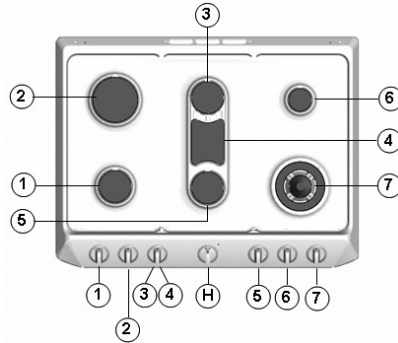


## Quemadores

Los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños. Las siguientes ilustraciones le servirán para identificarlos así como las diferentes configuraciones de acuerdo con el modelo de su estufa.

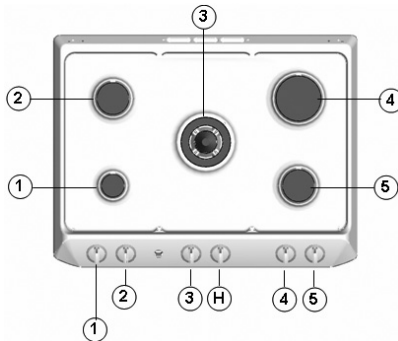
### Modelo IO950

1. Quemador estándar
2. Quemador Jumbo
- 3 + 4. TRI-TEC PRO
5. Quemador estándar
6. Quemador Deli
7. Quemador Triple Flama
- H. Perilla para operar el horno



### Modelo IO700

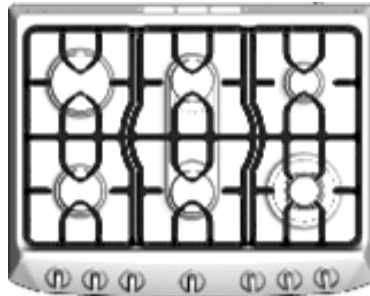
1. Quemador Deli
2. Quemador estándar
3. Quemador Triple Flama
4. Quemador Jumbo
5. Quemador estándar
- H. Perilla para operar el horno



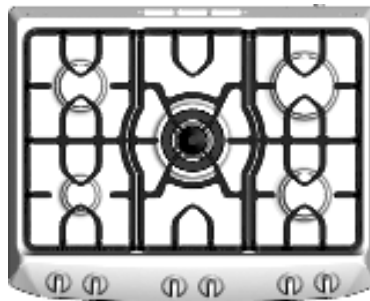
## *Parrillas*

Antes de encender los quemadores, asegúrese que las parrillas superiores estén bien colocadas. Las siguientes ilustraciones le servirán para identificar la orientación correcta de cada una de ellas.

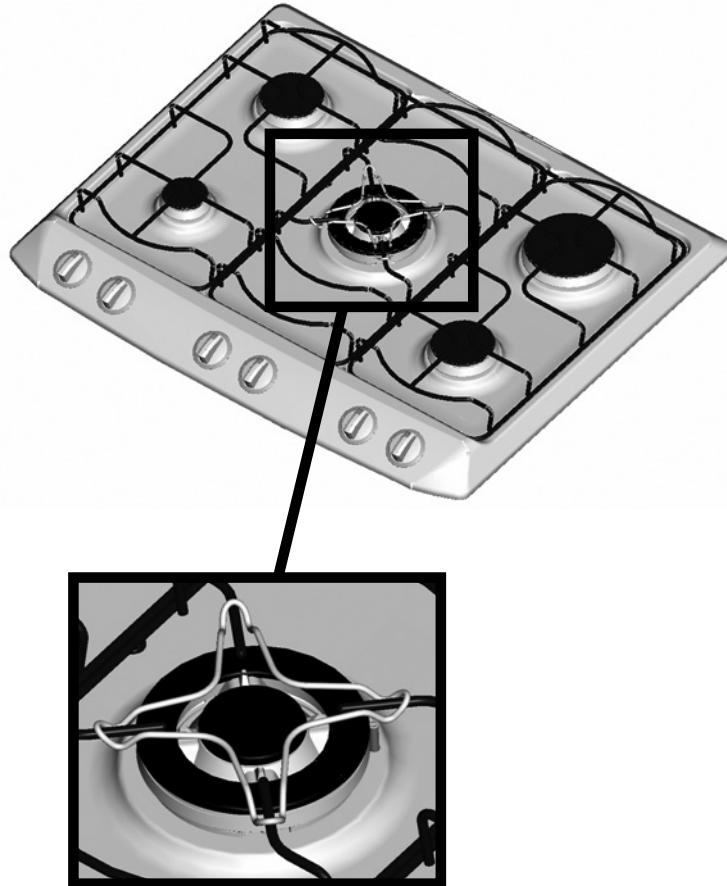
**Modelo  
IO950**



**Modelo  
IO700**



## Complemento parrilla

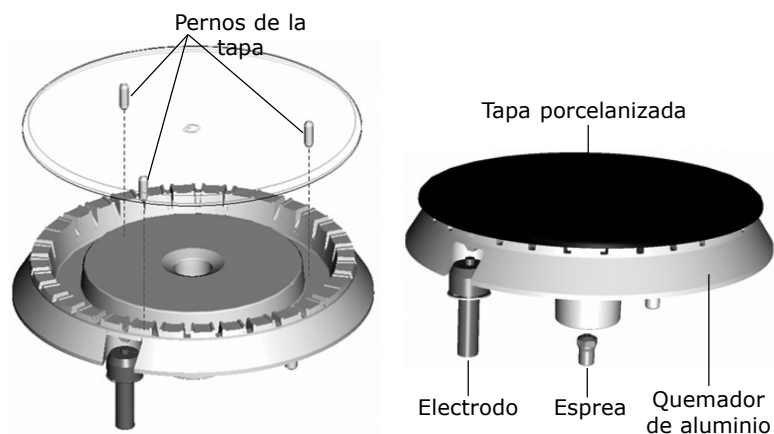


Use el complemento parrilla (estrella) si desea colocar un recipiente pequeño sobre el quemador triple flama.

**Nota:** Si tiene pensado usar el comal en el quemador triple flama, asegúrese de NO usarlo junto con la estrella.

## MUY IMPORTANTE

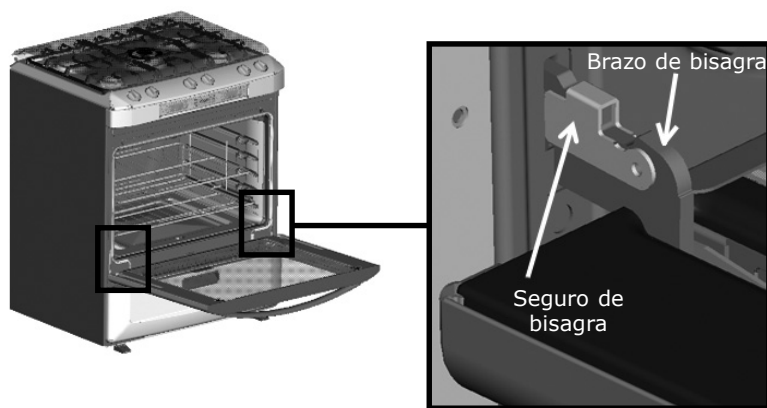
Antes de encender los quemadores de la cubierta asegúrese de que las tapas estén BIEN colocadas en SU SITIO. Las tapas tienen 3 pernos los cuales entran en la base del quemador sin ninguna posición en especial.



