mabe



Manual de Servicio

Estufa Slide In io mabe

Modelos

IO7666FES0 IO7686SS0 IO7666SS0 IO7686FES0 IO930FIX0 IO7686SSC0 IO7686FESC0 EG7686SSC0

Septiembre 2019 Rev2 Mayo 2020 Pub. MSC-0719 Ingeniería de Servicio

servicio mabe

CONTENIDO

AVISOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	1
NOMENCLATURA	5
UBICACIÓN DE ETIQUETAS	7
CARACTERÍSTICAS	8
GUÍA MÉCANICA DE INSTALACIÓN	14
DIMENSIONES Y ESPACIOS	15
CONEXIONES DEL CONECTOR	16
CONEXIONES ELÉCTRICAS	17
USO DE LOS QUEMADORES	18
CUIDADOS Y LIMPIEZAS	19
MODO SABATICO	22
CONSEJOS PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS	23
DIAGRAMA ESQUEMATICO	27
EXPLOXIONADOS Y LISTADO	29
ENSAMBLE Y DESENSAMBLE Y CAPELO	50
INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A GAS LP	54
CODIGOS DE FALLAS DE CONTROL	59

AVISOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD,

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

Aviso Importante de Seguridad

Nunca cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y comida que haya dentro del puede ocasionar envenenamiento con monóxido de funcionamiento seguro, siga estas instrucciones. carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

Advertencia

Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.

Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio cobertor en la base del horno. Estos pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.

No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.

No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.

Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la las aves en otra habitación bien ventilada. puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

Instrucciones de seguridad del horno con función de auto limpieza (en algunos modelos)

lo suficientemente altas como para consumir restos de mismo.

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 el sello de la puerta. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover para garantizar un buen sellado de la puerta.

IMPORTANTE: La salud de algunas extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier cocina. Coloque

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.

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

ADVERTENCIAS

Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte la estufa y/o el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectado el centro de carga.

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite rayaduras o impactos sobre partes metálicas o de vidrio. Hacer esto podrá producir causar daños en la apariencia, roturas de vidrio y riesgos de seguridad al • No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la 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.

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 guemadores, 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 guemar, 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.
- puerta del horno, del cajón o la estufa. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

NOMENCLATURA

IO7686FES0A

- Modelo io mabe io
- 76 Ancho 76 cm
- 86 Configuración de quemadores
- FE Black Slate
- S Mandos Superiores
- 0 Revisión Ingeniería
- Α Digito de ingeniería



107686SS0A

- Modelo io mabe io
- Ancho 76 cm 76
- 86 Configuración de quemadores
- S Inox
- S Mandos Superiores
- 0 Revisión ingeniería
- Digito de ingeniería Α



IO930FIX0A

- io Modelo io mabe
- 930 Configuración de quemadores
- F Parrillas fundición
- Mandos frontales
- Х Inox
- 0 Revisión de Ingeniería



NOMENCLATURA

		IO7686FES	
A	0	Modelo IO Mabe	
	76	Ancho 76 cm	
	86	Configuración Quemadores	
max .	FE	Black Slate	
	S	Mandos Superiores	S
	0-9	Revisión Ingenería	3.
	Α	Cambio de Generacion	Sin Capelo
	-	107686SS	<u>ə</u> ,
*********		10766655	þ
	_	Modelo IO Mabe	_ <u>~</u>
	0	1 - 4 - 35	0
	76	Ancho 76 cm	
	86 S	Configuración Quemadores Inox	
and the same of th		*****	
	S	Mandos Superiores	
	0-9	Revisión Ingenería	
	A	Cambio de Generacion	
		IO7686FESC	
	1	Modelo IO Mabe	
A 5-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1	76	Ancho 76 cm	
-	86	Configuración Quemadores	
		Black Slate	
	FE		
	S C	Mandos Superiores	
		Capelo	6
	0-9	Revisión Ingenería	Š
	Α	Cambio de Generacion	0
		107686SSC	Capelo
			ĕ
4.4.4.4	0	Modelo IO Mabe	_
	76	Ancho 76 cm	_
	86	Configuración Quemadores	
	S	lnox	
	S	Mandos Superiores	
	С	Capelo	
	0-9	Revisión Ingenería	
	A	Cambio de Generacion	
		was seen we waste twelves	

UBICACIÓN DE

ETIQUETAS





Ubicacion de la Serie

Número de serie, ejemplo 1902L700001

Los 2 primeros números corresponden al año de fabricación (19 = 2019)

Los siguientes 2 números corresponden al mes de fabricación (02 = Febrero). La letra L corresponde a la Planta donde se fabrica (L = Leiser). Los siguientes 6 números corresponden al consecutivo de fabricación.

La etiqueta serie se ubica en el marco de horno parte inferior lado izquierdo.

CARACTERÍSTICAS

Slide io mabe

Model Number	IO7686FES0	IO7686SS0	IO930FIX0
Fuel: Gas, Dual fuel, Induction	Nat/Gas	Nat/Gas	Nat/Gas
Ignition Type	electronic Igntion	electronic Igntion	electronic Igntion
Voltage rating	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz
Cooktop System			
Color of Cooktop	Dark Slate	Dark Slate	SS
Grate Type	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE
Grate/Cap color	Matte black	Matte black	Matte black
Griddle	ANTARES Aluminio Antiadherente	ANTARES Aluminio Antiadherente	AL Non-Stick
Burner Type: open, sealed	Vision II - Sealed	Vision II - Sealed	Vision II - Sealed
Gas Lock Out	NA	NA	Software only
Right front burner size (KJ) LP/NG	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ
Right Rear burner size (KJ) LP/	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ
Left Front Burner size (KJ) LP/	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ	Nat: 13,500 KJ LP: 13,500 KJ
Left Rear Burner size (KJ) LP/ NG	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ
Center Burner/Center Rear size (KJ) LP/NG	Nat: 10,500 KJ LP: 10,500 KJ	Nat: 10,500 KJ LP: 10,500 KJ	Nat: 10,500 KJ LP: 10,500 KJ
Vent Location	Rear of cooktop	Rear of cooktop	Rear of cooktop
Vent Trim Material	CRS	CRS	CRS
Vent trim Color	Black matte enamel	Black matte enamel	Black matte ena- mel

CARACTERÍSTICAS

Slide io mabe

Door System	IO7686FES0	IO7686SS0	IO930FIX0
Door Face Material	Glass w-metal color matched for Topaz Metallic	Glass w-metal color matched overlay for Black Stainless/SS	Glass w-metal color matched overlay for Black Stainless/SS
Door Color	Topaz Metallic	SS	SS
Door Liner Type: plug, flat, glass	Flat	Flat	Flat
Window glass mask	Dark Dorian Grey	Dark Dorian Grey	Onyx Black
Oven System / Upper Oven			
Total Capacity (cu ft)	<u>></u> 5.3	>5.3	<u>≥</u> 5.6
Broil Type / KJ NG/LP / Watts	14,200 KJ	14,200 KJ	17,400 KJ
Bake Type / KJ NG/LP / Watts	16,880 KJ	16,880 KJ	16,880 KJ
Convection Fan	No	No	No
Convection Heating Element	N/A	N/A	No
Self Clean lock type : Motorized, manual latch	N/A	N/A	Yes
Oven Interior Color	Blue Grey	Blue Grey	Black
Oven Probe	No	No	No
Oven Light	1 incandescent-globe	1 incandescent-globe	1 incandescent
Automatic Oven Light	Yes	Yes	Yes / Knob
Racks - Flat	2	2	2
Type of Racks	Nickel	Nickel	Nickel
Shelf Positions	6	6	6
Drawer System			
Bake/Warm/Storage, broil, Warm/Storage, Storage Only	Storage Drawer	Storage Drawer	Storage Drawer
Color	Topaz Metallic	Topaz Metallic	SS
Drawer Slide System (glide, roller, slide)	Smooth Bearing Slide	Smooth Bearing Srey	Smooth Bearing Slide
Marketing / Other			
Badge Style & Location	IO Mabe badge (Black Onyx), bottom center of door	IO Mabe badge, bot- tom center of door	IO Mabe badge, bottom center of door
Kits	LP Conversion	LP Conversion	LP Conversion
Bilingual Literature supplied with unit	U&C Español	U&C Español	U&C Español

Model Number	IO7686FES0	IO7686SS0	IO7686FESC0	IO7686SSC0
Fuel: Gas, Dual fuel, Induction	Nat/ LP	Nat/ LP	Nat/ LP	Nat/ LP
Platform: Free Standing, SO, DO	FS Front Control S/O	FS Front Control S/O	FS Front Control S/O	FS Front Control S/O
Brand : GE, Adora, Profile, Café	IOMabe	IOMabe	IOMabe	IOMabe
Cooktop Type: vented, Traditional, Deep Draw, Non-Overhanging	Deep draw, Non Overhanging	Deep draw, Non Overhan- ging	Deep draw, Non Overhan- ging	Deep draw, Non Overhanging
Ignition Type	electronic Igntion	electronic Igntion	electronic Igntion	electronic Igntion
Clean Type	Std Clean	Std Clean	Std Clean	Std Clean
Voltage rating	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz
Amperage Rating	5	5	5	5
Control / Manifold Panel System				
Manifold Panel Type/Style	GE - Angled 2-pc	GE - Angled 2-pc	GE - Angled 2-pc	GE - Angled 2-pc
Control Manifold Top Front Color	Dark Slate	SS	Dark Slate	SS
Control Manifold Rear Compliment Color	Dark Slate	N/A	Dark Slate	N/A
Control Manifold Bottom Color	Dark Slate	Dark Slate	Dark Slate	Dark Slate
Control Manifold Top Front Material	SS	SS	SS	SS
Control Manifold Rear Compliment Material	Enameling Steel	Enameling Steel	Enameling Steel	Enameling Steel
Control Manifold Bottom Material	CRS	CRS	CRS	CRS
Safety Valve	Single	Single	Single	Single
Bodyside color	Dark Dorian Gray	Dark Dorian Gray	Dark Dorian Gray	Dark Dorian Gray
Side Panel Bumpers	None	None	None	None
Oven Control location	Front Control	Front Control	Front Control	Front Control
Control Type	TO9	TO9	TO9	TO9
Control interface	Tactile	Tactile	Tactile	Tactile
Control overlay color	Dark Dorian Gray	Dark Dorian Grey	Dark Dorian Gray	Dark Dorian Grey
WiFi Connected w/ Remote Enable	No	No	No	No
Bluetooth / Chef Connect™	No	No	No	No
Sous vide probe - oven controls via Bluetooth	No	No	No	No
Knob Type / (Qty)	ES Titan-Style Die Cast (5)	ES Titan-Style Die Cast (5)	ES Titan-Style Die Cast (5)	ES Titan-Style Die Cast (5)
Knob Bezel	No	No	No	No
Knob Color	BSS	SS	BSS	SS
Knob Bezel Color	N/A	N/A	N/A	N/A
Valve Rotation: 140, 270, 360	270	270	270	270
Indicator Lights - Knob & Bezel	No	No	No	No
Indicator Lights - Control Display	Time display white; all button leds red	Time display white; all but- ton leds red	Time display white; all button leds red	Time display white; all button leds red
Indicator Lights - Oven Cycling	N/A	N/A	N/A	N/A
Indicator Lights - Control Lock	No	No	No	No
Indicator Lights - Remove Oven Notification	N/A	N/A	N/A	N/A
Oven Light Switch location	Control	Control	Control	Control
Hot Cooktop Indicator	N/A	N/A	N/A	N/A
Jooktop maioatoi	13// 1	19//	19// 1	13// 1

