

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 IO940, IO950

¡Felicidades!

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

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

io mabe respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos 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	13
Uso en caso de corte de corriente	13
Quemadores	13
Recomendaciones para uso de utensilios	15
Plancha o comal	16
Uso del horno	18
Controles del horno	18
Funciones especiales	18
Opciones	22
Configuraciones	23
Modo sabático	24
Parrillas del horno.....	26
Modo de cocción	27
Papel de aluminio y protectores de piso de horno	27
Ventilaciones de aire del horno	30
Sonda del horno	31
Guía de cocción.....	32
Cuidado y limpieza.....	38
Limpieza del horno	38
Limpieza de la superficie de cocinado	40
Limpieza de la puerta y el cajón	45
Sonda del Horno	46
Luz del Horno	46
Desmontaje Puerta del Horno	47
Consejos para la solución de problemas	49
Garantía.....	62

⚠ 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 127 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



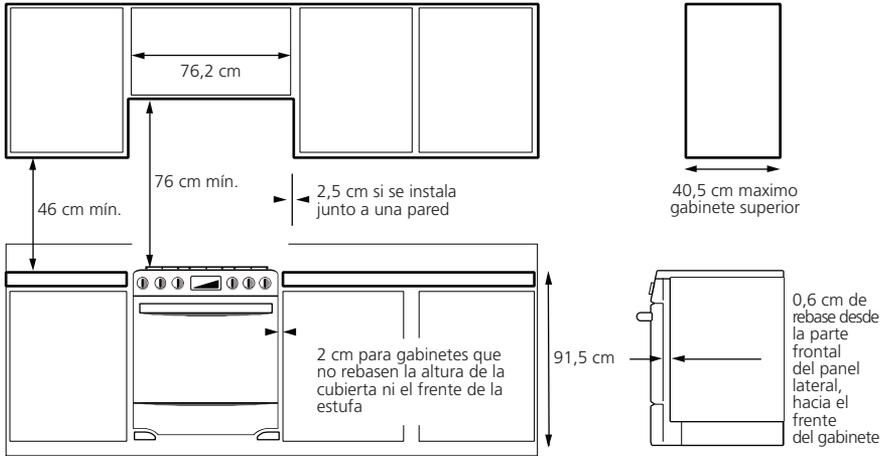
Tubo flexible de acero

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

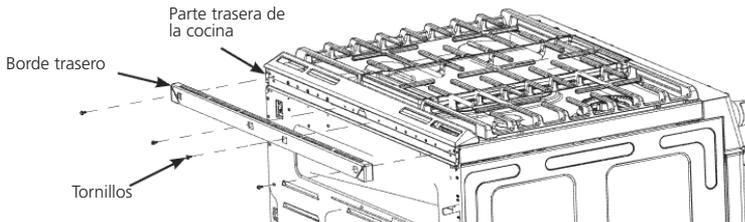
Dimensiones y espacios mínimos

⚠ 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 espacio 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.



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 levantar la superficie de cocción. 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 cubiertas 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 cubiertas 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 encuentre 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 horno con función de auto limpieza (Self Clean)

⚠ ADVERTENCIA

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.

-
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
 - No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
 - No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
 - **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier cocina. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

Cómo retirar la película protectora de envío y la cinta de embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Conexión de gas

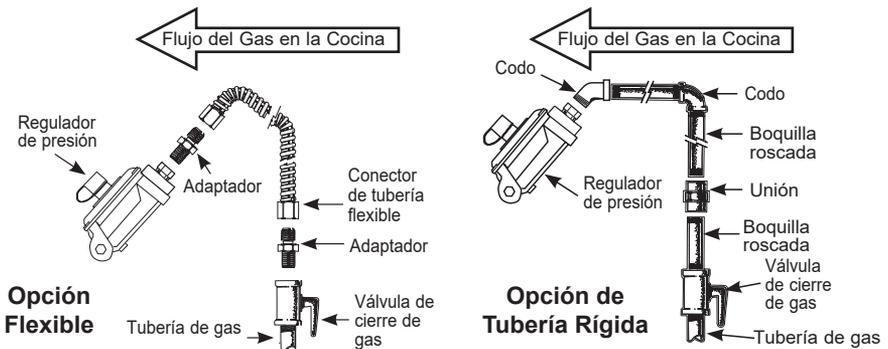
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

⚠ 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. Cerciórese 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. Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

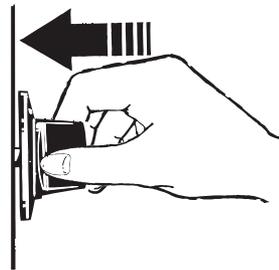
Encendido de un quemador superficial

⚠ 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.

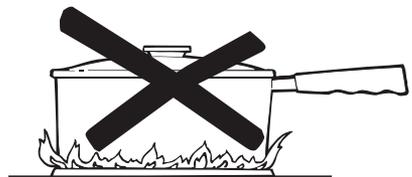
Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



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

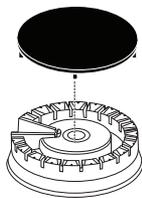
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible 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.

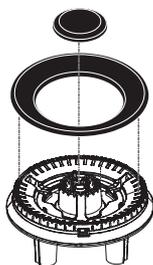
El quemador extra grande está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de POWER BOIL™, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo

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



Quemador de Múltiples Anillos

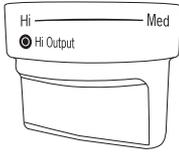
Use este quemador para ollas grandes o para aplicaciones de cocción a fuego lento.



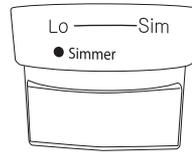
Quemador Oval Dual

Use este quemador para cocinar en la plancha o con una olla pequeña.

Quemador de anillos múltiples



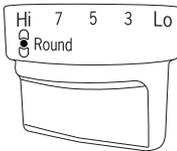
Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).



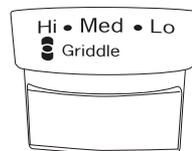
Para utensilios pequeños o aplicaciones con poco calor, sólo active los anillos internos configurando el quemador entre Lo (Bajo) y Sim (Hervor a fuego lento).

Vista lateral de la perilla del quemador de anillos múltiples.

Quemador Oval Dual



Para ollas pequeñas, sólo active el quemador redondo.



Al usar una plancha, active las secciones del quemador oval y del redondo.

Vista lateral de la perilla del quemador Oval Dual.

Utensilio sobre la estufa

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta 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 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 su plancha de hierro fundido

El lado acanalado de la plancha reversible puede ser usado para comidas normalmente cocinadas a la plancha.

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. Prepare la superficie con espray de cocina o aceite vegetal.

Precauciones de la plancha

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- 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.

Posicionamiento de la plancha

La plancha de hierro fundido sólo puede ser usada sobre el quemador(es) central de la parte superior de la cocina. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central (de estar presente) y reemplace la misma por la plancha. No gire el quemador(es) central hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

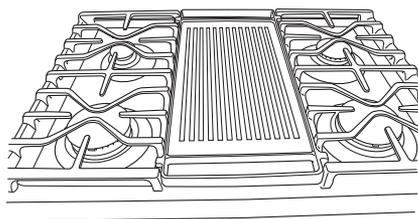
Precaentamiento de la plancha

Con plancha reversible, precaliente esta última configurando ambos quemadores centrales en Hi (Alto) durante entre 5 y 10 minutos, antes de colocar comida sobre la plancha. Una vez precalentada la plancha, gire la perilla del quemador(es) hasta la configuración de cocción resaltada en la tabla.