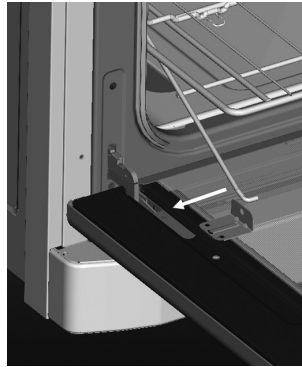
## *Desmontaje y montaje de la puerta del horno*

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente. Para ello siga estas instrucciones:

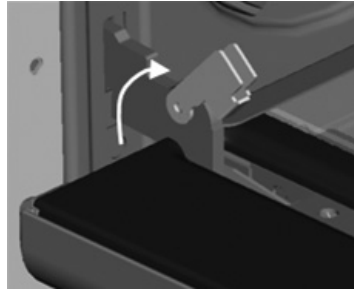
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



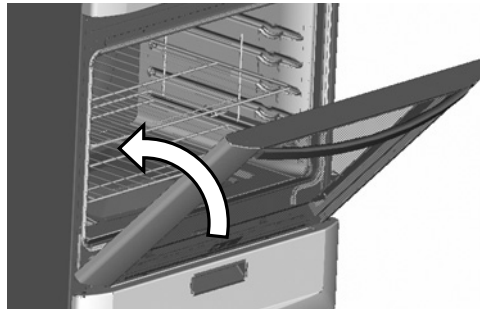
1. Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



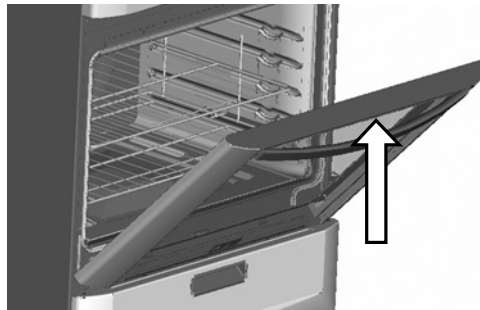
2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



3. Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.



4. Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



## Montaje de la puerta

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic ésto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



**⚠ ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**

## Parrillas autodeslizables

(algunos modelos, ver tabla de características)

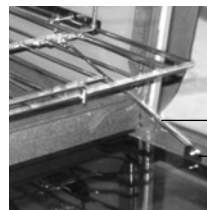
Si el modelo de su estufa está equipada con parrillas autodeslizables, entonces para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 3 pasos:

1. Los ganchos deben estar ensamblados a los soportes de la puerta.



Parrilla superior  
Parrilla inferior

2. La parrilla inferior debe deslizar sobre las guías laterales.

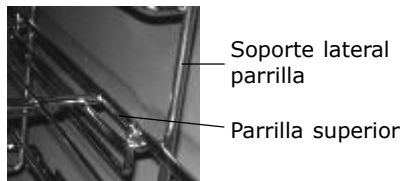


Gancho  
Soporte



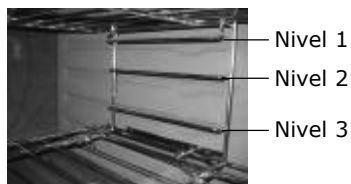
Guía lateral  
Parrilla inferior

3. La parrilla superior debe estar colocada dentro de los soportes laterales.

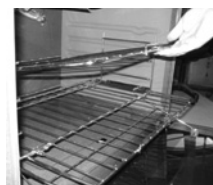


### Montaje y desmontaje de la parrilla superior

La parrilla superior puede colocarse en tres niveles diferentes o bien puede no colocarla si así lo desea.



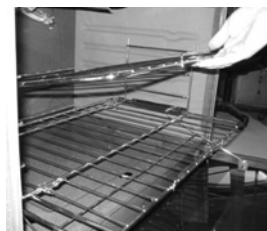
**Para desmontarla:** Solamente inclínela un poco (unos 15°) y deslízela suavemente hacia afuera.



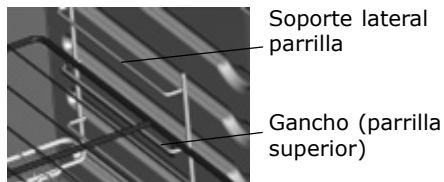
**Para montarla:** Asegúrese de que el gancho esté hacia el frente de la parrilla.



Apóyela sobre el nivel deseado e inclínela un poco (alrededor de 15°)



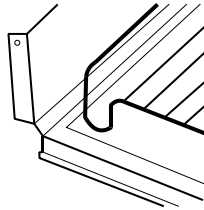
Coloque los ganchos dentro de los soportes laterales. Deslice la parrilla hacia el frente hasta topar y báje-la suavemente.





### *Instalación de la charola del horno eléctrico*

Por seguridad, NO guarde ningún tipo de utensilio en el horno eléctrico.  
Retire la charola y la parrilla del horno eléctrico y remueva las cintas.



---

#### **PARA SU SEGURIDAD**

SI HUELE A GAS:

1. ABRA LAS VENTANAS.
2. NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, A SU PROVEEDOR DE GAS O A SERVIPLUS.

#### **PARA SU SEGURIDAD**

NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.

---

## Instrucciones de operación

---

### *Seguridad*

- ⚠️ PARA SU SEGURIDAD, TOMA EN CUENTA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES**
- SI HUELE A GAS:**
1. ABRA LAS VENTANAS.
  2. NO TOQUE LOS INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
  3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
  4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

**NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.**

**NO OBSTRUYA LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO Y ASADOR.**

- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.
- No permita que se acumule cochambre u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles L.P., principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

- ⚠️ UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MANTENIMIENTO INADECUADO PUEDE CAUSAR DAÑOS Y ACCIDENTES.**

**UN QUEMADOR BIEN AJUSTADO, ES AQUEL QUE PRESENTA UNA FLAMA AZULADA EN LUGAR DE AMARILLA.**

**PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA.**

- ⚠ NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL, PUEDEN INCENDIARSE. NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA, A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.**

### *Capelo de cristal templado*

Para usar la estufa levante el capelo, éste quedará en posición vertical entre 90° y 105° sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la parrilla. Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él. Antes de levantar el capelo, asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de rotura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar contra la parrilla en caso de que accidentalmente se resbale de sus manos. Por lo tanto debe bajarlo y subirlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

- ⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE USAR LA ESTUFA, ASEGÚRESE DE QUE LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO. SIEMPRE LEVANTE EL CAPELO ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES Y EL DEL HORNO.**

## Encendido de quemadores superiores

### Operación

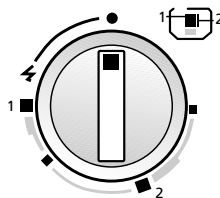
Evite el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaño inadecuado y ajuste la flama para que no se extienda más allá de sus orillas.

### *Encendido electrónico en perillas*

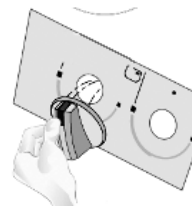
1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Empuje la perilla del quemador seleccionado, y gírela hasta escuchar el sonido característico (chispa) de la bujía eléctrica del quemador, el cual encenderá a los pocos segundos. Si desea ajustar el tamaño de la flama, gire la perilla.

### *Encendido del quemador TRI-TEC PRO (modelo IO950)*

1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la estufa este conectada a la corriente eléctrica.
2. Empuje la perilla del quemador TRI-TEC PRO y gírela hasta la posición marcada con un rayo en la zona de mandos. Escuchara un sonido característico de la bujía eléctrica, el quemador indicado con el numero "1" encenderá en pocos segundos.
3. Para el encendido del quemador indicado con el numero "2", solo gire la perilla hasta la posición 2 marcada en la zona de mandos. No escuchara el sonido característico de la bujía, el encendido de este quemador se realizara en pocos segundos.



