

Manual de uso y cuidado

estufa de piso

io mabe

PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.

MODELOS IO7660, IO7666, IO7686, IO930, IO900

¡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 post-venta a través de Servicio mabe, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

Índice de contenidos

Información de seguridad	4-11
Uso y operación de quemadores superiores	12
Uso en caso de corte de corriente	12
Quemadores	12
Plancha o comal	14
Uso del horno	16
Controles del horno	16
Funciones especiales.....	18
Opciones	21
Configuraciones	22
Modo sabático	23
Modo de cocción	24
Recomendaciones para uso de utensilios	27
Papel de aluminio y protectores de piso de horno	27
Parrillas del horno.....	28
Cajón para asar.....	29
Ventilaciones de aire del horno	29
Guía de cocción.....	30
Cuidado y limpieza.....	31
Limpieza del horno	30
Limpieza de la superficie de cocinado	32
Limpieza de la puerta y el cajón	36
Mantenimiento	37
Consejos para la solución de problemas	39
Garantía.....	49

⚠ ADVERTENCIA: Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- **NO GUARDE NI USE GASOLINA U OTROS VAPORES INFLAMABLES Y LÍQUIDOS CERCA DE ESTE NI DE OTROS ELECTRODOMÉSTICOS.**
 - A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.**
 - B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO O ASADOR.**
 - C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.**
 - D) SI HUELE A GAS:**
 - **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.**
- SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL PROVEEDOR.**
- **LA INSTALACIÓN Y LAS REPARACIONES DEBERÁN SER REALIZADAS POR UN INSTALADOR CALIFICADO, AGENCIA DE SERVICIOS O PROVEEDOR DE GAS.**

Instrucciones generales de seguridad

⚠ ADVERTENCIA: Nunca use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIAS

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario. Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de estufas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.

⚠ ADVERTENCIAS

- Su estufa es enviada desde la fábrica para uso con gas natural.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la estufa a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Conecte la estufa en un tomacorriente con una conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la terminal redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres terminales correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use extensiones eléctricas con este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIAS

- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte la estufa y/o el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectado el centro de carga.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite rayaduras o impactos sobre partes metálicas o de vidrio. Hacer esto podrá producir causar daños en la apariencia, roturas de vidrio y riesgos de seguridad al usuario. No cocine en un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o corte.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde la estufa se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse en ninguna parte de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA: No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre la estufa - si los niños se trepan sobre la estufa para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del

horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.

- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la estufa. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

Mantenga los materiales inflamables alejados de la cocina (Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios)

⚠ ADVERTENCIAS

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa. La grasa del horno o sobre la estufa se podrá incendiar.

NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO CUBIERTAS DE MALLA DE ACERO.

- **PARA UNA MEJOR REFERENCIA CONSULTE LA SECCIÓN DE CONEXIÓN DE GAS.**



Manguera Plástico



Tubo de Cobre



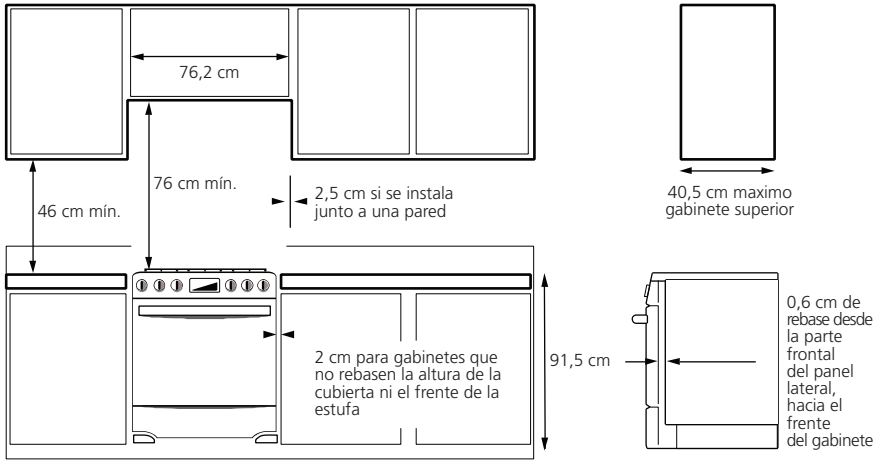
Tubo flexible
de acero

*El hacer caso omiso de estas recomendaciones dejará sin efecto la garantía del producto en caso de daños.

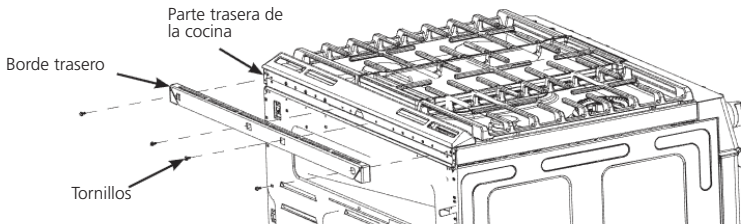
Dimensiones y espacios mínimos

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

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



Para todas las instalaciones, instale el borde trasero requerido en la parte trasera de la cocina con los 4 tornillos provistos (sólo para algunos modelos).



En caso de incendio, siga los siguientes pasos para evitar lesiones o la propagación del fuego

▲ ADVERTENCIAS

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

Instrucciones de seguridad de la parte superior de la estufa

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la estufa sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la estufa. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA: Nunca cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

⚠ ADVERTENCIA

- Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio cobertor en la base del horno. Estos pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

Instrucciones de seguridad del cajón para asar (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón para asar. El aluminio es un excelente aislante del calor y atraparé el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

Conexión de gas

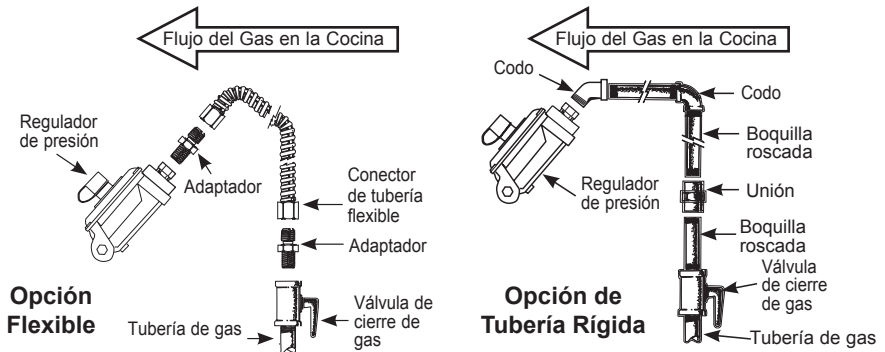
Asegúrese de que su hogar cuenta con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

⚠ ADVERTENCIAS

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

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.
3. Instale un adaptador de unión cónica macho de 1/2" a la rosca interna de 1/2" NPT en la entrada del regulador. Use una llave ajustable para sujetar el regulador, así evitara dañarlo.
4. Instale un adaptador de unión cónica macho de 1/2" a la rosca interna de la válvula, procurando evitar que la válvula de cierre no gire.
5. Conecte el conector de la tubería flexible al adaptador en la estufa, ubique la estufa en su posición final y conecte el otro extremo al adaptador en la válvula.
6. 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.
7. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.

Conexión del conector



⚠ ADVERTENCIAS

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

Uso y operación de quemadores superiores

En caso de corte de corriente

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

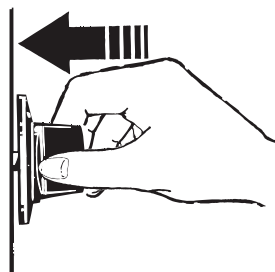
Encendido de un quemador superficial

⚠ ADVERTENCIA: Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Selección del tamaño de la llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grande para la olla.

Uso de los quemadores

NOTAS

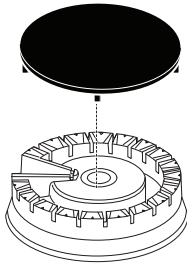
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador extra grande está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de POWER BOIL™, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo

Use este quemador para propósitos de cocción general. Olla de tamaño adecuado a las llamas.



Quemador Oval (algunos modelos)

Use este quemador para cocinar en la plancha.

Utensilio sobre la estufa

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que caliente de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de

forma de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para

uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la parte superior de la estufa

No use cualquier repuesto de parrilla para la parte superior de la parrilla con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la parrilla.

Cómo usar un wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la parrilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Use un wok con fondo plano



Plancha o comal

Riesgo de incendio

ADVERTENCIA

- Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.

- Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).

Uso de la plancha o comal de aluminio no adherente (en algunos modelos)

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente.

Precauciones de la plancha

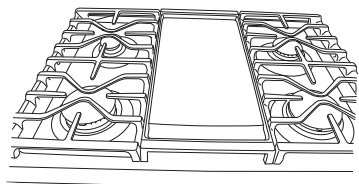
- No use aceite sobre la plancha durante periodos de tiempo prolongados. Es posible que se produzcan manchas permanentes y/o grietas.
- No sobrecaliente la plancha. Si el quemador de la plancha se deja en Hi (Alto) por un período de tiempo prolongado sin comida, esto podrá dañar la cobertura antiadherente.
- Use sólo utensilios de plástico, nylon o madera o herramientas de cocina SilverStone® para evitar que se arruine el recubrimiento.
- Nunca use cuchillos ni corte la comida sobre la plancha.
- No use utensilios de metal con puntas pronunciadas o extremos muy filosos que podrían dañar la superficie de la plancha.
- Guarde con cuidado para evitar ralladuras.
- No coloque la plancha en un horno microondas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio.

Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática. Hacer esto dañará la cobertura antiadherente. Para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar la plancha, consulte la sección de Limpieza de la Placa de Cocción de este manual.