Plancha precurada de hierro fundido reversible

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos	Bajo (Lo)
Queso a la plancha	Med
Hamburguesas	Med
Panquecas	Med
Cómo Calentar Tortillas	Bajo (Lo)

Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.

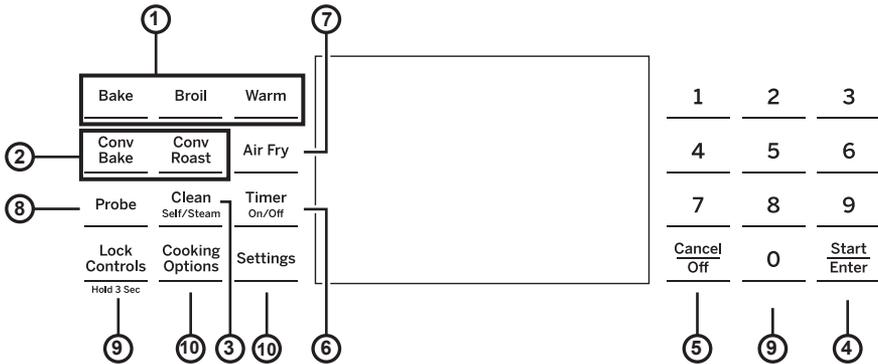


Reemplace la rejilla central por la plancha de hierro fundido reversible.

Uso del horno

Controles del Horno (modelo IO940)

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. Bake, Broil y Warm (Modos de Cocción Tradicionales) - Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar) y Warm (Mantener Caliente). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

2. Conv. Bake y Conv. Roast (Modos de Cocción por Convección) - Los modos de cocción por convección Conv Bake (Hornear por Convección) y Conv Roast (Dorar por Convección) utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el desempeño. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

3. Clean (Limpieza) - El horno cuenta con 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.

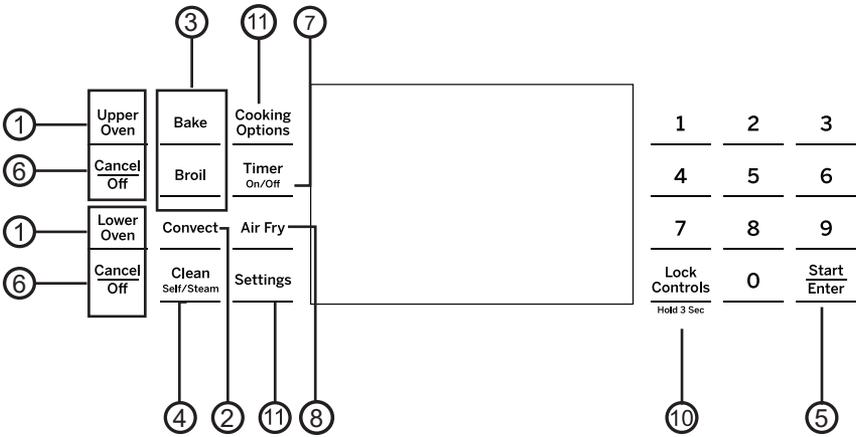
4. Start/Enter (Iniciar/Ingresar) - Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. **Nota:** si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.

5. Cancel/Off (Cancelar/Apagar) - Cancela TODAS las funciones del horno, excepto reloj y temporizador.

6. 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).

-
- 7. Air Fry (Freir con Aire)** – El modo Air Fry (Freir con Aire) fue diseñado para producir alimentos con un exterior más crocante que en la cocción del horno tradicional. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción al Horno.
- 8. Probe (Sonda)** – Monitorea la temperatura interna del alimento y apaga el horno cuando éste alcanza la temperatura programada. Inserte la Sonda, presione el modo de cocción deseado y programe la temperatura de la Sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La Sonda sólo puede ser utilizada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).
- 9. Lock Controls (Bloqueo de Funciones)**– Esta función bloquea el control de tal forma que al presionar cualquier tecla no se active la función. Mantenga presionada la tecla Lock Controls (Bloqueo de Funciones) durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el control. La tecla Cancel/Off (Cancelar/Apagar) siempre estará activa, incluso cuando el control se encuentre bloqueado.
- 10. Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuración)** – Las teclas Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuración) 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 Cooking Options (Opciones de Cocción) o Settings (Configuración) nuevamente. Para más detalles, consulte la sección de Configuración, Opciones de Cocción y Modos de Cocción.
- 11. Oven Light (Luz del Horno)** – Enciende o apaga la luz del horno. El panel de control cuenta con una perilla que controla la luz del horno.

Controles del Horno (modelo IO950)



1. Upper Oven (Horno Superior) y Lower Oven (Horno Inferior) –

Designa qué horno operará las funciones. Seleccione un horno antes de seguir los pasos para comenzar con una cocción o con algún modo de limpieza.

2. Convect (Modos de Cocción por Convección) –

Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el desempeño. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

3. Bake y Broil (Modos de Cocción Tradicionales)–

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

4. Clean (Limpieza) –

El horno cuenta con 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.

5. 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.

6. Cancel/Off (Cancelar/Apagar) –

Cancela TODAS las funciones del horno, excepto reloj y temporizador.

7. 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).

8. Air Fry (Freir con Aire) –

SOLO HORNO INFERIOR. El modo Air Fry (Freir con Aire) fue diseñado para producir alimentos con un exterior más crocante que en la

9. Oven Light (Luz del Horno) – Enciende o apaga la luz del horno. El panel de control cuenta con una perilla que controla la luz del horno.

10. Lock Controls (Bloqueo de Funciones) – Esta función bloquea el control de tal forma que al presionar cualquier tecla no se active la función. Mantenga presionada la tecla Lock Controls (Bloqueo de Funciones) durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el control. La tecla Cancel/Off (Cancelar/Apagar) siempre estará activa, incluso cuando el control se encuentre bloqueado.

11. Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuración) – Las teclas Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuración) 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 Cooking Options (Opciones de Cocción) o Settings (Configuración) nuevamente. Para más detalles, consulte la sección de Configuración, Opciones de Cocción y Modos de Cocción.

Opciones de Cocción (Cooking Options)

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

Primero deberá seleccionar un modo (Hornear, Hornear por Convección, Dorar por Convección) y luego seleccionar Cooking Options (Opciones de Cocción) 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 se ha completado. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options** (Opciones de Cocción) y seleccione **Cook Time** (Tiempo de Cocción). Use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter** (Iniciar/Ingresar). Esto sólo puede ser usado con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear con Convección), Convection Roast (Dorar con Convección) y Air Fry (Freír con Aire).

Delay Time (Tiempo de Retraso)

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que le horno se encienda. Seleccione un

modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options** (Opciones de Cocción) y seleccione **Delay Time** (Tiempo de Retraso). Use las teclas numéricas para programar la hora del día que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/Enter** (Iniciar/Ingresar). La función Delay Time (Tiempo de Retraso) no está disponible en todos los modos.

Nota: al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), los alimentos que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, aves y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de una 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.

Oven Probe (Sonda del Horno)

– En modelo IO950, sólo en Horno Inferior únicamente

Nota: sólo accesible a través de los modos de cocción tradicional y por convección.