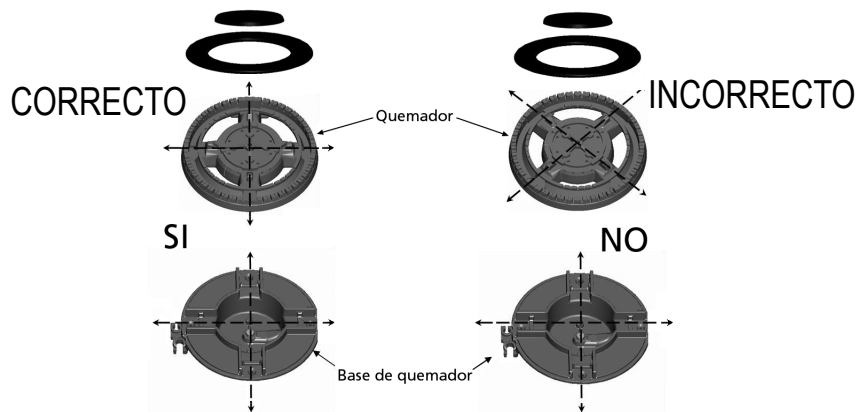
**⚠ PRECAUCIÓN: LAS PERILLAS NO SON REMOVIBLES.**



## Quemador Triple Flama

Su estufa cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones, para el correcto funcionamiento del quemador.

Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas deben estar colocadas hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su estufa.



## Comal

La estufa cuenta con un comal rectangular con cubierta de antiadherente. Es importante que el comal SIEMPRE se utilice sobre cualquiera de las tres parrillas de la estufa y NO directamente sobre los quemadores, ya que el fuego directo puede dañar el recubrimiento del comal.


Se debe retirar el comal de las parrillas cuando se desee cerrar el capelo. Es importante también, que el comal se utilice a fuego lento para mantenerlo en buen estado.

No coloque posillos de cocinado en las esquinas del comal porcelanizado ya que se puede derramar el contenido.

## Si las flamas tienen puntas amarillas

Con gas licuado de petróleo (L.P.) es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la

flama. Verifique que su tanque de gas no se esté terminando ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación.

 EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO (90° APROXIMADAMENTE) TOMÉ PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN, EXCEPTO EL QUEMADOR DE HORNO PROGRAMABLE (EN ALGUNOS MODELOS) EL CUAL SE APAGA Y TENDRÁ QUE LLEVAR A CABO DE NUEVO EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO.

PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.

VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI CONTINÚAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARÁN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

## Encendiendo el horno

### *Horno de encendido electrónico integrado*

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. ABRA LA PUERTA DEL HORNO.
3. Gire la perilla en sentido contrario al de las manecillas del reloj manteniendo siempre presionada la perilla en la temperatura deseada. Se activará la chispa produciendo un sonido característico.
4. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla.
5. Revise que la flama se mantenga encendida, de lo contrario regrese al paso 2.
6. El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

Mientras el horno comienza a calentarse es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.

Nota: Si desea encender el horno y no hay suministro de corriente eléctrica, acerque un cerillo al orificio ubicado en el piso del horno y oprima hasta el fondo la perilla del termostato; una vez encendido el quemador continúe oprimiendo la perilla por 4 segundos más. En caso de que se apague el quemador, regrese la perilla a la posición de apagado y repita la operación después de unos cuantos segundos.

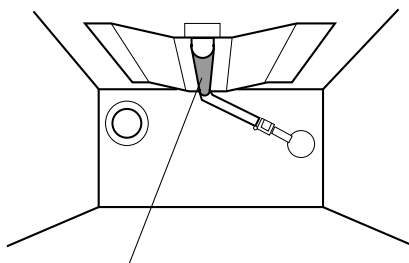
## Asador alto

*(Solamente en el modelo IO700)*

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. La estufa está equipada con un quemador adicional en la parte superior del compartimiento del horno, el cual le sirve para asar. Se deben colocar los alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen. No precaliente para asar.

Nota: Si acerca la carne al quemador entonces ésta se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y

por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.



Quegador del asador alto

## *Encendiendo el asador a gas*

---

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla esté en la posición de apagado.
  2. ABRA LA PUERTA DEL HORNO.
  3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
  4. Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj manteniéndola siempre presionada hasta el fondo en la posición de asar.
  5. Mantenga presionada la perilla hasta el fondo hasta que el asador haya encendido, continúe presionándola unos segundos más.
  6. Suelte la perilla y revise que la flama se mantenga encendida, en caso contrario regrese al paso 2.
- No precaliente para asar.

## *Asador bajo*

---

*(Solamente en el modelo IO700)*

Una vez encendido el quemador del horno, el uso del Asador bajo en los modelos de termostato, opera girando la perilla del horno hasta la posición "MAX"; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

Lea la sección de Recomendaciones de cocinado, en la sección "Posición de la charola en el asador bajo".



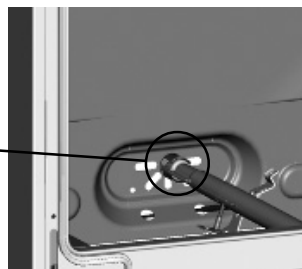
## Ajuste del obturador de aire del quemador del horno

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, primero retire el piso y el deflector del horno (algunos modelos). Consulte la sección de limpieza más adelante.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de aproximadamente 2,5 cm además deben ser azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso.

El obturador está cerca de la pared trasera.

Afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.



# Display

## Modelo IO950



El control electrónico cuenta con las siguientes funciones:

- Programar horno
- Programar horno eléctrico
- Reloj
- Timer
- Luz de horno
- Seguro de niños

En el modo "Stand By" la luz de fondo permanece encendida en el nivel mínimo.

### Reloj

La hora del día se programa con el botón "reloj". Al presionar éste botón una sola vez, los dígitos izquierdos aparecen parpadeando en espera del ingreso de las horas. Con el botón "mas" y "menos" se ajustan las horas del día.

Al presionar por segunda ocasión el botón "reloj" se pueden editar los minutos. Para ingresar la información se debe presionar el botón por tercera vez.

Cuando se está programando una función diferente a la hora del día, ésta se muestra en el display central, y 5 segundos después del ingreso de información el display regresa a la hora del día.

Si se mantiene presionado el botón "más" o "menos", los incrementos/decrementos serán en 5 unidades.

### Seguro

Al presionar el botón "Seguro" por 3 segundos, el control electrónico cancela toda función activa/programada y bloquea el uso del control.

Para desactivar el seguro presione el botón por 5 segundos.



### Horno Inteligente

Para programar el apagado del horno a gas, presione el botón "programar horno", en ese momento se enciende la luz de fondo de los displays derecho y central. Los dígitos numéricos aparecen en ceros y parpadeando en espera del ingreso del tiempo de operación.

Con los botones "mas" y "menos" el usuario edita el tiempo al cual desea que se apague el horno. Terminada la selección, es necesario presionar nuevamente el botón "programar horno".

Una vez transcurrido éste tiempo el control electrónico apaga el quemador y emite una alarma sonora de finalización, en éste momento el usua-

rio debe regresar la perilla a la posición de apagado.

La programación es independiente del encendido del horno, es decir se puede programar el apagado una vez encendido el horno, o es posible encenderlo después de programar.