Cooktop System	IO7686FES0	IO7686SS0	IO7686FESC0	IO7686SSC0
Color of Cooktop	Dark Slate	Dark Slate	Dark Slate	Dark Slate
Lid Glass	No	No	Yes	Yes
Lid Glass Color	N/A	N/A	Smoked Grey 179 K	Smoked Grey 179 K
Lid Front Trim	N/A	N/A	Yes (PVD BSS)	Yes (brushed aluminum)
Lid Glass Support	N/A	N/A	Yes	Yes
Lid Glass Vent	N/A	N/A	Yes	Yes
Lid Glass Hinge	N/A	N/A	Yes	Yes
Lid Glass Hinge Color	N/A	N/A	Matte Black 12H2752	Matte Black 12H2752
Grate Type	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE	NEW 3-pc Heavy Cast Edge to Edge GE
Grate/Cap color	Matte black	Matte black	Matte black	Matte black
Griddle	Antares- AL	Antares- AL	Antares- AL	Antares- AL
Burner Type: open, sealed	Vision II - Sealed	Vision II - Sealed	Vision II - Sealed	Vision II - Sealed
Right front burner size (KJ) LP/NG	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ
Right Rear burner size (KJ) LP/NG	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ	Nat: 11,600 KJ LP:11,600 KJ
Left Front Burner size (KJ) LP/NG	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ	Nat: 15,800 KJ LP: 15,800 KJ
Left Rear Burner size (KJ) LP/NG	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ	Nat: 5,300 KJ LP:5,300 KJ
Center Burner/Center Rear size (KJ) LP/NG	Nat: 10,500 KJ LP: 8,500 KJ	Nat: 10,500 KJ LP: 8,500 KJ	Nat: 10,500 KJ LP: 8,500 KJ	Nat: 10,500 KJ LP: 8,500 KJ
Vent Location	Rear of cooktop	Rear of cooktop	Rear of cooktop	Rear of cooktop
Vent Trim Material	CRS	CRS	CRS	CRS
Vent trim Color	Black matte enamel	Black matte enamel	Black matte enamel	Black matte enamel
Door System		-		
Door Face Material	Glass w-metal color matched for Topaz Metallic	Glass w-metal color mat- ched overlay for Black Stainless/SS	Glass w-metal color matched for Topaz Metallic	Glass w-metal color matched overlay for Black Stainless/SS
Door Color	Topaz Metallic	SS	Topaz Metallic	SS
Door Liner Type: plug, flat, glass	Plug	Plug	Plug	Plug
Window Dimensions (Upper Door)	Per IDO Spec	Per IDO Spec	Per IDO Spec	Per IDO Spec
Window Dimensions (Lower Door)	Per IDO Spec	Per IDO Spec	Per IDO Spec	Per IDO Spec
Type of window	2016 MY 2-piece	2016 MY 2-piece	2016 MY 2-piece	2016 MY 2-piece
Window Glass Tint / Color	Soda Lime	Soda Lime	Soda Lime	Soda Lime
Window glass mask	Dark Dorian Grey	Dark Dorian Grey	Dark Dorian Grey	Dark Dorian Grey
Handle: type	2013 GE/Profile VBL	2014 GE/Profile VBL	2013 GE/Profile VBL	2014 GE/Profile VBL
Consumer Removable Handle	No	No	No	No
Handle color	Black SS	SS	Black SS	SS
Hinge	Leadership program	Leadership program	Leadership program	Leadership program
Door Vent Location	TBD	TBD	TBD	TBD
Top Trim Material	CRS	SS	CRS	SS
Bottom Trim	No No	No No	No	No No
Top trim Color	Dark Dorian Grey	SS	Dark Dorian Grey	SS

Oven System / Upper Oven	IO7686FES0	IO7686SS0	IO7686FESC0	IO7686SSC0
Total Capacity (cu ft)	<u>≥</u> 5.3	>5.3	<u>></u> 5.3	>5.3
Broil Type / KJ NG/LP / Watts	No	No	No	No
Bake Type / KJ NG/LP / Watts	16,880 KJ	16,880 KJ	16,880 KJ	16,880 KJ
Convection Fan	No	No	No	No
Convection Heating Element	N/A	N/A	N/A	N/A
Self Clean lock type : Motorized, manual latch	N/A	N/A	N/A	N/A
Oven Interior Color	Blue Grey	Blue Grey	Blue Grey	Blue Grey
Oven Probe	No	No	No	No
Oven Light	1 incandescent-globe/ No Glass Cup	1 incandescent-globe/ No Glass Cup	1 incandescent-globe/ No Glass Cup	1 incandescent-globe/ No Glass Cup
Automatic Oven Light	Yes	Yes	Yes	Yes
Racks - Flat	2	2	2	2
Racks - Full Extension Rollers	0	0	0	0
Type of Racks	Nickel	Nickel	Nickel	Nickel
Shelf Positions	6	6	6	6
Drawer System				
Bake/Warm/Storage, broil, Warm/ Storage, Storage Only	Drop Down Broiler	Drop Down Broiler	Drop Down Broiler	Drop Down Broiler
Drawer Wattage	N/A	N/A	N/A	N/A
Color	Dark Slate	SS	Dark Slate	SS
Handle type/material	N/A	N/A	N/A	N/A
Consumer Removable Handle	No	No	No	No
Handle color	N/A	N/A	N/A	N/A
Drawer Control Method	N/A	N/A	N/A	N/A
Drawer Slide System (glide, roller, slide)	Gliders	Gliders	Gliders	Gliders
Drawer Removable Liner	No	No	No	No
Broil Pan/Grid Included	No	No	No	No

GUÍA MÉCANICA DE

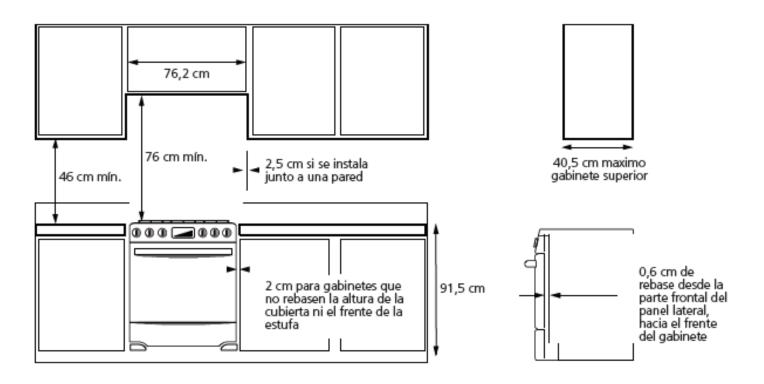
INSTALACIÓN

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

Dimensiones

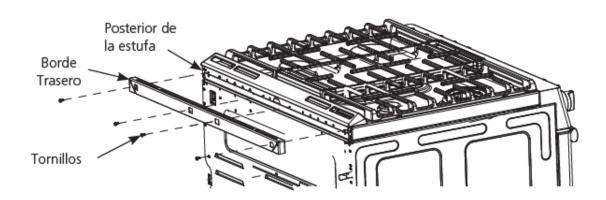
En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamiento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



GUÍA MÉCANICA DE INSTALACIÓN

Instalación

Para todas las instalaciones, instale el borde trasero requerido en la parte trasera de la cocina con los 4 tornillos provistos.



Conexión de gas

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

ADVERTENCIAS

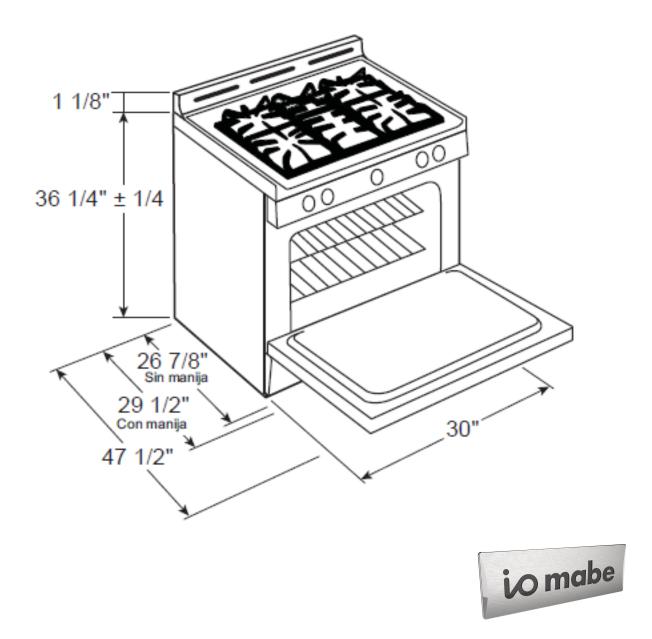
NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AUN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

- 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, asi 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 tuberia flexible al adaptador en la estufa, ubique la estufa en su posición final y conecte el otro extremo al adaptador en la valvula.
- 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.

Dimensiones y Espacios

Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina.

Deje un espacio minimo de 30" (76.2 cm) entre los quemadores y la parte inferior del gabinete de madera o metal sin protección, o deje un espeacio minimo de 24" (61 cm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o meral este protegido por no menos de 1/4" (6.4 mm) de carton de retardado de incendios cubierta por no menos que una lamina.



Conexión del conector

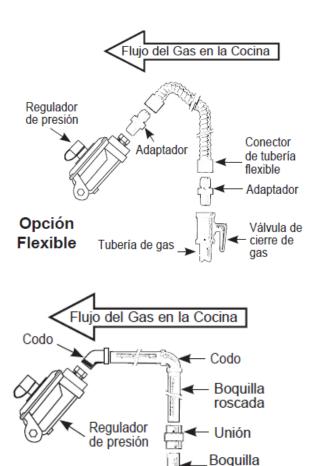
ADVERTENCIAS

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.).

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 valvula.
- 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.



roscada

Válvula

de gas

de cierre

Tubería de gas

16 | Manual de Servicio Ingenieria de Servicio

Opción de

Tubería Rígida

CONEXIONES ELÉCTRICAS ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Si no cumple con esto se podrán producir descargas eléctricas.

Requisitos Eléctricos- Circuito especifico de 120voltios, 60 Hertz, correctamente conectado a tierra por un disyuntor de 15 o 20 amperes o fusible de retraso.

Notas: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Conexión a Tierra

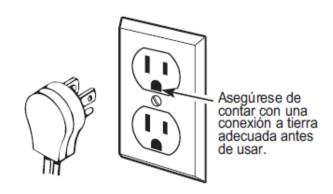
El cable de corriente de este electrodoméstico cuenta con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se conecta a un tomacorriente de pared estándar de 3 cables para minimizar la posibilidad de riesgos de descargas eléctricas por parte del mismo.

El cliente deberá contratar a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente este correctamente conectado a tierra.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es la responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de pared 3 cables correctamente conectado a tierra.

NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NO ELIMINE EL TERCER CABLE (TIERRA) DEL CABLE DE CORRIENTE NO USE UN ADAPTARDO. NO USE UN PROLONGADOR.

No se requiere ni se recomiendan interruptores con detección de falla a tierra (GFCI) en receptáculos de cocinas a gas. El funcionamiento de la cocina no se vera afectado si se utiliza en un circuito GFCI protegido, pero es posible que se produzcan detenciones ocasionales no deseadas del interruptor GFCI.



Uso de los quemadores

NOTAS

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

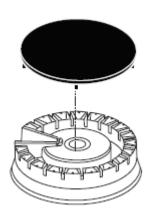
una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

• Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción. El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado. El quemador extra grande está diseñado

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

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo

Use este quemador para propósitos de cocción general.

Olla de tamaño adecuado a las llamas.



Quemador Oval (algunos modelos)

Use este quemador para cocinar en la plancha.

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno

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

Interior del horno

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

Vapor) Self Clean (Limpieza Automática) (en algunos modelos).

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

Limpieza manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas

para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al

limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

PRECAUCIÓN:

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

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

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

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

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

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

Modo de limpieza automática (en algunos modelos)

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. Para un horno muy sucio, use un ciclo de limpieza automática de 5 horas.

Sólo los estantes del horno de limpieza automática (negros) y las rejillas podrán permanecer en el horno duranteel ciclo de limpieza automática. Todos los demás ítems, incluyendo las parrillas niqueladas (plateadas), deberán ser retiradas. Si las parrillas niqueladas (plateadas) se dejan dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática, las parrillas sufrirán deslustre. Si cualquier tipo de parrilla es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar la parrilla. Para acceder a instrucciones de lubricación, consulte la sección de Parrillas de Horno.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza 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 ítem que no sean las parrillas de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte sobre la limpieza de la superficie de cocción para determinar si sus parrillas pueden ser limpiadas automáticamente y para detalles importantes en relación a la colocación de las parrillas.
- 4. Cierre y trabe la puerta.
- 5. Presione la tecla Clean (Limpiar) una vez y configure un tiempo entre 3 y 5 horas, y luego presione Start (Iniciar).

No podrá abrir el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, destrabe la puerta, y limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Exterior del horno

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

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

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Las parrillas del horno de limpieza automática (negros) podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Las parrillas cubiertas de níquel (plateadas) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática.

Hacer esto deslustrará las parrillas. Si cualquier tipo de parrilla es dejada en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar la parrilla.

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

Modo sabático

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

Configuración del modo sabático

Mantenga presionadas las teclas **Bake** (Hornear) y **Broil** (Asar) al mismo tiempo durante tres segundos. "**SF**" aparecerá en la pantalla. Presione la tecla Set Clock (Configurar Reloj) hasta que "SAb" aparezca en la pantalla, y luego presione Start (Iniciar). Si su modelo no cuenta con la tecla Set Set Clock (Configurar Reloj), entonces presione la tecla Cook Time (Cocinar por Tiempo) hasta que "SAb" aparezca en la pantalla y luego presione

Start (Iniciar). Un solo corchete "]"

aparecerá en la pantalla, indicando que

el modo sabático fue configurado. Ahora pueden ser configurados el horneado continuo o el horneado por tiempo, como se detalla más abajo.

Inicie un horneado continuo

Presione Bake (Hornear) si desea una temperatura diferente a 350°F; luego presione las teclas + o - para ajustar la

temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione Start (Iniciar). Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

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

Inicie un horneado por tiempo

Presione Cook Time (Tiempo de Cocción), luego presione las teclas + o—para ajustar el tiempo de cocción por incrementos de un minuto. Presione Bake (Hornear) si desea una temperatura diferente a 350°F; luego presione las teclas + o para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione Start (Iniciar). Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando.

Salga del modo sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo. Presione Cancel/Off (Cancelar/ finalizar cualquier ciclo de hornea-Apagar) para do que pueda estar funcionando. Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) al mismo tiempo durante tres segundos. "SF" aparecerá en la pantalla, y luego presione Start (Iniciar). Si su modelo no cuenta con la tecla Set Clock (Configurar Reloj), entonces presione la tecla Cook Time (Tiempo de cocción) hasta "On" (Encender) aparezca en la pantalla, y luego presione Start (Iniciar). La pantalla pasará de tener un solo corchete "]" a la hora del día, dicando que se salió del modo sabático.