Monitorea la temperatura interna del alimento y apaga el horno cuando éste alcanza la temperatura programada. Inserte la Sonda, presione el modo de cocción deseado y programe la temperatura de la Sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La Sonda sólo puede ser utilizada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Configuración (Settings)



Advertencia:

Es posible que su control electrónico de su horno despliegue algunas leyendas de "wifi" o "bluetooth"; hacer caso omiso ya que estas funciones no están habilitadas en los modelos que ampara el presente manual.

Las teclas **Cooking Options** (Opciones de Cocción) y **Settings** (Configuración) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Cooking Options** (Opciones de Cocción) o **Settings** (Configuración) nuevamente.

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings** (Configuración) y seleccione **Clock** (Reloj). Seleccione **Set Clock** (Configurar Reloj) y siga las instrucciones para configurarlo. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12H), hora militar de 24 horas (24H), o que no se muestre el reloj (Off). Presione la tecla **Settings** (Configuración), seleccione **Set Clock** (Configurar Reloj) y seleccione la opción **12/24** u **On/Off** (Activar/Desactivar).

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción **Convection Bake** (Hornear por Convección) o **Convection Roast**

(**Roast** (Dorar por Convección), **Auto Recipe Conversion** (Conversión de Receta Automática)) convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings** (Configuración), luego **Auto Conversion** (Conversión Automática) la cual es la quinta opción que aparece en la primera pantalla de configuraciones y posteriormente siga las instrucciones para activar (On) o desactivar (Off) esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno después de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings** (Configuración), **More** (Más) y **Auto Off** (Apagado Automático). Siga las instrucciones para activar (On) o desactivar (Off) esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings** (Configuración), **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.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

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

Oven Adjust (Ajuste del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado y horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F/35°C más caliente o fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está algo más caliente o algo más fría y desea modificarla.

Modo Sabático (Sabbath)

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 con 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

Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). No modifica los modos Proof (Leudar) o Clean (Limpieza). Seleccione Settings (Configuración) 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 (Configuración), 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.

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
	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

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 (175°C), 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 (175°C), 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 sección 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 otro tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

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 tipo de ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuración)** 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.

Parrilla del horno

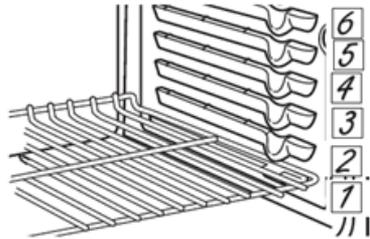
El horno cuenta con seis posiciones de parrilla. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de parrilla para diferentes tipos de alimento. Ajustar la posición de una parrilla es una manera de impactar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren zonas superiores más oscuras en pasteles, panecillos o galletas, pruebe moviendo el alimento una posición de parrilla más arriba. Si encuentra que los alimentos están demasiado dorados en su parte superior, pruebe moviendo los mismos más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples recipientes y en múltiples parrillas, asegúrese de que haya por lo menos 1 1/2" (38 mm) entre recipientes, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuente con parrillas extensibles y/o parrillas planas tradicionales.

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

Horno Sencillo (modelo IO940)



Remoción e Inserción de las Parrillas de Horno

Al colocar y remover recipientes, deslice la parrilla hacia afuera hasta el tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.

Para remover la parrilla, deslice la misma hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline al frente hacia arriba y tire hacia afuera.

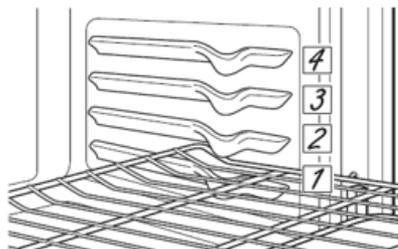
Para insertar la parrilla, coloque el extremo curvado de la misma sobre los soportes de las parrillas. Incline el frente de la parrilla hacia arriba y empuje la misma hasta que se detenga. Luego deje que se apoye sobre sus soportes laterales y empuje la misma hasta que entre completamente en el horno.

Es posible que resulte difícil deslizar las parrillas, especialmente luego de un ciclo de Limpieza Automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use un paño 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 las parrillas.

Horno Doble (modelo IO950)



Horno Superior

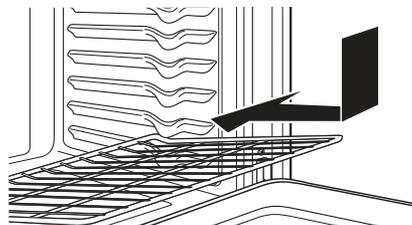


Horno Inferior

NOTA: Retire las parrillas en desuso al hornear para lograr un precalentamiento de su horno más rápido, mejorar eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Retiro de las parrillas



Reemplazo de las parrillas

Uso de Papel de Aluminio y Recubrimiento del Horno

⚠ PRECAUCIÓN: No use ningún tipo de aluminio o recubrimiento para cubrir el fondo del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humos o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos artículos no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá utilizar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre la parrilla inferior lo más alejada posible del alimento. No use más aluminio que le necesario y nunca cubra totalmente la parrilla de su horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos 1 1/2" (38 mm) de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Modos de Cocción del Horno

Su 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 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.

Bake (Hornear)

El modo de horneado tradicional fue diseñado para la cocción en una sola parrilla. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar el alimento. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo. Para usar este modo,

presione la tecla Bake (Hornear), ingrese una temperatura con las teclas numéricas y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Múltiples Parrillas)

El modo Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Múltiples

parrillas al mismo tiempo. Este modo utiliza el calor principalmente desde el elemento trasero, pero también calor desde los elementos superior e inferior, junto con el movimiento del aire desde el ventilador de convección para obtener una cocción uniforme. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática), de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar ese modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con parrillas múltiples, en comparación con lo que se espera con una sola parrilla. Para usar este modo, presione la tecla Conv Bake (Hornear por Convección) e ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

NOTA: Para modelos con doble horno, esta función está disponible solo en el Horno Inferior.

Convection Roast (Dorar por Convección)

Este modo está pensado para dorar cortes enteros de carne en una sola parrilla. La utilización de los tres elementos y el flujo de aire directo desde la parte superior del horno mejoran el nivel de dorado y reducen el tiempo de cocción. Verifique el alimento antes de lo sugerido por la receta o use la Sonda al utilizar este modo. Para usar este modo, presione la tecla Conv Roast (Dorar por Convección), ingrese una temperatura con las teclas numéricas y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

NOTA: Para modelos con doble horno, esta función está disponible solo en el Horno Inferior.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree el alimento de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en parrillas de posiciones superiores ya que colocar el alimento más cerca del elemento para asar, incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. No se recomienda asar en la posición 6 de la parrilla.

La función para asar puede ser usada en comidas que típicamente serían a la parrilla.

Ajuste la posición de la parrilla para variar la intensidad del calor que llega al alimento. Coloque el alimento más cerca del elemento para asar cuando se desee una superficie más asada y un interior poco cocido. Para un mejor rendimiento, centre el alimento debajo del elemento que emite calor para asar.

Para activar esta función, presione la tecla Broil (Asar) y luego con las teclas numéricas seleccione Hi (Alto) o Low (Bajo) y después presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar). Consulte las recomendaciones de asado que aparecen en la Guía de Cocción.

Air Fry (Freir con Aire)

Air Fry (Freir con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento que fue diseñado para producir alimentos que en su exterior queden más crocantes que en la cocción de horneado tradicional. El modo Air Fry (Freir con Aire) fue diseñado para la cocción en una sola parrilla únicamente. Presione la tecla Air Fry (Freir con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar). La temperatura se podrá configurar entre 300°F (150°C) y 500°F (260°C).