En caso de que el horno esté apagado y se programe, no surtirá ningún efecto. En este caso el programado funciona como una alarma general.

Para consultar el tiempo restante estando en modo reloj u otra función, presione el botón "programar horno".

Para cancelar la función presione en el botón "cancelar".

## Luz de horno

Si desea encender la luz del horno, presione el botón "luz horno", y para apagarla presione nuevamente este botón. La lámpara se apagará automáticamente transcurridos 5 minutos de estar encendida. Si desea encenderla de nuevo, presione el botón correspondiente.



## Timer

El timer o alarma general se selecciona presionando el botón "timer". Los dígitos izquierdos aparecen parpadeando indicando que se espera el ingreso de las horas. Con el botón "mas" y "menos" se ajustan las horas de operación.

Presione una segunda vez el botón "timer" para editar los minutos (dígitos derechos), y una tercera vez para que el control electrónico acepte la información ingresada.

5 segundos después del ingreso de información, el control electrónico pasa automáticamente al modo reloj.

Para consultar el tiempo restante mientras se encuentra en el modo reloj u otra función, presione el botón "timer" nuevamente.

## Luz de fondo

La luz de fondo cuenta con 3 niveles de intensidad. Cuando se está programando o consultando una función, la luz de fondo enciende en el nivel más alto por 20 segundos.

Si hay una función programada, la luz de fondo enciende al 50% de su intensidad hasta la conclusión de dicha función.

Si no hay ninguna función programada y después de recibir el último ingreso de información, la luz de fondo pasa al modo Stand By y enciende en el nivel de intensidad más bajo.

## Programando el horno eléctrico



La función programar horno eléctrico cuenta con los siguientes niveles (se muestran la temperatura de cocinado y los tiempos predeterminados):

Descongelar	55°C	3 horas
Calientaplatos	65°C	1 hora
Mantener calientes los alimentos	90°C	1 hora
Gratinar/Dorar	190°C	20 minutos
Cocinar	190°C	1 hora

Para utilizar cualquiera de las niveles antes mencionados solo oprima el botón "programar horno eléctrico", en ese momento se enciende la luz de fondo de la pantalla izquierda y central, en la pantalla central se muestra la leyenda "HOLA". Presione nuevamente el botón "programar horno eléctrico" (en la pantalla izquierda aparecerán los niveles conforme siga presionando el botón), una vez que seleccione el nivel deseado, en la pantalla central aparecerá el tiempo predeterminado.

### Ajustes del tiempo de cocinado

Una vez que se ha seleccionado el nivel de cocinado es posible editar el tiempo de operación, en la pantalla central muestra el tiempo máximo de funcionamiento de cada nivel.

El ajuste se realiza con los botones "mas" y "menos".

### Inicio del nivel

El inicio del nivel seleccionado es al transcurrir 4 segundos después del ultimo ajuste de tiempo. En ese momento se activa la lámpara del horno eléctrico, esta permanecerá encendida durante todo el ciclo de operación.

Al transcurrir 5 segundos del inicio del nivel, la pantalla central cambia a la hora del día.

### Finalización del nivel

**Finalización por tiempo.** El nivel concluye al transcurrir el tiempo seleccionado al inicio de operación.

**Finalización anticipada.** Para terminar la operación del nivel antes de que transcurra el tiempo seleccionado, se debe presionar el botón "cancelar" ubicado en la parte inferior del botón programar horno eléctrico.

Al concluir el cocinado se escuchara una alerta sonora y la pantalla parpadea.

**Nota:** La primera vez que use el horno eléctrico percibirá un olor extraño y notará que humea ligeramente, esto es normal.

## Displays por modelo

### Modelo IO700



Estos controles cuentan con las siguientes funciones:

- Cajón inteligente
- Programar horno
- Reloj/Timer
- Luz de horno
- Reloj
- Timer
- Seguro

## Programando el horno

El tiempo que permanece prendido el horno, podrá ser programado. Solo presione el botón "programar horno", el indicador luminoso enciende y en la pantalla aparecen en cero los dígitos numéricos y parpadeando en espera del ingreso del tiempo de operación. Usando los botones "más +" y "menos -" usted puede modificar el tiempo máximo de operación del quemador de horno. Con el botón "más +" incrementa el valor del dígito de minutos en una unidad y con el botón "menos -" disminuye el valor en una unidad.

En caso de no haber presionado ningún botón después de 5 segundos, el control regresará al modo de "reloj", automáticamente.

Cuando se haya introducido algún tiempo al control, éste indicará el tiempo restante de forma regresiva. El tiempo máximo de programación es de 2 horas. Si el tiempo es menor a 1 hora, los minutos se muestran en la posición de las horas y los segundos en la posición de los minutos en el display.

### LED indicador

Durante el tiempo que está operando la función "programar horno", el LED indicador rojo a un costado del botón "programar horno" permanece encendido.

**⚠ CUANDO EL TIEMPO SELECCIONADO HA TRANSCURRIDO, EL QUEMADOR DEL HORNO SE APAGA, POR LO QUE USTED DEBE REGRESAR LA PERILLA A LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE OPERAR EL HORNO DE NUEVO. AL FINAL DE LA PROGRAMACIÓN, EL CONTROL EMITE UN SONIDO, EL CUAL SE APAGA AL PRESIONAR CUALQUIER TECLA Y EL CONTROL REGRESA AL MODO "RELOJ".**

**Nota:**

Para cancelar la función del Horno Programable, regrese el tiempo a cero con el botón "-" y espere 5 segundos a que regrese la función de "reloj". El horno permanecerá encendido hasta que lo apague manualmente.

En caso de interrupción eléctrica, usted podrá seguir usando el quemador del horno sin ningún problema, la función del horno programable se cancelará y usted tendrá que apagar de forma manual su horno. Para volver a encender el quemador del horno sin ningún problema, usted lo puede hacer de forma manual.

Si el quemador programable se encuentra encendido durante la falla eléctrica, éste se apagará.

**Luz de horno**

El botón de luz acciona únicamente el foco localizado en el interior del horno. La luz del "cajón inteligente" solamente se encenderá cuando se opere alguna función del "cajón inteligente".

La luz del horno se enciende presionando el botón "luz", y se apaga al presionar nuevamente este botón. Al transcurrir 5 minutos la luz del horno se apaga automáticamente con el fin de ahorrar energía.

**Reloj**

El reloj de la estufa muestra en la pantalla la leyenda "12:00 " y el indicador luminoso de la palabra "reloj" permanece encendido hasta el momento en que usted presione algún botón.

Para ajustar la hora del día, presione el botón "más +" para incrementar el valor de los minutos. Con el botón "menos -" disminuya el valor de los minutos, al reducir este valor a cero cambia el dígito de la hora, al valor inmediato inferior.

**Timer**

El timer o alarma general se selecciona presionando el botón "timer". La pantalla muestra los dígitos numéricos en cero y los dos puntos centrales parpadeando en espera del ingreso del tiempo requerido.

Con el botón "mas +" y "menos -" se ajusta el tiempo de operación.

5 segundos después del ingreso de información, el control electrónico pasa automáticamente al modo reloj.

Para consultar el tiempo remanente mientras se encuentra en el modo de reloj u otra función, presione el botón "timer" nuevamente.

### Reloj/Timer

Al presionar el botón "reloj/timer", la función timer se activa, en la pantalla se mostraran los dígitos numéricos en cero, con los botones "mas +" y "menos -" usted puede ingresar del tiempo requerido. Después de unos segundos la pantalla volverá a mostrar la hora. Si usted desea ver el tiempo restante, solo oprima el botón "reloj/timer" nuevamente y en la pantalla se mostrara el tiempo restante.