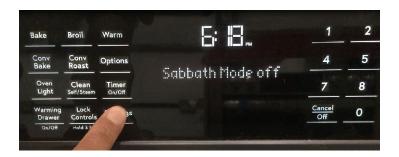
Aviso de corte de corriente durante el modo sabático

Si se produce un corte de corriente, el modo Sabático no se reiniciará cuando se restablezca la corriente.

Start (Iniciar). Un solo corchete "]"

aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado





Consejos para la solución de problemas... Antes de solicitar servicio técnico

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

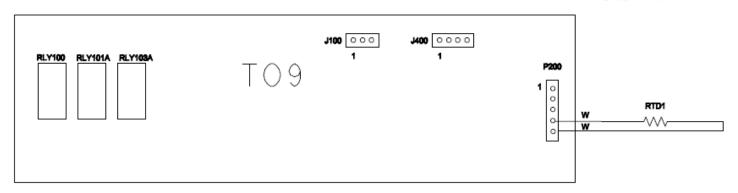
Problema	Causas posibles	Qué hacer
Mi horno nuevo no cocina co- mo el anterior	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente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

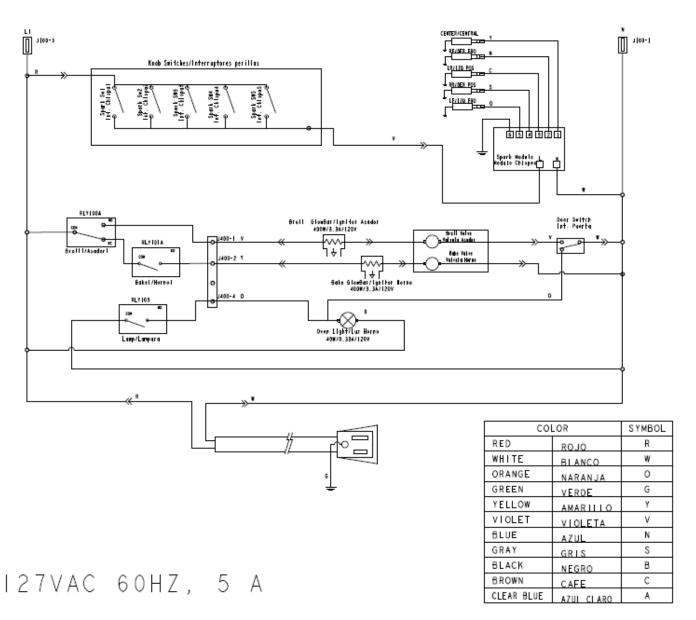
Problema	Causas posibles	Qué hacer
La temperatura del horno es Demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno y/o la pantalla pare- cen no estar funcionando	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que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

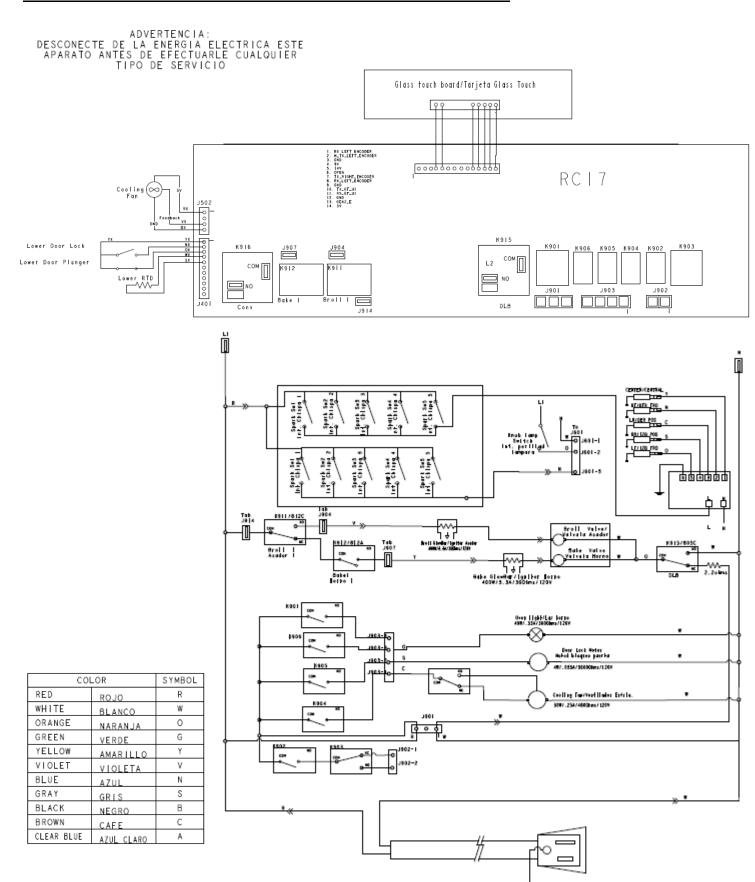
Problema	Causas posibles	Qué hacer
"F - y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de la fun- ción se repite, desconecte totalmente la corriente del horno durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
El reloj titila debido a un corte de corriente	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Controles de Bloqueo o Control La función de bloqueo está activada		Si aparece LOC ON en la pantalla, el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Consulte la sección de Controles del Horno.
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el toma corriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente.	Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puer- to del encendedor redondo en el quemador oval, estén atas- cados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sec- ción de Cuidado y Limpieza.
	Residuos de comida en el electrodo.	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brilloso.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quema- dores estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los guemadores para su limpieza. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se iluminan, pero los quemadores para hornear y asar no.	El gas que llega a los quemadores del horno fue cerrado desde el regulador de gas.	El regulador está ubicado detrás del compartimiento del cajón, cerca del accesorio de la tubería de gas en la parte trasera de la cocina. Es posible que deba retirar una tapa para acceder al regulador. Dé vuelta la palanca en la parte lateral del regulador hasta la posición que se muestra a continuación para volver a abrir la entrada de gas.
		La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR. Modelos con quemador sellado
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris".	El vidrio del horno interno es- tá cubierto con una barrera de calor que refleja este últi- mo nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdi- da de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	El regulador está ubicado detrás del compartimiento del cajón, cerca del accesorio de la tubería de gas en la parte trasera de la cocina. Es posible que deba retirar una tapa para acceder al regulador. Dé vuelta la palanca en la parte lateral del regulador hasta la posición que se muestra a continuación para volver a abrir la entrada de gas.

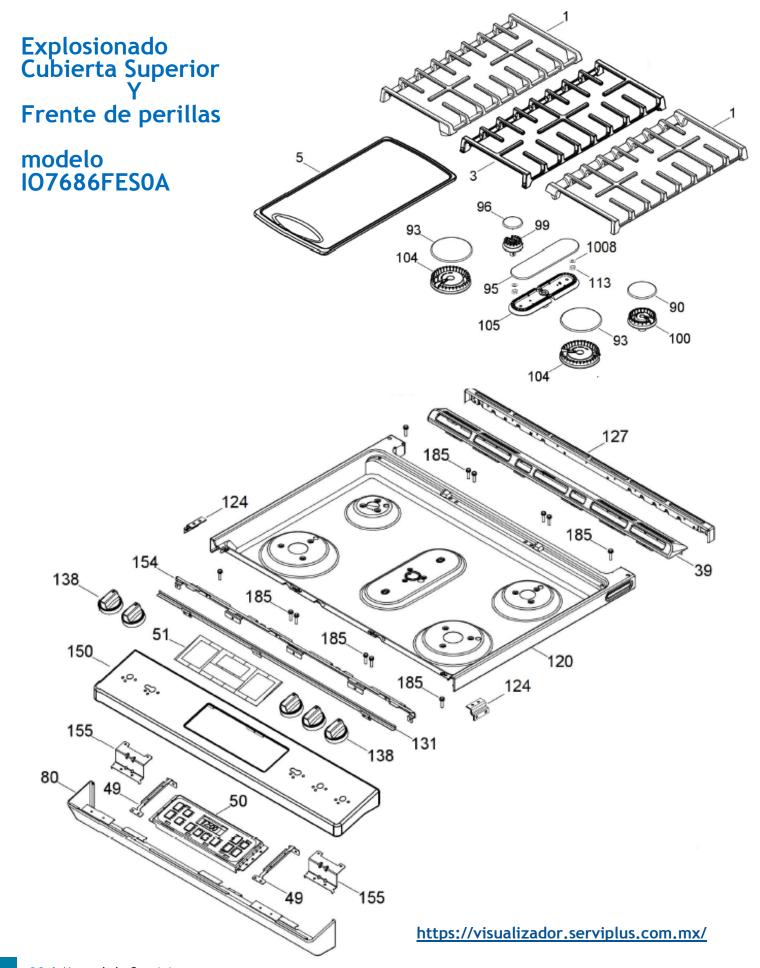
ADVERTENCIA:
DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE
APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER
TIPO DE SERVICIO