No es necesario precalentar en este modo. Siga las pautas de la receta tradicional para horno o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

NOTA: Para modelos con doble horno, esta función está disponible solo en el Horno Inferior.

Baked Goods (Productos Horneados)

El modo Baked Goods (Productos Horneados) fue diseñado para cocinar pasteles, panes, galletas y alimentos similares en una sola parrilla. Este modo fue diseñado para brindar un dorado superior más leve y un mejor volumen. Algunos alimentos podrán requerir tiempos de cocción más prolongados en relación a cuando se cocina en el modo de horneado tradicional. Presione la tecla Cooking Options (Opciones de Cocción) y seleccione Baked Goods (Productos Horneados) y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Frozen Snacks (Refrigerios Congelados)

Los modos Frozen Snacks (Refrigerios Congelados) fueron diseñados para cocinar alimentos congelados tales como: medallones de papa, papas fritas y aperitivos similares. La mayoría de los alimentos 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 Cooking Options (Opciones de Cocción) y seleccione Frozen

(Congelados), y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use la función Frozen Snacks Single (Refrigerios Congelados Único) cuando cocine refrigerios en una sola parrilla. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. El alimento deberá ser colocado en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

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

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 a las preferencias individuales. Presione la tecla Cooking Options (Opciones de Cocción) y seleccione Frozen (Congelados), y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use la función Frozen Pizza Single (Pizza Congelada Simple) cuando cocine en una sola parrilla. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. El alimento deberá ser colocado en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

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

Warm (Mantener Caliente)

El modo Warm (Mantener Caliente) fue diseñado para mantener los alimentos calientes en una temperatura más alta hasta durante 3 horas. No se requiere precalentar. No use la función Warm (Mantener Caliente) para calentar alimentos fríos, excepto galletas crocantes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que los alimentos no se mantengan calientes por más de 2 horas. Presione la tecla Warm (Mantener Caliente) y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

NOTA: En el caso de aparatos con Doble Horno, presionar Cooking Options (Opciones de Cocción) y luego con las teclas numéricas selección Warm (Mantener Caliente).

Proof (Leudar/Fermentar)

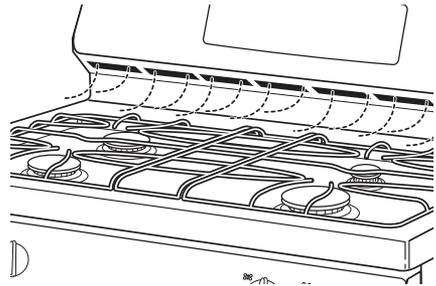
El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Cubra bien la masa para evitar que se seque. La masa se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente. **NOTA:** No use el modo Proof (Leudar) para mantener alimentos calientes. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Presione la tecla Cooking Options (Opciones de Cocción) y seleccione Proof (Leudar), luego siga las instrucciones en pantalla.

NOTA: En el caso de modelos con doble horno, esta función está disponible solo en el Horno Inferior.

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.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían

Sonda del horno

ADVERTENCIA

El consumo de alimentos parcialmente cocidos puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por éstos. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes del alimento alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en las páginas de la USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) foodsafety.gob o IsItDoneYet.gov.

La temperatura interna del alimento con frecuencia se usa como indicador de que está listo, especialmente al dorar o preparar carne de aves. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna del alimento y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes del alimento, utilizando un termómetro de alimentos luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes del mismo hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicho alimento.

Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar el alimento y de colocarlo en el utensilio, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda de modo que la punta se aloje en el centro de la parte más gruesa del alimento. Para un mejor desempeño, la sonda debería ser completamente insertada en el alimento. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría del alimento. Algunos alimentos, particularmente

los más pequeños, no son adecuados para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.

- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para carne sin hueso, inserte la sonda en el centro del corte.
- Para hornear jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos, tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del recipiente.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la branquia en la zona más carnosa paralela a la columna.

Uso de la Sonda del Horno

La sonda de temperatura sólo puede usarse con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Configure el modo de cocción deseado: Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).
2. Inserte la sonda en el alimento (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno haya sido precalentado, coloque el alimento en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente contacto, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el contacto para la sonda estarán calientes.

4. Cuando la sonda esté conectada, la pantalla indicará que ingrese la temperatura deseada para el alimento. La temperatura interna máxima del alimento que se puede configurar es 200°F (95°C).

Pautas para el Cuidado de la Sonda del Horno

- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños en el contacto de la sonda.
- Use la zona de agarre de la sonda y su bayoneta al insertarla o retirarla del alimento o del contacto.
- Para evitar daños en la sonda, no use pinzas de cocina para tirar del cable al retirarla.

- Para evitar dañar la sonda, asegúrese de que el alimento haya sido completamente descongelado antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del contacto del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de Limpieza Automática o de Limpieza con Vapor.
- No almacene la sonda dentro del horno.

Guía de cocción

Cocine el alimento completamente para evitar que se produzcan enfermedades por causa del mismo. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en las páginas de la USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) **foodsafety.gob** o **IsItDoneYet.gov**. Use un termómetro para alimentos para medir las temperaturas de sus guisos.

Pautas de Uso de Utensilios

El material, acabado y tamaño de los utensilios afectan la cocción.

Los utensilios oscuros, revestidos y opacos absorben el calor más rápidamente que aquellos claros y brillantes. Al usar recipientes que absorben el calor más rápidamente, los alimentos podrán resultar más dorados, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, verifique el alimento 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 25°F (15°C) la próxima vez.

Los recipientes brillantes pueden producir resultados de cocción más parejos en pasteles y galletas.

Los recipientes de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Se recomienda precalentar este tipo de utensilios y se podrá requerir tiempo de cocción adicional. Estos tipos de recipientes se desempeñan bien en platillos tales como pays y postres con natilla.

Los recipientes aislados con aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Los utensilios usados para Asar (Broil) y Freir con Aire (Air Fry), deberán ser de uso seguro para asar.

MODELO IO940:

TIPO DE ALIMENTO	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN DE PARRILLAS RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Pasteles en capas, pasteles rectangulares, rosas, panecillos, pan rápido en una sola parrilla	Hornear Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Pasteles en capas* en múltiples parrillas	Hornear Hornear por Convección	3 plana y 5 plana	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya flujo de aire adecuado (Vea ilustración).
Pastel sin grasa (pastel de ángel)	Hornear Productos Horneados	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, bizcochos, en una parrilla	Hornear Productos Horneados	4	Use utensilios brillantes.
Galletas, bizcochos, en múltiples parrillas	Hornear por Convección	3 plana y 5 plana 2 ext. 4 plana y 6 plana	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya flujo de aire adecuado.
Panes fermentados	Leudar	3 o 4	Cubra la masa con un trapo húmedo o plástico de cocina
	Hornear Productos Horneados	3 o 4	
Res y Cerdo			
Hamburguesas	Asar alto	6	Use la parte para asar; mueva el alimento más abajo para que quede más cocido y menos asado. Preste atención al alimento al asarlo. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Filetes y Chuletas	Asar alto	6 plana o 5 ext.	
Dorados	Hornear Rostizado por Convección	2 o 3	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Aves			
Pollo entero	Hornear Rostizado por Convección	2 o 3	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	3	Si se empanizó o cubrió con salsa, evite modo Asar Alto. Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	3	Mueva el alimento más abajo para que quede más cocido y menos flameado y más arriba para flamear/dorar al asar. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Pavo entero	Hornear Rostizado por Convección	1	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pechuga de Pavo	Hornear Rostizado por Convección	3	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pescado	Asado Bajo	6 (1/2 pulgada o menos) 5 (>1/2 pulgada)	Preste atención al alimento al asarlo. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Alimentos Congelados de Conveniencia			
Pizza en una sola parrilla	Pizza Congelada Simple	4	Coloque el alimento en el horno antes de iniciar el modo.
Pizza en múltiples parrillas	Pizza Congelada Múltiple	3 y 5	Escalone las pizzas de izquierda a derecha sin colocarlas directamente una sobre la otra.
Productos con papa, alas de pollo fritas, aperitivos en una sola parrilla	Refrigerios Congelados Simples	4	Coloque el alimento en el horno antes de iniciar el modo. Use un recipiente oscuro para que quede más dorado/crocante; use recipientes brillantes para un dorado menor.
Productos con papa, alas de pollo fritas, aperitivos en múltiples parrillas	Refrigerios Congelados Múltiples	3 y 5	Use un recipiente oscuro para que quede más dorado/crujiente; use recipientes brillantes para un dorado menor.