Para ajustar la hora, solo oprima el botón "reloj/timer" durante 3 segundos, en la pantalla se mostrara la hora y los dos puntos centrales parpadearan en espera del cambio de hora. Usted realizara este ajuste con los botones "mas +" y "Menos -".

### Seguro

Para activar la función "seguro", solo presione las teclas "mas +" y "menos -" al mismo tiempo durante 3 segundos, el control electrónico cancela toda función activa/programada y bloquea el uso del control.

Para desactivar el seguro, presione nuevamente los dos botones al mismo tiempo durante 3 segundos.

# Limpieza

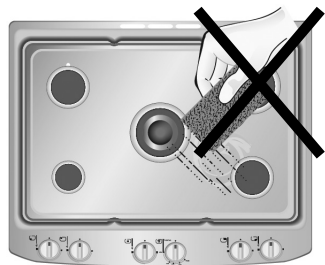
Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos (para modelos IO700 e IO950).

ESTOS MODELOS ESTAN EQUIPADOS CON LA NUEVA TECNOLOGIA TEON RECUBRIMIENTO EN LA CUBIERTA, ES IMPORTANTE SEGUIR LOS PASOS DE LIMPIEZA QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN

1. Agregar sobre la cubierta un poco de agua caliente.
2. Utilizar alguno de los siguientes desengrasantes: Easy off Bam®, Mr Músculo®, Brasso®, Windex®.

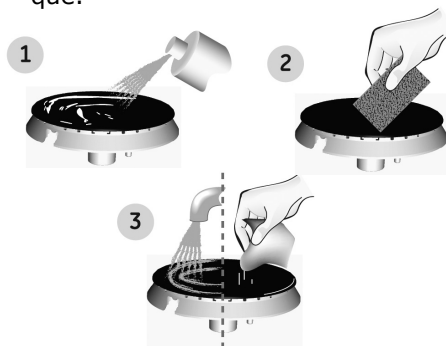


3. Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas, en el sentido de las líneas de cepillado de la cubierta. NO utilice fibras verdes o metálicas.
4. Retirar el excedente con un trapo húmedo.



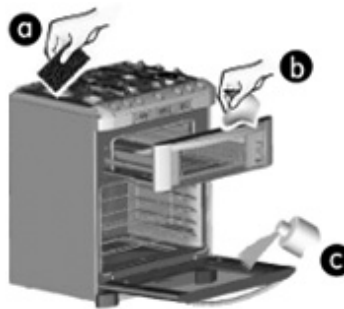
Procedimiento para limpieza de quemadores

1. Rocíar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.
2. Tallar con fibra metálica **suave** (de acero inoxidable) por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.
3. Enjuague al chorro de agua y seque.



Procedimiento para limpieza de parrillas esmaltadas y cavidades de horno

- a. Limpiar con una fibra de acero inoxidable, agua y jabón.
- b. Retirar el jabón con un trapo o paño húmedo.
- c. Para manchas difíciles usar desengrasante comercial spray según instrucciones del producto.



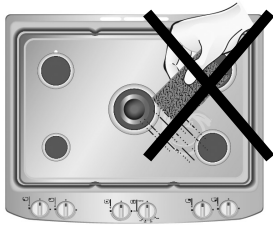


### Consejo para una limpieza efectiva

Mantener siempre limpia la cubierta, parrillas y quemadores. Limpie después de cocinar con un trapo húmedo o en caso necesario con jabón. Esto deberá ser suficiente para dejar limpia la estufa sin necesidad de usar limpiadores y sin tallar las superficies evitando que se rayen.

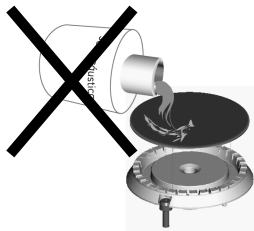
### Para evitar que la cubierta se raye

No usar fibras verdes para la limpieza.



### Para evitar que los quemadores se manchen

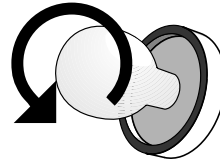
No usar productos que contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).



### Reemplazo del foco del horno

(Los modelos de doble cavidad están equipados con foco en el horno eléctrico)

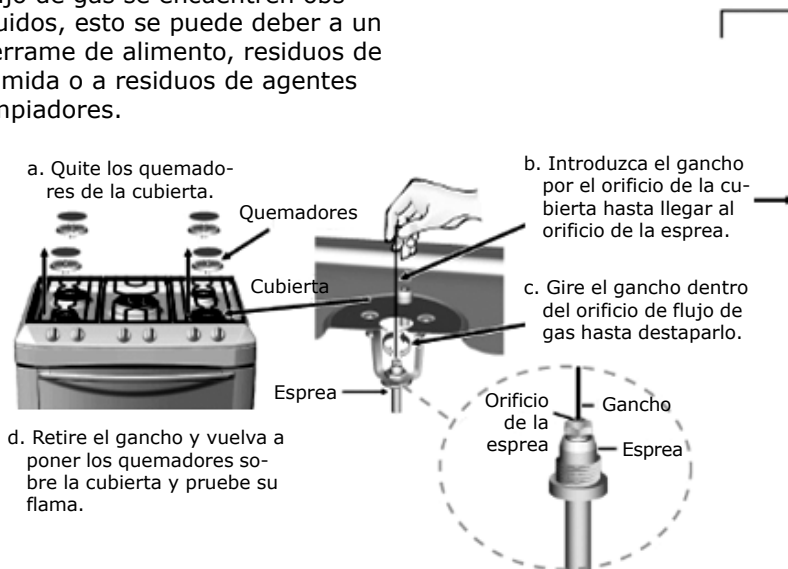
Localice el foco en el interior de la cavidad, al fondo, y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



## Orificio de flujo de gas obstruido

Si su quemador presenta los siguientes síntomas:

- a. Si un quemador no enciende y los demás sí...
  - b. Si un quemador tiene la flama más pequeña que el resto...
  - c. Se tardan en encender.
  - d. Se extingue la flama.
  - e. Flama amarilla.
  - f. Hollín.
- Es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos, esto se puede deber a un derrame de alimento, residuos de comida o a residuos de agentes limpiadores.
  - Su estufa cuenta con un dispositivo con el cual podrá realizar los siguientes pasos, en su defecto puede utilizar un plastinado (los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan), retire el plástico que lo cubre y siga las siguientes instrucciones.



## Puerta de horno

### ⚠ NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

## Charola del horno eléctrico

Para limpiar la charola del horno eléctrico, utilice jabón líquido sin abrasivos. Evite el uso de fibras.

Una vez que haya lavado su charola, seque inmediatamente toda la superficie para evitar que ésta se manche.

## Horno de limpieza continua

El interior del horno está terminado con un recubrimiento especial que no puede limpiarse de la manera usual con jabón, detergentes, fibras, limpiadores de horno comerciales, cepillos, entre otros.

El uso de tales limpiadores o de spray para el horno le causarán un daño permanente. Este recubrimiento especial es un material cerámico poroso de color oscuro, se siente ligeramente áspero al tacto y funciona de la siguiente manera: Cuando la grasa salpica, el acabado poroso dispersa la mancha y la absorbe parcialmente.

Esta dispersión incrementa la exposición del cochambre al aire caliente del horno y lo hace menos notorio.