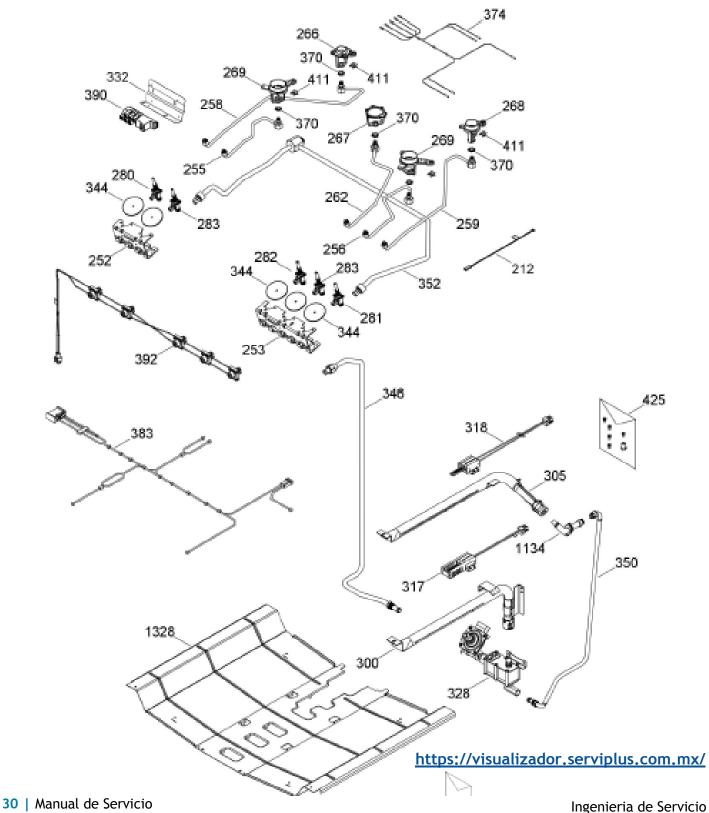


127VAC, 60HZ 5 A



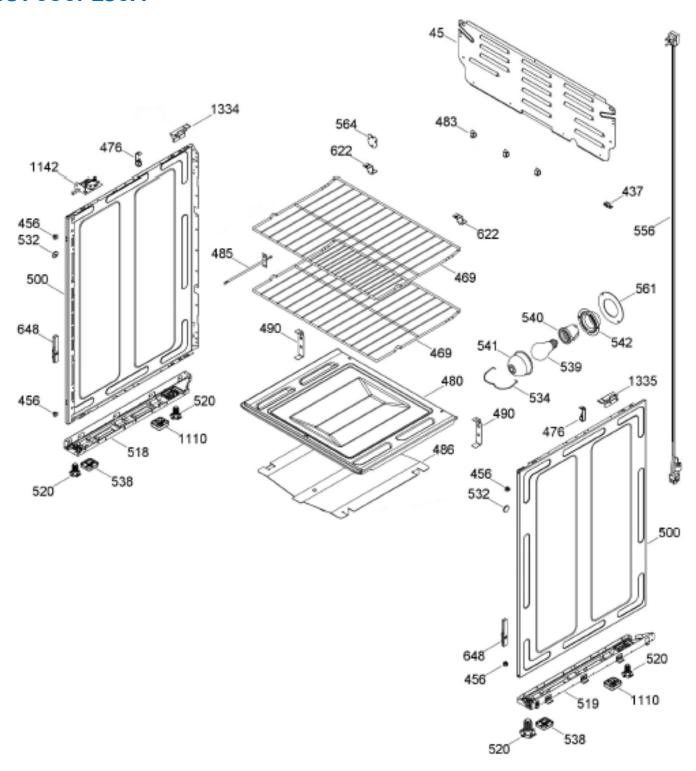
Explosionado Caja de quemadores

modelo IO7686FESOA

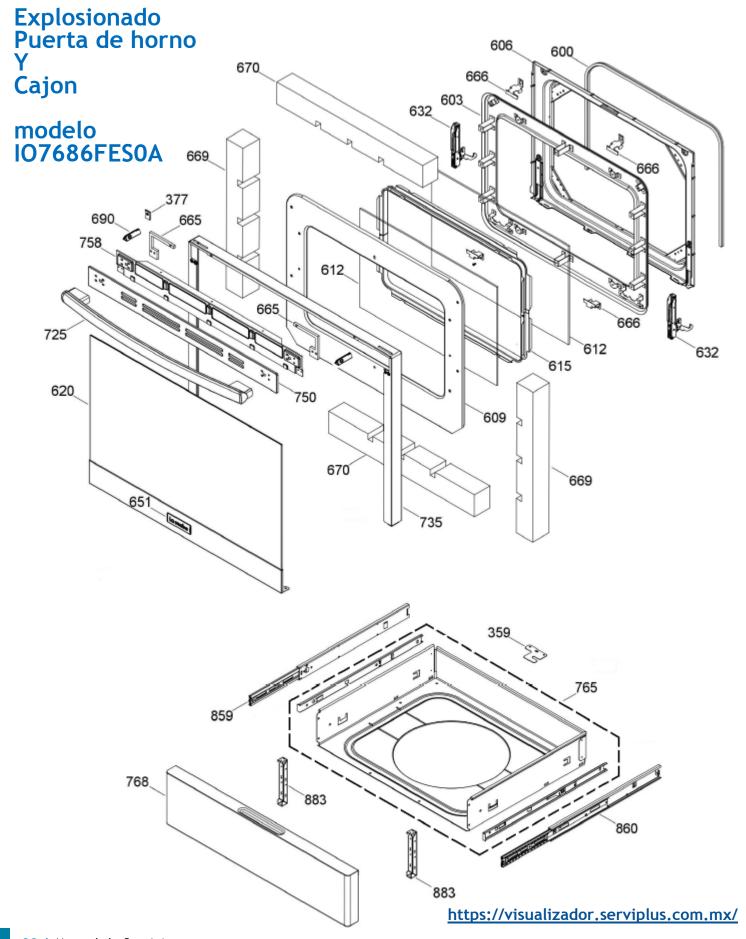


Explosionado Cavidad de horno Y Laterales

modelo IO7686FESOA



https://visualizador.serviplus.com.mx/



modelo IO7686FESOA

GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	295D1079G004	WS01L16271	ENSAMBLE PARRILLA	2
3	295D1411P001	WS01L16279	PARILLA CENTRAL	1
5	181D7534P008	WS01L14428	COMAL	1
39	295D1253P003MA	WS01L16246	MOLDURA CUBIERTA MA	1
45	222D4276P001RW	WS01L01009	CUBIERTA POSTERIOR MAQ.	1
49	259C1094P001	WS01A02827	SOPORTE	2
50	164D8450G190	WS01F09767	CONTROL DE HORNO T09	1
51	222D9174P011	WS01L16339	MASCARILLA T09	1
80	295D1330P006DD	WS01L16420	FRENTE DE PERILLAS DD	1
90	223C3327G004MA	WS01F02536	TAPA QUEMADORES ENS. (9500) MA.	1
93	223C4172G004MA	WS01F02541	TAPA QUEMADORES ENS. (15K) MA.	2
95	223C6310G002MA	WS01F02492	TAPA QUEM OVAL ENS MAT	1
96	164D9653G003MA	WS01F08627	ENS. TAPA QUEMADOR PEQUEÑO V2 MATTE	1
99	164D9610P001	WS01F07288	QUEMADOR PEQUEÑO5K VII	1
100	164D9472P001	WS01F07287	QUEMADOR VISION 9500	1
104	164D9484P001	WS01F07289	QUEMADOR EXTRA GRANDE V2	2
105	222D3830P002	WS01F02276	QUEMADOR OVAL 10K	1
113	317B6110P001	WS01A01172	TUERCA HEXAGONAL	2
120	295D1291P007DD	WS01L16253	CUBIERTA SUPERIOR DDG	1
124	317B7000P002	WS01A02033	SOPORTE CUBIERTA POSTERIOR	2
127	295D2356P002DD	WS01A02838	MOLDURA TRASERA GRIS DORIAN OSCURO	1
131	295D2528P003DD	WS01L16382	BARRERA FRENTE DE PERILLAS DD	1
138	223C7831G004	WS01L16356	ENSAMBLE PERILLA	5
150	295D1329P017GS		FRENTE DE PERILLAS SUPERIOR SE C/GLASS S	1
154	295D2004P003DD	WS01L16261	COMPLEMENTO PANEL DD	1
155	399B1088P001	WS01A02829	SOPORTE	2
185	317B9899P001	WS01A02446	BUMPER DE CUBIERTA	12
212	317B9085G004	WS01F08583	ARNES DE TIERRA	1
252	223C6679P007	WS01F08511	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1
253	223C6679P011	WS01F08515	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1
255	223C7794G002	WS01F08565	TUBO QUEMADOR IZQ. FRONTAL	1
256	223C7796G001	WS01F08582	TUBO QUEMADOR DERECHO FRONTAL	1
258	223C7795G001	WS01F08578	TUBO QUEMADOR IZQ. POSTERIOR	11
259	223C7797G002	WS01F09770	TUBO QUEMADOR DERECHO POSTERIOR	1
262	223C7798G001	WS01F08550	TUBO QUEMADOR CENTRAL	11
266	164D9611P001	WS01F07317	SOPORTE INYECTOR PEQUEÑO VII	11
267	223C5730P002	WS01A00976	SOPORTE CUBIERTA	1
268	164D9623P001	WS01F07316	SOPORTE INYECTOR MDM & LGE VII	1
269	164D9625P001	WS01F07318	SOPORTE INYECTOR XL VII	2
280	223C6868P005	WS01F07616	VALVULA QUEMADOR 270	1
281	223C6868P002	WS01F06059	VALVULA DE QUEMADOR 9.1K 12K	1
282	223C6868P003	WS01F06060	VALVULA DE QUEMADOR 10K	1
283	223C6868P004	WS01F06112	VALVULA DE QUEMADOR 270 HI-CAP	2
300	183D6342G013	WS01F08528	QUEMADOR HORNO	1
305	183D5569G014	WS01F08527	QUEMADOR ASADOR VISION	1

modelo IO7686FESOA

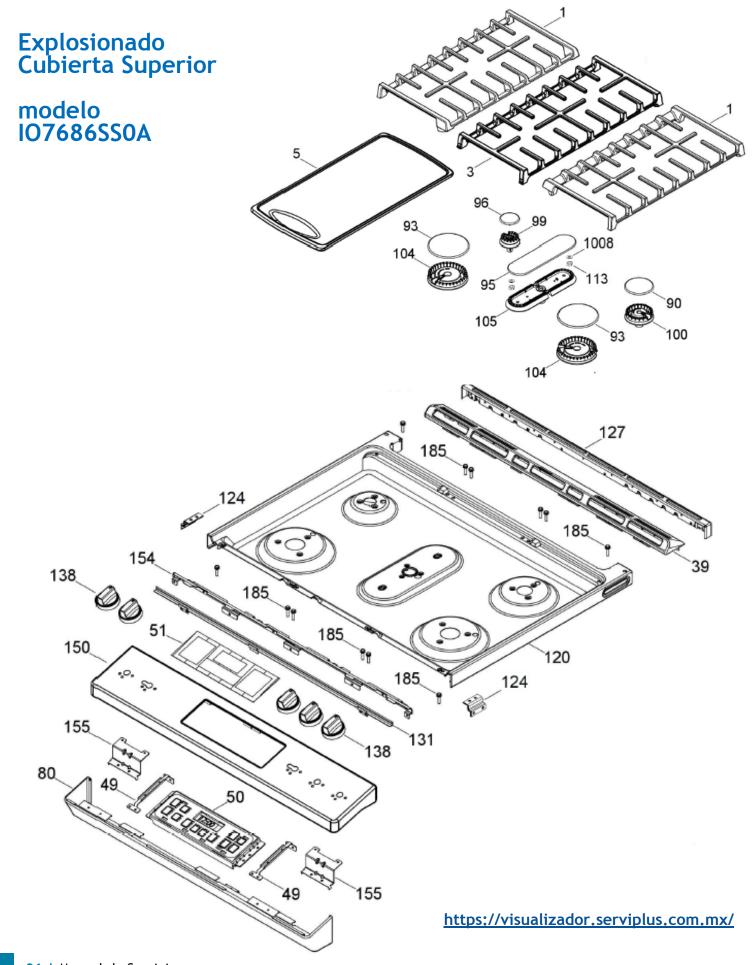
GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
317	223C3381G028	WS01F07308	ENCENDEDOR GLOWBAR	1
318	223C3381G029	WS01F07435	ENCENDEDOR GLOWBAR	1
328	222D3388G033	WS01F09619	ENS VALVULA DE CONTROL DOBLE	1
332	259C1223P002	WS01F09703	BRACKET MODULO DE IGNICION	1
344	317B7518P001	WS01L07515	SELLO DE VALVULA	5
346	295D1307P001	WS01F08497	TUBO ALIMENTADOR CAJA QUEMADOR	1
350	222D9738P001	WS01F07256	TUBO ALIMENTACION	1
352	295D1308P002	WS01F08500	TUBO ALIMENTADOR	1
359	317B9227P001	WS01A01399	SEGURO COMBO	<u>.</u> 1
370	263B7194P001	WS01A01333	TUERCA ECO.	5
374	295D1294G007	WS01A01130 WS01F09697	ARNES H.V.	<u>5</u> 1
377	245B1416P002	WS011 09097 WS01A01047	TUERCA RAPIDA	<u>'</u> 1
383			ARNES PRINCIPAL	
	295D2631G001	WS01F08455		1
390	223C7461P003	WS01F07312	MODULO DE IGNICION	1
392	295D1295G005	WS01F08481	ARNES INTERRUPTORES	1
411	205C3445P001	WS01A02449	CLIP ELECTRODO	4
425	223C7241G064	WS01A03137	KIT DE CONVERSION LP	1
437	245B1547P001	WS01A01072	GRAPA P/CABLE TOMACORRIENTE	1
456	245B1453P001	WS01A01052	ESPACIADOR LATERAL	4
469	222D7742P001	WS01L10463	PARRILLA HORNO	2
476	245B1629P001	WS01A01082	CLIP ARNES VERDE	2
480	183D5435G011SE	WS01L11390	PISO HORNO ENS. C/SER	1
483	317B8132P001	WS01A01361	CLIPS ARNES	2
485	205C1603P004	WS01F07432	SENSOR ENSAMBLE	1
486	183D5415P001	WS01L01609	DEFLECTOR DE HORNO	1
490	205C1744P001	WS01A00673	SOPORTE PISO HORNO	2
500	295D1551P029DD	WS01L16377	LATERAL ESTUFA DARK DORIAN G.	2
518	222D7311P002NE	WS01A01979	SOPORTE BASE NE.	1
519	222D7311P001NE	WS01A01978	SOPORTE BASE NE.	1
520	222D2408P001	WS01L05470	PATA NIVELADORA	4
532	317B9631P001	WS01L11386	ESPACIADOR LATERAL	4
534	245B1244P001	WS01A01025	CLIP SUJETADOR	1
538	223C7054P001	WS01A01995	ESPACIADOR BASE	2
539	245B1330P001	WS01F01495	FOCO 127V/ 40W	1
540	205C1035P003	WS01F02438	SOCKET P/LAMP	1
541	205C1356P001	WS01L06370	PROTECTOR DE VIDRIO P/LAMPARA	1
542	205C1328P001	WS01A00625	SOPORTE SOCKET P/LAMP	1
556	295D2098P002	WS01F08587	CORDON TOMACORRIENTE	1
561	205C1807P001	WS01L07526	SELLO LAMPARA HORNO	1
564	205C1743P004	WS01L13807	PROTECTOR GLOW BAR	1
600	317B6245G011	WS01L16429	SELLO DE PUERTA ENS.	1
603	164D2377G004PZ	WS01L16613	PANEL CONTRAPUERTA PZ	1
606	183D5426G012PZ	WS01L16614	CONTRAPUERTA ESN. PZ	1
609	164D1535P002RW	WS01F02131	PROTECTOR AISLAMIENTO PUERTA HORNO	1
612	205C1334P008	WS01L00806	CRISTAL VENTANA GRANDE	2

modelo IO7686FESOA

GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
615	222D1049G002	WS01A02670	ESPACIADOR VENTANA SOL	1
620	222D8736G045	WS01L17847	VIDRIO PUERTA HORNO ENS.	1
622	317B7000P003	WS01A02846	SOPORTE CUBIERTA POST.	2
632	222D8098P023	WS01L12077	BISAGRA PUERTA HORNO	2
648	222D8099P001	WS01L11027	CONTRA BISAGRA	2
651	259C1474P002	WS01L17850	LOGOTIPO	1
665	317B9719P001	WS01F06401	AISLANTE DE PUERTA	2
666	223C3445P001	WS01A00819	CLIP CRISTAL	4
669	205C1365P014	WS01F00205	AISLANTE PUERTA	2
670	205C1365P015	WS01F00206	AISLANTE PUERTA	2
690	317B7578P003	WS01A01336	ESPACIADOR	2
725	191D7517G039	WS01L17124	JALADERA Y REMATE	1
735	183D5087P029DG	WS01L11087	MOLDURA PUERTA	1
750	295D1794P010RW	WS01L17044	MOLDURA DE VENTILACION DARK SLATE	1
758	222D7560P001	WS01L11377	MOLDURA PUERTA	1
765	295D1836G004	WS01A02923	ENS. CUERPO CAJON & CORREDERA INTERNA	1
768	222D9469P015RW	WS01L16553	TAPA CAJON DARK SLATE	1
859	183D7927P001	WS01L01913	ENS. CORREDERA Y BALINES	1
860	183D7927P002	WS01L01914	ENS. CORREDERA Y BALINES	1
883	223C7592P001	WS01A02439	SOPORTE CAJON	2
884	183D7928P001	WS01L00767	CORREDERA INTERNA	2
1008	317B6116P001	WS01A01175	RONDANA	2
1110	223C7054P002	WS01A01996	ESPACIADOR BASE	2
1134	223C7171G003	WS01F08531	CODO 90 ENS	1
1142	222D8286P004	WS01F08573	INTERRUPOTOR DOBLE	1
1328	222D1347P001	WS01L06921	REFLECTOR INFERIOR	1
1334	399B1075P001	WS01A02847	SOPORTE FRONTAL	1
1335	399B1075P002	WS01A02848	SOPORTE FRONTAL	1
1356	WS01A00000	WS01A00000	KIT BÁSICO DE CONEXIÓN DE GAS	1