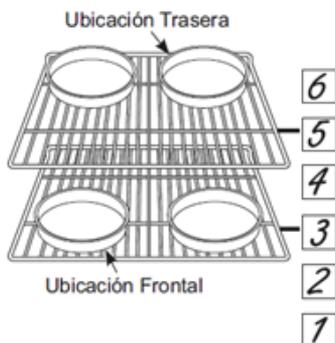
MODELO IO950:

TIPO DE ALIMENTO	MODO(S) RECOMENDADO(S)	HORNO (Superior / Inferior)	POSICIÓN DE PARRILLAS RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados				
Pasteles en capas, pasteles rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en una sola parrilla	Hornear Productos Horneados	Superior Inferior	2 3	Use utensilios brillantes.
Pateles en capas* en múltiples parrillas	Hornear Hornear por Convección	Inferior	2 o 4	Asegúrese de que haya flujo de aire adecuado (Vea ilustración).
Pastel sin grasa (pastel de ángel)	Productos Horneados	Inferior	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, bizcochos, en una parrilla	Hornear Productos Horneados	Superior Inferior	2 3	Use utensilios brillantes.
Galletas, bizcochos, en múltiples parrillas	Hornear por Convección	Inferior	1 o 3	Asegúrese de que haya flujo de aire adecuado.
Panes fermentados	Leudar	Inferior	2	Cubra la masa con un trapo húmedo o plástico de cocina
	Hornear Productos Horneados	Superior Inferior	1 2	
Res y Cerdo				
Hamburguesas	Asar alto	Inferior	4	Use la parte para asar; mueva el alimento más abajo para que quede más cocido y menos flameado. Preste atención al alimento al asarlo. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Filetes y Chuletas	Asar alto	Inferior	3 o 4	
Dorados	Hornear Rostizado por Convección	Inferior	2	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Aves				
Pollo entero	Hornear Rostizado por Convección	Inferior	2	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	Inferior	2	Si se empanizó o cubrió con salsa, evite modo Asar Alto. Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	Inferior	2	Mueva el alimento más abajo para que quede más cocido y menos flameado y más arriba para flamear/dorar al asar. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Pavo entero	Hornear Rostizado por Convección	Inferior	1	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pechuga de Pavo	Hornear Rostizado por Convección	Inferior	2	Use un utensilio bajo (recipiente para asar). No se requiere precalentar.
Pescado	Asado Bajo	Inferior	4 (1/2 pulgada o menos) 3 (>1/2 pulgada)	Preste atención al alimento al asarlo. Para un mejor resultado, centre el alimento debajo del elemento calefactor.
Cazuelas	Hornear	Superior Inferior	2 2 o 3	
Alimentos Congelados de Conveniencia				
Pizza en una sola parrilla	Pizza Congelada Simple	Superior Inferior	2 3	Coloque el alimento en el horno antes de iniciar el modo.
Pizza en múltiples parrillas	Pizza Congelada Múltiple	Inferior	2 y 4	Escalone las pizzas de izquierda a derecha sin colocarlas directamente una sobre la otra.
Productos con papa, alas de pollo fritas, aperitivos en una sola parrilla	Refrigerios Congelados Simples	Superior Inferior	2 3	Coloque el alimento en el horno antes de iniciar el modo. Use un recipiente oscuro para que quede más dorado/crocante; use recipientes brillantes para un dorado menor.
Productos con papa, alas de pollo fritas, aperitivos en múltiples parrillas	Refrigerios Congelados Múltiples	Inferior	2 y 4	Use un recipiente oscuro para que quede más dorado/crocante; use recipientes brillantes para un dorado menor.

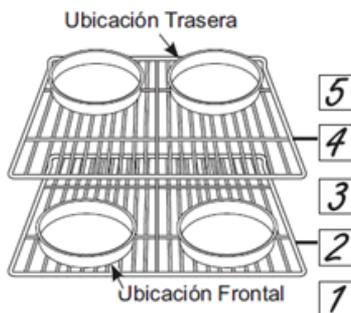
*Al hornear cuatro porciones de pastel a la vez, use las parrillas en posición 3 y 5 en aparatos de una sola cavidad, y en posiciones 2 y 4 del horno inferior en aparatos con doble horno. Coloque los recipientes como se muestra, de modo que no queden unos encima de los otros.

Hornee el alimento completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir del alimento. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en **IsItDoneYet.gov**. Asegúrese de usar un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los mismos.

Horno Sencillo



Horno Inferior (Doble Horno)



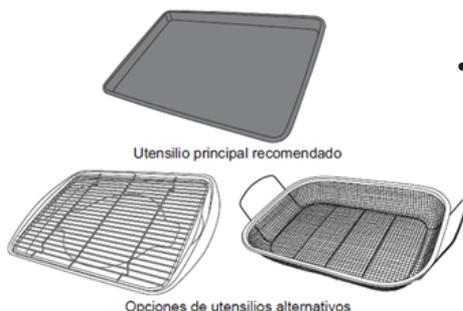
Modo de Cocción Air Fry (Freir con Aire)

El modo de cocción Air Fry (Freir con Aire) está disponible en todos los modelos pero, en el caso de los aparatos con horno doble, sólo está activo en el horno inferior.

Es un modo de cocción especial sin precalentamiento que fue diseñado para producir alimentos que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Presione la tecla **Air Fry** (Freir con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start/Enter** (Iniciar/Ingresar). La temperatura se puede configurar entre 300°F (150°C) y 500°F (260°C).

Pautas sobre Utensilios para Freir con Aire

- Use utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freir con Aire).
- Se recomienda el uso de un recipiente de lámina oscura. Una bandeja oscura genera un mejor dorado y logra que el alimento quede más crocante.
- También se podrán usar canastas y rejillas para horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre la parrilla debajo del alimento, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta para horneado.