Plancha de aluminio no adherente

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos Fritos	Bajo (Lo)
Hamburguesas	Med-Alto (Med-Hi)
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Med
Panquecas	Med-Bajo (Med-Lo)
Cómo Calentar Tortillas	Med-Bajo (Med-Lo)

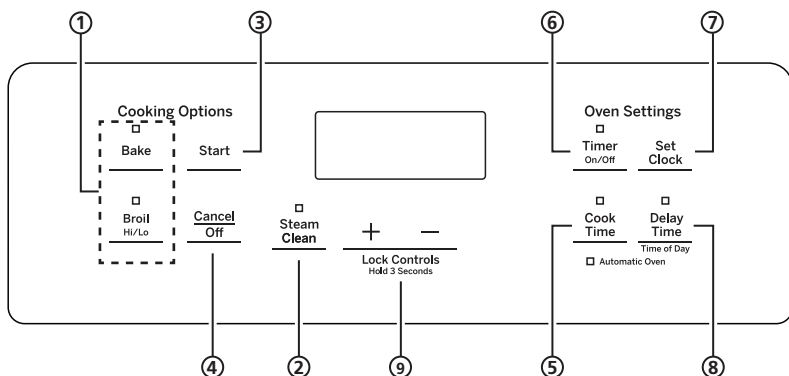
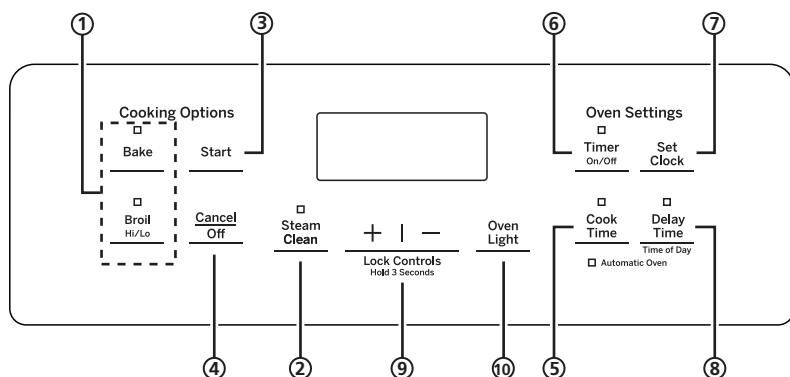


Coloque el comal sobre la parrilla superior

Uso del horno

Controles del horno

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación, para controles de horno similares a los indicados.



1. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales): Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: **Bake (Hornear)**, **Broil Hi (Asar Alto)** y **Broil Lo (Asar Bajo)**. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.strucciones

2. Clean (Limpieza) (en algunos modelos): Hay dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.

3. Start (Iniciar): Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.

4. Cancel / Off (Cancelar / Apagar): Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

5. Cook Time (Tiempo de Cocción): Cuenta el tiempo pantalla del reloj (en algunos modelos). Para configurar la pantalla del reloj (encendido/apagado), presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** (en algunos modelos) una vez. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección de Funciones Especiales para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla del reloj. Para configurar el tiempo del reloj, mantenga presionadas las teclas + y - durante 3 segundos o presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la pantalla esté titilando. Use las teclas + y - para ajustar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.

6. Timer (Temporizador): Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas + y - para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

7. Clock (Reloj): Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y presione **Start (Iniciar)**. Luego, presione la tecla **Cook Time (Tiempo**

de Cocción), y use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego, vuelva a presionar **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con **Traditional Bake (Horneado Tradicional)** y **Convection Bake (Hornear por Convección)**.

8. Delay Time (Tiempo de Retraso): Genera una demora cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Demora)** y use las teclas + y - para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Luego, presione la tecla del modo de cocción deseado, use las teclas + y - para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**. Una vez presionada la tecla **Start (Iniciar)**, también puede ser programado un tiempo de cocción, si lo desea. Una vez que **Delay Time (Tiempo de Demora)** fue programado, la hora de inicio configurada para el horno será mostrada hasta que la hora sea alcanzada. Luego, tanto el tiempo de cocción (si es programado) o la temperatura serán mostrados. **Delay Time (Tiempo de Retraso)** sólo puede ser usado con **Traditional Bake (Horneado Tradicional)**, y los modos de **Clean (Limpieza)** (en algunos modelos).

NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción.

La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

9. Lock Controls (Controles de Bloqueo) (en algunos modelos): Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionadas las teclas + y - durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel / Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

10. Oven Light (Luz del horno) (en algunos modelos): Enciende o apaga la luz del horno.

Funciones especiales (en algunos modelos)

Su cocina cuenta con varias funciones especiales diferentes. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales:

- Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) al mismo tiempo durante tres segundos.
- "SF" aparecerá en la pantalla.
- Para acceder a instrucciones sobre cómo seleccionar diferentes funciones, consulte más abajo la sección que corresponde al interés o la función especial.
- Cuando el cambio haya sido realizado, presione la tecla Start (Iniciar) para guardar el cambio y salga de las funciones especiales.

Ajuste de la temperatura del horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta cada modo de cocción excepto el de asar.

Luego de ingresar el menú de funciones especiales, presione la tecla **Bake (Hornear)** para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y - 35. Use las teclas + o - para configurar el ajuste de temperatura deseado. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

Apagado automático de 12 horas y modo sabático

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. El apagado automático de 12 horas puede estar en "on" (encendido) o en "off" (apagado). Para acceder a detalles sobre la opción "sab", consulte la sección de Modo Sabático. Ingrese al menú de funciones especiales, como se detalla más arriba y de forma repetida presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione de forma repetida la tecla **Clock Time (Configurar Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración.

Pantalla del Reloj (en algunos modelos)

Esta función especifica si la hora del día es exhibida. La pantalla del reloj puede estar en "on" (encendida) o en "off" (apagada). Si su modelo cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección Oven Controls (Controles del Horno) para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** para visualizar la configuración actual. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** nuevamente para cambiar la configu-

ración. Presione la tecla Start (Iniciar) para guardar la configuración de la pantalla.

Incrementar / Reducir la Velocidad

Una configuración (por ejemplo: temperatura) puede ser ajustada de forma rápida manteniendo presionada la tecla + o la tecla -. Para ajustar el incremento/ reducción de la velocidad, ingrese al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla + para incrementar la velocidad o presione la tecla - para reducir la velocidad. Las configuraciones varían entre 1 (más lenta) y 5 (más rápida). Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de velocidad.

Modo Sabático

La función del modo sabático cumple con los estándares establecidos por Star K. Sólo se pueden realizar el horneado continuo o por tiempo en el modo sabático. Todos los tonos están desactivados en el modo sabático; sin embargo, la luz del horno no está desactivada, de modo que la misma debe ser desactivada para asegurar que no se encienda cuando la puerta sea abierta. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

Configuración del Modo Sabático

Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. "SF" aparecerá en la pantalla. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que "SAb" aparezca en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. Si su modelo no cuenta con la tecla **SetClock (Configurar Reloj)**, entonces presione la tecla **CookTime (Cocinar por Tiempo)** hasta que "SAb" aparezca en la pantalla y luego presione **Start (Iniciar)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. ahora pueden ser configurados el horneado continuo o el horneado por tiempo, como se detalla más adelante.

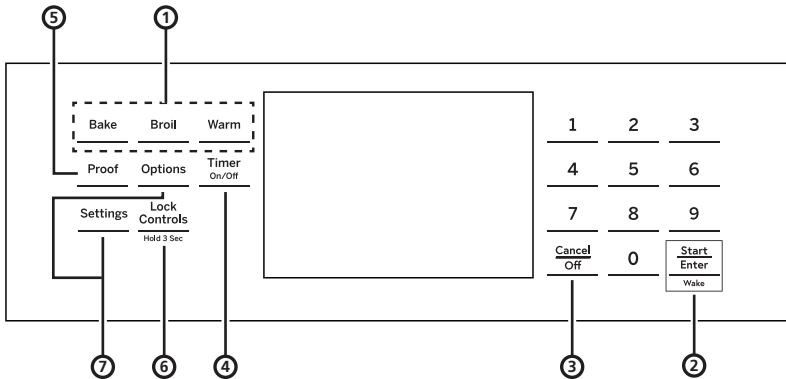
Inicie un Horneado Continuo

Presione **Bake (Hornear)** si desea una temperatura diferente a 350°F; luego presione las teclas + o - para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Luego de una demora, un segundo corchete "]" [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Ajuste de temperatura

Presione **Bake (Hornear)**, luego presione las teclas + o - para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Un termómetro para horno puede ser usado si cierta indicación de configuración de temperatura es deseada.

Modos de cocción para controles de horno similares al indicado.



Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación, para controles de horno similares a los indicados.

1. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):

Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: **Bake (Hornear)**, **Broil Hi (Asar Alto)** y **Broil Lo (Asar Bajo)**. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

2. Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):

Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. **NOTA:** Si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.

3. Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):

Cancela TODAS las funciones del horno, excepto el reloj, el temporizador y el cajón para calentar.

4. Timer (Temporizador):

Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos.

Presione la tecla Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

5. Proof (Leudar):

El modo Proof mantiene un ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

6. Lock Controls (Controles de Bloqueo):

Bloquean el control que al presionar las teclas no se activen los controles. Presione la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel / Off (Cancelar / Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

7. Options (Opciones) y Settings (Configuraciones): Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús. Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione

la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla Options (Opciones) Settings (Configuraciones) nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones y Modos de Cocción.

Opciones (Options) (en algunos modelos)

La tecla de opciones abre un menú con más modos de cocción cuando el horno está apagado. Abre un menú con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla Options (Opciones) nuevamente.

Primero deberá seleccionar un modo (hornear) y luego seleccionar Options (Opciones) para acceder a las siguientes funciones.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use la tecla numérica para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**. Esto sólo puede ser usado con la función **Bake (Hornear)**.

Delay Time (Tiempo de Atraso)

Genera un atraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado.

Presiona la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Atraso)**. Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/enter (Iniciar/Ingresar)**. La función **Delay (Atraso)** está disponible en todos los modos.

NOTA: Al usar la función Delay Time (Tiempo de Atraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

Configuraciones (Settings) (en algunos modelos)

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (Off) (Apagado).

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción 12/24 u **On/Off (Encender/Apagar)**.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

Advertencia:

Es posible que su control electrónico de su horno despliegue algunas leyendas de "wifi" o "bluetooth", hacer caso omiso, estas funciones no están habilitadas en estos modelos que menciona este manual.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). No modifica los modos Proof (Leudar) o Cleaning (Limpieza). Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)**.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la Versión del Software.

Modo sabático (en algunos modelos)

La función de modo sabático cumple con los estándares establecidos por Stark K. Algunos de estos estándares que serán observados por el consumidor incluyen la desactivación de los tonos, la desactivación de las luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en relación a los cambios en la pantalla. Sólo el horneado continuo y el horneado por tiempo están permitidos en el modo sabático. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

Configuración del modo sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo pueden ser configurados.

Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. (Para hornos dobles, permite utilizar el horno superior. Si se desea usar el Horno inferior, presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (hornear).
2. Si la temperatura deseada es 350°F, presione **Start / Enter (Iniciar / Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start / Enter (Iniciar / Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "]" [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Temperatura (°F)	1	2	3
	200	250	300
Tiempo (horas)	4	5	6
	325	400	2h
	7	8	9
	2.5h	3h	3.5h
	<u>Cancel</u>	0	<u>Start</u>
	Off		Enter
	Lock Controls Hold 3 Sec		
	4h		

1 = 200°F, 2 = 250°F, 3 = 300°F, 4 = 325°F, 5 = 400°F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

Ajuste de Temperatura

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)** (o presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego bake (Hornear) para usar las teclas numéricas de 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**.
2. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar los cambios de temperatura.

Inicie un Horneado por tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350°F, use las teclas numéricas de 6

a 0 para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350°F, use las teclas numéricas de 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.