El cochambre no desaparece completamente y algún tiempo después de uso continuo, las manchas pueden desaparecer.

## Para limpiar el horno de limpieza continua

1. Deje enfriar la estufa antes de empezar. Recomendamos usar guantes de hule.
2. Retire las parrillas y trastes.
3. El cochambre visible puede reducirse al encender el horno a 200 °C, cierre la puerta y gire la perilla de control del horno hasta alcanzar la temperatura deseada, tenga así el horno por lo menos 4 horas. La repetición cíclica será necesaria antes de mejorar su apariencia.
4. Si un derrame o mancha fuerte ocurre en la superficie porosa, tan pronto como el horno se enfríe, quite lo más que pueda usando un poco de agua y un ce-

pillo de nylon de cerdas duras. Use agua con moderación y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como sea posible, vaya secando con un trapo, toalla de papel o esponja.

No talle, ya que podrían quedar pelusas en el recubrimiento del horno, si el agua dejara un rastro blanco en el acabado al secarse, repita la operación y seque con un trapo limpio, empezando por la orilla de la mancha y terminando en el centro.

Este recubrimiento especial trabaja mejor en pequeñas salpicaduras. Las parrillas del horno y el revestimiento de la puerta no están tratados con este recubrimiento.

**⚠ NO RASPE LA SUPERFICIE CON CUCHILLO, PODRÍA DAÑAR PERMANENTEMENTE EL ACABADO.**

## Parrillas del horno

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio.

Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

### Interior de la puerta y piso de horno

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras. No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas, jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

### Reemplazo del foco en el horno eléctrico

Para cambiar el foco del horno eléctrico, primero retire la charola.

Por el espacio libre del respaldo del cajón, gire la bombilla a reemplazar en sentido contrario a las manecillas del reloj. Retire el foco y reemplácelo por uno nuevo de 40 W.

Asegúrese de colocar nuevamente la charola del horno eléctrico en su posición original.

### *Posición de la charola en el asador bajo*

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B y C.
- Para dorar/asar alimentos con grosor menor a 2,0 cm utilice la posición de la parrilla B o C. Ejemplos: Pan tostado, hamburguesas, arrachera.
- Para dorar/asar alimentos con grosor mayor a 2,0 cm utilizar la posición de la parrilla A. Ejemplos: Pechugas de pollo enteras, T-Bone steak 1,5".
- Los alimentos de mayor grosor deben colocarse en la posición más alejada del quemador para evitar que se doren demasiado en la superficie antes de estar bien cocinados en el centro.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pan tostado	C	
Hamburguesas	B	El indicado en la receta.
Pechugas de pollo	A	

Revise constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

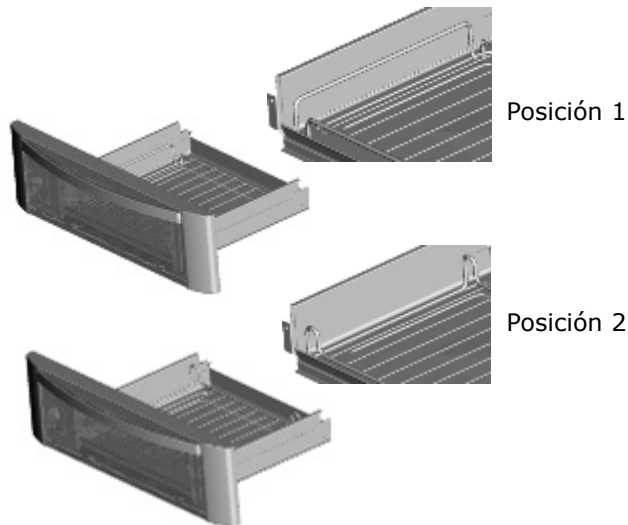
**Recomendaciones generales:**

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por si solo.
- Mantenga la puerta del asador cerrada para un mejor cocinado.



## Funcionamiento del horno eléctrico o cajón inteligente

El horno eléctrico ó cajón inteligente cuenta con una parrilla la cual dependiendo de su acomodo usted puede utilizarla en dos posiciones diferentes.



**⚠ SIEMPRE QUE COCINE EN EL HORNO ELECTRICO O CAJON INTELIGENTE, ASEGURESE DE QUE LA PUERTA SE ENCUENTRE CORRECTAMENTE CERRADA.**

## Descongelado:

Esta función sirve para descongelar alimentos/paquetes de alimentos pequeños con un peso menor a 1,0 kg.

Le recomendamos colocar un recipiente que sea capaz de contener los líquidos que suelten los alimentos a descongelar.

- ⚠ **NO DESCONGELE ALIMENTOS DE MAYOR TAMAÑO O PESO QUE LO RECOMENDADO.**  
**VIGILE EL GRADO DE DESCONGELADO DE LOS ALIMENTOS.**  
**COCINAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCONGELADO EL ALIMENTO.**  
**EL NO SEGUIR ESTAS RECOMENDACIONES PUEDE IMPLICAR UN DAÑO PARA LA SALUD.**

El tiempo de descongelado varía de acuerdo al tipo/tamaño del alimento.  
Ejemplos:

Alimento	Tiempo de descongelado
Trozo de cuete (400 g)	2:30 - 3:00 horas
Pechuga de pollo (600 g)	2:00 - 2:30 horas
Filete de pescado (3 piezas, 700 g)	2:30 - 3:00 horas
Pay de queso (500 g)	1:30 - 2:00 horas

El tiempo máximo de operación para esta función es de tres horas, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a tres horas deberá iniciar la función nuevamente.

Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja, para evitar que el alimento se cocine en la superficie antes de descongelarse en el centro.

## Calentar platos

Esta función sirve para calentar platos y platones antes de servir los alimentos, de tal manera que al servir los alimentos estos se mantengan calientes por mayor tiempo. Los platos y platones se calientan adecuadamente en 20 - 40 minutos.

### Notas:

- Utilice platos y platones que resistan la temperatura, no utilice platos o platones de plástico.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.
- Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja/Alta de acuerdo al tamaño y número de recipientes que va a calentar.

## Mantener alimentos calientes

Esta función sirve para mantener calientes alimentos que han sido preparados/calentados previamente. Es especialmente útil para mantener calientes alimentos de textura crujiente que no pueden ser recalentados fácilmente o que pierden textura al ser calentados en el horno de microondas. Ejemplos:

Alimento	Tiempo recomendado
Pechugas empanizadas	30 - 45 minutos
Milanesas	30 - 45 minutos
Tacos dorados	30 - 45 minutos
Papas fritas	30 minutos
Pizza	30 minutos
Pay de atún	30 minutos

Vigile periódicamente el alimento que desea mantener caliente. La mayoría de los alimentos se comportan adecuadamente si son mantenidos calientes durante 30 - 60 minutos, después de este tiempo tienden a researse y perder textura.

Los alimentos no crujientes que contienen salsa pueden cubrirse con papel aluminio para evitar que la salsa se reseque.

Alimento	Tiempo recomendado
Enchiladas	30 minutos
Guisados de carne o pollo	45 minutos
Spaghetti	30 minutos
Pescado	30 minutos

Para esta función, coloque la parrilla en posición baja.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apaga automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.

