

io mabe

Manual de uso y cuidado
Estufas piso y empotre



IO7665, IO8030, IO8060, IO8075, IO8085

No. 222D4119P020



¡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.

Índice

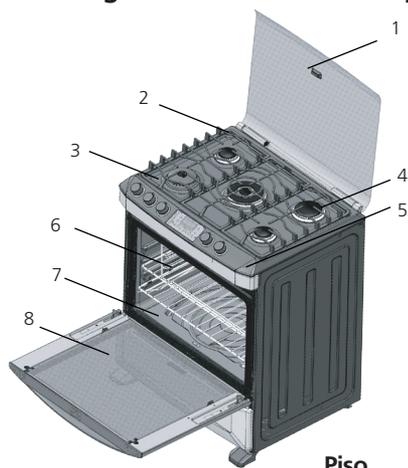
Partes y accesorios	4
Partes del sistema de combustión	7
Indicaciones para instalación, conexión y ensamble	9
Condiciones del espacio y preparación	9
Dimensiones y espacios mínimos estufas piso	10
Nivelación	10
Dimensiones y espacios mínimos estufas empotre	11
Hechura de saque	11
Conexión de gas	12
Conexión eléctrica	13
Instalación de quemadores	14
Instalación de parrillas superiores	14
Puerta de horno	14
Montaje de la puerta	15
Instalación de parrillas manual y deslizable de horno	16
Operación	17
Seguridad	17
Capelo de cristal templado	18
Comal	18
Perillas con iluminación	18
Encendido de quemadores	19
Estufa de encendido eléctrico integrado	20
Secuencia de encendido de quemador Triple Ring Pro	20
Consideraciones para un funcionamiento correcto de quemadores	21
Encendido de horno	21
Encendido de horno eléctrico botón	22
Luz de horno	22
Encendido de horno con control digital	23
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno	23
Características de la estufa	24
Perfect cook	24
Quemador Fast Cook	24
Quemador Triple Ring Pro	24
TEON	25
Gas on glass	25
Control digital para horno	26
Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	32
Limpieza y cuidado general	32
Limpieza de horno	34
Recomendaciones de cocinado	35
Posiciones de alimentos en el horno	35
Recomendaciones generales	35
Uso de quemadores	37
Diagramas eléctricos	39
Instrucciones importantes de seguridad	41
Problemas y soluciones	42
Características por modelo	43
Póliza de garantía	49

Partes y accesorios

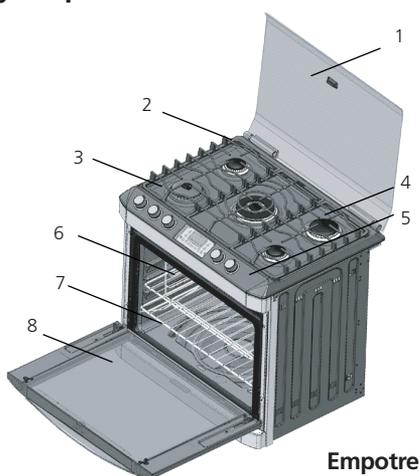
INICIO

	I07665	I08030	I08060	I08075	I08085
3 parrillas superiores de fundición	X	X	X	X	X
2 Parrillas autodeslizable	X		X	X	
1 Parrilla autodeslizable + 1 Manual		X			
1 Parrillas deslizable + 1 Manual					X
Comal de aluminio	X	X	X	X	X
1 Termómetro de carnes (Meat Probe)	X			X	X
Capelo de cristal templado	X	X	X	X	

Partes generales estufas de piso y empotre



Piso

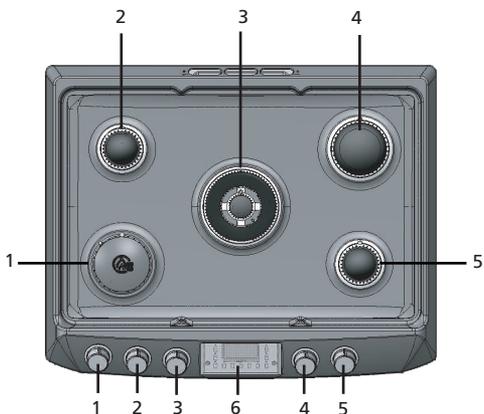


Empotre

1. Capelo de cristal templado
2. Parrillas superiores
3. Cubierta
4. Quemadores
5. Panel de control
6. Parrillas de horno
7. Piso de horno
8. Puerta de horno

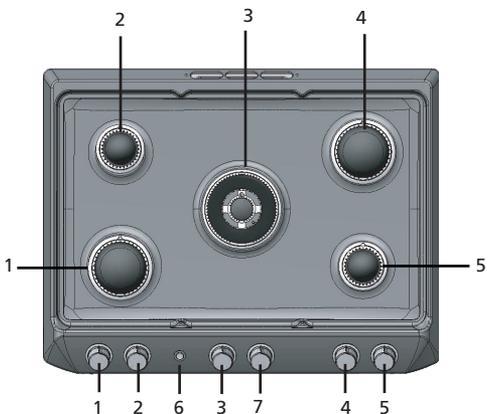
Modelo IO7665, IO8075

- 1. Quemador fast cook programable
- 2. Quemador mediano
- 3. Quemador triple ring pro
- 4. Quemador jumbo
- 5. Quemador mediano
- 6. Control digital



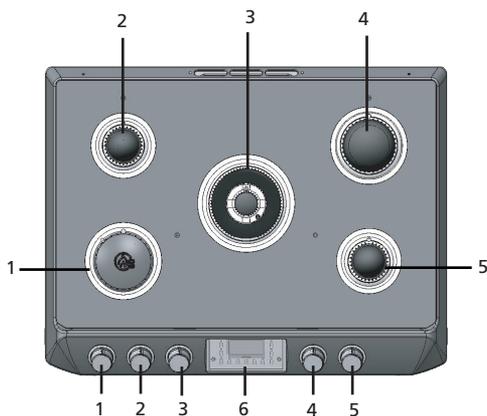
Modelos IO8030, IO8060

- 1. Quemador fast cook
- 2. Quemador mediano
- 3. Quemador triple ring pro
- 4. Quemador jumbo
- 5. Quemador mediano
- 6. Botón encendido luz
- 7. Encendido de horno



Modelo IO8085

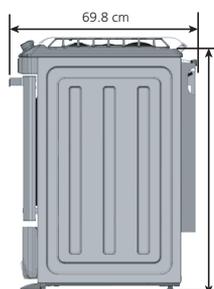
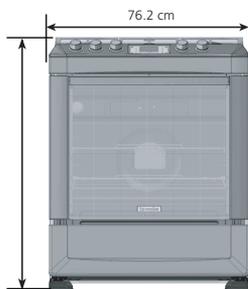
1. Quemador fast cook programable
2. Quemador mediano
3. Quemador triple ring pro
4. Quemador jumbo
5. Quemador mediano
6. Control digital



Medidas generales estufas de piso y empotre

Piso

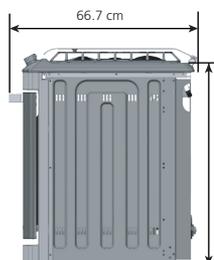
97.5 cm
(a capelo)



92.6 cm
(a cubierta)