3. Presione **Start / Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Luego de una demora, un segundo corchete "]" ["] aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]" ["]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

Modo de cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando. **NOTA:** Retire las parrillas del horno y/o del cajón para asar para un precalentamiento más rápido, una mayor eficiencia, y un óptimo rendimiento.

Bake (hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa calor sólo desde el quemador inferior. Al preparar comidas horneadas tales como pasteles, galletas y masas, siempre precaliente el horno antes de insertar la comida. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan recomendaciones, centre la comida en el horno. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**

Salir del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo.

1. Presione **Cancel / Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** hasta que se muestre **Sabbath Mode off (Modo Sabático apagado)**.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a Sabbath Mode (Modo Sabático) cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso cuando haya estado en un ciclo de horneado en el momento del corte de corriente.

use las teclas + y - para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**.

Broiling modes (modo para asar)

Siempre ase con las puertas del horno principal y del cajón para asar cerradas. Tenga cuidado al asar en parrillas de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de las parrillas para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deben asar en una parrilla con una posición más baja o usando el modo Broil Lo (Asar Bajo).

Broil Hi (asar alto)

El modo Broil Hi (Asar Alto) usa calor intenso del quemador superior para asar las comidas. Use la función **Broil Hi (Asado Alto)** para cortes más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla Broil (Asar) dos veces y luego presione Start (Iniciar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Warm (Calentar)

Los modos para calentar fueron diseñados para mantener calientes las comidas cocinadas. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crocantes. No use la función Warm para calentar comida fría.

Se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas.

Frozen Snacks (Refrigerios Congelados)

Los modos Frozen Snacks (Refrigerios Congelados) fueron diseñados para cocinar comidas congeladas tales como medallones de papa, papas fritas, y refrigerios congelados

y aperitivos similares. La mayoría de las comidas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla acceder a este modo.

Use la función Frozen Snacks (Refrigerios Congelados en un Solo Estante) cuando cocine refrigerios en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente el iniciar el modo.

Use la función Frozen Snacks Multi (Refrigerios Congelados en Múltiples Estantes) cuando cocine refrigerios congelados en dos estantes simultáneamente. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes.

Frozen Pizza (Pizza Congelada)

Los modos de Frozen Pizza (Pizza Congelada) fueron diseñados para cocinar pizzas congeladas. La mayoría de las pizzas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use la función Frozen Pizza Single (Pizza Congelada en un Estante) cuando cocine en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use el modo Frozen Pizza (Pizza Congelada) al cocinar en dos estantes de forma simultánea. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes.

Baked Goods (Productos Horneados)

El modo Baked Goods (Productos Horneados) fue diseñado para cocinar tortas, panes, galletas, y comidas similares en un solo estante. Este modo fue diseñado para brindar un dorado superior más leve y un mejor volumen. Algunas comidas podrán requerir tiempos de cocción más prolongados en relación a cuando se cocina en el modo de horneado tradicional. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Baked Goods (Productos Horneados)** y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Proof (Leudar)

El modo Proof (Leudar) mantiene un ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Si el horno está demasiado caliente, el modo Proof (Leudar) no funcionará y la pantalla mostrará "Horno demasiado caliente para Leudar". Para obtener mejores resultados, cubra la masa mientras realiza el leudado y haga un control a tiempo para evitar un leudado excesivo. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Proof (Leudar)**, y luego siga las instrucciones en pantalla o presione la tecla Proof (Leudar) (en algunos modelos) para acceder a este modo.

⚠ PRECAUCIÓN: No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener comidas a temperaturas seguras.

Recomendaciones para uso de utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25° F la próxima vez.

- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en pasteles y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Papel de aluminio y protectores de piso de horno

⚠ ADVERTENCIA: No use ningún tipo de aluminio o protector para cubrir el piso de horno. Estos objetos pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos objetos no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre una parrilla inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente la parrilla de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Parrilla del horno

Posiciones de las parrillas

Su horno cuenta con seis posiciones de parrillas en el horno principal. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de las parrillas para diferentes tipos de comidas. Se ajusta una parrilla en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo una parrilla a una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples recipientes y en múltiples niveles de parrillas, asegúrese de que haya suficiente espacio entre los recipientes para que fluya el aire. Esto puede mejorar la cocción haciéndola más uniforme.

Retiro y reemplazo de las parrillas de horno

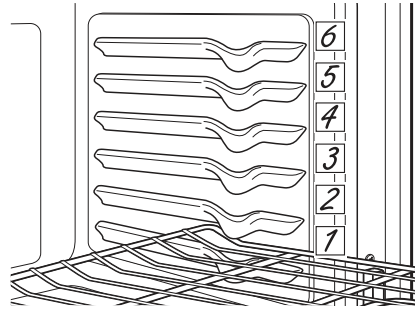
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.

Para retirar una parrilla, jale hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

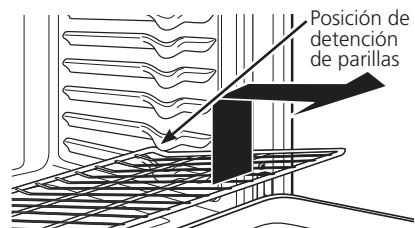
Para reemplazar una parrilla, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de las parrillas. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye la parrilla y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

Es posible que resulte difícil deslizar las parrillas, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de las parrillas y/o sobre los soportes de la parrilla.

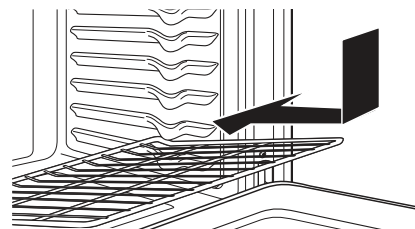
NOTA: Retire las parrillas en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Posición de las parrillas



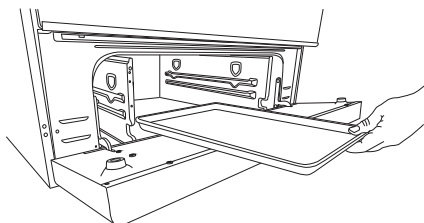
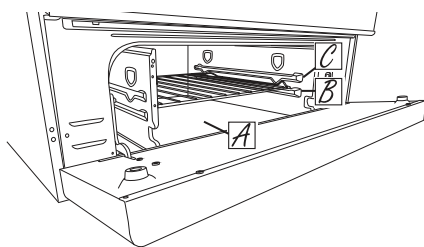
Retiro de las parrillas



Reemplazo de las parrillas

Cajón para asar (en algunos modelos)

Para un mejor asado, use la posición de las parrillas que coloque la comida más cerca del calentador para asar. Mueva la comida hacia abajo y use el modo Broil Lo (Asar Bajo) para una mejor preparación/ menor asado. En las posiciones B y C, la charola para asar (en algunos modelos) o las parrillas (en algunos modelos) se apoya sobre los soportes laterales del cajón. En la posición inferior (A), los utensilios se apoyan directamente sobre la parte inferior del cajón. Tenga cuidado de no tocar la puerta interna al colocar y retirar la comida de la parte inferior del cajón.

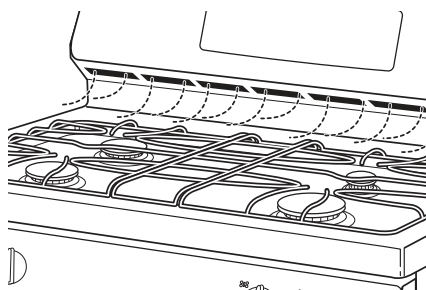


Al colocar los utensilios sobre los soportes de la parrilla o la parte inferior del cajón, utilice la orientación desde adelante hacia atrás para una más fácil ubicación y una mejor cobertura.

Ventilaciones de aire del horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



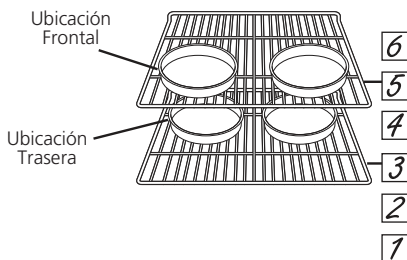
Guía de cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Pasteles con capas, pasteles rectangulares, rosas, panecillos, pan rápido en una sola Parrilla	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Pasteles con capas* en Múltiples Parrillas	Hornear Hornear por Convección	3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Pasteles de grasa (pastel de ángel)	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en una sola Parrilla	Hornear	3 o 4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear por Convección Hornear	2 Estantes – 3 y 5 3 Estantes – 2, 4 y 6	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Res y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6 o C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos asada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Filetes y Chuletas	Asar Alto	6 o C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos asada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Dorados	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use un recipiente plano, tal como una bandeja para asador. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use un recipiente plano, tal como una bandeja para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	4 o 8	Si se empanizó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	4 o 8	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos asada y más arriba para asar/dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use un recipiente plano tal como una bandeja para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use un recipiente plano tal como una bandeja para asar.
Pescado	Asado Bajo	6 o C (Grosor de 1/2 pulgada o menos) 5 o B (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en una sola Parrilla	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Parrillas	Hornear Hornear por Convección	3 y 5 2, 4 y 6	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

*Al hornear capas de pastel a la vez, tambalee las ollas como se muestra a la derecha, de modo que no quede una encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.

NOTA: Retire las parrillas bajo desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Cuidado y limpieza

Limpieza del horno

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte del horno.

Interior del horno

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Limpieza manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Limpieza con modo Steam Clean (solo algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN: Durante el ciclo de limpieza con vapor, la parte inferior del horno se vuelve lo suficientemente caliente como para ocasionar quemaduras. Espere hasta que el ciclo esté terminado (30 minutos) antes de limpiar las superficies internas del horno. Si esto no se cumple, se podrán sufrir quemaduras.

La estufa estará a temperatura ambiente antes de comenzar el ciclo de Steam Clean (Limpieza de Vapor). Si el horno está demasiado caliente, en la pantalla se visualizará "Hot" (Caliente) y el ciclo no se activará hasta que el horno se enfríe.

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre y trabe la puerta (en algunos modelos).
5. Presione la tecla Clean (Limpiar) y luego presione Start (Iniciar).

No abra la puerta durante los 30 minutos del ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor), ya que esto reducirá el rendimiento de la limpieza. Al finalizar el ciclo Steam Cycle (Limpieza con Vapor) y/o al abrir la puerta, absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad sobre las paredes y la puerta del horno. Para cualquier suciedad restante, consulte las instrucciones del Limpieza Manual.

Exterior del horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfrien, y luego se deberán enjuagar.

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Las parrillas del horno de limpieza automática (negros) podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Las parrillas cubiertas de níquel (plateadas) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto deslustrará las parrillas. Si cualquier tipo de parrilla es dejada en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar la parrilla.