**Nota:** No introduzca alimentos fríos que estén a una temperatura menor que 60 °C (140 °F).

### *Dorar y gratinar*

Esta función sirve para dorar pan y gratinar diferentes alimentos. Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja o Alta según el tamaño/grosor del alimento/recipientes.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pan tostado	Alta/ Baja	6 - 10 minutos
Molletes	Alta/ Baja	10 - 14 minutos
Recalentar Pizza (2 rebanadas)	Alta/ Baja	9 - 11 minutos
Recalentar Pizza (1/2 pizza)	Alta/ Baja	10 - 12 minutos
Gratinar Spaghetti	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Sopa de cebolla	Baja	10 - 15 minutos

- Cuando se preparan corridas subsecuentes de alimento, el tiempo de dorado/gratinado requerido por cada corrida puede variar, revise su alimento mientras se dora/gratina para hacer el ajuste de tiempo necesario.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de 15 minutos, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a 15 minutos deberá iniciar la función nuevamente.



### *Cocinar/preparar alimentos:*

Esta función sirve para preparar alimentos que requieren calentarse y/ o gratinarse. Ejemplos:

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pastas	Baja	45 - 60 minutos
Enchiladas	Baja	45 - 60 minutos
Chilaquiles	Baja	45 - 60 minutos
Verduras gratinadas	Baja	45 - 60 minutos

En la elaboración de este tipo de platillos el tiempo de preparación es más corto si la salsa se adiciona caliente.

Para evitar que la salsa se reseque cubra el recipiente con papel aluminio.

Si desea que el queso se dore, destape el recipiente los últimos 10 - 15 minutos.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apaga automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora debe iniciar la función nuevamente.

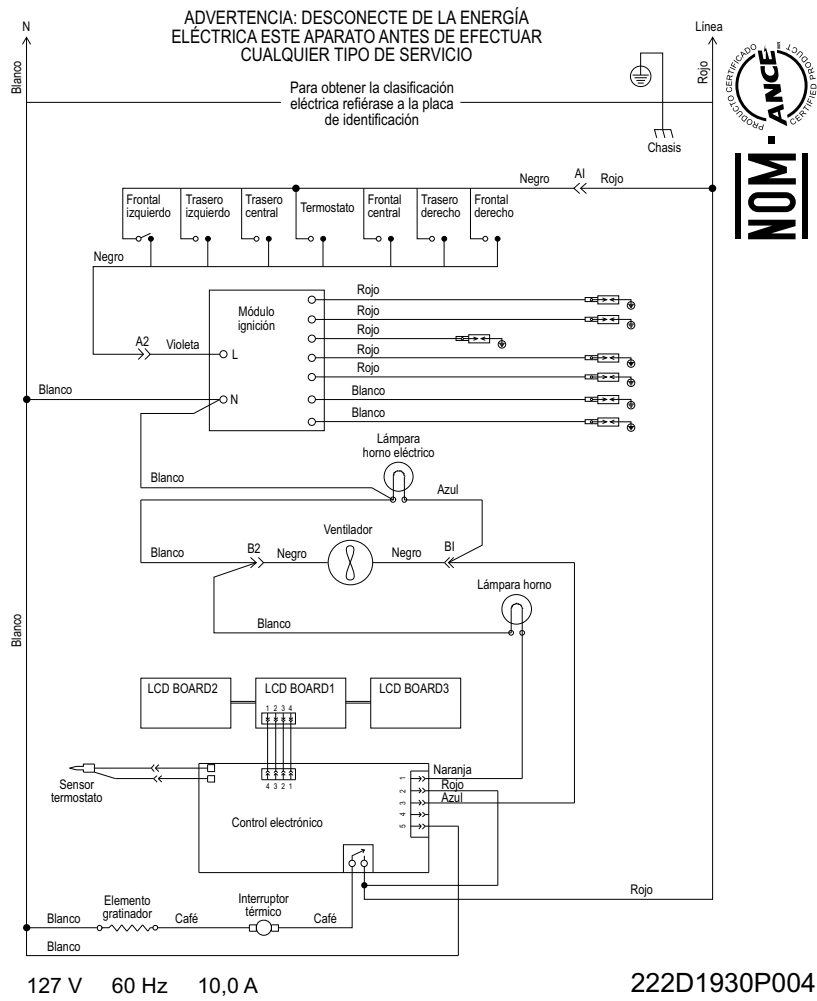
## Recomendaciones generales

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

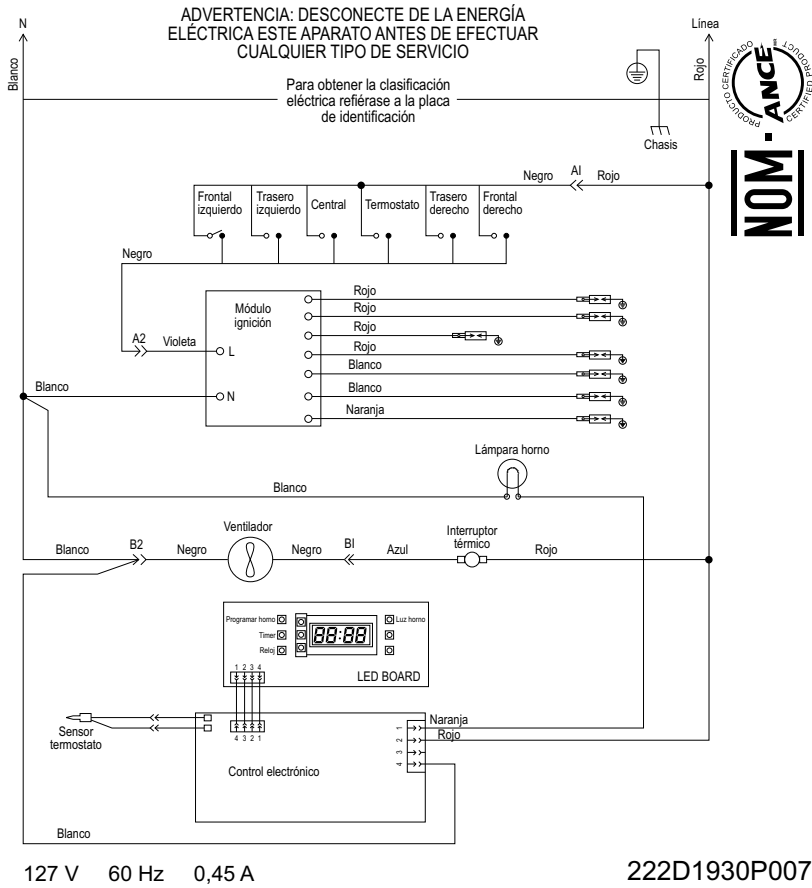
1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado. Ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo. Apague el cajón gratinador y mantenga los compartimientos cerrados.
18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
20. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

# Diagramas eléctricos

## Diagrama eléctrico modelo IO950



## Diagrama eléctrico modelo IO700



## Problemas y soluciones

### *Antes de llamar al servicio*

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo).	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de encendido del horno.
Los quemadores no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de encendido de quemadores.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará 12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección RELOJ. Si su estufa está equipada con un quemador programable refiérase a la sección "Quemador programable".

Problema	Causa posible	Solución
La luz de horno no enciende o no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.
No funciona el quemador programable del horno	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	No está programado correctamente.	Lea cuidadosamente la sección "Quemador programable".
	No accionan botones de reloj.	Asegúrese de regresar la perilla a su posición inicial antes de efectuar nuevamente la operación de programar.