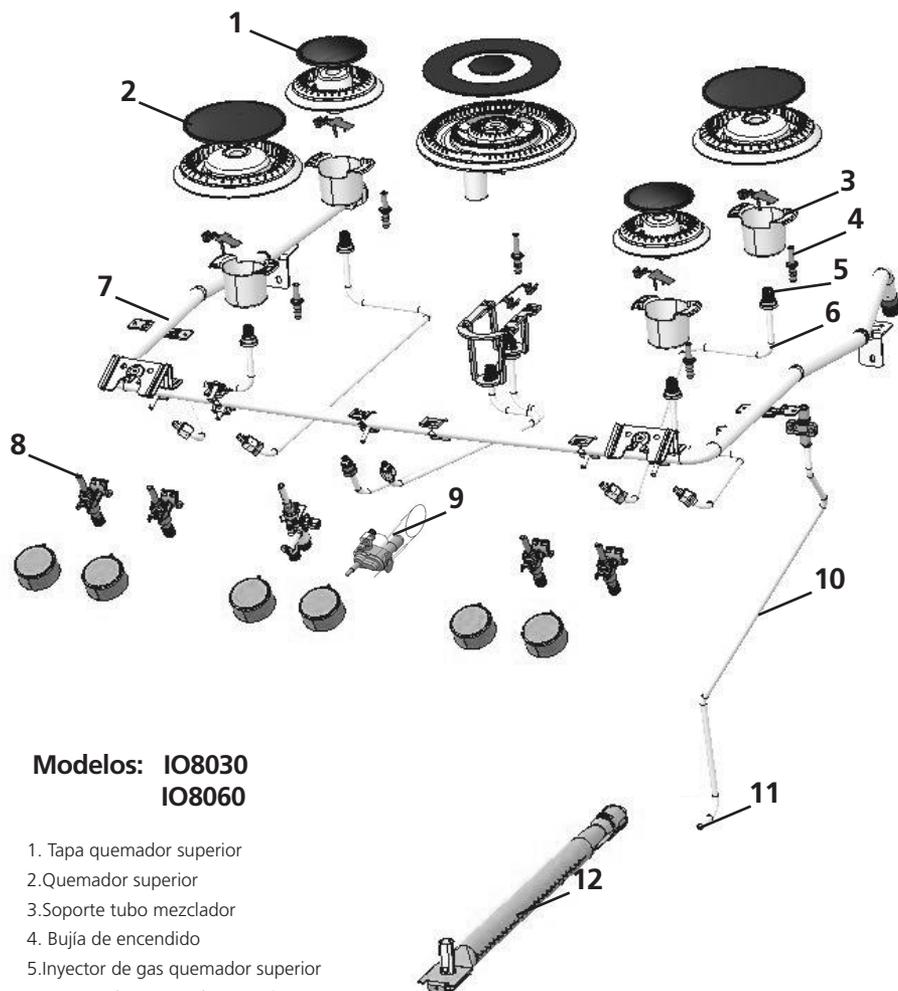
Empotre

77.4 cm
(a capelo)



72.2 cm
(a cubierta)

Partes del sistema de combustión



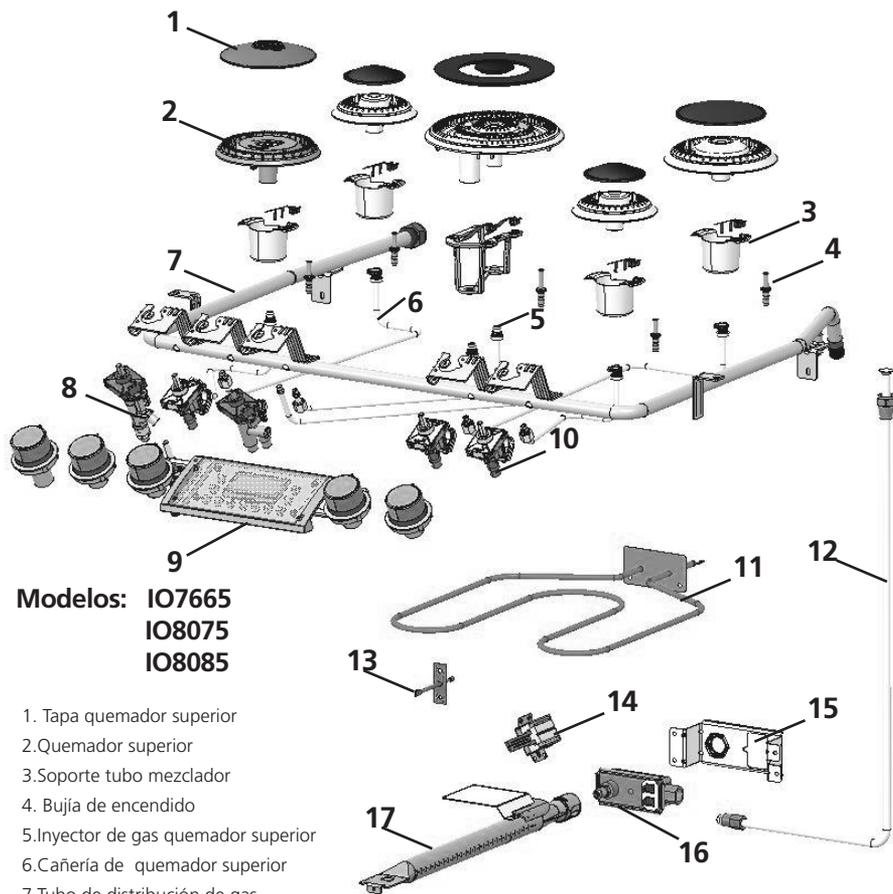
INICIO

**Modelos: IO8030
IO8060**

1. Tapa quemador superior
2. Quemador superior
3. Soporte tubo mezclador
4. Bujía de encendido
5. Inyector de gas quemador superior
6. Cañería de quemador superior
7. Tubo de distribución de gas
8. Válvula quemador superior
9. Termostato
10. Cañería de gas horno
11. Inyector de gas quemador de horno
12. Quemador de horno

Partes del sistema de combustión

INICIO



**Modelos: IO7665
IO8075
IO8085**

1. Tapa quemador superior
2. Quemador superior
3. Soporte tubo mezclador
4. Bujía de encendido
5. Inyector de gas quemador superior
6. Cañería de quemador superior
7. Tubo de distribución de gas
8. Válvula quemador superior
9. Control digital
10. Válvula quemador superior
11. Resistencia asador eléctrico
12. Cañería de gas horno
13. Sensor control de horno
14. Resistencia de encendido para quemador de horno
15. Soporte válvula de seguridad
16. Válvula de seguridad horno
17. Quemador de horno

Indicaciones para instalación, conexión y ensamble

Instrucciones técnicas dirigidas al instalador

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 y preparación

a) Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Por ejemplo: Cubierta inoxidable.

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

b) Retire los accesorios que vienen dentro del horno.



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.

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

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SU ESTUFA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL

EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

Localización

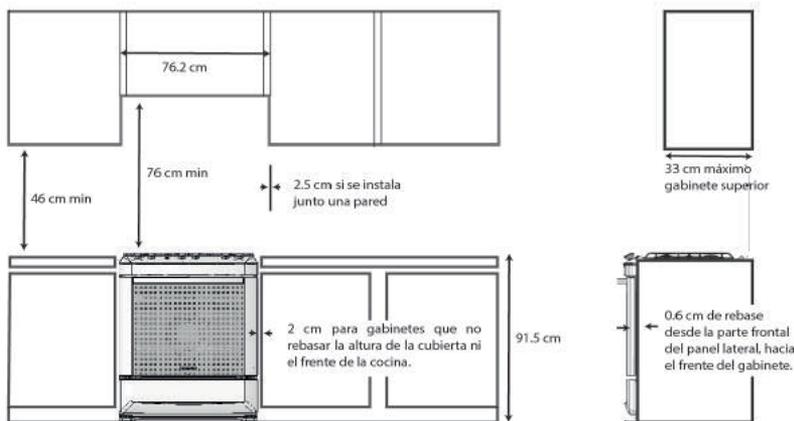
Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

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

Dimensiones y espacios mínimos estufas piso

(Modelo IO7665)

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamiento requeridas para la instalación de estufas tipo piso. 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.