Luego de limpiar las parrillas, use una tela suave o una toalla de papel para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los extremos tanto izquierdo como derecho de la parrilla. Esto asegurará que las parrillas se puedan deslizar fácilmente hacia dentro y fuera del horno.

Limpieza de la placa de cocción

Panel de control y perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Las parrillas del horno

de limpieza automática (negros) podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Las parrillas cubiertas de níquel (plateadas) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto deslustrará las parrillas. Si cualquier tipo de parrilla es dejada en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar la parrilla.

Luego de limpiar las parrillas, use una tela suave o una toalla de papel para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los extremos tanto izquierdo como derecho de la parrilla. Esto asegurará que las parrillas se puedan deslizar fácilmente hacia dentro y fuera del horno.

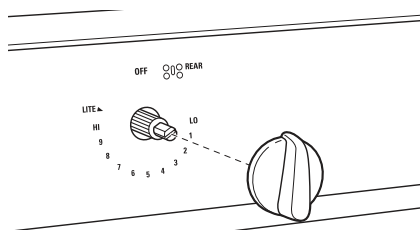
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las líneas de cepillado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para una limpieza más fácil, las perillas del control pueden ser retiradas empujando las mismas directamente hacia fuera una vez que las mismas estén en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni sostenga objetos sobre las mismas.

Esto puede dañar el eje de la válvula de gas. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero de la perilla de la parte trasera con el eje de la válvula de gas y empuje hacia adentro hasta que la perilla esté ajustada de forma segura. Todas las perillas son intercambiables.



Perilla del quemador superficial

Base de la superficie de cocción

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores sobre la base de la superficie de cocción. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

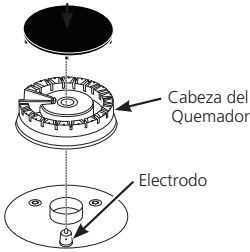
Si su modelo cuenta con una superficie de cocción de acero inoxidable, consulte las instrucciones de limpieza de la Superficie de Acero Inoxidable que aparecen en la sección del Panel de Control y Perillas.

Limpieza de los quemadores superficiales

Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las parrillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

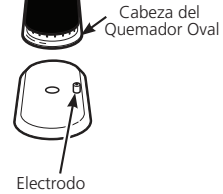
⚠ ADVERTENCIA: No intente retirar la tapa del quemador ovalado de la cabeza del quemador.

Tapa del Quemador Redondo
(Extraíble)



Quemador Redondo

Ensamble de la Cabeza y de la Tapa del Quemador Oval
(No Extraíble)



Quemador Oval (en algunos modelos)

Limpieza de las tapas de los quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas de los quemadores también se pueden limpiar en un lavavajillas.

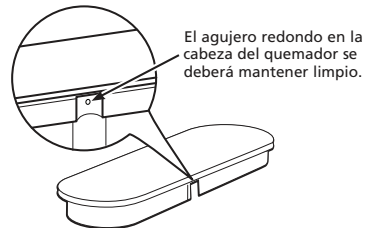
Limpieza de las cabezas de los quemadores

Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas del quemador. Retire los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.



Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

Reemplazo de los Quemadores Superficiales

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

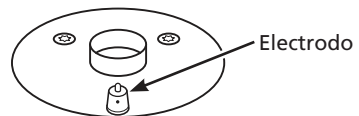


La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠ ADVERTENCIA: No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.

El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.



Parrillas de quemadores

Limpieza manual

Las parrillas superiores se deben lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia o en el lavavajillas. Para ablandar la comida quemada, coloque las parrillas superiores en una solución con $\frac{1}{4}$ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las parrillas superiores con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Limpieza de la puerta y el cajón

Limpieza de la puerta del horno

Limpieza del Interior de la Puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use una esponja anti ralladuras para limpiar el mismo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área externa del sello puede ser limpiada con una esponja anti ralladuras con jabón. No frote ni limpie el sello de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que el sello se empieza a gastar, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar el mismo.

Limpieza del exterior de la puerta

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las líneas del cepillado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Mantenimiento

Luz del horno

⚠️ ADVERTENCIA: PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

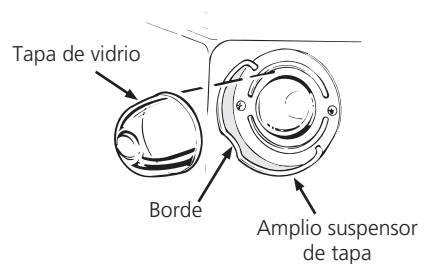
⚠️ ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Para acceder a instrucciones detalladas sobre el retiro de la puerta del horno, consulte la sección sobre Cómo Retirar la Puerta del Horno.

Reemplazo de la lámpara

1. Desconecte el cable de electricidad a la cocina.
2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
3. Deslice la misma cerca del borde del suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.
4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.
5. Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
7. Conecte la electricidad a la cocina.



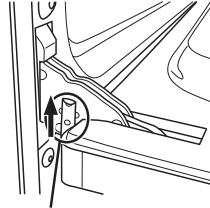
Puerta desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

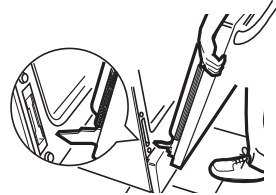
⚠ ADVERTENCIA: Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán cerrar repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Retiro de la puerta

1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



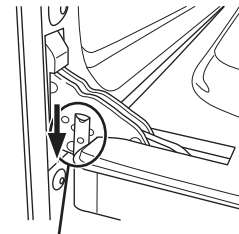
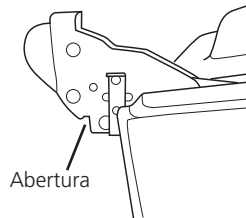
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro

Reemplazo de la puerta

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, los brazos de la manija no están asentados correctamente. Retire la puerta de la cocina y repita el Paso 2.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

Consejos para la solución de problemas...

Antes de solicitar servicio técnico

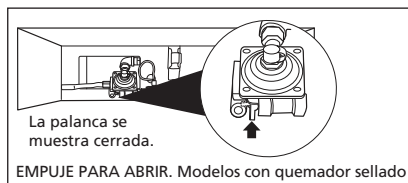
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Quemadores eléctricos radiantes		
Mi horno nuevo no cocina como el anterior.	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente y use las posiciones de los estantes recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección de Funciones Especiales.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta.	Consulte la sección Guía de Cocción.
	El estante no está nivelado.	Para acceder a instrucciones sobre cómo nivelar su cocina, consulte las Instrucciones de Instalación.
	Uso de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño inadecuado	Consulte la sección de Utensilios.
	La temperatura de horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar. Consulte la sección Guía de Cocción.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de los estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar.
	El papel de aluminio sobre la olla para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en la olla para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme con aquellos en la olla para permitir que la grasa sea drenada.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno y/o la pantalla parecen no estar funcionando	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
	El reloj está apagado	Consulte la sección de Controles del Horno o Funciones Especiales.
Sonido de "chisporroteo" "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
La cocina está haciendo un sonido de "clic" cuando uso el horno.	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de "clic" con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
La luz del horno no funciona	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe.
	Espere a que el horno se enfríe.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de desbloqueo. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
Fuerte olor a "quemado" o a "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La traba del horno no se abre	La temperatura dentro del horno no descendió hasta la temperatura de desbloqueo.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) . Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de desbloqueo.
"TRABA DE LA PUERTA" titila en la pantalla.	El ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor fue seleccionado pero la puerta no está bloqueada.	Bloquee la puerta del horno.
"F - y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de la función se repite, desconecte totalmente la corriente del horno durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
El reloj titila debido a un corte de corriente	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Controles de Bloqueo o Control La función de bloqueo está activada		Si aparece LOC ON en la pantalla, el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Consulte la sección de Controles del Horno.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el toma corriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente.	Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Residuos de comida en el electrodo.	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brillante.
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se iluminan, pero los quemadores para hornear y asar no.	El gas que llega a los quemadores del horno fue cerrado desde el regulador de gas.	El regulador está ubicado detrás del compartimiento del cajón, cerca del accesorio de la tubería de gas en la parte trasera de la cocina. Es posible que deba retirar una tapa para acceder al regulador. Dé vuelta la palanca en la parte lateral del regulador hasta la posición que se muestra a continuación para volver a abrir la entrada de gas.



Problema	Causas posibles	Qué hacer
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris".	El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	El regulador está ubicado detrás del compartimiento del cajón, cerca del accesorio de la tubería de gas en la parte trasera de la cocina. Es posible que deba retirar una tapa para acceder al regulador. Dé vuelta la palanca en la parte lateral del regulador hasta la posición que se muestra a continuación para volver a abrir la entrada de gas.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	El cajón está desalineado	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón esta sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca peso o redistribuya los contenidos de los cajones.

Notas

Notas

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 mabe, 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. 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 Servicio mabe están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Servicio mabe 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.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio mabe.
5. 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.
6. 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



IMPORTADO FABRICADO Y COMERCIALIZADO POR:

Argentina:

0.800.222.1745
Buenos Aires 5984.1141
www.mabe.com.ar

Chile:

1230.020.3143 -
Santiago 2618.8346
www.mabe.cl
servicio.chile@mabe.cl

Colombia:

01800 518 3227
www.mabe.com.co/sopORTE-tecnico
Barranquilla 322 5220
Medellín 590 5770
Bogotá 508 7373
Cali 620 7363

Perú:

0800.78.188 -
Lima 706.2952

Ecuador:

KM 14½ Vía Daule Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
1.800.000 0690
www.mabe.com.ec
www.mabe.com.pe

Venezuela:

Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleita
Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
Desde Caracas 212 335 7605
0800 1362 631
www.mabe.com.ve

República Dominicana:

Local: (809) 372.5392
Resto del país: 1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

Costa Rica:

(506) 25397677
www.serviplus.co.cr

El Salvador:

(503) 21367690
www.serviplus.com.sv

Honduras:

(504-22399940)
www.serviplus.com.hn

Dominicana:

desde el interior (182) 99566933
www.serviplus.com.do

Panamá:

(507) 8388544
www.serviplus.com.pa

Guatemala:

(502) 22337425
www.serviplus.com.gt

Nicaragua:

(505) 22488260
www.serviplus.com.ni

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

Av. Costera Miguel Alemán
#68 Fracc. Las Playas 39390
Acapulco, Guerrero

• Aguascalientes

Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambilias
202000 Aguascalientes, Ags.

• 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

José de Escandó #1730
Col. Zona Centro 89100
Cd. Victoria, Tamaulipas

• Culiacán

Bldv. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos 80120
Culiacán, Sinaloa.