Consejos Generales sobre el Modo para Freir con Aire

- El modo Air Fry (Freir con Aire) fue diseñado para hornear en una sola parrilla.
- El modo Air Fry (Freir con Aire) fue diseñado para un uso sin precalentamiento.
- Se recomienda la posición de parrilla 4 para la mayoría de los alimentos. Use la posición de parrilla 3 para alimentos más gruesos.
- Los alimentos se podrán hornear más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente al colocar el alimento en el mismo.
- Al freir con aire alimentos con salsa, se recomienda incorporar la salsa al final de la cocción.
- Si el alimento se dora demasiado rápido, intente colocar el mismo en una posición de parrilla más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de alimentos empaquetados, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno que se recomienden en cuanto a temperatura y tiempos de cocción.
- No es necesario voltear o revolver el alimento durante la cocción.
- Ubique el alimento en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Verifique siempre la temperatura interior del alimento, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de los alimentos se podrán encontrar en los paquetes y en **IsItDoneYet.gov**.

MODELO IO940:

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE PARRILLAS RECOMENDADA	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO	SUGERENCIAS ADICIONALES
Trozos de pescado fresco deshuesado o aves, empanizados o empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	4	375-400 °F 190-205 °C	15-30 min.	Use configuraciones de temperatura más bajas para porciones más grandes. Use utensilios brillantes.
Alitas de pollo con hueso	4	375-400 °F 190-205 °C	25-40 min.	Sazone las alitas en seco, si usa salsa añádala luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Muslo de pollo con hueso	3 o 4	375-400 °F 190-205 °C	30-55 min.	Use configuraciones de temperatura más bajas para porciones más grandes.
Papas fritas delgadas (<1/2 pulgada)	4	400 - 425 °F 205 - 220 °C	15-30 min.	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas gruesas (>1/2 pulgada)	3 o 4	375-400 °F 190-205 °C	20-35 min.	
Alimentos envasados congelados	3 o 4 (use la posición de parrilla 3 para porciones más gruesas)	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freir con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunos alimentos, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, el alimento se podrá hornear más rápido que el tiempo mínimo que indica el paquete.		

*MODELO IO950 (horno inferior)

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE PARRILLAS RECOMENDADA	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO	SUGERENCIAS ADICIONALES
Trozos de pescado fresco deshuesado o aves, empanizados o empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	3	375-400 °F 190-205 °C	15-30 min.	Use configuraciones de temperatura más bajas para porciones más grandes. Use utensilios brillantes.
Alitas de pollo con hueso	3	375-400 °F 190-205 °C	25-40 min.	Sazone las alitas en seco, si usa salsa añádala luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Muslo de pollo con hueso	2 o 3	375-400 °F 190-205 °C	30-55 min.	Use configuraciones de temperatura más bajas para porciones más grandes.
Papas fritas delgadas (<1/2 pulgada)	3	400 - 425 °F 205 - 220 °C	15-30 min.	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas gruesas (>1/2 pulgada)	2 o 3	375-400 °F 190-205 °C	20-35 min.	
Alimentos envasados congelados	2 o 3 (use la posición de parrilla 2 para porciones más gruesas)	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freir con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunos alimentos, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, el alimento se podrá hornear más rápido que el tiempo mínimo que indica el paquete.		

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén a temperatura ambiente antes de limpiar cualquier parte del electrodoméstico.

Bloqueo del Control

Si así lo desea, puede desactivar el teclado antes de la limpieza.

Consulte el Bloqueo del Control (Lock Controls) en la sección Controles del Horno en este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador para vidrios.

Quite suciedades más difíciles con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar el teclado después de concluir la limpieza.

Panel de Control

Se recomienda limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con un paño de tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras metálicas, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores para hornos en el panel de control; dañarán el acabado, incluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos).

Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras metálicas, almohadillas para fregar plástico, ni polvos limpiadores en el interior o exterior del horno. Limpie el mismo con agua

limpia y seque con un paño seco. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz del sol. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos, pueden ocasionar decoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies estén a temperatura ambiente, y luego limpie y enjuague.

Superficies Pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados del aparato y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón (en algunos modelos). Límpielas con jabón suave y agua o con una solución de agua y vinagre. No utilice limpiadores para horno comerciales, polvos limpiadores, fibras metálicas o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluido el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos).

Acero Inoxidable excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, opacidades y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un

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

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 del acabado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Interior del Horno

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

El derrame de adobos, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos, pueden ocasionar decoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies estén a temperatura ambiente, y luego limpie y enjuague.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, fibras metálicas, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers FriendR, con una esponja anti-rayaduras. Tenga cuidado de no aplicar limpiadores abrasivos o esponjas sobre el vidrio de la puerta, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y el vidrio de la puerta podrán ser limpiados con un paño suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con un paño seco.

Modo de Limpieza con Vapor

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno con 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 el exceso de grasa y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla Clean (Limpiar), seleccione Steam Clean (Limpieza con Vapor) y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

No abra la puerta durante el ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor) de 30 minutos. Al finalizar el ciclo, absorba el agua restante y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

Modo de Limpieza Automática

Lea las instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Para un horno moderadamente sucio, use un ciclo de limpieza automática de 3 horas y para un horno mucho más sucio ajuste el ciclo a 5 horas. Sólo las parrillas del horno con acabado esmalte (negras) y las parrillas de quemadores superiores son aptas para limpieza automática. Todos los demás componentes, incluyendo parrillas en acabado níquel (plateadas), deberán ser retirados. Si las parrillas en acabado

níquel se dejan dentro del horno durante el ciclo de limpieza automática, éstas perderán su brillo. Independientemente del tipo de parrilla con que cuente su horno si es dejada dentro del mismo durante este ciclo, es posible que se haga difícil deslizarlas en sus soportes. Para acceder a instrucciones sobre cómo mejorar esto, consulte la sección de Parrillas del Horno.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de limpieza automática de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada. Para usar la función Self Clean (Limpieza Automática):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y las suciedades del horno y del interior de la puerta.
3. Retire cualquier artículo que no sean las parrillas de limpieza automática (negras), si lo desea. Consulte sobre la Limpieza de la Placa de Cocción para determinar si sus parrillas de quemadores superiores pueden ser limpiadas en este ciclo y para detalles importantes en relación a la colocación de las mismas dentro del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla Clean (Limpiar), seleccione Self Clean (Limpieza Automática) y luego presione Start/Enter (Iniciar/Ingresar).

No podrá abrir la puerta durante el ciclo de Limpieza Automática. La puerta permanecerá bloqueada posterior al ciclo de limpieza automática hasta que el horno alcance la temperatura de desbloqueo.

Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, abra la puerta, y limpie cualquier ceniza remanente en el horno.

Parrillas del Horno

Las parrillas del horno se pueden lavar con agua caliente y jabón. Las parrillas esmaltadas (negras) se pueden dejar en el interior del horno durante el ciclo de Limpieza Automática.

Es posible que resulte más difícil deslizar las parrillas especialmente luego del ciclo de limpieza automática. Coloque aceite vegetal en un paño húmedo o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

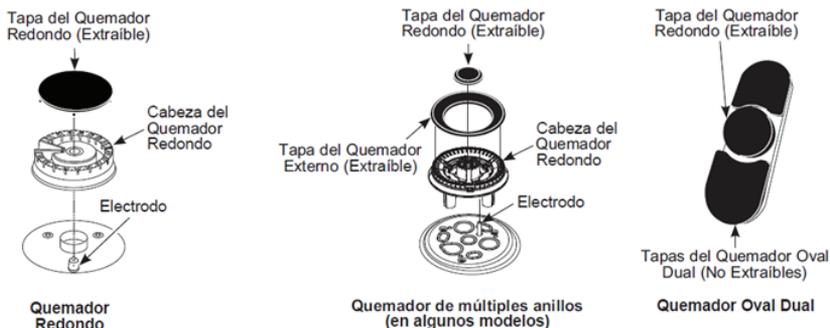
Placa de Cocción

Remoción de los quemadores superficiales para su limpieza.

Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de remover las parrillas superiores y las partes de los quemadores. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, tome en cuenta su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en su misma ubicación después de su limpieza.

PRECAUCIÓN

No intente retirar las tapas del quemador oval dual de las cabezas de los quemadores.



Limpieza de los Quemadores Superiores

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 fibra 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. Remueva los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más difíciles, use un cepillo con cerdas plásticas.

NOTA: No use fibra de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador ya que podrían bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en un lavavajillas. Esto podrá hacer que se decoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para mantener una llama pareja y sin obstrucción. Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores y/o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Reinstalación de los Quemadores Superiores

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza y tapa (quemador oval dual) nuevamente, escurra el exceso de agua y luego séquelos totalmente.

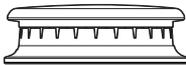
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, acorde a sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

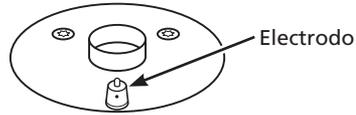


La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠ PRECAUCIÓN: No use la parte superior del aparato sin que todas las partes de los quemadores y 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 podría 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 se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán enjuagarse con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las parrillas en una solución con $\frac{1}{4}$ de taza de amoníaco para uso en el hogar durante varias horas. Luego, friegue las parrillas con una fibra de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Modo Limpieza Automática (Self Clean)

Si las parrillas no cuentan con protectores de goma en la superficie inferior, podrán ser limpiadas en el horno usando el ciclo de Limpieza Automática (Self Clean). No intente limpiar las parrillas con protectores de goma en este ciclo ya que destruiría dichos protectores, afectando el funcionamiento de los quemadores.

Las parrillas con recubrimiento vitrocerámico se podrán volver gradualmente ásperas si son expuestas de forma continua a las temperaturas de limpieza automática.

Si su horno está equipado con parrillas aptas para limpieza automática (negras), se recomienda seguir las

instrucciones para la colocación de las parrillas de quemadores superiores sobre las primeras. Si su horno está equipado con parrillas niqueladas, se recomienda seguir las instrucciones para la colocación de parrillas superiores sobre el fondo del horno. Las parrillas de horno niqueladas (plateadas) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto ocasionará que pierdan su brillo. Si cualquier tipo de parrilla para horno es dejada dentro del mismo durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizarla. Para acceder a instrucciones de lubricación, consulte la sección Parrillas del Horno.

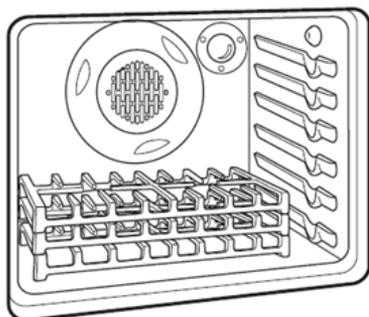
NOTA: Al colocar o retirar parrillas de quemadores superiores, no deslice las mismas sobre las parrillas del horno ni sobre el fondo del horno. Hacer esto podría dañar el esmalte que recubre estos componentes.

Para realizar la limpieza automática de sus parrillas superiores sobre las parrillas del horno:

1. Coloque las parrillas de horno en las posiciones 1, 3 y 5 o en las posiciones 2 y 4.
2. Con cuidado, coloque una parrilla superior en cada parrilla de horno.

Para realizar la limpieza automática de sus parrillas en el fondo del horno:

1. Retire todas las parrillas para horneado.
2. Coloque con cuidado una parrilla para quemador superior en el centro del fondo del horno y apile las demás orientadas como se muestra a continuación. No coloque ni apile las parrillas de ninguna otra forma.



Una vez que las parrillas superiores fueron colocadas en el horno, use el ciclo de limpieza automática siguiendo las instrucciones de la sección Limpieza del Horno.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas superiores del horno una vez que el ciclo de limpieza automática haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

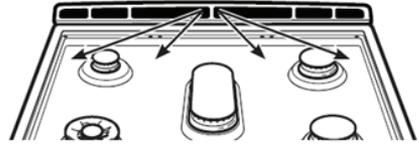
Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las parrillas pueden ser retiradas con cuidado. Es posible que observe un residuo blanco sobre las mismas. Límpielas con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad vinagre y mitad agua y vuélvalas a limpiar.

Al colocar las parrillas sobre la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de manera correcta. Las parrillas deben de poderse posicionar de forma segura sobre la placa de cocción.

Protectores de Soportes de Parrillas (en algunos modelos)

Si alguno de los protectores de goma de parrillas de la placa de cocción se pierde o daña, solicítelo a serviciopremium@mabe.com.mx.

Para insertar las nuevas gomas, simplemente coloque el extremo cónico de la goma en el agujero de la placa de cocción y presione hacia abajo mientras lo tuerce suavemente.



Protectores para Soportes de Parrillas

Plancha

Hierro Forjado Reversible: Limpie la plancha de hierro fundido reversible (o del chef) con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes, ya que se eliminará el curado. Enjuague la misma con agua caliente y séquela cuidadosamente. Luego del enjuague, cure la plancha aplicando una capa delgada de aceite de cocina sobre su superficie. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. Guarde en un lugar frío y seco.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que se cocine en la placa de cocción.

- 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, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

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 ranura de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el lado seguro del filo de una navaja para removerlo. Luego limpie el vidrio con un paño con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área que está fuera de la junta se puede limpiar con un fibra de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se empieza a gastar, se deshilacha o daña de cualquier forma y haya quedado fuera de la puerta, deberá ser reemplazada.

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 fibra para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

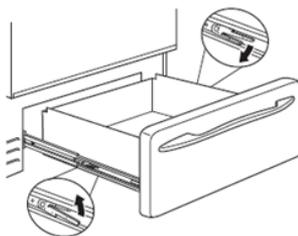
No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del acabado. Siga las instrucciones del limpiador para superficies de acero inoxidable.

Cajón de Almacenamiento Extraíble (en algunos modelos)

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

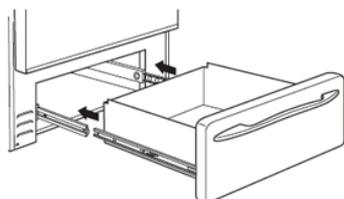
Para retirar el cajón:

1. Tire hacia afuera el cajón hasta que se detenga.
2. Presione el liberador del riel izquierdo hacia arriba y presione el del lado derecho hacia abajo, mientras se fuerza el cajón hacia adelante para liberarlo.



Para instalar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice completamente el cajón hasta adentro.



Sonda del Horno

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de fibra plástica llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Friegue las manchas difíciles con una almohadilla de fibra plástica llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar sondas de temperatura adicionales, solicítelas a serviciopremium@mabe.com.mx.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No almacene la sonda de temperatura en el interior del horno.
- Nunca deje la temperatura dentro del horno durante el ciclo de limpieza automática o de limpieza por vapor.



Luz del Horno

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo, puede provocar una descarga eléctrica o quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN 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.

NOTA: La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de latex, logrará un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara podría romperse.