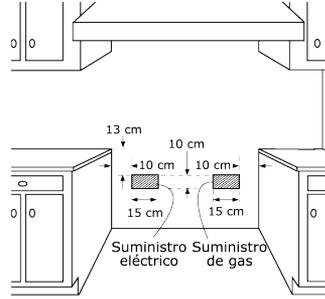
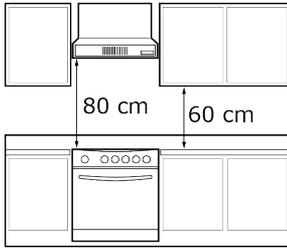


Dimensiones y espacios mínimos estufas empotre

(Modelos IO8030, IO8060, IO8075 e IO8085)

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamiento requeridas para la instalación de estufas tipo empotre. Estas dimensiones deben respetarse.

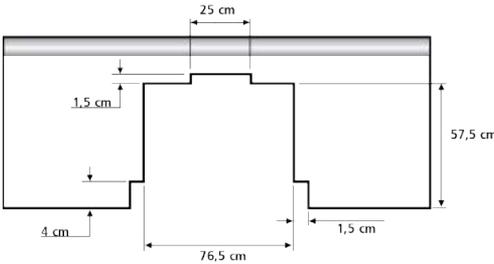
Para reducir el riesgo de incendio, evite instalar gabinetes por encima de la estufa.



Ubicación de suministros

Hechura de saque

El saque es un corte que se le hace a la cubierta de su cocina con el objetivo de proporcionar al equipo de empotre un apoyo fijo y una presentación adecuada. Respete las dimensiones indicadas en este dibujo.



Una vez que ha hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio donde se instalará para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

Después cárguela y deslízela hacia atrás suavemente sobre las pestañas que se encuentran a los lados de la estufa en las orillas del escote de la cubierta teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas ni el cable de la alimentación eléctrica.

Conexión de gas

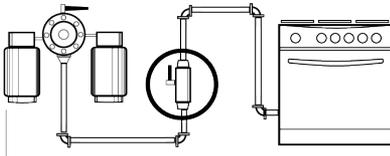
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.



NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjela cerrada hasta que termine de conectar la estufa.

2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrese de que todas las personas que vayan a utilizar la estufa sepan dónde, cuando y cómo manejar la llave.



3. No olvide instalar una válvula de paso manual con el propósito de interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte alguna fuga de gas.

4. Instale un niple terminal macho de 9,5mm(3/8") a la salida del tubo regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5mm (3/8").

5. Conecte la válvula de paso con terminales 9,5mm (3/8").

6. Continúe con tubo de cobre de 9,5mm (3/8") con campanas de 9,5mm (3/8") en los extremos. El tubo de cobre flexible deberá medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberá resistir temperaturas mayores a 250°C.



7. Acerque el aparato al sitio donde se instalará y conéctelo a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizados de 25 cm de diámetro aprox c/u.

8. Conecte al tubo de la estufa la terminal campana de 9,5mm (3/8") NPT.

9. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas estén en posición de apagado y abra la llave de presión de suministro a gas.

10. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no exista alguna fuga de gas.



ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P O GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR CON 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.
- Nunca utilice flama para detectar fugas de gas.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o se doble, para evitar fugas de gas.



ASEGÚRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA COCINA LIBRES DE MATERIALES FLAMABLES COMBUSTIBLES , GASOLINA Y OTROS VAPORES LÍQUIDOS FLAMABLES.

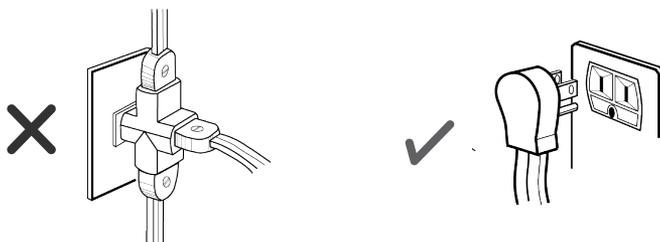
Conexión eléctrica

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

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

Si su estufa cuenta con luz en 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.

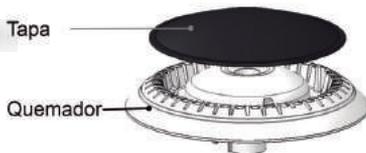
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable de tomacorriente deberá de estar libre de torsiones y evitando el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.



Instalación de quemadores

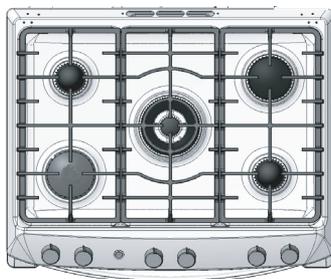
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama.

Las tapas del quemador van arriba del cuerpo.



Instalación de parrillas superiores

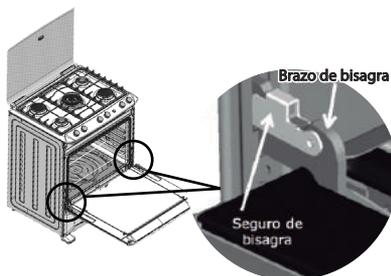
Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores para darles limpieza verifique colocarlas nuevamente en su posición original (ver esquema).



Puerta de horno.

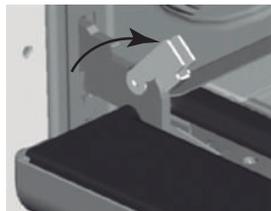
Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla e reinstalarla fácilmente.

⚠️ TENGA CUIDADO DE NO COLOCAR LAS MANOS ENTRE LAS BISAGRAS Y LA ESTRUCTURA DEL HORNO, YA QUE PUEDEN REGRESARSE VIOLENTAMENTE Y ATRAPAR SUS DEDOS.

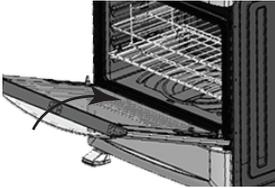


Abra la puerta con ayuda de este dibujo y siga éstas instrucciones:

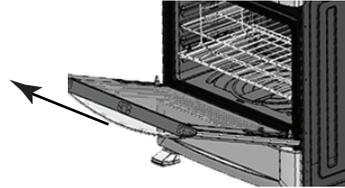
- 1 Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.
- 2 Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



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

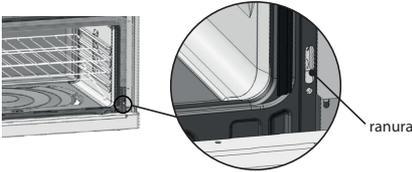


4 Levante la puerta (sujetándola por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desganchen los seguros.

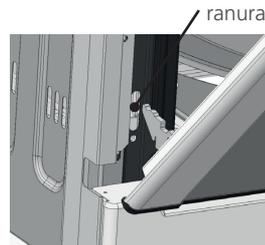


Montaje de la puerta

1 Localice las ranuras en el marco de la estufa.



2 Tomar la puerta por la mitad y con ambos brazos introducir las bisagras en las ranuras del marco en un ángulo aproximado de 45° hasta que tope.



3 Abra la puerta completamente y escuchará un leve clic, ésto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



4 Baje ambos seguros hasta que tope y ahora usted puede cerrar la puerta.



! CUANDO TENGA LA PUERTA SEPARADA DE LA ESTUFA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS DE LA BISAGRA, YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

Instalación de parrillas manual y deslizable de horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente.