• Chihuahua

Av. de las Industrias #3704
Col. Nombre de Dios 31110
Chihuahua, Chihuahua

• Guadalajara

Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos 44460
Guadalajara, Jalisco

• La Paz

Revolución #2125 entre
Allende y Benito Juárez Col.
Centro 23000 La Paz B.C. Sur

• León

Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros 37450 León,
Guanajuato

• Matamoros

Porfirio Muñoz Ledo #22
Col. Magisterial Cebetis 87390
Matamoros, Tamaulipas

• Mérida

Calle 22 # 260 x 15
Fracc. Altabrisa Mérida,
Yucatán

• Estado de México

Calle de Purépechas No.28,
Col. Santa Cruz Acatlán,
Naucalpan de Juárez, Estado
de México

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán
km 5 Col. Vista Sol 67130 Cd.
Guadalupe, N.L.

• Nuevo Laredo

Guerrero #2518 Local 3
Col. Juárez 88060 Nuevo
Laredo, Tamaulipas

• Piedras Negras

Daniel Farías #220 Norte
Buenavista 26040 Piedras
Negras, Coahuila.

• Puebla

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

• Querétaro

Av. Ejercito Republicano
#121Planta Baja, Col. Carretas
76050 Querétaro, Qro.

• Reynosa

Calle Dr. Puig #406 entre
Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores 88690 Reynosa,
Tamaulipas.

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.

• Tampico

Emilio Carranza #502 Pte.
Col. Centro 89400 Cd. Madero,
Tamaulipas.

• Tijuana

Calle 17 #217 Libertad Parte
Alta 22300 Tijuana, B.C.

• Torreón

Bldv. 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 Botকারিয়া 94298
Boca del Río, Veracruz.

• Villahermosa

Calle Carlos Green #119-CCol.
ATASTA 86100 Villahermosa,
Tabasco.

servicio mabe

Owner's Manual

Freestanding Ranges

io mabe

CAUTION. AVOID RISKS. INSTALL YOUR APPLIANCE
ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS.

MODELOS IO7660, IO7666, IO7686, IO930, IO900

Congratulations!

You have acquired a product offering the highest quality, design and technology.

Because we at **io mabe** are committed to meet the expectations and needs of our customers, we work to provide them with the best service, as well as safe and internationally competitive products.

io mabe endorses the warranty of your range and meets your post-sales requirements through Servio mabe, the leader company servicing home appliances in Latin America.

We proudly thank your preference, and confidence.

Contents

Important safety instructions.....	54-60
Using the cooktop	61
Operation in case of power failure.....	61
Burners	61
Griddle	64
Using the oven.....	65
Oven controls.....	65
Special features	67
Options	70
Settings	70
Sabbath mode.....	71
Cooking modes.....	72
Guidelines for the use of utensils.....	74
Aluminum foil and oven liners	74
Oven racks.....	75
Broiling drawer.....	76
Oven air vents.....	76
Cooking guide.....	77
Care and cleaning.....	78
Cleaning the oven.....	78
Cleaning the cooktop.....	79
Cleaning the oven door and drawer	82
Maintenance	83
Troubleshooting Tips	85

Important safety information.

Read all instructions before using the appliances

⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department. Follow the instructions of the gas supplier.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Important safety information

⚠ WARNING: NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

⚠ WARNING

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with L.P. gas.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.

-
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
 - Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
 - Avoid scratching or impacting metal doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
 - Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.

⚠ WARNING: Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

Keep flammable materials away from the range (Failure to do so may result in fire or personal injury)

⚠ WARNING

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns. Avoid storing frequently used items in cabinets over the range, and be careful when reaching over the range.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

In the event of a fire, take the following steps to prevent injury and fire spreading

⚠ WARNING

- Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven.

DO NOT USE PLASTIC TUBE WITH MESH COVERED.

- **FOR A BETTER REFERENCE, SEE THE CONNECTION SECTION OF GAS.**



Plastic Tube



Copper Tube



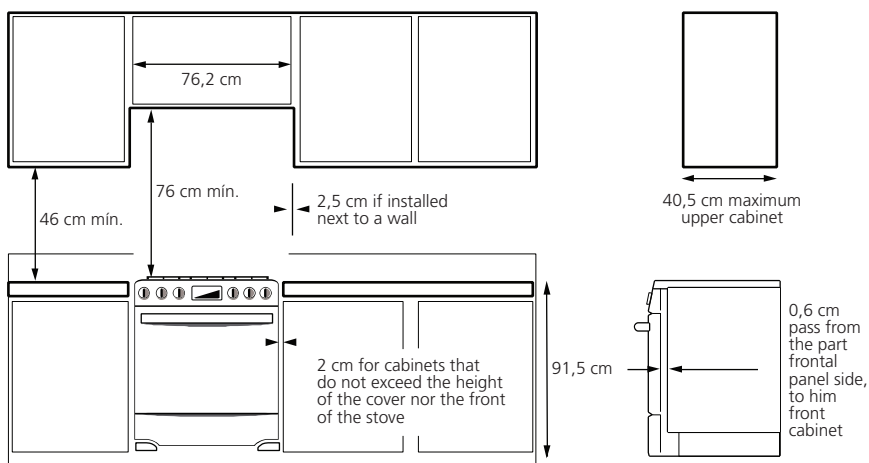
Steel flexible tube

* Disregarding these recommendations will void the warranty of the product in case of damage

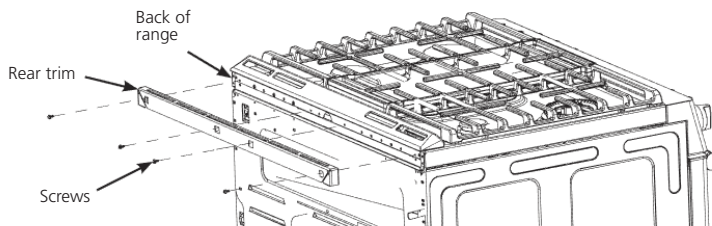
Minimum dimensions and spaces

⚠ WARNING: BEFORE INSTALLING THE KITCHEN ON A COVERED FLOOR "LINOLEUM" OR ANY OTHER SYNTHETIC COATING, CHECK THAT THIS MATERIAL AND THE FURNITURE THAT ARE NEXT TO THE KITCHEN RESIST A TEMPERATURE OF 95°C, WITHOUT DEFORMING.

In the following diagram, the minimum spacing dimensions are shown required for installation. These dimensions must be respected.



For all installations, install the required rear trim to back of range with 4 screws provided. (on some models).



Cooktop safety instructions

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use a proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models) make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

Oven safety instructions

⚠ WARNING: NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

⚠ WARNING

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

Broiling drawer safety instructions (on some models)

⚠ WARNING

- Do not leave paper or plastic products, canned food or combustible materials in the drawer. They can catch fire.
- Do not touch the heating element or the inside surface of the drawer. The surfaces may be hot enough to cause burns.
- Be careful when opening the drawer. Open the drawer a little and allow hot air or steam to escape before removing or replacing the food. Hot air or steam that comes out can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use foil to line the broiling drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will disturb the operation of the drawer and there is a risk of fire.

Gas Connetions

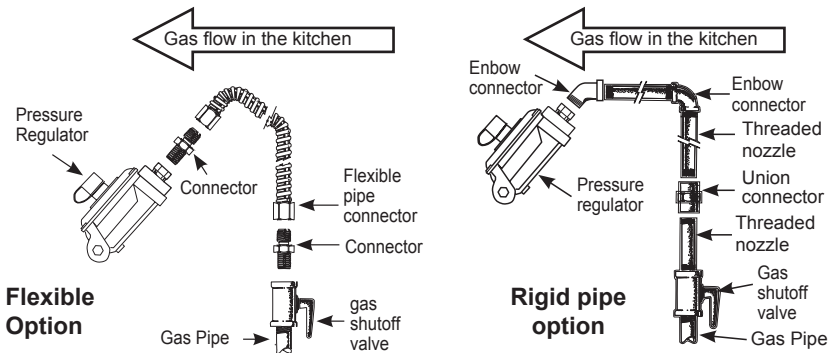
Make sure your home has a gas pressure regulator that supply the correct pressure.

⚠ WARNING

DO NOT USE PLASTIC TUBE FOR GAS CONNECTION SINCE THEY MAY PRESENT LEAKS, EVEN THOSE WITH STEEL MESH IN ITS SURFACE.

1. Close the main gas supply valve before disconnecting the stove to replace and leave it closed until the connection of the new stove.
2. Install a manual shut-off valve, to the main gas line at a place of easy access, outside the stove. Make sure that everyone who is going to use the stove know how to operate this valve and close it if necessary.
3. Install a 1/2 " male taper union adapter to the internal thread of 1/2 " NPT at the regulator inlet. Use an adjustable wrench to hold the regulator, thus avoiding damage.
4. Install a 1/2 " male taper union adapter to the internal thread of the valve, taking care to prevent the stop valve from turning.
5. Connect the flexible tubing connector to the adapter on the range, locate the stove in its final position and connect the other end to the adapter in the valve.
6. When you are finished making connections, check that all knobs on the stove control panel, are in the off position and then open the main gas supply valve.
7. Use soap and water at all joints and connections to verify that no there is any leak.

Connector connection



⚠ WARNING

THIS APPLIANCE CAN BE USED WITH GAS L.P. OR WITH NATURAL GAS. IN FACTORY WAS ADJUSTED TO WORK WITH NATURAL GAS AND IS DESIGNED TO OPERATE AT A PRESSURE OF 1.76 kPa (7 in C.A.) AT IF YOUR INSTALLATION IS FOR GAS L.P., YOU MUST HAVE A PRESSURE OF 2.76 kPa (11 in C.A.).

Using the cooktop

In case of a power failure

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

Surface burners

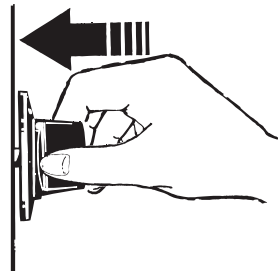
Lighting a surface burner

⚠ WARNING: Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Selecting a flame size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flame are too large for the pot

Using the surface burners

NOTES

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. An electric shock may occur, which could cause hot cookware to tip over.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

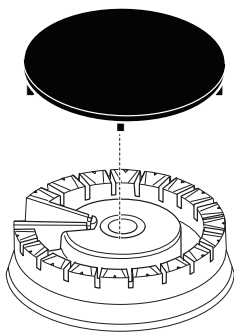
Your oven has sealed gas burners that offer convenience, hygiene and flexibility for a wide variety of cooking applications.

The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The extra-large burner is designed to quickly take large amounts of liquid to boil.

Some models feature the POWER BOIL™ feature, specially designed for use with utensils that have a diameter of 11 inches or more.

Types of surface burners



Round Burner

Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



Oval Burner (on some models)

Use this burner to cook on the griddle.

Top-of-range cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove top drills

Do not use an aftermarket stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This could be hazardous to your health.



Unused grids for the top of the grill.

Using a wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of a 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This could be hazardous to your health.