## Características por modelo

---

Modelo	IO950	IO700
Encendido de quemadores	Electrónico integrado	Electrónico integrado
Control de horno	Termostato con seguridad	Termostato con seguridad
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido de horno	Bujía	Bujía
Luz horno	Sí	Sí
Asador alto	No	Sí
Horno eléctrico	Sí	No
Control digital	Display LCD	Display LED azul
Asador bajo	No	Sí



*Notas*

---







*Notas*

---



El especialista en servicio de línea blanca



Tel. sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**  
Internet: **www.serviplus.com.mx**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

**Antes de solicitar un servicio de garantía:**

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4. En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

**México, D.F.**  
01-55-5227-1000

**Monterrey**  
01-81-8369-7990

**Guadalajara**  
01-33-3669-3125

**Argentina**  
(5411) 4489.8900

**Colombia**  
Dentro de Bogotá  
(571) 423.3177  
Fuera de Bogotá 01800.051.6223

**Chile**  
600.364.3000

**Costa Rica**  
(506) 260.4307  
(506) 260.4207

**Ecuador**  
1800.73.7847

**El Salvador**  
(503) 294.1444

**Guatemala**  
(502) 5811.5990 y 5810.5266

**Panamá**  
266.2222

**Perú**  
Número gratuito:  
(511) 0800.70.630

**Venezuela**  
(0501) 737.8475

**Costa Rica**

Heredia, Los Lagos, 1 km. norte de Jardines del Recuerdo  
Tel.: 2277-2100

**El Salvador**

San Salvador, Boulevard del Ejército Nacional, kilómetro 9 Ilopango  
Tel.: 2249-2211

**Guatemala**

Ciudad de Guatemala, 44 Calle 16-46 Zona 12  
Tel.: 2410-6201 / 2410-6202

**Honduras**

San Pedro Sula, Cortes, 2 calle, 19 avenida noroeste, Parque Industrial confecciones el Barón, salida 10 a la Lima  
Tel.: 557-9822 / 557-9921

**Nicaragua**

Managua, Barrio Campo Bruce, Antiguo Cine Salinas, 1 cuadra norte y 1 1/2 este  
Tel.: 249-7867 / 249-6952

**Panamá**

Ciudad de Panamá, Avenida Domingo Díaz, corregimiento de Juan Díaz  
Tel.: 266-2222

**Direcciones de instalaciones de Mabe/Atlas**

**Mabe Guatemala**

15 calle 3-20 zona 10, Centro Ejecutivo 7° nivel, Guatemala.  
Tel. (502) 2410-6223

**Mabe Honduras**

Parque Industrial El Barón, 29 calle Nor-oeste 19 avenida, salida vieja a Lima edificio 8 local 9 y 10.  
San Pedro Sula, Honduras.  
Tel. (504) 5579822

**Mabe Nicaragua**

Km 2 1/2 carretera norte edificio multicentro plaza norte modulo 4, Managua, Nicaragua.  
Tel. (505) 251-0750

**Mabe Costa Rica**

1 Km Norte de Jardines del Recuerdo, Heredia, San José, Costa Rica.  
Tel. (506) 2277-2000

**Mabe Panamá**

Edificio Century Tower piso 9 oficinas 9-16, El Dorado, Panamá.  
Tel. (507) 260-7050

**Mabe de El Salvador**

Boulevard de Ejército Nacional Km. 9 antiguo edificio Cetron, Ilopango, San Salvador, El Salvador.  
Tel. (503) 2501-6000

**Centros de servicio México**

• **Acapulco**

Av. Costera Miguel Alemán #68  
Fracc. Las Playas  
39390 Acapulco, Guerrero  
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

• **Aguascalientes**

Av. Aguascalientes #1119  
Jardines de Bugambilias  
20200 Aguascalientes, Ags.  
(01.449) 978.8870 y 8871

• **Cancún**

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92  
Manzana 47 Lote 10  
77516 Cancún, Quintana Roo  
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• **Cd. Juárez**

Porfirio Díaz # 852  
ExHipódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua  
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• **Cd. Victoria**

José de Escando #1730  
Zona Centro  
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas  
(01.834) 314.4830

• **Culiacán**

Blvd. E. Zapata #1585 Pte.  
Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa  
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

• **Chihuahua**

Av. de las Industrias # 3704  
Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• **Guadalajara**

Calzada de las Palmas #130-C  
San Carlos  
44460 Guadalajara, Jalisco  
(01.33) 3669.3125

• **La Paz**

Revolución #2125 entre  
Allende y B. Juárez  
Centro  
23000 La Paz B.C. Sur  
(01.612) 125.9978

• **León**

Prolongación Juárez #2830-B,  
Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato  
(01.477) 770-0003, 06 y 07

• **Matamoros**

Porfirio Muñoz Ledo # 22  
Magisterial Cebets  
87390 Matamoros, Tamaulipas  
(01.868) 817.6673 Fax:  
817.6959

• **Mérida**

Calle 22 #323 X 13 y 13a.  
Ampliación Cd. Industrial  
97288 Mérida, Yucatán  
(01.999) 946.0275, 0916, 3090,  
3428 y 3429

• **México D.F.**

Prol. Ings. Militares #156  
San Lorenzo Tlaltenango  
11210 México, D.F.  
(01.55) 5227.1000

• **Monterrey**

Carretera Miguel Alemán km 5  
Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, N.L.  
(01.81) 8369.7990

• **Nuevo Laredo**

Guerrero # 2518 Local 3  
Col. Juárez  
88060 Nuevo Laredo,  
Tamaulipas  
(01.867) 714.9464

• **Piedras Negras**

Daniel Fariás # 220 Nte.  
Buenavista  
25040  
Piedras Negras, Coahuila  
(01.878) 783.2890

• **Puebla**

Calle 24 Sur # 3532  
(entre 35 y 37 Ote.)  
Col. Santa Mónica  
72540 Puebla, Puebla  
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• **Querétaro**

Av. 5 de Febrero # 1325  
Zona Industrial  
Benito Juárez  
76120 Querétaro, Qro.  
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• **Reynosa**

Calle Dr. Puig # 406 entre  
Dr. Calderón y Dr. Gíz.  
Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas  
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• **San Luis Potosí**

Manzana 10, Eje 128 s.n.  
Zona Industrial del Potosí  
78395 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686

• **Tampico**

Carranza # 502 Pte.  
Zona Centro  
89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
(01.833) 215.4067, 216.4666 y  
216.2169

• **Tijuana**

Calle 17 #217  
Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C.  
(01.664) 682.8217 y 19

• **Torreón**

Blvd. Torreón-Matamoros  
#6301 Ote.  
Gustavo Díaz Ordaz  
27080 Torreón, Coahuila  
(01.871) 721.5010 y 5070

• **Veracruz**

Paseo de Las Americas #400  
esq. Av. Urano,  
Centro comercial  
Plaza Santa Ana  
Predio Collado Boticaria  
94298 Boca del Río, Veracruz  
(01.229) 921.1872, 2253, 9931  
y 9934

• **Villahermosa**

Calle Carlos Green #119-C casi  
esq. con Av. Gregorio Méndez  
ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382, 7392  
y 7397

## Póliza de garantía

LEISER S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. LEISER S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 10 años a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto de amarillamiento en la CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE equipada con la nueva tecnología TEON. Esta garantía no cubre daños por ralladuras o marcas por el uso de fibras y/o limpiadores no recomendadas en el instructivo de uso.
3. LEISER S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
4. Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
5. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
6. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
7. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

**Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.**

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_

Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_

Sello o firma: \_\_\_\_\_

**LEISER S. de R.L. de C.V.**  
Manzana 10, Eje 128 s/n Zona Industrial San Luis Potosí  
C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí





**io mabe**