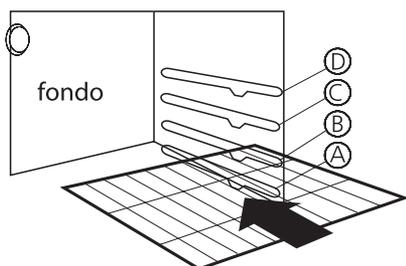
Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levántelas por la parte frontal y jálelas hacia afuera.

Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente de la parrilla y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno.

Enseguida, baje la parte frontal de la parrilla y deslícela totalmente hasta el fondo.

La parrilla puede colocarse en 4 posiciones diferentes en el horno como se muestra a continuación.



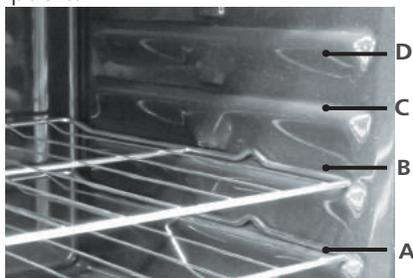
Parrilla autodeslizable

(ver cuadro de características de modelo).

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



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



2. La parrilla debe instalarse correctamente sobre las guías y/o costillas laterales del horno (posición A).

3. Para los modelos IO7665, IO8060 e IO8085, la parrilla superior debe de estar colocada dentro de los soportes laterales.

Nota: La parrilla autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones B, C ni D.

Operación

Seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO.

 **MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES.**

 **NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO DE LA ESTUFA.**

 **NO DEBE UTILIZARSE COMO ESTUFA PARA CALENTAR EL AMBIENTE.**

 **NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS O SIN VIGILAR CUANDO LA ESTUFA ESTÉ CALIENTE O EN OPERACIÓN YA QUE PUEDEN QUEMARSE SERIAMENTE.**

 **NO PERMITA QUE NADIE SE SUBA, SE PARE O SE CUELQUE 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 INCOPLETA DE COMBUSTIBLES GLP O GN, PRINCIPALMENTE BENCENO, FORMALDEHIDOS Y HOLLÍN.**

 **SI HUELE A GAS SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:**

- ABRA LAS VENTANAS.

- NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.

- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.

- LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.



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 INFLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA.

NO USE EL HORNO COMO ALMACÉN, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL PUEDEN INCENDIARSE.

NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR NINGUNA PARTE DE SU ESTUFA A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

Capelo de cristal templado

(Ver tabla de características)

Antes de usar su estufa , asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.

Siempre levante el capelo antes de encender los quemadores superiores y del horno.

Levante el capelo de cristal , éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando se termine de usar la estufa, bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta.

Las bisagras están cuidadosamente diseñadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que

amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

Comal

(Ver tabla de características)

La estufa cuenta con un comal rectangular con cubierta 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, utilizar el comal a fuego lento para mantenerlo en buen estado.

Perillas con iluminación

(Ver tabla de características)

La estufa cuenta con un sistema innovador con un toque de tecnología, donde se ofrece un sistema lumínico en su perilla, mismo que permite lucir mejor su producto, además de que le proveerá de mayor seguridad al detectar a mayor distancia si su perilla esta accionada individualmente.

La iluminación se enciende después de que gire sus perillas aproximadamente 10 o 15 grados en el sentido de la activación u operación.

Encendido de quemadores

Antes de encender los quemadores, retire todos los materiales de empaque que protegen la estufa.

El funcionamiento de todos los quemadores y del horno deben de ser revisados después de que la estufa y las conexiones de gas hayan sido debidamente verificadas contra fugas.

Cuando el quemador se encienda por primera vez, la flama estará casi en horizontal y se elevará ligeramente fuera del quemador, además se escuchará un soplido o silbido durante 30 O 60 segundos.

 **LOS QUEMADORES NO POSEEN REIGNICIÓN AUTOMÁTICA, EN EL CASO DE QUE SE EXTINGA LA FLAMA ACCIDENTALMENTE, GIRE LA PERILLA A SU POSICIÓN DE INICIO Y NO INTENTE VOLVER A ENCENDERLO PARA QUE SE VENTILE EL GAS ACUMULADO, POR LO MENOS DURANTE 3 MINUTOS.**

Recomendación: Para asegurar el correcto funcionamiento de sus quemadores, enciéndalos una vez que el recipiente esté sobre la parrilla, esto evitara ruidos propios de la inyección del gas al quemador.

Estufa de encendido eléctrico integrado

- 1** Presione la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido (⚡), el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte la perilla y regule la flama girándola.

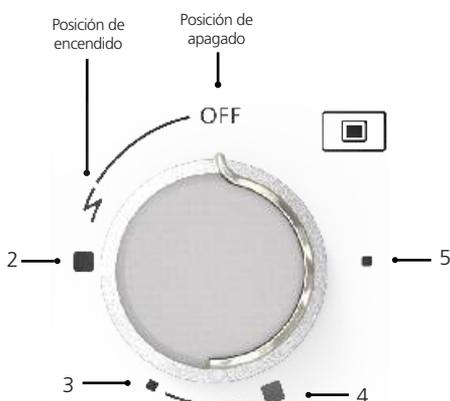


Secuencia de encendido de quemador Triple Ring Pro

La perilla del quemador triple anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente el quemador central o los tres anillos de flama al mismo tiempo. La secuencia de encendido es:

Nota: Tomar en cuenta si su estufa maneja encendido electrónico con botón o integrado.

- 1** Verifique que la perilla esté en posición de apagado y que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2** Presione y gire a la zona de encendido del quemador (⚡) el cuál enciende el quemador central a potencia máxima
- 3** Al girar la perilla al segundo tope, se regulará la flama del quemador central hasta potencia mínima.
- 4** Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los tres aros de flama en potencia máxima
- 5** Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama de los 3 aros hasta potencia mínima.



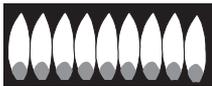
⚠ EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, DURANTE LA OPERACIÓN NORMAL DE SU ESTUFA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN FÓSFORO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO, TOMÉ PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

⚠ LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR A FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

Consideraciones para un funcionamiento correcto de quemadores.

- Al utilizar un comal, siempre regule el quemador a flama baja.
- No coloque pocillos de cocinado en las esquinas del comal, ya que se puede derramar el contenido y apagar la flama del quemador.
- Las flamas de los quemadores de horno deben revisarse con la puerta del horno cerrada para revisar apropiadamente sus características.
- Verifique que su tanque de gas no se esté terminando ya que éste genera puntas amarillas en las flamas del quemador.

NOTA: Si las flamas de los quemadores se ven como en (A), entonces se requiere de ajustar de nuevo el regulador de aire. Unas flamas normales deben lucir como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal notar un poco de puntas amarillas en los conos exteriores.



A. Flamas amarillas
Se requiere ajustar quemador



B. Puntas amarillas en conos exteriores (Normal en gas GLP)



C. Flamas suaves y azules (Normal para gas Natural)

Encendido del horno.

Antes de encender el horno, retire todos los materiales de empaque que protegen la cocina y a la cavidad del horno, verifique que no existan utensilios ajenos al cocinado dentro de la cavidad del horno.

Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un “olor” extraño. Este olor es normal las primeras veces.

Mientras su horno se calienta, la temperatura interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, lo cual es normal.

Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir el aire húmedo.