Use a flat bottom wok



Griddle (on some models)

Fire hazard

⚠ WARNING

- Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.
- Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.
- Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.

Using Your Nonstick Aluminum Griddle (on some models)

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes, and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly.

Griddle precautions

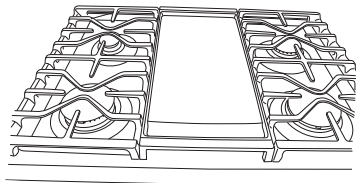
- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time.
- Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- Do not overheat the griddle. Leaving the griddle burner on at Hi for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.
- Use only plastic, nylon, wooden utensils, or Silverstone® kitchen tools to prevent marring of the coating.
- Never use knives or cut food on the griddle.
- Do not use metal utensils with sharp points or rough, sharp edges which might damage the griddle surface.
- Store carefully to prevent scratches.
- Do not place the griddle in a microwave oven.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire

hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven. Doing so will damage the nonstick coating. For instructions on how to clean the griddle, see the Cleaning the Cooktop section of this manual.

Nonstick Aluminum Griddle

Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Fried Eggs	Lo
Hamburgers	Med-Hi
Hot sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med
Pancakes	Med-Lo
Warming Tortillas	Med-Lo

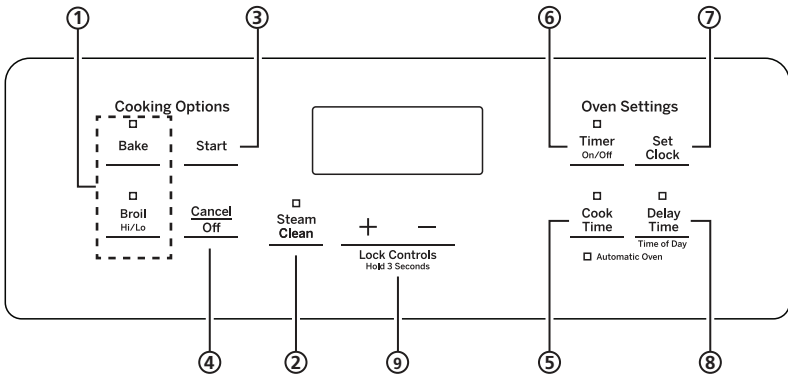
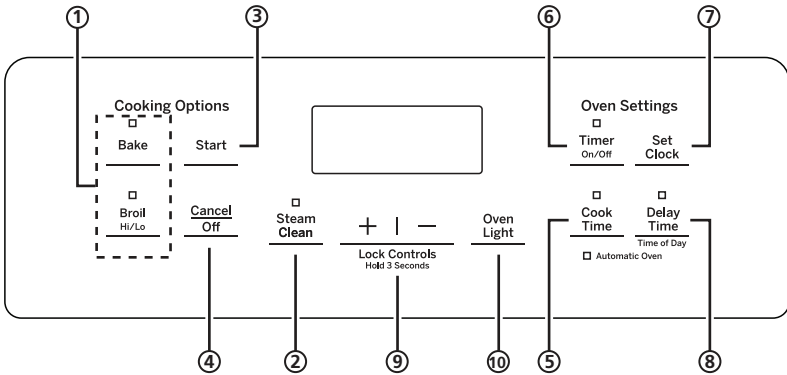


Place the nonstick aluminum Griddle on the center grate

Using the oven

Oven control

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below for oven controls similar to those listed.



1. Traditional Cooking Modes:

Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi and Broil Lo. See the Cooking Modes section for more information.

2. Clean (on some models):

There are two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.

3. Start: Must be pressed to start any cooking, cleaning or timed function.

4. Cancel/Off: Cancels ALL oven operations except the clock and timer.

5. Cook Time: Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Program the desired cooking mode and temperature and press **Start**. Then, press the **Cook Time** pad and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes. Then, press **Start** again. This can only be used with Traditional Bake and Convection Bake.

6. Timer: Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the + and - pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.

7. Clock: Sets the oven clock time and clock display (on some models). To set the clock display (on/off), press the **Set Clock** pad (on some models) once. If your model does not have a **Set Clock** pad, see the Special Features section for instructions on how to adjust the clock display. To set the clock time, press both the + and - pads and hold for 3 seconds or press the **Set Clock** pad until the display is flashing. Use the + and - pads to adjust the clock. Press **Start** to save the time.

9. Delay Time: Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad, and use the + and - pads to program the time of day for the oven to

turn on. Then press the desired cooking mode pad, use the + and - pads to adjust the temperature, then press **Start**. After Start has been pressed, a cook time may also be programmed if desired. Once the **Delay Time** has been programmed, the start time set for the oven will be displayed until that time is reached. Then, either the cook time (if programmed) or the temperature will be displayed. **Delay Time** can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and the Clean modes (on some models).

NOTE: When using the delay time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry, and pork—should not be allowed to sit at room temperature for more than 1 hour before or after cooking, as this may promote the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off, because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

10. Lock Controls (on some models): Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press both, the + and - pads and hold for 3 seconds to lock or unlock the control. Cancel/Off is always active, even when the control is locked.

11. Oven Light (on some models): Turns the oven light on or off.

Special features

There are several different special features on your range. To change the settings of these special features:

- Press the Bake and Broil pads at the same time and hold for three seconds.
- "SF" will appear in the display.
- For instructions on how to select different features, refer to the section below that corresponds to the special feature of interest.
- When the change has been made, press the Start key to save the change and exit the special features menu.

Adjust the oven temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects every cooking mode except broil.

After entering the special features menu, press the Bake pad to enter the temperature adjustment mode. A number between 35 and -35 will display. Use the + or - pads to set the desired temperature adjustment. Press the Start pad to save the temperature adjustment.

12-Hour auto shut-Off and sabbath

12-hour auto shut-off turns off the oven after 12 hours of continuous operation. The 12-hour auto shut-off may be "on" or "oFF." For details on the "sAb" option, see the Sabbath Mode Section. Enter into the special features menu as outlined above and repeatedly press the Set Clock pad until the desired setting is displayed. If your model does not have a Set Clock pad, then repeatedly press the Cook Time pad until the desired setting is displayed. Press the Start pad to save the setting.

Clock display (on some models)

This feature specifies if the time of day is displayed. The clock display may be "on" or "oFF." If your model has a Set Clock pad, see the Oven Controls section for instructions on adjusting the display. If your model does not have a Set Clock pad, enter into the special features menu as outlined above. Press the Timer pad to see the current setting. Press the Timer pad again to change the setting. Press the Start pad to save the display setting.

Increment / decrement speed

A setting (i.e. temperature) may be rapidly adjusted by pressing and holding the + or - pad. To adjust the increment/decrement speed, enter into the special features menu as outlined above. Press the + pad to increase the speed or press the - pad to decrease the speed. Settings vary from 1 (slowest) to 5 (fastest). Press the Start pad to save the speed setting.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. All tones are disabled in the Sabbath mode; however the oven light is not disabled, so the light should be removed to ensure it does not come on when the door is opened. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "SF" will appear in the display. Press the **Set Clock** pad, until "SAb" appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a **Set Clock** pad, then press the **Cook Time** pad until "SAb" appears in the display and then press **Start**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. Continuous bake or timed bake can now be set as outlined below.

Start a Continuous Bake

Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. After delay, a second bracket "]" [" will appear in the display indicating that the oven is baking.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "SF" will appear in the display. Press the **Set Clock** pad until "On" appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a Set Clock pad, then press the **Cook Time** pad until "On" appears in the display and then press **Start**. The display will change from a single bracket "]" to the time of day

indicating that the Sabbath mode has been exited.

Adjusting the Temperature

Press **Bake**, then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. An oven thermometer can be used if some indication of temperature setting is desired.

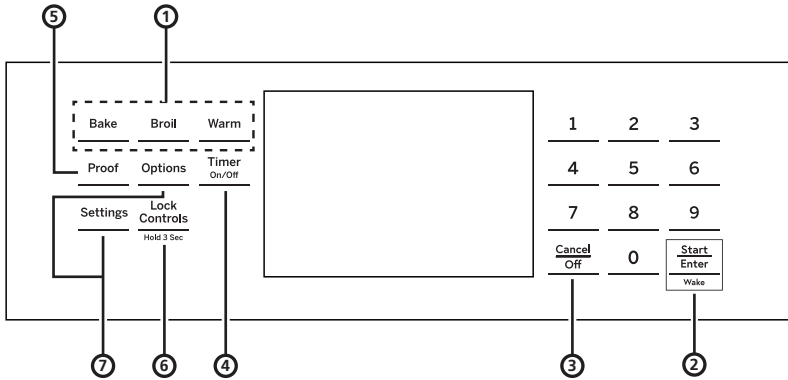
Start a Timed Bake

Press **Cook Time**, then press the + or - pads to adjust the cook time in one minute increments. Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. After a delay, a second bracket "]" [" will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires the display will change back to a single bracket "]" indicating that the oven is no longer baking.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs, the Sabbath mode will not resume when power is restored.

Cooking modes for oven controls similar to the one indicated.



Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below for oven controls similar to those listed.

- 1. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. NOTE: If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
- 3. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer.
- 4. Timer:** Works as a countdown timer. Press the Timer pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the Start/Enter pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the Timer pad.
- 5. Proof:** Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough. See the Cooking Modes section for more information.
- 6. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the Lock Controls pad, for three seconds to lock or unlock the control. Cancel/Off is always active, even when the control is locked.
- 7. Options and Settings:** The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the Options or Settings pad again. See the Settings, Options, and Cooking Modes Sections for more details.

Options

The options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Options** pad again.

You must first select a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Options to get to the following functions.

Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking temperature. Press the **Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**. This can only be used with Bake.

Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature.

Press the **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with modes.

NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Settings

The **Options** and **Settings** pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again.

Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **Clock**. Select **Set Clock** and follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24 hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr On/Off**.

Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings**, **More**, and **Auto Off** to turn this feature on or off.

Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings**, **More**, and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones.

A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed.

The oven tone volume can be adjusted. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

Sabbath mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad. (for double ovens, this operates the upper oven. If desiring to use **Lower Oven**, press Lower Oven and then **Bake**).
2. If the desired temperature is 350F, press **Start/Enter**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then press **Start/Enter**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket "]" will appear in the display indicating that the oven is baking.

Adjusting the Temperature

1. Press **Bake** (on press **Lower Oven** and then **Bake** for lower oven in a double oven unit), use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.

Temperature (°F)	1	2	3
	200	250	300
Time (hours)	4	5	6
	325	400	2h
	7	8	9
	2.5h	3h	3.5h
	Cancel	0	Start
	Off		Enter
		Lock Controls Hold 3 Sec	
		4h	

1 = 200°F, 2 = 250°F, 3 = 300°F, 4 = 325°F, 5 = 400°F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the 6 through 0 number pads to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the 1 through 5 number pads to select a preset cooking temperature, then select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.