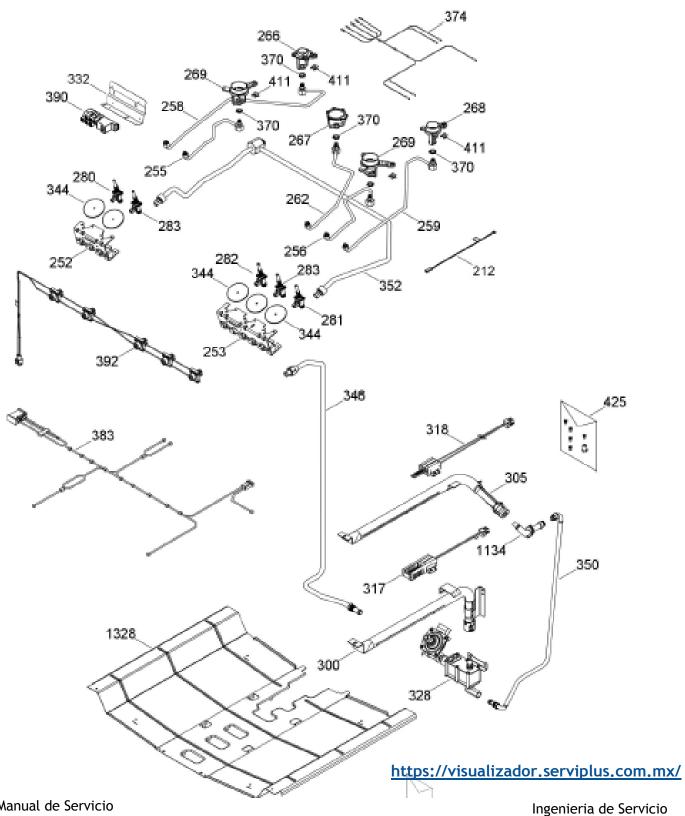
Para consulta el resto de los modelos y su listado de parte entrar a la siguiente liga.

https://visualizador.serviplus.com.mx/



Explosionado Caja de quemadores

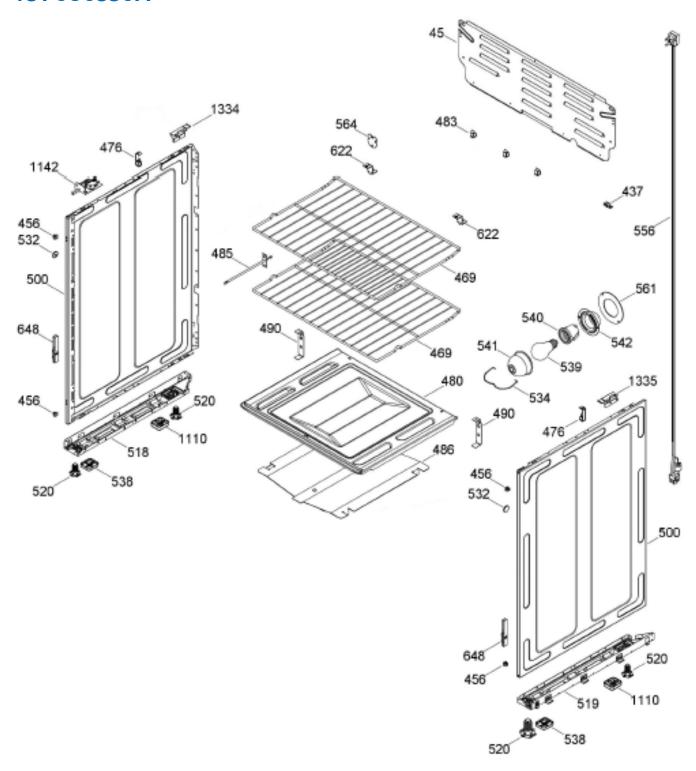
modelo IO7686SSOA



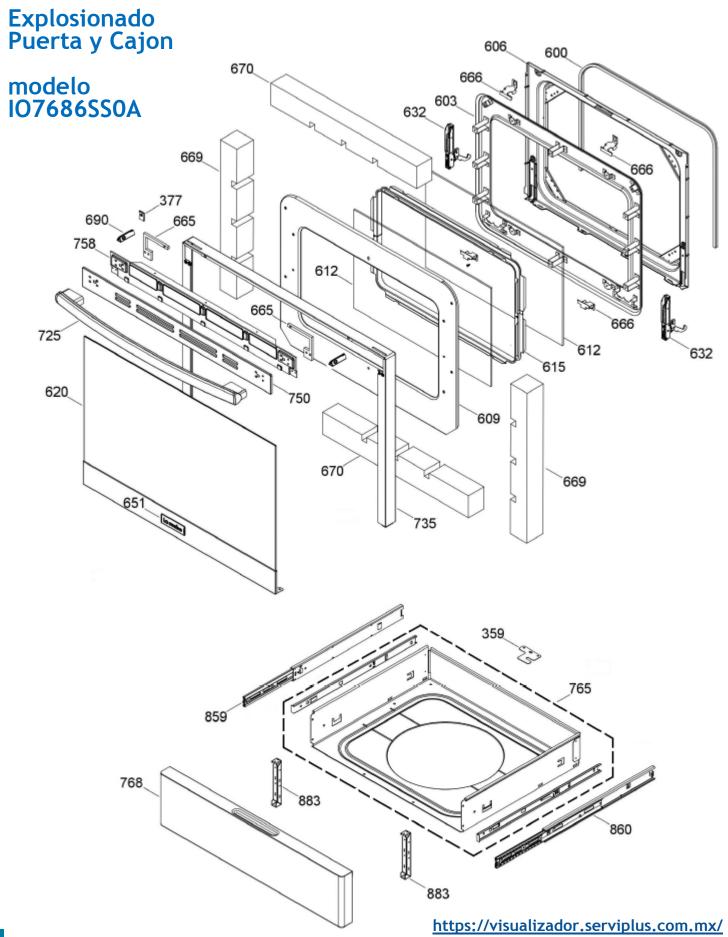
37 | Manual de Servicio

Explosionado Cavidad de horno

modelo 107686SS0A



https://visualizador.serviplus.com.mx/



modelo IO7686SSOA

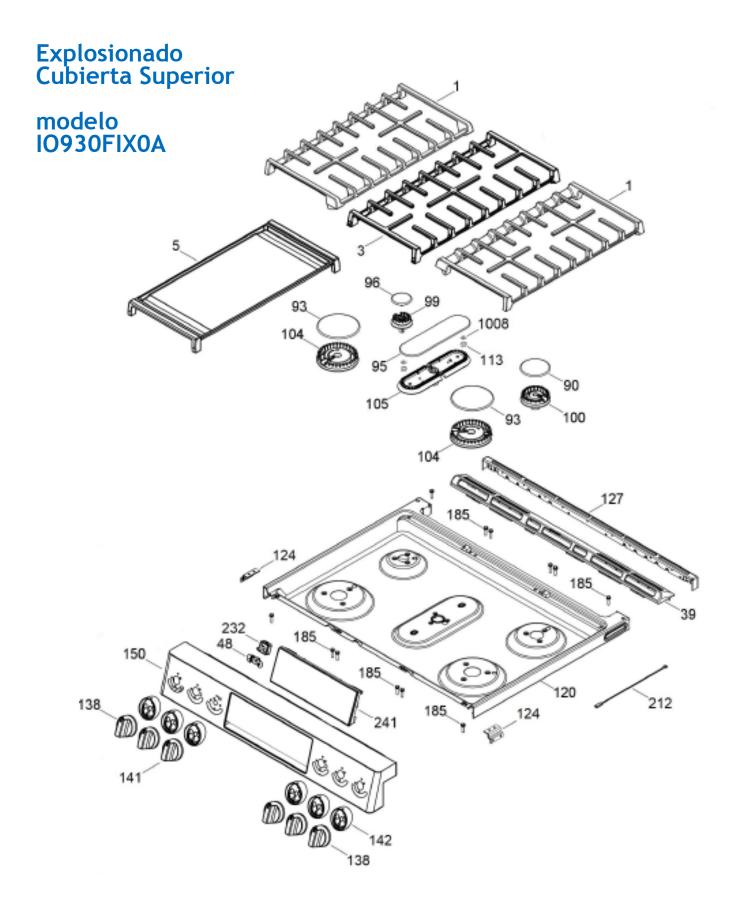
GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP DESCRIPCIÓN		CANTIDAD	
1	295D1079G004	WS01L16271	ENSAMBLE PARRILLA	2	
3	295D1411P001	WS01L16279	PARILLA CENTRAL	1	
5	181D7534P008	WS01L14428	COMAL	1	
39	295D1253P003MA	WS01L16246	MOLDURA CUBIERTA MA	1	
45	222D4276P001RW	WS01L01009	CUBIERTA POSTERIOR MAQ.	1	
49	259C1094P001	WS01A02827	SOPORTE	2	
50	164D8450G190		CONTROL DE HORNO T09	1	
51	222D9174P011	WS01L16339	MASCARILLA T09	1	
80	295D1330P006DD	WS01L16420	FRENTE DE PERILLAS DD	1	
90	223C3327G004MA	WS01F02536	TAPA QUEMADORES ENS. (9500) MA.	1	
93	223C4172G004MA	WS01F02541	TAPA QUEMADORES ENS. (15K) MA.	2	
95	223C6310G002MA	WS01F02492	TAPA QUEM OVAL ENS MAT	1	
96	164D9653G003MA	WS01F08627	ENS. TAPA QUEMADOR PEQUEÑO V2 MATTE	1	
99	164D9610P001	WS01F07288	QUEMADOR PEQUEÑO5K VII	1	
100	164D9472P001	WS01F07287	QUEMADOR VISION 9500	1	
104	164D9484P001	WS01F07289	QUEMADOR EXTRA GRANDE V2	2	
105	222D3830P002	WS01F02276	QUEMADOR OVAL 10K	1	
113	317B6110P001	WS01A01172	TUERCA HEXAGONAL	2	
120	295D1291P007DD	WS01L16253	CUBIERTA SUPERIOR DDG	1	
124	317B7000P002	WS01A02033	SOPORTE CUBIERTA POSTERIOR	2	
127	295D2356P002DD	WS01A02838	MOLDURA TRASERA GRIS DORIAN OSCURO	1	
131	295D2528P003DD	WS01L16382	BARRERA FRENTE DE PERILLAS DD	1	
138	223C7831G001	WS01L16353	ENSAMBLE PERILLA	5	
150	295D2353P003SE	WS01L16321	FRENTE DE PERILLAS SUPERIOR SE	DE PERILLAS SUPERIOR SE 1	
154	295D2004P003DD	WS01L16261	COMPLEMENTO PANEL DD		
155	399B1088P001	WS01A02829	SOPORTE		
185	317B9899P001	WS01A02446	BUMPER DE CUBIERTA	12	
212	317B9085G004	WS01F08583	ARNES DE TIERRA	1	
252	223C6679P007	WS01F08511	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1	
253	223C6679P011	WS01F08515	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1	
255	223C7794G002	WS01F08565	TUBO QUEMADOR IZQ. FRONTAL	1	
256	223C7796G001	WS01F08582	TUBO QUEMADOR DERECHO FRONTAL	1	
258	223C7795G001	WS01F08578	TUBO QUEMADOR IZQ. POSTERIOR	1	
259	223C7797G002	WS01F09770	TUBO QUEMADOR DERECHO POSTERIOR	1	
262	223C7798G001	WS01F08550	TUBO QUEMADOR CENTRAL	1	
266	164D9611P001	WS01F07317	SOPORTE INYECTOR PEQUEÑO VII	1	
267	223C5730P002	WS01A00976	SOPORTE CUBIERTA		
268	164D9623P001	WS01F07316	SOPORTE INYECTOR MDM & LGE VII 1		
269	164D9625P001	WS01F07318	SOPORTE INYECTOR XL VII 2		
280	223C6868P005	WS01F07616	VALVULA QUEMADOR 270 1		
281	223C6868P002	WS01F06059	VALVULA DE QUEMADOR 9.1K 12K 1		
282	223C6868P003	WS01F06060	VALVULA DE QUEMADOR 10K	1	
283	223C6868P004	WS01F06112	VALVULA DE QUEMADOR 270 HI-CAP	2	
300	183D6342G013	WS01F08528	QUEMADOR HORNO	1	
305	183D5569G014	WS01F08527	QUEMADOR ASADOR VISION	1	