Encendido de horno eléctrico botón

(Ver tabla de características)

La perilla del horno indica las temperaturas posibles a regular de manera gráfica en el panel de control. Siga las siguientes instrucciones:

- 1 Verifique que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno
- 3 Empuje la perilla de horno y gírela hasta la posición de encendido (⚡), el quemador del horno encenderá a los pocos segundos.
- 4 Continúe presionando la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
- 5 Verifique que el quemador efectivamente haya encendido y entonces suelte la perilla.
- 6 Observe la flama por el orificio central del piso del horno.
- 7 Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
- 8 En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.



Luz de horno

(Ver tabla de características)

Su equipo puede estar preparado con un botón para encender la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de foco.

Encendido luz
horno



Encendido de horno con control digital

(Ver tabla de características)

Su equipo puede estar preparado con un control digital donde se pueden controlar todas las funciones del horno como luz, limpieza, hora, bloqueo y funciones como asar, hornear y hornear con convección.

Para encender el horno, siga las siguientes instrucciones.



- 1 Localice en el panel de control el símbolo y presiónelo.
- 2 Seleccione la función de horno que necesita (asar, hornear u horneado con convección)
- 3 Con el símbolo + aumente la temperatura presionándolo hasta llegar a la temperatura deseada.
- 4 Para ajustar su temperatura presione + hasta llegar a la temperatura adecuada.
- 5 Para prender o apagar la luz del horno, presione sobre el icono cada vez que necesite.

Nota: Para la operación de otras funciones en el control, refiérase a la sección “Control digital para horno” en pagina 26”.

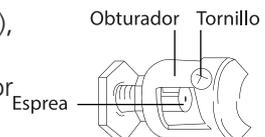
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si éste quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector, podrá observar directamente las flamas del quemador del horno.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules y 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.



Características de la estufa

Usted puede hacer uso de las siguientes características de su estufa.

Perfect Cook

La tecnología Perfect Cook en horno cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado que facilita la limpieza. Material de baja porosidad que evita que los residuos de alimentos se adhieran con fuerza, para limpiarlos más fácilmente.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Quemador Fast Cook

Su mejor aliado para hervir agua, freír y cocinar grandes cantidades de alimentos. Su potencia le permite ahorrar tiempo. Se recomienda utilizar recipientes de al menos 20 cm de diámetro.

La tapa del quemador Fast Cook cuenta con una grabado en alto relieve para identificar el quemador

con la función. El ícono también se encuentra en la perilla correspondiente para facilitar su identificación y uso.



Quemador Triple Ring Pro

Su estufa cuenta con un nuevo quemador con tres aros de flama, dos quemadores en uno, permite cocinar en recipientes muy pequeños sólo con el quemador central o en recipientes medianos y grandes con los tres aros de flama, permite tener una mejor distribución del calor, eficiencia y ahorro del tiempo.

Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La tapa grande tiene la leyenda "ESTE LADO HACIA ABAJO" utilícela como guía, la tapa pequeña deberá colocarse con el área más plana hacia abajo. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las otras bujías.



Nota: Al momento de la limpieza de su estufa, ponga atención en no golpear/dañar la bujía.

TEON

(Ver tabla de características)

Recubrimiento para cubiertas de acero inoxidable que protege del amarillamiento de la cubierta por la exposición del calor, así como facilitar la limpieza de la misma, manteniendo su estufa por más tiempo.

- 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.



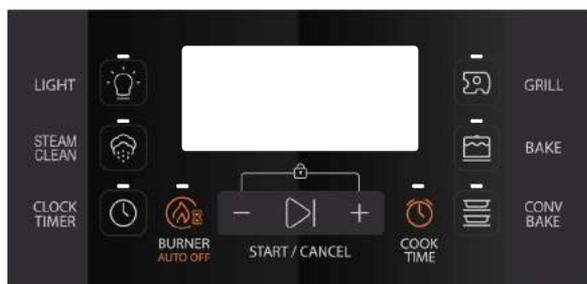
Nota: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

Gas on glass

(Ver tabla de características)

La cubierta negra de cristal debe tener un cuidado especial de limpieza con un trapo humedecido en agua tibia y jabonosa; enjuagándola con agua limpia y secándola inmediatamente con una franela.

Control digital para horno



Permite seleccionar de manera sencilla y práctica entre diversas funciones de cocinado (hornear, hornear convección, asar), funciones de tiempo (hora / timer, horno apagado automático), quemador de apagado automático y luz de horno.

Light-Luz

Enciende y apaga la luz dentro del horno.

Para activar la luz:

Presione el ícono  para apagar la luz presione el ícono nuevamente.

La luz se activa automáticamente al abrir la puerta del horno.

Termómetro de carnes -Meat Probe

Permite monitorear la temperatura interna de la carne mientras se hornea para controlar de manera más exacta el término de cocción, independientemente del tamaño de la pieza que se esté cocinando.

Tabla de temperaturas internas y términos de cocción de carnes sugerida:

Término de cocción	Temperatura	Tipo de carne
Término inglés	51°C	Res, cordero, ternera, atún, marlín, pez espada
Término medio	62°C	Res, cordero, ternera, pescados
Término 3/4	71°C	Res, cordero, ternera, cerdo
Término bien cocido	72°C	Carne molida de res
	76°C	Res, cordero, ternera, cerdo, pescados, piezas de aves
	80°C	Aves completas

Para utilizar el termómetro de carnes:

- 1 Precaliente el horno, utilizando la función de hornear o hornear convección.
- 2 Inserte el termómetro dentro del alimento.
 - a. Inserte al menos 75% de la aguja metálica del termómetro dentro del alimento.
 - b. Asegúrese que la punta de la aguja esté ubicada en el centro geométrico del alimento.
- 3 Abra la puerta del horno y con cuidado introduzca el alimento.
- 4 Conecte el termómetro al horno ubicado en la esquina superior 
- 5 En su control aparecerá la leyenda "meat temp".
- 6 Defina la temperatura interna del alimento, de acuerdo al término de cocción deseado, utilizando las teclas - y +. (Vea Tabla de temperaturas internas y términos de cocción).
- 7 Confirme su selección con la tecla iniciar. 

El horno se apagará automáticamente cuando el alimento alcance la temperatura interna seleccionada.

- Abra la puerta del horno y desconecte el termómetro.
- Retire el alimento del horno y remueva el termómetro.

¡Disfrute su alimento!

-Si el termómetro es desconectado, esta función quedará cancelada y el horno se apagará.

Nota: Para evitar daños en el sensor, cuando usted no lo utilice, retírelo del horno.

Configuración de hora- Clock timer

Cuando se conecta la cocina por primera vez, le permite fijar la hora del día.

Mientras no haya una función activa, la hora se mostrará en el display.

- 1 Presione durante 3 segundos el icono de hora. 
- 2 Utilizando los botones - y + defina la hora en formato de 12 hrs (am/pm), confirme presionando el icono de iniciar 
- 3 Utilizando los botones - y + defina los minutos, confirme presionando el icono de iniciar 

Timer-Cronómetro

Durante la preparación de alimentos, esta función le permite acceder a un cronómetro de cocina para monitorear el tiempo de cocción de los alimentos, emitiendo un sonido al concluir el tiempo seleccionado. Para utilizar el timer:

- 1 Presione el ícono de timer. 
- 2 Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos que desea que cuente el timer. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 minutos en 5 minutos para definir el tiempo más rápido. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos de manera automática.
- 3 Confirme presionando el ícono de iniciar. 

Al finalizar el tiempo definido en el timer, se emitirá un sonido de confirmación que indica que el tiempo ha concluido. Para apagar el sonido, presione el botón de cancelar.