Para Retirar:

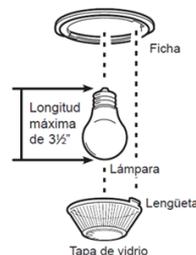
Gire la tapa de vidrio un cuarto de vuelta en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras del socket y hale la tapa hacia afuera. Retire la lámpara.

Para Instalar:

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del socket. Gire la cubierta de vidrio un cuarto de vuelta en dirección de las manecillas del reloj.

NOTA:

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas comunes para el hogar de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio de manera frecuente utilizando un paño húmedo. Esto deberá hacerse cuando el horno esté completamente frío.



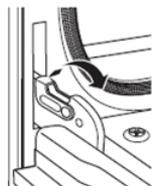
Puerta del Horno

Puerta del Horno Desmontable

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

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba y afuera del marco del horno, hasta la posición de desbloqueo.
3. Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede aproximadamente 6" (150mm) del marco del horno.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera del aparato, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras del marco del horno.



Empuje los bloques de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro

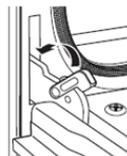
Para instalar la puerta:

1. Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo respecto a la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en 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, las aberturas de las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta del aparato y repita el paso anterior.
4. Empuje los seguros de las bisagras hacia la cavidad del horno y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



Empuje trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.

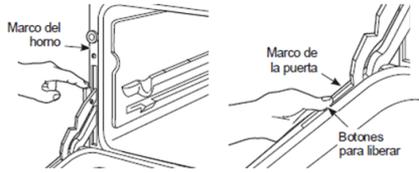
Puerta del Horno Superior Desmontable (en algunos modelos)

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

Para retirar la puerta:

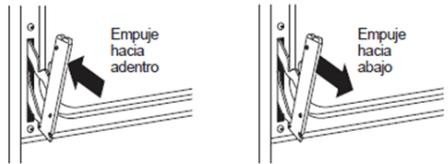
1. Abra totalmente la puerta.
2. Levante el seguro de las bisagras hacia el marco del horno hasta que se detenga.
3. Cierre la puerta a 45 grados (sentirá que la puerta se detiene). El seguro de las bisagras hará contacto con el marco del horno.
4. A ambos lados de la puerta, presione los botones para liberar cada bisagra.

5. Levante la puerta hasta que se libere de las bisagras.
6. Tire de los brazos de las bisagras para liberar la presión sobre las lengüetas del seguro.
7. Empuje los seguros de las bisagras hacia abajo sobre las mismas.
8. Presione las bisagras hacia la unidad, de modo que se cierren.



Para instalar la puerta:

1. Empuje las bisagras hacia afuera del marco del horno hasta la posición completamente abierta.
2. Levante los seguros de las bisagras hacia el marco del horno hasta que se detengan.
3. Deslice la puerta hacia atrás sobre las bisagras. Asegúrese de que los botones se vuelvan a levantar.
4. Las bisagras se liberarán en la posición de 45 grados. Los bloqueos de las bisagras harán contacto con el marco frontal.
5. Abra la puerta totalmente.
6. Empuje los botones de las bisagras hacia abajo sobre las mismas.
7. Cierre la puerta del horno.



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	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, 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 las parrillas recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún considera que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustarel termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección de Configuración.
El alimento no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición de la parrilla del horno es incorrecta o no está nivelada.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de un recipiente incorrecto o de un tamaño incorrecto.	Consulte la sección de Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Configuración.
El alimento no se asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta de la parrilla del horno.	Para acceder a sugerencias de ubicación de parrillas del horno, consulte la Guía de Cocción.
	Utensilio de cocina inadecuado para usar.	Use un recipiente específicamente diseñado para asar.
	El papel de aluminio sobre el recipiente para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en el recipiente para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme a aquellos en el recipiente 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 Controles del Horno.
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 Opciones de Cocción y/o la sección de Configuración.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático).	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Modo Sabático.
	El reloj se encuentra apagado.	Consulte la sección de Configuración.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Este es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de "clic" cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más preciso 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 alimento en el horno.	El utensilio o el alimento en el horno harán que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de parrillas en el horno.	Agregar más parrillas al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunas parrillas.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la lámpara, consulte la porción Luz del Horno de la sección Cuidado y Limpieza.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espera a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la porción Modo de Limpieza Automática de la sección Cuidado y Limpieza.
Exceso de humo durante el ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/Apagar). Abra las ventanas para liberar el humo de la habitación. Espere hasta que la luz de la función LOCKED (Bloqueado) desaparezca. 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 de Horno.
Humo excesivo al asar	El alimento está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición de la parrilla con alimento.
La puerta del horno no se abre o la luz LOCKED (Bloqueado) está encendida cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/Apagar). Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
La leyenda "LOCK DOOR" aparece en pantalla	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
"F - y un número o letra" aparece en 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 aparato durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame a servicio técnico.
Corte de corriente, el reloj parpadea.	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.
"Lock Controls" o la función "Control Lockout" está activada		Si LOC ON aparece en la pantalla, el control del aparato está bloqueado. Apague esta función para usar la estufa. Consulte la función Lock Control (Bloqueo del Control) en la sección Controles del Horno.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Quemador superior no enciende	El enchufe del aparato no está completamente insertado en el contacto eléctrico.	Asegúrese de que el cable tomacorriente esté enchufado en un contacto correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o activado.	Consulte las instrucciones de instalación provistas en el presente manual.
	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 reinstaladas correctamente.	Lea la sección Cuidado y Limpieza de la estufa.
	Las ranuras del quemador cercanas al electrodo o la porta redonda de encendido del quemador oval pudieran estar tapadas.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Verifique que no haya alimento quemado ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección Cuidado y Limpieza de la estufa.
	Residuos de alimento en el electrodo.	Pula con cuidado el extremo plano del electrodo con un lima de uñas o con una lija hasta que quede brillante.
Los quemadores superiores no calientan de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte la sección Cuidado y Limpieza.
	Las ranuras al costado del quemador están tapadas.	Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección Cuidado y Limpieza.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Mezcla inadecuada de aire a gas.	Si el aparato está conectado a gas Propano (LP), contacte al técnico que instaló la estufa o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales encienden pero los quemadores para hornear y asar no	Es posible que los quemadores de gas del horno hayan sido inhabilitados.	El corte de flujo de gas del horno está ubicado en el regulador de gas cerca de la conexión de suministro. Localícelo y mueva la palanca. 
El vidrio de la puerta del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoiris"	El vidrio interno del horno está recubierto con una barrera térmica que refleja el calor hacia el horno que previene pérdida de calor y mantiene el exterior de la puerta fresco al momento de hornear.	Esto es normal. Bajo ciertos ángulos de luz, se pudiera notar este tinte o color arcoiris.
El cajón no se desliza de forma pareja o se atora	El cajón está desalineado.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y Limpieza.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Resduzca peso o redistribuya el contenido del cajón.

Póliza de garantía

Controladora mabe S.A. 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. Controladora mabe S.A. 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:

Controladora mabe S.A. 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
Calí 620 7363

Perú:

0800.78.1188 -
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

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 Escando #1730
Col. Zona Centro 89100
Cd. Victoria, Tamaulipas

• Culiacán

Blvd. 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,
Naucaipan 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 Fariás #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

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

• Veracruz

Paseo de Las Américas #400
esq. Av. Urano, Centro
comercial Plaza Santa Ana
Predio Collado Boticaria 94298
Boca del Río, Veracruz.

• Villahermosa

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

io mabe