3. Press **Star/Enter**.

After a delay, a second bracket "]" [“ will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket "]" indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press Cancel/Off to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold Settings pad until Sabbath Mode off is displayed.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Cooking modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below.

Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat only from the lower burner. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode, press the Bake pad, use the + and - pads to adjust the temperature, then press Start.

Broiling modes

Always broil with the oven door and drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired.

Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a lower rack position or by using the Broil Lo mode.

Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper burner to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. To use this mode press the Broil pad once and then press Start. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper burner to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the Broil pad twice and then press Start. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper burner to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the Broil pad twice and then press Start. It is not necessary to preheat when using this mode.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. Press the Warm pad and then press Start/Enter.

Broil Compartment (on some models)

For better searing use the rack position that places food closest to the broil heater. Move food down for more doneness/ less searing. Take care not to touch the inner door when placing and removing food in broil compartment.

Frozen Snacks

The Frozen Snacks modes are designed to cook frozen foods such as potato nuggets, French fries, and similar frozen snacks and appetizers. Most foods will cook within package recommended time. Adjust cooking time according to individual preferences. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode. Use Frozen Snacks Single when cooking frozen snacks on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Frozen Pizza

The frozen Pizza modes are designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Use Frozen Pizza Single when cooking on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require slightly longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode. Press **Options** and select **Baked Goods** then follow any display prompts to access this mode.

Proof

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough. If the display will show "Oven too hot for Proof". For best results, cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing. Press **Options** and select **Proof** then follow any display prompts or press the **Proof** pad (on some models) to access this mode.

⚠ CAUTION: Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than the minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25° F next time.

- Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.
- Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well.
- These types of pans work well for dishes such as pies and custards.
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Keep cookware clean to promote even heating.

Aluminum foil and oven liners

⚠ WARNING: Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Oven racks

Rack positions

Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

Removing and replacing flat racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

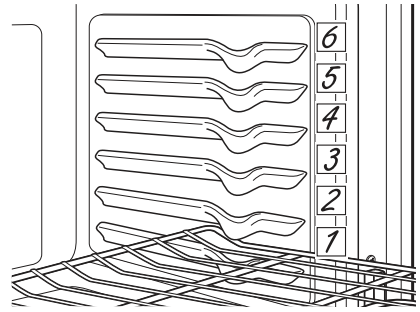
To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it's all the way into the oven.

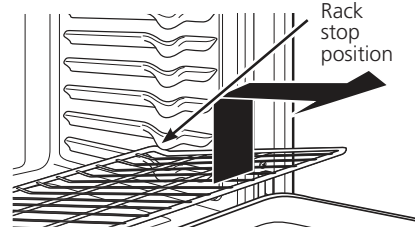
Racks may become difficult to slide, especially after a selfclean cycle. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance.

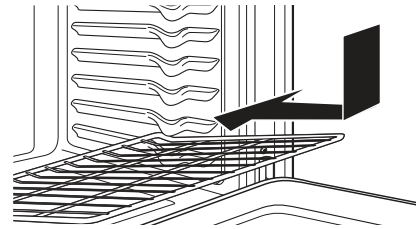
See the Assistance/Accessories section for instructions on ordering additional racks.



Rack position



Removing racks

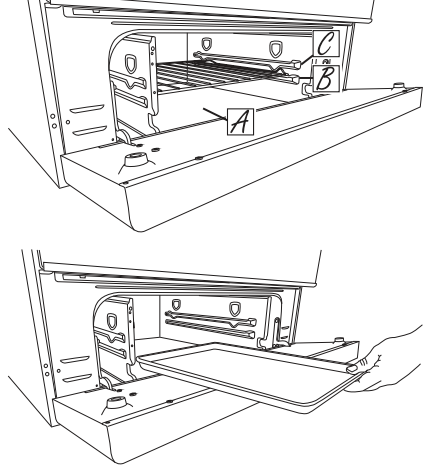


Replacing racks

Broil drawer (on some models)

To get a better broil, use a rack position that places food closer to the broiling element. Move the food down and use the Broil Lo mode for a better preparation/lower broil. In positions B and C, the broiling pan (in some models) or the rack (in some models) rest on the lateral supports of the drawer. In the lower position (A), the utensils rest directly on the bottom of the drawer.

Be careful not to touch the inside of the door when placing and removing food from the bottom of the drawer.

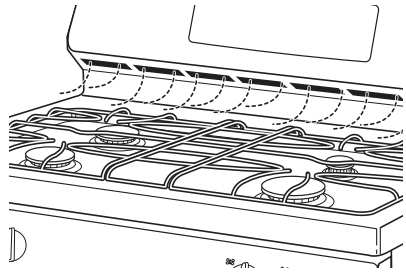


When placing utensils on the rack supports or bottom of the drawer, use the orientation from front to back for easier placement and better coverage.

Oven air vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.

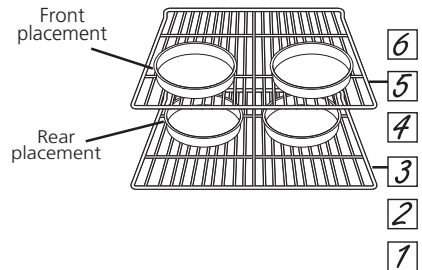
Cooking guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE (S)	RECOMMENDED RACOK POSITION (S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick bread, biscuits, scones on a single rack	Bake	4 or 5	Use shiny cookware
Layer cakes* on multiple racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below)
Chiffon cakes (angel food)	Bake	2	Use shiny cookware
Cooking, biscuits, scones on a single rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware
Cookies, biscuits, scones on multiple racks	Convection Bake Bake	2 Racks – 3 y 5 3 Racks – 2, 4 y 6	Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6 or C	Use a broil; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Steaks & Chops	Broil Hi	6 or C	Use a broil; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Roast	Broil Hi	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, leg, thighs	Broil Lo Bake	4 or B	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling.
Boneless chicken breast	Broil Lo Bake	4 or B	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey breasts	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	6 or C (1/2 thick or less) 5 or B (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling
Fish	Bake	3 or 4	
Frozen convenience foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a single rack	Bake	4 or 5	Use a shiny cookware
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a multiple rack	Bake Convection Bake	3 and 5 2, 4 and 6	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown to the right so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance.



Care and cleaning

Cleaning the oven

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Oven interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean or Self Clean modes (on some models).

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with mild soap and water or a solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

⚠ CAUTION: During the steam cleaning cycle, the bottom of the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle completes (30 minutes) before cleaning the internal surfaces of the oven. If this is not followed, you may suffer burns.

The range will be at room temperature before beginning the Steam Clean cycle. If the oven is too hot, the display will show "Hot" and the cycle will not start until the oven cools down. The Steam Clean feature uses water for cleaning light soil from your oven at a lower temperature than Self Clean.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close and lock the door (on some models).
5. Press the Clean pad, then press Start.

Do not open the door during the 30 minute Steam Clean because this will reduce the performance of the cleaning. At the end of the Steam Clean cycle and/or when opening the oven door, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door. For any remaining soil, see the Manual Cleaning instructions.

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or a solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Oven racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Self-clean (black) oven racks may remain in the oven during the self-clean cycle. Nickel-plated (silver) racks should not remain in the oven during the self clean cycle. Doing so will tarnish the racks. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide.

After cleaning the racks, use a soft cloth or paper towel to rub a small amount of vegetable oil on the left and right edges of the rack. This will ensure the racks are easy to slide in and out of the oven.

Cleaning the cooktop

Control panel and knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Stainless steel surfaces (on some models)

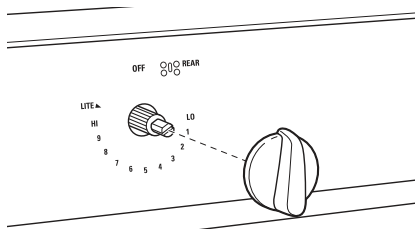
Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly outwards once the knobs are in the OFF position. Do not pull knobs up or down or hang objects on them. This can damage the gas valve shaft. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push inward until the knob is securely fastened. All knobs are interchangeable.



Surface burner knob

Cooktop surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a solution made with vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauce and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

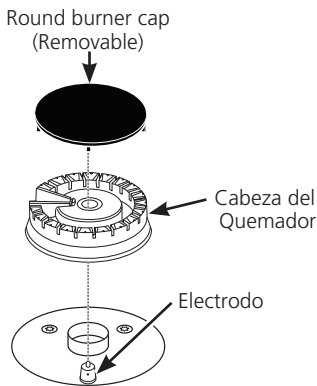
If your model has a stainless steel cooktop surface, refer to the Stainless Steel Surface cleaning instructions featured in the Control Panel and Knobs section.

Cleaning surface burners

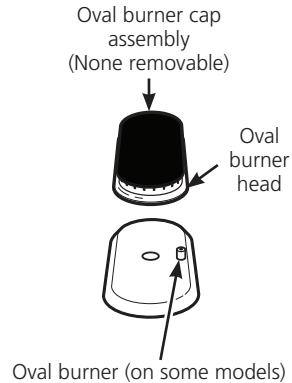
Turn all controls OFF. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Removing burner heads.

⚠ CAUTION: Do not attempt to remove oval burner cap from burner head.



Round burner



Oval burner (on some models)

Cleaning the burner caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning the burner heads

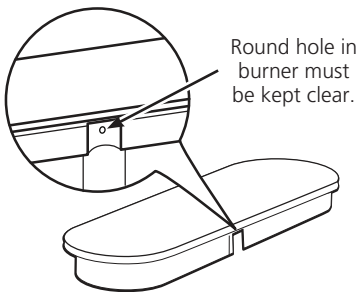
Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher, doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

For proper ignition, make sure that the small hole in the section that matches the electrode stays clear. You can use a sewing needle to unclog it.



Replacing surface burners

Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

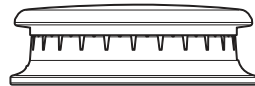
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



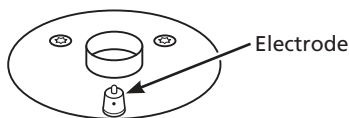
Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is properly seated.

⚠ CAUTION: Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.



Burner grates

Manual cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water or in a dishwasher. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

Cleaning the door and drawer

Cleaning the oven door

Cleaning the door interior

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dish soap over any baked-on spatters on the glass. Use a scratch-free sponge to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled scratch-free sponge. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the door exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Do not use this method on any other surface.

Stainless steel surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain.

Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Use only a liquid cleaner free of grit and wipe in the direction of the grain with a soft damp sponge.