Burner Auto Off-Quemador de apagado automático

Le permite programar de manera segura y confiable en cuánto tiempo desea que se apague el quemador, gracias a su sistema de corte de flujo de gas y sensor de flama; permitiéndole aprovechar mejor su tiempo. Para programar el quemador de apagado automático:

- 1 Encienda el quemador frontal izquierdo marcado con el símbolo de esta función. 
- 2 Ajuste el nivel de la flama en la que desea mantener cocinando sus alimentos.
- 3 Presione el botón  de quemador de apagado automático.
- 4 Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos, en que desea que el quemador se apague. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 minutos en 5 minutos para definir el tiempo más rápido. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos de manera automática.
- 5 Confirme presionando el ícono de iniciar. 

Al finalizar el tiempo programado, el quemador se apagará cortando el flujo de gas automáticamente, emitiendo un sonido de confirmación. Para volver a utilizar el quemador, regrese la perilla a su posición inicial.

Grill-Asar

Asador eléctrico ubicado en el techo del horno, que le permite dorar, asar y gratinar alimentos. Es recomendable colocar los alimentos en los niveles superiores de las parrillas para acercar al alimento a la fuente de calor. Cuenta con dos potencias de cocinado, alta y baja, que le permite regular la intensidad de calor de acuerdo al alimento que esté preparando.

Es recomendable precalentar el asador durante al menos 5 minutos y revisar constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

Para utilizar la función asar :

- 1 Presione el botón  asar una vez para seleccionar la potencia alta y dos veces para la baja. En el display se muestra la potencia seleccionada.
 - 2 Confirme presionando el botón de iniciar para encenderlo. 
 - 3 Con cuidado abra la puerta y coloque el alimento dentro del horno.
 - 4 Cuando el alimento esté listo retire del horno.
 - 5 Presione el botón de cancelar para apagar el asador. 
-  **Advertencia: No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar grandes daños.**

Bake-Hornear

Función de horneado tradicional, donde el aire es calentado por el quemador debajo del piso y circula de manera natural por la cavidad para cocinar los alimentos. Función ideal para toda clase de pasteles, tartas, panes, pastas y vegetales.

Para utilizar la función hornear:

- 1 Presione el botón de hornear. 
- 2 En el display se muestra 180°C por ser la temperatura más común para hornear. Al terminar el precalentamiento se activará una alarma indicando que ya se puede
- 3 Si necesita modificar, utilice los botones - y + para ajustar la temperatura de horneado.
- 4 Confirme presionando el botón de iniciar. 

El display muestra el incremento de la temperatura del horno hasta llegar a la temperatura seleccionada y se emite un sonido de confirmación para que coloque el alimento dentro del horno.

Conv Bake-Hornear convección



El ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente de manera uniforme a través de toda la cavidad del horno, ayudando a que los alimentos sean cocinados más uniformemente y con frecuencia, en menos tiempo que con el horneado tradicional.

Es ideal para hornear alimentos en dos niveles diferentes de parrilla al mismo tiempo, como galletas, alimentos de gran volumen como pavo, o pierna, o alimentos que queremos que queden crujientes, como pizza.

Al utilizar la función hornear convección, el control electrónico ajustará de manera automática la temperatura del horno del horneado regular a las temperaturas de horneado con convección.

Para utilizar la función hornear convección:

- 1 Presione el botón de hornear convección. 

- 3 Confirme presionando el botón de iniciar. 

En el display se muestra 180°C por

- 2 ser la temperatura más común para hornear. Si necesita modificar, utilice los botones - y + para ajustar la temperatura de horneado.

Steam Clean-Limpieza en horno



Esta función consiste en un ciclo de limpieza asistido por vapor dentro de la cavidad del horno. El vapor generado dentro de la cavidad, debilita las manchas y salpicaduras adheridas a las paredes del horno, facilitando el proceso de limpieza. Antes de iniciar asegúrese que su tapa de cristal este abierta y siga estos pasos:

- 1 Presione el ícono de limpieza. Aparecerá la leyenda "add water" en el control. 

- 4 Pasados 5 minutos aparecerán dos leyenda "end" y "cancel" con una alarma sonora de fin de ciclo.

- 2 Abra la puerta en horno y deposite 120ml (1/2 de taza) de agua destilada y/o desmineralizada como lo indica la serigrafía en el piso del horno.

- 5 Al escuchar la alarma, la puerta podrá abrirse; deberá esperar a que pasen 30 segundos para poder empezar el procedimiento de limpieza. Use un guante para horno y con un paño/ espoja húmeda limpie la superficie de la cavidad. Evite el uso de fibras de metal ya que rayan la cavidad.

- 3 Cierre la puerta del horno y presione el botón  el foco se encenderá automáticamente indicando que el proceso de limpieza ha iniciado.

Nota: Durante el proceso de limpieza, el vapor generado en el horno puede empañar su tapa de cristal (capelo) lo cual es normal. (Ver tabla de características).

Cook Time-Horno de apagado automático



Le permite programar de manera segura y confiable en cuánto tiempo desea que se apague el quemador del horno, permitiéndole aprovechar mejor su tiempo.

Para utilizar la función de horno de apagado automático:

- 1 Encienda el horno en cualquiera de las dos funciones (horno y horno convección). Espere a que el horno se precaliente.
- 2 Cuando el horno alcance su temperatura seleccionada, el display mostrará la temperatura y emitirá un sonido de confirmación. Con cuidado abra la puerta y coloque el alimento en el horno.
- 3 Presione el botón de horno de apagado automático. 
- 4 Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos, en el que se desea que el horno se apague. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 en 5 minutos. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos automáticamente.
- 5 Confirmar presionando el botón de iniciar. 

3 Presione el botón de horno de apagado automático. 

Función bloqueo



Permite bloquear todas las funciones del control digital, de gran utilidad para limpiar o para evitar que los niños lo activen. Se recomienda mantener bloqueado el control digital cuando no vaya a ser utilizado, esto para evitar encender funciones de manera involuntaria.

Para utilizar la función bloqueo:

- 1 Presione al mismo tiempo los botones - y + durante 3 segundos.
- 2 Se emite un sonido de confirmación y en el display aparece el ícono de candado.
- 3 Para desbloquear, presione al mismo tiempo - y + durante 3 segundos nuevamente. Se emite un sonido de confirmación y desaparece del display el ícono del candado.

Cancelar funciones activas

Existen dos formas:

- 1 Presionando el ícono  se cancelarán todas las funciones activas en ese momento.
- 2 En caso de tener 2 funciones activas y sólo se quiera cancelar una, presione el ícono de la función a cancelar por 3 segundos. La otra función se mantendrá activa.

Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

Limpieza y cuidado general

El cuidado y limpieza de su estufa son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio.

 SI SU ESTUFA TIENE ENCENDIDO ELECTRÓNICO, DESCONÉCTELA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA DE SUS PARTES. NO USE SOSA CÁUSTICA O ALGÚN PRODUCTO QUE LA CONTENGA YA QUE ÉSTE PUEDE DAÑAR SERIAMENTE EL ACABADO.

Acabado exterior

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón.

Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

Capelo de cristal templado

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

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.

Limpieza de la cubierta superior de su estufa

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

1 Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.

2 Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

3 Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, recomendamos limpiarla después de cada uso.

En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas de acero.

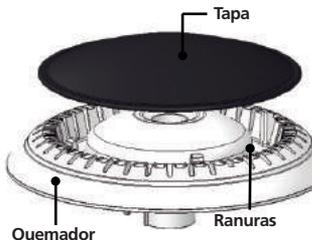
Parrillas superiores

Las parrillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la estufa. Remójelas en una solución de agua jabonosa que NO contenga abrasivos.

Quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

- 1 Colocar los quemadores boca abajo en un recipiente plástico y cubrir con vinagre blanco todas las zonas a limpiar.
- 2 Colocar 1 ½ cucharadita de bicarbonato de sodio por cada quemador que se encuentre en el recipiente y agregar el jugo de medio limón por quemador .
- 3 Generar pequeños movimientos circulares en cada uno de los quemadores para que la mezcla absorba correctamente y dejar reposar de 8 a 10 minutos.
- 4 Retirar los quemadores y lavar de manera FIRME con esponja y jabón líquido. Si la mancha persiste dejar reposar unos minutos más en la solución.



Nota: No esponga los quemadores a desengrasantes que contengan SOSA CÁUSTICA (hidróxido de Sodio).

Reemplazo de foco del horno

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

Orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

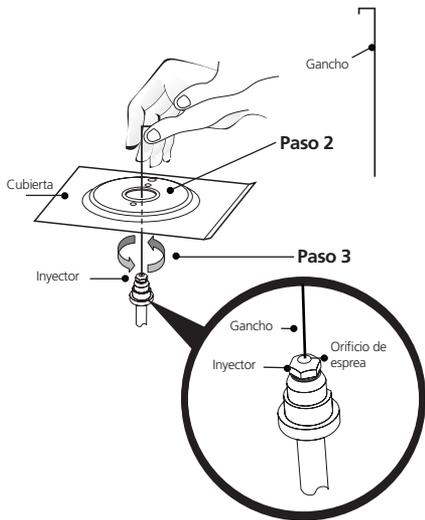
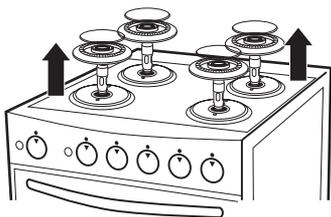
- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores. Su estufa incluye un gancho destapaespreas siga los siguientes pasos.

En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y siga éstas instrucciones:

- 1 Retire los quemadores de la cubierta.
- 2 Introduzca el gancho por el orificio de la cubierta hasta llegar al orificio del inyector.
- 3 Gire el gancho dentro del orificio de flujo de gas hasta destaparlo.
- 4 Retire el gancho y reinstale los quemadores sobre la cubierta. Pruebe las flamas.

Paso 1



Limpieza de horno

Para un mejor cuidado de su horno, todas las partes descritas a continuación se pueden limpiar con agua jabonosa y fibra suave.

Para mejores resultados siga las siguientes instrucciones:

- **Puerta de vidrio:** Posterior a la limpieza aplique limpiador líquido con un trapo húmedo sobre los vidrios retirando el excedente. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

⚠ NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA.

- **Parrillas del horno:** Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante.

- **Piso del horno:** En condiciones normales de limpieza use solamente agua jabonosa. En caso de derrames muy fuertes o en alto contenido de azúcar o ácido como salsas, jugos, jitomates, recurra a limpiadores abrasivos suaves ayudándose de fibras suaves para eliminar las manchas.

Recomendaciones de cocinado

Posiciones de alimentos en el horno

Notas:

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja el horno (Posición de la parrilla B).

Alimentos	Posición de Parrilla	Tiempo
Galletas	D	El indicado en la receta
Pasteles	C	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, pizza, papas y vegetales	B	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	A	

CUIDADO

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 cocina.
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), éste 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 cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.

8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la cocina.

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 cocina, 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 cocina.

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 cocina, 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. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.

18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.

19. Si llega 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 que el fuego se extinga por sí solo.

Uso de quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- Utiliza para cada quemador cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.



Quemador (Ø en tapa en mm)	Ø mín en recipientes (mm)	Ø máx en recipientes (mm)
Mediano (Ø =70)	120	220
Jumbo (Ø =104)	160	300
Triple Ring (Ø =136)	180	320
Tripe ring aro pequeño (Ø =43)	80	120
Potente(Ø =108)	180	230

Importante

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer válida esta garantía: la garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- El uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causas de descargas eléctricas
- Daños por uso de partes que no sean genuinas.
- Daños en el producto causados por su transportación, cuando este sea por cuenta del consumidor.
- Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza.
- Cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso.
- Daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad.

Diagramas eléctricos

Diagrama modelos IO7665, IO8075 e IO8085

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.

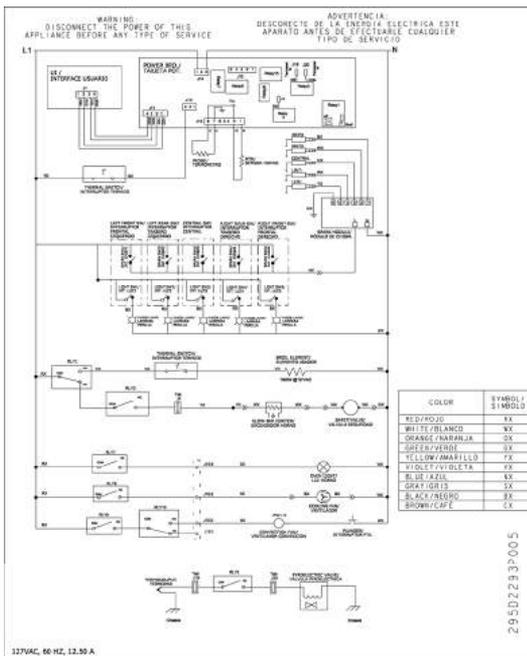


Diagrama IO8030

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.

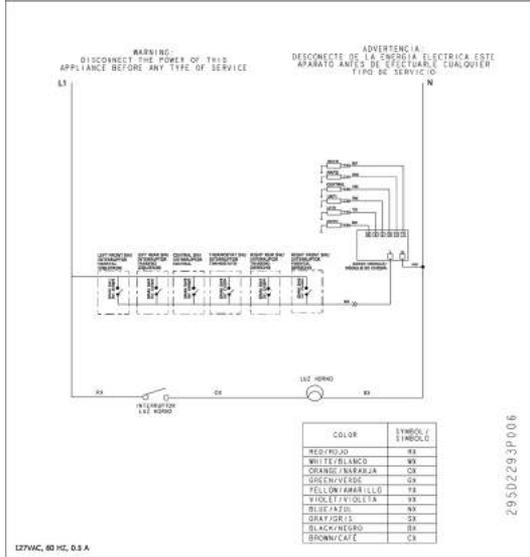
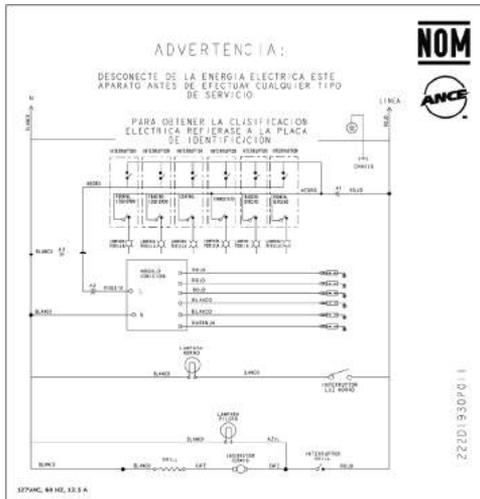


Diagrama IO8060



Instrucciones importantes de seguridad

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo. Instrucciones importantes de seguridad. Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:
- Si no ha sido operado de acuerdo con

el instructivo de uso proporcionado en Español.

- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

Advertencias

Esta estufa debe ser instalada únicamente por personal calificado.

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar esta estufa.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender esta estufa.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la cubierta. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje de la estufa sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para esta estufa se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).