modelo IO7686SSOA

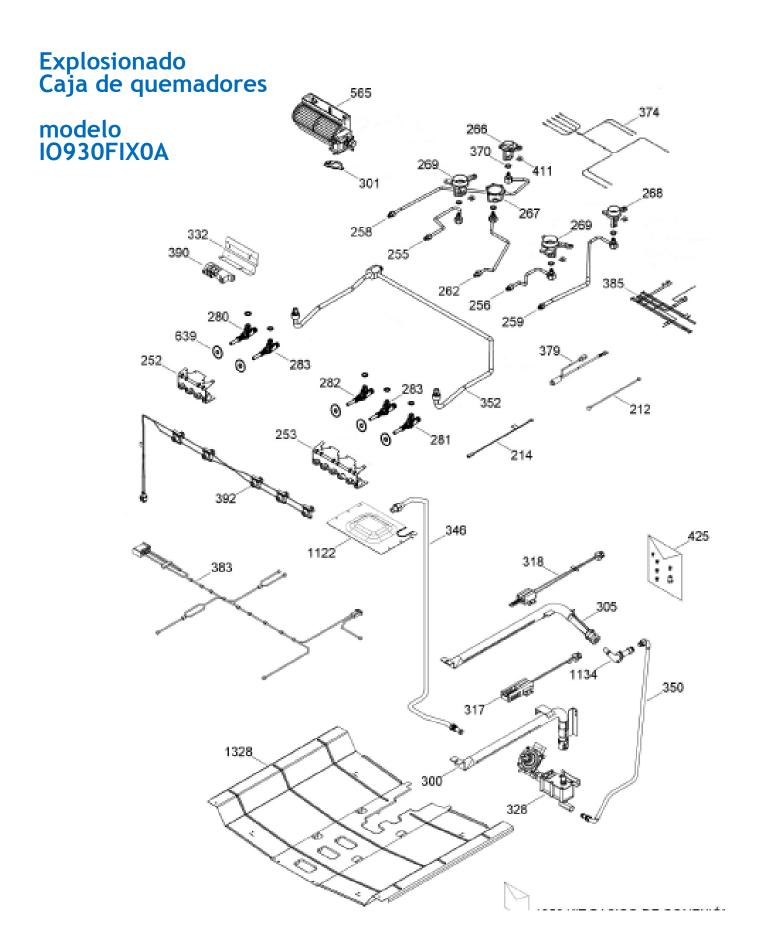
GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
317	223C3381G028	WS01F07308	ENCENDEDOR GLOWBAR	1
318	223C3381G029	WS01F07435	ENCENDEDOR GLOWBAR	1
328	222D3388G033	WS01F09619	ENS VALVULA DE CONTROL DOBLE	1
332	259C1223P002	WS01F09703	BRACKET MODULO DE IGNICION	1
344	317B7518P001	WS01L07515	SELLO DE VALVULA	5
346	295D1307P001	WS01F08497	TUBO ALIMENTADOR CAJA QUEMADOR	1
350	222D9738P001	WS01F07256	TUBO ALIMENTACION	1
352	295D1308P002	WS01F08500	TUBO ALIMENTADOR	1
359	317B9227P001	WS01A01399	SEGURO COMBO	1
370	263B7194P001	WS01A01130	TUERCA ECO.	5
374	295D1294G007	WS01F09697	ARNES H.V.	1
377	245B1416P002	WS01A01047	TUERCA RAPIDA	 1
383	295D2631G001	WS01F08455	ARNES PRINCIPAL	 1
390	223C7461P003	WS01F07312	MODULO DE IGNICION	 1
392	295D1295G005	WS01F08481	ARNES INTERRUPTORES	 1
411	205C3445P001	WS01A02449	CLIP ELECTRODO	4
425	223C7241G064	WS01A03137	KIT DE CONVERSION LP	1
437	245B1547P001	WS01A01072	GRAPA P/CABLE TOMACORRIENTE	1
456	245B1453P001	WS01A01052	ESPACIADOR LATERAL	4
469	222D7742P001	WS01L10463	PARRILLA HORNO	2
476	245B1629P001	WS01A01082	CLIP ARNES VERDE	2
480	183D5435G011SE	WS01L11390	PISO HORNO ENS. C/SER	1
483	317B8132P001	WS01A01361	CLIPS ARNES	2
485	205C1603P004	WS01F07432	SENSOR ENSAMBLE	1
486	183D5415P001	WS01L01609	DEFLECTOR DE HORNO	1
490	205C1744P001	WS01A00673	SOPORTE PISO HORNO	2
500	295D1551P029DD	WS01L16377	LATERAL ESTUFA DARK DORIAN G.	2
518	222D7311P002NE	WS01A01979	SOPORTE BASE NE.	1
519	222D7311P002NE	WS01A01979	SOPORTE BASE NE.	<u>'</u> 1
520	222D7311F001NE 222D2408F001	WS01L05470	PATA NIVELADORA	4
532	317B9631P001	WS01L03470 WS01L11386	ESPACIADOR LATERAL	4
534	245B1244P001	WS01A01025	CLIP SUJETADOR	1
538	223C7054P001	WS01A01995	ESPACIADOR BASE	2
539	245B1330P001	WS01F01495	FOCO 127V/ 40W	1
540	205C1035P003	WS01F02438	SOCKET P/LAMP	1
541	205C1055F003 205C1356F001	WS01F02438 WS01L06370	PROTECTOR DE VIDRIO P/LAMPARA	<u></u>
542	205C1356P001 205C1328P001	WS01L06370 WS01A00625	SOPORTE SOCKET P/LAMP	<u></u>
556		WS01A00625 WS01F08587	CORDON TOMACORRIENTE	<u></u>
	295D2098P002 205C1807P001		SELLO LAMPARA HORNO	<u></u>
561 564	205C1807P001 205C1743P004	WS01L07526 WS01L13807	PROTECTOR GLOW BAR	<u></u>
600	317B6245G011	WS01L13807 WS01L16429	SELLO DE PUERTA ENS.	<u></u>
603	164D2377G004PZ	WS01L16429 WS01L16613	PANEL CONTRAPUERTA PZ	<u></u>
606		WS01L16613 WS01L16614		<u></u>
609	183D5426G012PZ		CONTRAPUERTA ESN. PZ	<u></u>
	164D1535P002RW	WS01F02131	PROTECTOR AISLAMIENTO PUERTA HORNO	
612	205C1334P008	WS01L00806	CRISTAL VENTANA GRANDE	2

modelo IO7686SSOA

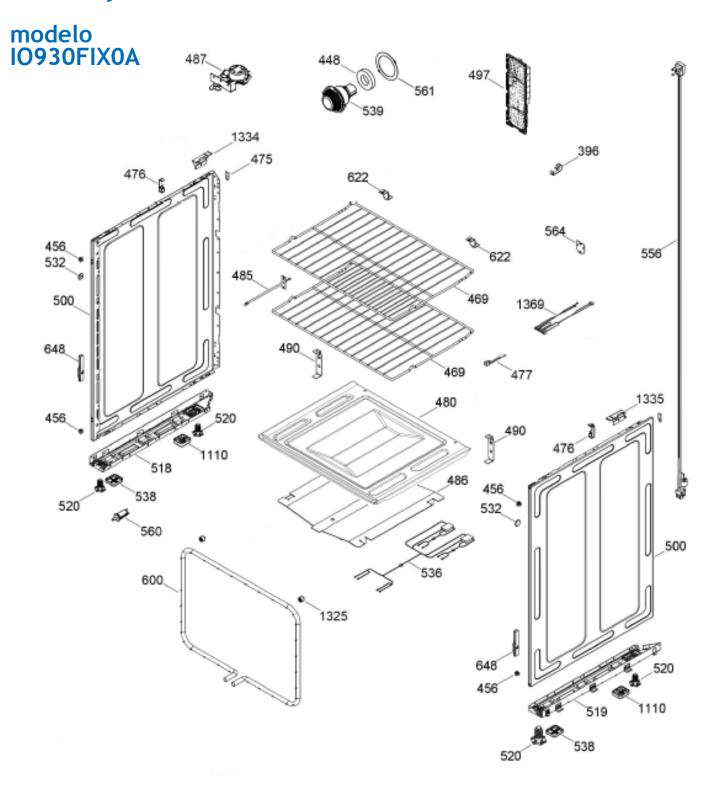
GUIA	NUMERO PARTE	CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	
615	222D1049G002	WS01A02670	ESPACIADOR VENTANA SOL	1	
620	222D8736G046	WS01L17848	VIDRIO PUERTA HORNO ENS.	1	
622	317B7000P003	WS01A02846	SOPORTE CUBIERTA POST.	2	
632	222D8098P023	WS01L12077	BISAGRA PUERTA HORNO	2	
648	222D8099P001	WS01L11027	CONTRA BISAGRA	2	
651	259C1474P001	WS01L17849	LOGO IO MABE	1	
665	317B9719P001	WS01F06401	AISLANTE DE PUERTA	2	
666	223C3445P001	WS01A00819	CLIP CRISTAL	4	
669	205C1365P014	WS01F00205	AISLANTE PUERTA	2	
670	205C1365P015	WS01F00206	AISLANTE PUERTA	2	
690	317B7578P003	WS01A01336	ESPACIADOR	2	
725	191D7517G016	WS01L15009	JALADERA Y REMATE SS ENS.	1	
735	183D5087P029DG	WS01L11087	MOLDURA PUERTA	1	
750	295D1794P07RW	WS01L16378	MOLDURA DE VENTILACION RW	1	
758	222D7560P001	WS01L11377	MOLDURA PUERTA	1	
765	295D1836G004	WS01A02923	ENS. CUERPO CAJON & CORREDERA INTERNA		
768	222D9440P001	WS01L13909	TAPA CAJON SS		
859	183D7927P001	WS01L01913	ENS. CORREDERA Y BALINES	1	
860	183D7927P002	WS01L01914	ENS. CORREDERA Y BALINES	1	
883	223C7592P001	WS01A02439	SOPORTE CAJON	2	
884	183D7928P001	WS01L00767	CORREDERA INTERNA	2	
1008	317B6116P001	WS01A01175	RONDANA	2	
1110	223C7054P002	WS01A01996	ESPACIADOR BASE		
1134	223C7171G003	WS01F08531	CODO 90 ENS 1		
1142	222D8286P004	WS01F08573	INTERRUPOTOR DOBLE 1		
1328	222D1347P001	WS01L06921	REFLECTOR INFERIOR 1		
1334	399B1075P001	WS01A02847	SOPORTE FRONTAL 1		
1335	399B1075P002	WS01A02848	SOPORTE FRONTAL	1	
1356	WS01A00000	WS01A00000	KIT BÁSICO DE CONEXIÓN DE GAS	1	