Maintenance

Oven light

⚠ WARNING: SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION: BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

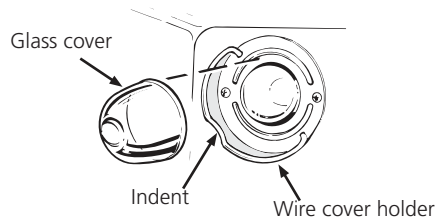
⚠ CAUTION: Before replacing the oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire.

Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily. See the Lift-Off Oven Door section for detailed oven door removal instructions.

Replacing the light bulb:

1. Disconnect electrical power to the range.
2. Hold the glass cover stable, so it doesn't fall when released.
3. Slide near the indent of the cover holder until the cover is released. Do not remove any screws to release the glass cover.
4. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb. Do not touch hot bulb with hand or wet cloth. Only remove bulb when it is cool.
5. Hold glass cover stable over new bulb.
6. Pull the wire cover holder near the indent until the indent in the wire cover holder is located in the indent of the glass cover.
7. Connect electrical power to range.



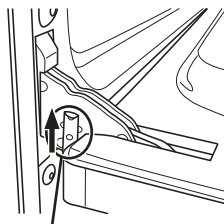
Removable oven door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

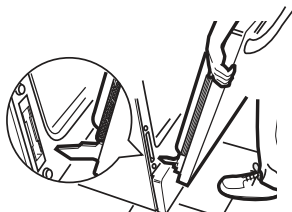
⚠ WARNING: If incorrectly released, oven door hinges may suddenly snap back and cause personal injury to limbs near the hinge. Follow the instructions below to avoid the risk of injury when removing and replacing oven the oven door.

Removing the Door:

1. Fully open the oven door.
2. On each hinge, slide the hinge lock up, making sure it snaps into its fully raised position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the handle.
4. Close the door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



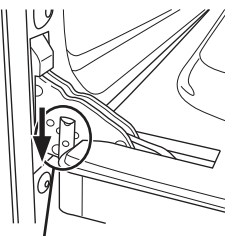
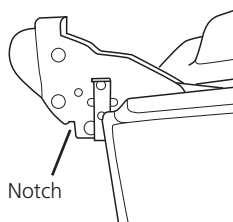
Pull hinge locks up to unlock.



Removal position.

Replacing the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the handle.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the hinge arms are not seated correctly. Lift the door off the range and repeat Step 2.
4. Push the hinge locks down to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks down to lock.

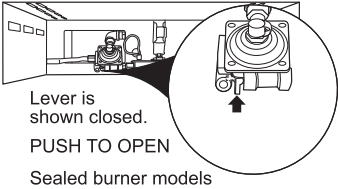
Troubleshooting Tips... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible cause	What to do	
My new oven doesn't cook like my old one	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully and use rack positions recommended in the Cooking Guide. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features section.	
	Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
		Rack position is incorrect.	See the Cooking Modes section.
		Racks are not level.	To obtain instructions on how to level your range, see the Installation Instructions.
		Incorrect cookware or improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.	
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode. See the Cooking Guide section.	
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.	
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.	
	Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.	If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.	
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.	
Oven and/or display appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.	
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.	
	Oven is in Sabbath mode.	Verify that the oven is not in Sabbath mode. See the Special Features section.	

Problem	Possible cause	What to do
Oven and/or display appears not to work	The clock is turned off.	See the Oven Controls or Special Features section.
"Crackling" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
The range is making a "clicking" noise when using the oven	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	Cookware or food in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.
	Number of racks in the oven.	Adding racks to the oven will add preheating time. Remove some racks.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Excessive smoking during clean cycle.	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Oven cools below the unlocking temperature. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Care and Cleaning section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again, or a longer self-clean cycle.
Strong "burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a 3 hours minimum self-clean cycle. See the oven Care and Cleaning section.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.

Problem	Possible cause	What to do
Oven door will not open	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool below the locking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The Self-Clean or Steam-Clean cycle has been selected but the door is not locked.	Lock the oven door.
"F—and a number or letter" flash in the display	There is a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
Clock flashes due to a power outage	Power outage or surge.	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Lock controls or Control Lockout feature is activated		If LOC ON appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Oven Controls section.
Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.

Problem	Possible cause	What to do
Burners do not light	Burner slots near the electrode, or the round lighter port on the oval burner, may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode.	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode.	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.
Burner flames are very large or yellow	Improper burner assembly.	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but bake and broil burners do not	Gas to the oven burners may have been shut off.	The regulator is located behind the drawer compartment, near the gas line attachment on the back of the range. You may need to remove a cap to access the regulator. Turn the lever on the side of the regulator to the position shown below to turn back on the gas inlet.
		 <p>Lever is shown closed. PUSH TO OPEN Sealed burner models</p>
Oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color	The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the range section.
	Drawer is overloaded or load is unbalanced.	Reduce weight or redistribute drawer contents.

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Warranty

LEISER S. de R.L. de C.V. guarantees this product for 1 year from the date of purchase, against any defect attributable to the quality of its materials or workmanship during its manufacture, under the following conditions:

1. In order to make this warranty effective, you must contact any of our Servicio mabe Service Centers, by calling the telephone numbers indicated in the directory that forms part of this warranty and where you can obtain spare parts, consumables and accessories.
2. LEISER S. de R.L. de C.V. will repair or replace any part of the product found faulty, at the customer's home and with no charge to the consumer for labor, spare parts and freight costs that may be generated. Servicio mabe technicians are trained and have the necessary tools to perform the repairs at home, making sure that the product will work correctly.
3. When our Servicio mabe technician attends to inspect the product, it must be accompanied with the warranty policy duly stamped by the commercial house where it was purchased, or the invoice, note or proof of purchase.
4. The repair period shall not exceed 30 days, counted from the reception of the telephone call in our Servicio mabe Service Centers.
5. The warranty can not be made effective in the following cases:
 - If the product has been used in conditions other than normal.
 - If the product has not been operated in accordance with the provided operation instructions.
 - If the product has been altered or repaired by unauthorized persons and/or service workshops.
6. Limitations of the warranty. This warranty will not be valid:
 - If the warranty policy is not duly stamped, invoice, note, or any other document that proves the date of purchase of the product.
 - If the product's warranty period is over.
 - If the product has been used for commercial and/or service purposes, or any other purpose different than a household use.
 - If damages to paint and appearance parts are found, because the product has been exposed to the weather.
 - If parts have been broken due to mishandling.
 - If there are damages caused by voltage fluctuations produced by short circuits, accidental overloads in the power line or overloads due to power surge.
 - If damages were caused by the use of non-genuine parts.
 - If damage to the product was caused during shipping, when it was carried out by the consumer.

Note: Inspect the product when receiving it. Claims regarding bumps and scratches on products or accessories must be made no later than 30 days after the date of purchase.

TO BE FILLED IN BY THE DEALER

Product: _____

Brand: _____

Model: _____

Serial number: _____

Date of purchase: _____

Dealer: _____

Stamp or signature:

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



**IMPORTED MANUFACTURED
AND MARKETED BY:**

Argentina:

0.800.222.1745
Buenos Aires 5984.1141
www.mabe.com.ar

Chile:

1230.020.3143 -
Santiago 2618.8346
www.mabe.cl
servicio.chile@mabe.cl

Colombia:

01800 518 3227
www.mabe.com.co/soporte-tecnico
Barranquilla 322 5220
Medellín 590 5770
Bogotá 508 7373
Cali 620 7363

Perú:

0800.78.188 -
Lima 706.2952

Ecuador:

KM 14½ Vía Daule Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
1.800.000 0690
www.mabe.com.ec
www.mabe.com.pe

Venezuela:

Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta
Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
Desde Caracas 212 335 7605
0800 1362 631
www.mabe.com.ve

República Dominicana:

Local: (809) 372.5392
Resto del país: 1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

Costa Rica:

(506) 25397677
www.serviplus.co.cr

El Salvador:

(503) 21367690
www.serviplus.com.sv

Honduras:

(504-22399940)
www.serviplus.com.hn

Dominicana:

desde el interior (182) 99566933
www.serviplus.com.do

Panamá:

(507) 8388544
www.serviplus.com.pa

Guatemala:

(502) 22337425
www.serviplus.com.gt

Nicaragua:

(505) 22488260
www.serviplus.com.ni

servicio mabe

To validate the product warranty or request a service, call **TRADITIONAL** or **PREMIUM** telephones according to the type of product purchased.

PREMIUM LINE

io mabe

(461) 471.72.00
(55) 532.91.304

serviciopremium@mabe.com.mx

• **Acapulco**

Av. Costera Miguel Alemán
#68 Fracc. Las Playas 39390
Acapulco, Guerrero

• **Aguascalientes**

Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambilias
202000 Aguascalientes, Ags.

• **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**

José de Escandó #1730
Col. Zona Centro 89100
Cd. Victoria, Tamaulipas

• **Culiacán**

Bvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos 80120
Culiacán, Sinaloa.

• **Chihuahua**

Av. de las Industrias #3704
Col. Nombre de Dios 31110
Chihuahua, Chihuahua

• **Guadalajara**

Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos 44460
Guadalajara, Jalisco

• **La Paz**

Revolución #2125 entre
Allende y Benito Juárez Col.
Centro 23000 La Paz B.C. Sur

• **León**

Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros 37450 León,
Guanajuato

• **Matamoros**

Porfirio Muñoz Ledo #22
Col. Magisterial Cebetis 87390
Matamoros, Tamaulipas

• **Mérida**

Calle 22 # 260 x 15
Fracc. Altabriza Mérida,
Yucatán

• **Estado de México**

Calle de Purépechas No.28,
Col. Santa Cruz Acatlán,
Naucalpan de Juárez, Estado
de México

• **Monterrey**

Carretera Miguel Alemán
km 5 Col. Vista Sol 67130 Cd.
Guadalupe, N.L.

• **Nuevo Laredo**

Guerrero #2518 Local 3
Col. Juárez 88060 Nuevo
Laredo, Tamaulipas

• **Piedras Negras**

Daniel Farías #220 Norte
Buenavista 26040 Piedras
Negras, Coahuila.

• **Puebla**

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

• **Querétaro**

Av. Ejército Republicano
#121Planta Baja, Col. Carretas
76050 Querétaro, Qro.

• **Reynosa**

Calle Dr. Puig #406 entre
Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores 88690 Reynosa,
Tamaulipas.

• **San Luis Potosí**

Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.

• **Tampico**

Emilio Carranza #502 Pte.
Col. Centro 89400 Cd. Madero,
Tamaulipas.

• **Tijuana**

Calle 17 #217 Libertad Parte
Alta 22300 Tijuana, B.C.

• **Torreón**

Bvd. 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 Boticaria 94298
Boca del Río, Veracruz.

• **Villahermosa**

Calle Carlos Green #119-CCol.
ATASTA 86100 Villahermosa,
Tabasco.

io mabe