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 en su manual de uso y cuidado.
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" en su manual de uso y cuidado.
	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.
El reloj no funciona	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
	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 Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados.
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 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 despidiera un olor extraño.
El idioma en la pantalla no coincide con el de los gráficos	Cambio involuntario de idioma	<p>Siga los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte su unidad de la corriente eléctrica y conecte nuevamente. 2. Presione el botón de "Luz" (Light) y "menos" al mismo tiempo durante 3 seg. 3. El control emite una alerta sonora y muestra la leyenda "ESP" (Español) o "ENG" (Inglés) según sea el idioma al que se hace el cambio.

Características por modelo

	IO7665
Características eléctricas	127 V / 60 Hz
Capelo de cristal	SI
Cubierta	Inoxidable TEON
Quemadores	2 Std + 1 J + 1 Pot Prog + 1 Triple Ring Pro
Perilla con iluminación	SI
Encendido de quemadores superiores	Eléctrico integrado
Encendido de horno	Automático (Control Digital)
Luz de horno	SI
Control digital	SI
Convección de horno	SI

	IO8030	IO8060
Características eléctricas	127 V / 60 Hz	127 V / 60 Hz
Capelo de cristal	SI	SI
Cubierta	Inoxidable	Inoxidable TEON
Quemadores	2 Std + 1 J + 1 Pot + 1 Triple Ring Pro	2 Std + 1 J + 1 Pot + 1 Triple Ring Pro
Perilla con iluminación	NO	SI
Encendido de quemadores superiores	Eléctrico integrado	Eléctrico integrado
Encendido de horno	Eléctrico con botón	Eléctrico con botón
Luz de horno	SI	SI
Control digital	NO	NO
Convección de horno	NO	NO

	IO8075	IO8085
Características eléctricas	127 V / 60 Hz	127 V / 60 Hz
Capelo de cristal	SI	NO
Cubierta	Inoxidable TEON	Gas on glass
Quemadores	2 Std + 1 J + 1 Pot Prog + 1 Triple Ring Pro	2 Std + 1 J + 1 Pot Prog + 1 Triple Ring Pro
Perilla con iluminación	SI	SI
Encendido de quemadores superiores	Eléctrico integrado	Eléctrico integrado
Encendido de horno	Automático (Control Digital)	Automático (Control Digital)
Luz de horno	SI	SI
Control digital	SI	SI
Convección de horno	SI	SI

**IMPORTADO FABRICADO
Y COMERCIALIZADO POR:**

México
LEISER S. de R.L. de C.V.
Carretera Federal 51 Km 110
Poblado Ojo Seco
(tramo Celaya - Salvatierra)
Celaya, Gto. C.P. 38158
RFC: LEI870520PG8
Teléfono: (461) 471.70.00 / 471.71.00

Argentina
Valentín Gómez 151, Haedo, Buenos Aires

Chile
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco 5711, piso 14,
oficina 1403, Las Condes, Santiago

Colombia
Mabe Colombia, S.A.S.
Carrera 21, no. 74-100,
Parque Industrial Alta Suiza,
Manizales, Caldas. U. A. P.: #141 de la DIAN

Ecuador
Mabe Ecuador,
Kilómetro 14 ½, Vía Daule, Guayaquil.
RUC: 0991321920001

Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares 320, torre A,
oficina 701, urbanización La Alborada,
Santiago de Surco, Lima
R. U. C.: 20293670600

Venezuela
Mabe Venezuela, C.A.
Av. Sanatorio del Ávila, urbanización
Boleita Norte, edificio La Curacao,
pisos 1 al 3, Caracas, zona postal 1060,
RIF: J-00046480-4

El mejor servicio directo de fábrica
respaldando las mejores marcas

serviplus®

serviciomabe
El especialista en línea blanca



**Para hacer válida la garantía del producto o solicitar un servicio,
llamar a los teléfonos TRADICIONAL o PREMIUM de acuerdo al
tipo de producto adquirido.**

LÍNEA PREMIUM

io mabe

(461) 471.72.00
(55) 532.91.304

serviciopremium@mabe.com.mx

Acapulco
Virgilio Uribe 26, Fraccionamiento Costa Azul
(entre Andrés Sufrend y Jaime Cook), 39850,
Acapulco (Guerrero).

Aguascalientes
Jardín del Encino 416, Lindavista, 20270,
Aguascalientes (Aguascalientes).

Cancún
Av. Miguel Hidalgo, reg. 92, manzana 47,
lote 10, 77516 Cancún (Quintana Roo).

Cd. Juárez
Porfirio Díaz 852, Exhipódromo, 32330,
Cd. Juárez (Chihuahua).

Cd. Victoria
21 Olivia Ramírez, 1333, Colonia Pedro J.
Méndez, 87040, Cd. Victoria (Tamaulipas).

Culiacán
Blvd. E. Zapata 1585 pte., Fraccionamiento
Los Pinos, 80120, Culiacán (Sinaloa).

Chihuahua
Av. Tecnológico 6107, Colonia Lagos,
31110, Chihuahua (Chihuahua).

Guadalajara
Av. Inglaterra 4120, Guadalajara Technology
Park, 45010, Zapopan (Jalisco).

Cabo San Lucas
Villas del Pacífico, manzana 9, lote 38,
Fraccionamiento Portales, 23473,
Cabo San Lucas (Baja California Sur).

León
Prolongación Juárez, 2830-B, Plaza de Toros,
37450, León (Guanajuato).

Mérida
Calle 22 #260 x 15 Colonia Altabrisa Carretas,
97130 Mérida (Yucatán).

México D.F. norte
Purépechas 28 esq. con calle de Mayas,
Colonia Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de
Juárez, Estado de México, 53150 (D.F.)

México D.F. oriente
Oriente 140-A, 189, 1. piso (esquina con
Norte 21), Colonia Moctezuma, 2.ª Secc,
15500, México (D.F.)

México D.F. sur
Av. División del Norte 3281, Colonia
La Candelaria, Coyoacán (entre Árbol
del Fuego y Pacífico), 04380, México (D.F.)

Monterrey
Camino a Tierra Blanca 3305, Parque
Industrial ADN Ciénega de Flores, 65550,
Ciénega de Flores (N.L.)

Monterrey sur
Av. Revolución 625, Colonia Jardín Español,
64820, Monterrey, (N.L.)

Piedras Negras
Daniel Fariás, 220 Nte., Buenavista,
26040, Piedras Negras (Coahuila).

Puebla
Calle 24 Sur 3532 (entre 35 y 37 Ote.),
Colonia Santa Mónica, 72540, Puebla
(Puebla).

Querétaro
Ejercito Republicano 121, Interior 1-A,
Col. Carretas, 76050, Querétaro, (Querétaro).

Reynosa
Calle Dr. Puig, 406 (entre Dr. Calderón
y Dr. González), Colonia Doctores,
88690, Reynosa (Tamaulipas).

San Luis Potosí
Eje 128, s/n. (esquina con Av. C.F.E.),
Zona Industrial del Potosí, 78090,
San Luis Potosí (San Luis Potosí).

Tampico
Venustiano Carranza, 502 Pte., Col. Centro,
89400, Cd. Madero (Tamaulipas).

Tijuana
Calle 17, 217, Libertad Parte Alta,
22300, Tijuana (Baja California).

Torreón
Blvd. Torreón-Matamoros, 6301 Ote., Gustavo
Díaz Ordaz, 27080, Torreón (Coahuila).

Veracruz
Paseo de Las Américas, 400, (esq. av. Urano),
Centro Comercial Plaza Santa Ana, Predio
Collado Botica, 94298, Boca del Río
(Veracruz).

Villahermosa
Calle Carlos Green, 119-C
(casi esq. con Av. Gregorio Méndez),
86100, Villahermosa (Tabasco).

Notas

Notas

Notas

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