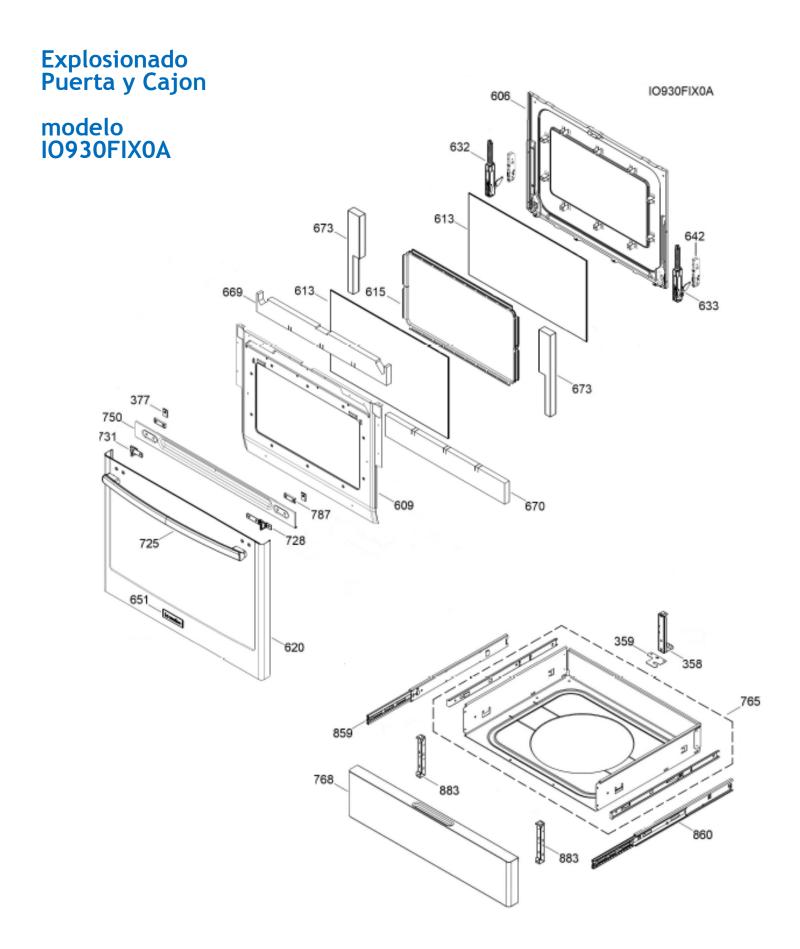


https://visualizador.serviplus.com.mx/



Explosionado Cavidad y lateral





https://visualizador.serviplus.com.mx/

modelo IO930FIX0A

Guia	Componente	Refacción	Descripción	Cantidad
1	295D1079G004	WS01L16271	ENSAMBLE PARRILLA	2
3	295D1411P001	WS01L16279	PARILLA CENTRAL	1
5	222D9169P001	WS01L13876	COMAL	1
39	295D1253P003MA	WS01L16246	MOLDURA CUBIERTA MA	1
48	259C1053P001	WS01A02826	SOPORTE SWITH	1
90	223C3327G004MA	WS01F02536	TAPA QUEMADORES ENS. (9500) MA.	1
93	223C4172G004MA	WS01F02541	TAPA QUEMADORES ENS. (15K) MA.	2
95	223C6310G002MA	WS01F02492	TAPA QUEM OVAL ENS MAT	1
96	164D9653G003MA	WS01F08627	ENS. TAPA QUEMADOR PEQUEÑO V2 MATTE	1
99	164D9610P001	WS01F07288	QUEMADOR PEQUEÑO5K VII	1
100	164D9472P001	WS01F07287	QUEMADOR VISION 9500	1
104	164D9484P001	WS01F07289	QUEMADOR EXTRA GRANDE V2	2
105	222D3830P002	WS01F02276	QUEMADOR OVAL 10K	1
113	317B6110P001	WS01A01172	TUERCA HEXAGONAL	2
120	295D1291P003	WS01L16249	CUBIERTA SUPERIOR	1
124	317B7000P002	WS01A02033	SOPORTE CUBIERTA POSTERIOR	2
127	295D2356P001	WS01A02837	MOLDURA TRASERA	1
138	223C7977G003	WS01L16359	ENSAMBLE PERILLA	5
141	223C7977G004	WS01L16360	ENSAMBLE PERILLA	1
142	223C7945P001	WS01L16235	BABERO	6
150	295D1287P015SE	WS01F09772	FRENTE DE PERILLAS SERIGRAFIADO	1
185	317B9899P001	WS01A02446	BUMPER DE CUBIERTA	12
212	317B9085G004	WS01F08583	ARNES DE TIERRA	1
214	317B9085G005	WS01F07452	ARNES TIERRA LATCH	1
232	295D2176P001	WS01F08504	INTERRUPTOR GIRATORIO	1
241	295D4081G001	WS01L17852	VIDRIO Y CONTROL ENS	1
252	223C6679P010	WS01F08514	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1
253	223C6679P009	WS01F08513	ENSAMBLE TUBO MANIFOLD	1
255	223C7794G005	WS01F09769	TUBO QUEMADOR IZQ. FRONTAL	1
256	223C7766G001	WS01F08581	TUBO QUEMADOR DERECHO FRONTAL	1
258	223C7765G001	WS01F08577	TUBO QUEMADOR IZQ. POSTERIOR	1
259	223C7767G002	WS01F09768	TUBO QUEMADOR DERECHO POSTERIOR	1
262	223C7798G002	WS01F09771	TUBO QUEMADOR CENTRAL	1
266	164D9611P001	WS01F07317	SOPORTE INYECTOR PEQUEÑO VII	1
267	223C5730P002	WS01A00976	SOPORTE CUBIERTA	1
268	164D9623P001	WS01F07316	SOPORTE INYECTOR MDM & LGE VII	1
269	164D9625P001	WS01F07318	SOPORTE INYECTOR XL VII	2
280	223C6868P005	WS01F07616	VALVULA QUEMADOR 270	1
281	223C6868P002	WS01F06059	VALVULA DE QUEMADOR 9.1K 12K	1
282	223C6868P003	WS01F06060	VALVULA DE QUEMADOR 10K	1
283	223C6868P004	WS01F06112	VALVULA DE QUEMADOR 270 HI-CAP	2
300	183D6342G013	WS01F08528	QUEMADOR HORNO	1

modelo IO930FIX0A

301	191D7453G004	WS01F08621	TABLERO DE DETECCIÓN	1
305	183D5569G014	WS01F08527	QUEMADOR ASADOR VISION	1
317	223C3381G028	WS01F07308	ENCENDEDOR GLOWBAR	1
318	223C3381G029	WS01F07435	ENCENDEDOR GLOWBAR	
328	222D3388G033	WS01F09619	ENS VALVULA DE CONTROL DOBLE	1
332	259C1223P002	WS01F09703	BRACKET MODULO DE IGNICION	1
346	295D1307P001	WS01F08497	TUBO ALIMENTADOR CAJA QUEMADOR	1
350	222D9738P001	WS01F07256	TUBO ALIMENTACION	1
352	295D1308P003	WS01F08501	TUBO ALIMENTADOR	1
358	317B9226P001	WS01A01398	SOPORTE COMBO	1
359	317B9227P001	WS01A01399	SEGURO COMBO	1
370	263B7194P001	WS01A01130	TUERCA ECO.	3
374	295D1294G007	WS01F09697	ARNES H.V.	1
377	245B1416P002	WS01A01047	TUERCA RAPIDA	4
379	295D3565G001	WS01F09270	ARNÉS LATCH	1
383	295D1292G025	WS01F09773	ARNÉS PRINCIPAL	1
385	295D2632G004	WS01F09668	ARNÉS INTERFAZ	1
390	223C7461P003	WS01F07312	MODULO DE IGNICION	1
392	295D1295G006	WS01F09774	ARNES INTERRUPTORES	1
396	223C6854P001	WS01A02146	CLIP RESPALDO ESTUFA	2
411	205C3445P001	WS01A02449	CLIP ELECTRODO	4
425	223C7241G064	WS01A03137	KIT DE CONVERSION LP	1
448	223C6615P001	WS01F00166	AISLANTE LAMPARA	1
456	245B1453P001	WS01A01052	ESPACIADOR LATERAL	4
469	222D7742P001	WS01L10463	PARRILLA HORNO	2
475	205C1604P001	WS01A00643	CLIP ALAMBRADO	1
476	245B1629P001	WS01A01082	CLIP ARNES VERDE	6
477	245B1521P001	WS01A01066	CLIP ALAMBRADO	1
480	222D6540G002SE	WS01L11996	PISO HORNO ENS. C/SER	1
485	205C1603P004	WS01F07432	SENSOR ENSAMBLE	1
486	183D5415P001	WS01L01609	DEFLECTOR DE HORNO	1
487	222D1045G017	WS01F08624	SEGURO DE AUTOLIMPIEZA	1
490	205C1744P001	WS01A00673	SOPORTE PISO HORNO	2
497	295D3070G028	WS01F09776	ENS. CONTROL DE HORNO	1
500	295D1551P029DD	WS01L16377	LATERAL ESTUFA DARK DORIAN G.	2
518	222D7311P002NE	WS01A01979	SOPORTE BASE NE.	1
519	222D7311P001NE	WS01A01978	SOPORTE BASE NE.	1
520	222D2408P001	WS01L05470	PATA NIVELADORA	4
532	317B9631P001	WS01L11386	ESPACIADOR LATERAL	4
536	295D2011G012	WS01F09775	ARNES CD	1
538	223C7054P001	WS01A01995	ESPACIADOR BASE	2

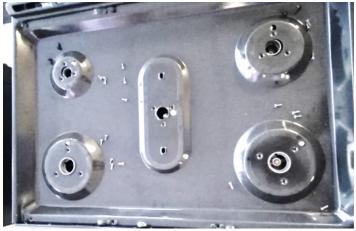
modelo IO930FIX0A

539	229C4502G002	WS01F01684	LAMPARA	1
556	295D2098P002	WS01F08587	CORDON TOMACORRIENTE	1
560	223C7785P001	WS01F08160	INTERRUPTOR	1
561	205C1807P003	WS01L07527	SELLO LAMPARA HORNO	
564	205C1743P004	WS01L13807	PROTECTOR GLOW BAR	1
565	295D1475P002	WS01F09530	VENTILADOR TANGENCIAL	1
600	222D5255G006	WS01L16532	SELLO HORNO	1
606	222D4778G006PN	WS01L13904	CONTRAPUERTA ENS PY NE	1
609	222D4261P003	WS01L13848	GUARDA PUERTA	1
613	222D4253P004	WS01L00803	CRISTAL VENTANA	2
615	222D4617G006	WS01L16284	ENSAMBLE MARCO VENTANA SOLDADO	1
620	295D1261G011	WS01L17851	VIDRIO Y PANEL PUERTA ENS.	1
622	317B7000P003	WS01A02846	SOPORTE CUBIERTA POST.	2
632	222D9737P008	WS01L15627	BISAGRA PUERTA	1
633	222D9737P019	WS01L15185	BISAGRA PUERTA DER.	1
639	245B1512P006	WS01L16276	CUBIERTA VALVULA	5
642	295C1028P001	WS01L16108	CONTRA BISAGRA	2
651	259C1474P001	WS01L17849	LOGO IO MABE	1
669	223C5753P004	WS01F00248	AISLANTE SUPERIOR	1
670	223C5753P005	WS01F00163	AISLANTE INFERIOR	1
673	223C5753P006	WS01F00169	AISLANTE LATERAL	2
725	191D7517G015	WS01L15020	JALADERA Y REMATE SS ENS.	1
728	317B9882P001	WS01A02440	SOPORTE JALADERA	1
731	317B9882P002	WS01A02441	SOPORTE JALADERA	1
750	295D1493P001NE	WS01L16327	MOLDURA VIDRIO DE PUERTA NE	1
765	295D1836G002	WS01A02667	KIT ENSAMBLE CUERPO CAJON	1
768	222D9440P001	WS01L13909	TAPA CAJON SS	1
787	317B7898P004	WS01F07702	AISLANTE PUERTA	2
859	183D7927P001	WS01L01913	ENS. CORREDERA Y BALINES	1
860	183D7927P002	WS01L01914	ENS. CORREDERA Y BALINES	1
883	223C7592P001	WS01A02439	SOPORTE CAJON	2
1008	317B6116P001	WS01A01175	RONDANA	2
1110	223C7054P002	WS01A01996	ESPACIADOR BASE	2
1122	223C6784P001	WS01F06658	CUBIERTA LATCH	1
1134	223C7171G003	WS01F08531	CODO 90 ENS	1
1325	399B1275P001	WS01L16281	ESPACIADOR MARCO FRONTAL	2
1328	222D1347P001	WS01L06921	REFLECTOR INFERIOR	1
1334	399B1075P001	WS01A02847	SOPORTE FRONTAL	1
1335	399B1075P002	WS01A02848	SOPORTE FRONTAL	1
1356	WS01A00000	WS01A00000	KIT BÁSICO DE CONEXIÓN DE GAS	1
1369	259C1334G001	WS01F09256	ARNÉS VENTILADOR	1

DESENSAMBLE Y ENSAMBLE Cubierta Superior y Capelo

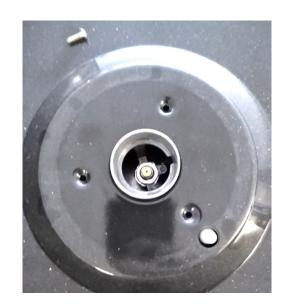
Retirar todos los accesorios de la cubierta superior (Parrillas, tapas y quemadores)





Retirar todos los tornillos que se encuentra en la cubierta







Para colocar y retirar Solo retire hacia Arriba y para colocarlo Solo inserte en la ranura





Mantenimiento

Luz del horno

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

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

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

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

Remplazo de la lámpara

- Desconecte el cable de electricidad a la cocina.
- 2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
- 3. Deslice la misma cerca del borde del

suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.

- 4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.
- Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
- 6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
- 7. Conecte la electricidad a la cocina.





52 | Manual de Servicio

Control

la placa de interfaz de usuario se puede quitar sacando cuatro tornillos de cabeza Phillips. Luego retire los dos soportes metálicos y transfiéralos a la nueva placa.



La tarjeta de alimentación RC17 se reemplaza quitando los siete tornillos de cabeza hexagonal de 1/4 de la cubierta y luego quitando los tres tornillos de cabeza Phillips. Luego, instale la nueva placa y luego transfiera las conexiones del arnés un cable a la vez.



Lateral de Estufa

Como retirar el lateral se encuentran ocho tornillos de cabeza hexagonal de 1/4 en la parte posterior y un tornillo oculto de cabeza hexagonal de 1/4 en el frente interior después de quitar la estufa. Los paneles laterales descansan sobre dos pestañas a lo largo de la sección inferior del panel.



Puerta desmontable

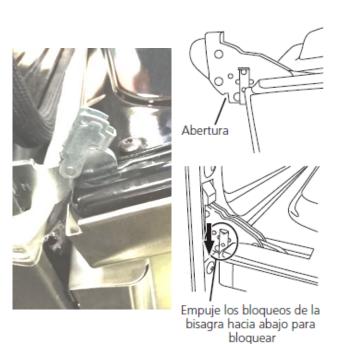
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

ADVERTENCIA:

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

Retiro de la puerta

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





Reemplazo de la puerta

- 1. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
- 2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el

extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.

3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, los brazos de la manija no están asentados correctamente.

Retire la puerta de la cocina y repita el Paso 2.

- Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
- 5. Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A GAS LP

ADVERTENCIA

Esta conversión debe realizarla un instalador calificado o

proveedor de gas de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requerimientos de las autoridades que tengan jurisdicción. El NO seguir TODAS las instrucciones podría resultar en lesiones serias o daños a las propiedades. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad por la conversión.

Los inyectores de los quemadores están ajustados para gas Natural. Para usar gas LP, deben sustituirse por los inyectores suministrados en el kit de conversión.

ADVERTENCIA

No opere los guemadores de la cubierta ni el del horno de esta estufa cuando use gas LP antes de convertir los invectores de dichos quemadores para usar gas LP. El hacerlo así puede causar flamas grandes y que no encienda el quemador y puede resultar en lesiones serias.

Los inyectores para los quemadores de la cubierta y horno se embarcan en el kit de conversión en la parte posterior de la estufa.

HERRAMIENTA REQUERIDA:

- Llave ajustable
- Matraca con dado de 1/2" y extensión.
- Desatornillador con punta Phillips.
- Desatornillador de cabeza plana (la cabeza de mínimo 2,3 mm de ancho).
- Dado largo de 1/4, 9/32" o 7 mm.

Para ajustar su estufa para que use gas LP, siga estas instrucciones:

- 1. Desconecte todo suministro de energía eléctrica desde la caja principal de disyuntores de circuito o de fusibles.
- 2. Interrumpa el suministro de gas que alimenta a la estufa cerrando la llave de paso manual.

CONVIRTIENDO LOS QUEMADORES DE LA **CUBIERTA**

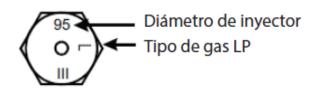
- A. Retire las parrillas, las tapas y los quemadores.
- B. Usando un dado largo de 7 mm o 9/32" retirar los invectores de los guemadores de la cubierta. Se puede ganar acceso a los invectores a través de la abertura de los quemadores.

AVISO

Guarde estos invectores para una conversión futura hacia gas NATURAL de nuevo.

C. Saque los inyectores de gas LP del kit de conversión. Los inyectores de gas LP traen la letra "L" en la base. Para ayudar a identificar la ubicación adecuada para los oricios LP durante la conversión

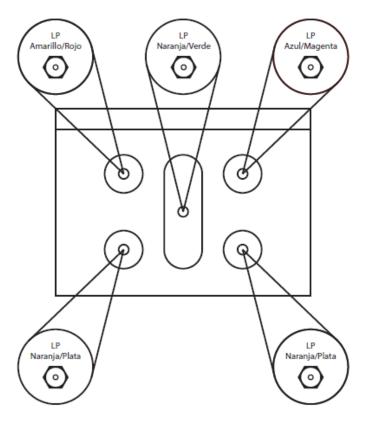
de gas NATURAL a gas LP, se agregaron códigos de colores en el lado o la parte superior del oricio. Vea la tabla de abajo. Cada oricio también puede mostrar una serie de marcas grabadas (I,II, III ...) ubicadas en la parte superior.



Consulte la siguiente tabla:

CAPACIDAD DE QUEMADORES					
	GAS LP 2,76 kPa.				
Quemador	kJ/h	Dimensión	Marca	Color	
Post. Izquierdo	5 300	0.026"	66L	Rojo/Amarillo	
Front. Izquierdo	15 800	0.045"	114L	Naranja/Plata	
Central	8 500	0.034"	86L	Naranja/Verde	
Post. Derecho	11 600	0.039"	99L	Azul/Magenta	
Post. Izquierdo	15 800	0.045"	114L	Naranja/Plata	
Horno	17 000	0.047"	0.047L	Naranja	
Asador	14 200	0.042"	O42L	*	

Instale los inyectores para gas LP en su lugar preciso de acuerdo a marca y color indicados en la tabla de Capacidades de quemadores. Use el dado largo de 1/4" o 7mm.



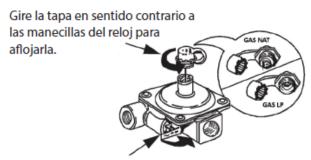
Para prevenir fugas, asegúrese de que los inyectores se encuentren rmemente atornillados en los tubos de suministro de gas.

E. Coloque los inyectores anteriores dentro del kit de conversión junto con estas instrucciones y guárdelos para una posible conversión de nuevo hacia gas NATURAL.

CONVIRTIENDO EL REGULADOR DE PRESIÓN

El regulador de presión se encuentra en la parte trasera de la estufa. (Algunos modelos presentan una tapa metálica que protege el regulador que se debe quitar para la conversión y volver a instalar cuando se complete la conversión.) El regulador está ubicado del lado inferior izquierdo de la estufa, visto desde la parte frontal izquierda.

- A. Use una llave ajustable para destornillar la tapa de la tuerca hexagonal del regulador de presión.
- B. Retire completamente la tapa protectora de plástico de la tapa roscada de metal.



La palanca se muestra cerrada (Solo para el horno). LIBERE PARA ABRIR.

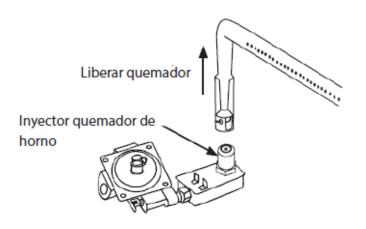
- C. Gire la tapa metálica para convertir a gas LP y vuelva a colocar la tapa plástica protectora.
- D. Atornille la tuerca hexagonal de nuevo al regulador. (No apretar demasiado).

CONVIRTIENDO EL QUEMADOR DEL HORNO

AVISO

Este producto no puede ser convertido a gas LP por ajuste de inyectores. Los inyectores DEBEN ser reemplazados por los que se incluyen en el Kit de conversión para gas LP.

QUEMADOR DE HORNO



- 1. Retire las parillas, la puerta y el piso de horno. Quite los tornillos hexagonales de 1/4" que sujetan el quemador de horno.
- 2. El inyector del quemador de horno esta en la válvula de gas ubicada detrás del cajón asador.

AVISO

Guarde estos inyectores para una conversión futura hacia gas NATURAL de nuevo.

3. Seleccione el inyector para gas LP del quemador de horno del kit de conversión e instale en la válvula de gas. Ajuste rmemente para evitar fugas.

QUEMADOR DE HORNO

- 1. Retire el tornillo hexagonal que sujeta el quemador asador y deje que cuelgue del oricio.
- 2. Con una llave de 1/2" afloje la base hexagonal del codo y retire el inyector girando a la izquierda.
- 3. Seleccione el inyector de gas LP del kit de conversión e instálelo en el codo asador. Ajuste firrmemente para evitar fugas.
- 4. Vuelva a colocar el quemador asador sobre el oricio y coloque el tornillo hexagonal que sujeta el quemador asador.

AJUSTANDO EL REGULADOR DE AIRE DE LOS QUEMADORES DE HORNO

El regulador de aire del quemador del horno debe ajustarse de acuerdo con la siguiente tabla:

Con un destornillador con punta Phillips, a-oje los tornillos que sujetan el regulador de aire al quemador de horno. Ajuste el regulador de horno hasta su posición de apertura de acuerdo a la tabla.

Quemador	Ajuste del regulador para gas LP	Ajuste del regulador para gas Natural	
Horno	11,2 mm	8,0 mm	

Las amas de los quemadores de horno deben revisarse con la puerta del horno cerrada para revisar apropiadamente sus características.

- 1. Abra el suministro de gas.
- 2. Encienda el suministro de energía eléctrica.
- 3. Reinstale la puerta de horno y cierre la puerta.
- 4. Encienda el quemador de horno.
- 5. Para el quemador, observe lo siguiente a través de la ventana de la puerta del horno.
- a. Si las -amas son amarillas, abra más el regulador de aire. Use un destornillador para aflojar el tornillo del regulador de aire.
- b. Si las -amas se levantan del quemador o revolotean, cierre un poco el regulador de aire, pero no más que 3,2 mm.
- 6. Reapriete el tornillo del regulador de aire.
- 7. Apague el quemador de horno y repita con quemador asador.

AJUSTE DE FLAMA BAJA DE LOS

QUEMADORES DE LA CUBIERTA

El ajuste de flama baja debe hacerse con otros quemadores en operación, en la posición media. Este procedimiento evita que la flama baja sea demasiado baja, resultando en que las flamas del

quemador sean extinguidas al encender otros quemadores.

- A. Encienda todos los quemadores de la cubierta.
- B. Coloque la perilla de control del quemador que desea ajustar en la posición BAJA (LO).
- C. Retire la perilla de control de dicho quemador e introduzca un destornillador de cabeza plana y angosta dentro del vástago de la válvula y hágalo girar en sentido de las manecillas del reloj para apretar por completo el tornillo de derivación. Repita para todas las válvulas.
- D. Si la -ama parece demasiado baja o inestable, haga girar lentamente el tornillo de derivación en sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta lograr una -ama estable en cada quemador.

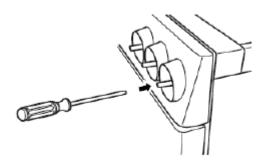
Recuerde, los demás quemadores deben estar en una posición de flama media.

E. Adicionalmente, para cada quemador que se ajusta, abra y cierre rápidamente la puerta del horno mientras observa las flamas. Si

las flamas se extinguen, continúe ajustando el tornillo de derivación

para obtener una flama más grande. Repita la prueba de la apertura de la puerta del horno hasta que las flamas estén estables.

F. Reinstale la perilla.



CAPACIDAD DE QUEMADORES				
GAS LP 1,76 kPa.				
Quemador	kJ/h	Dimensión	Marca	Marca
Post. Izquierdo	5 300	0.040"	101N	Blanco/Purpura
Front. Izquierdo	15 800	0.070"	178N	Café
Central	10 500	0.055"	140N	Amarillo
Post. Derecho	11 600	0.059"	150N	Blanco/Verde
Post. Izquierdo	15 800	0.070"	178N	Café
Horno	17 000	0.070"	178	*
Asador	17 400	0.071"	071	*



Ubicación Kit de Espreas Respaldo de Estufa



Códigos de Falla del control

Los códigos de falla se programan en todos los controles electrónicos del horno o del rango. Estos códigos ayudan a los técnicos de Service a diagnosticar rápidamente problemas con la estufa o el horno. En el caso de que el control electrónico muestre un código de falla, se debe llamar a un técnico de servicio capacitado para diagnosticar y corregir el problema. A continuación se detalla un resumen de los códigos de falla más comunes y sus significados:

Código de fallo	Definición
F0	Este código generalmente significa que hay un problema con el panel de teclas.
F1	Este código generalmente significa que hay un problema con el panel de teclas. Muchas veces,
F2 o F20	Por una razón desconocida, la temperatura del horno ha excedido el limite preestablecido.
F3	Este código generalmente significa que el sensor del horno necesita ser reemplazado.
F4	Este código generalmente significa que el sensor del horno necesita ser reemplazado.
F5	Este código generalmente significa que el control electrónico debe ser reemplazado.
F6	Este código generalmente significa que hay un problema con el panel de teclas. Muchas veces,
F7	Este código generalmente significa que hay un problema con el panel de teclas. Muchas veces,
F8	Este código generalmente significa que el control electrónico debe ser reemplazado.
F9	Este código generalmente significa que un componente ha fallado en algún lugar del circuito de
F96	Este código generalmente significa que un componente interno necesita ser reemplazado.
F97	Este código generalmente significa que un componente interno necesita ser reemplazado.
F7X	Este código generalmente significa que un componente interno necesita ser reemplazado.
FC	Este código generalmente significa que un componente ha fallado en algún lugar del circuito de
FD	Este código generalmente significa que es posible que sea necesario reemplazar la sonda o el
FF	Este código generalmente significa que el control electrónico debe ser reemplazado.
Mala línea	Este código aparece cuando se aplica energía a la unidad, pero no se ha conectado correctamente. Póngase en contacto con un instalador o electricista para corregir el cableado incorrecto y el

Códigos de Falla del control

	Este código aparece cuando la puerta no se desbloquea después de un ciclo de autolimpiza. Ver alcance: la puerta del horno no se desbloquea .
Loc Door	Si este código parpadea en la pantalla de su estufa u horno, y el ciclo de autolimpieza no se ha seleccionado.
	Rango - "LOC DOOR" parpadea en la pantalla
LOC	El bloqueo para niños es una característica en los hornos de pared "al ras" seleccionados, los modelos independientes y de rango deslizable que evitan que el horno se encienda accidentalmente.
ERRAR	ERR significa que ha habido una entrada no válida al configurar los controles del horno.
APAGADO	Si está intentando configurar su horno para la autolimpieza, cuando aparece "APAGADO", el horno está demasiado caliente para que se establezca el ciclo de autolimpieza. Deje que el horno se enfríe y vuelva a intentarlo.
	Si está intentando HORNEAR o ASAR en el horno poco después de que haya finalizado el período de enfriamiento del ciclo de autolimpieza, el horno mostrará APAGADO. Deje que se enfríe más tiempo e intente nuevamente.
]	Cuando se ve un] ("C" al revés) en la pantalla, significa que su horno ha sido configurado para el modo sabático.