

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA PARA LIMPIEZA DEL HORNO

Lo Temp Clean (Limpieza a baja temperatura) es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar en menos de 1 hora los derrames endurecidos por el horneado en el interior del horno. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

PASO 1

RETIRE todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad.

Use el raspador para remover la suciedad adicional fácil de retirar.



PASO 2

VIERTA 1 ¾ tazas (14 oz) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta.

IMPORTANTE: No use limpiadores, productos químicos ni otros aditivos con el agua.



PASO 3

PRESIONE LO TEMP CLEAN (Limpieza a baja temperatura) y después, presione START (Inicio). La acción de limpieza afloja los residuos endurecidos por el horneado del piso del horno.

Lo Temp Clean (Limpieza a baja temperatura) requiere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Deje la puerta del horno cerrada hasta que transcurran 40 minutos.

Se formará algo de condensación en la ventana. Cuando se haya terminado el ciclo de limpieza, sonará un tono. Presione STOP (Detener) para finalizar. Abra la puerta del horno.



PASO 4

RETIRE el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño suave seco de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo.

Retire la suciedad restante con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico.

Se pueden hacer funcionar ciclos de limpieza adicionales para ayudar a remover la suciedad rebelde.



PASO 5

LIMPIE la puerta y las paredes del horno para evitar que la suciedad se endurezca con el horneado. Consulte el Manual de uso y cuidado para obtener información adicional.

IMPORTANTE: El uso de sustancias químicas, incluso abrasivos y limpiahornos comerciales o estropajos de metal, puede causar daños al interior del horno.



Use con regularidad para limpiar derrames en el horno.

Para obtener información adicional, consulte el Manual de uso y cuidado.

Para obtener asistencia con LO TEMP CLEAN, llame al 1-844-553-6667, o visite nuestro sitio web en www.kenmore.com.

Consejos útiles

Encendido de quemadores de la superficie de cocción

Todos los encendedores harán clic y emitirán chispas cuando la perilla esté en la posición Lite (Encendido) y el quemador se esté encendiendo. Eso es normal. Los clic se detendrán cuando la perilla se retire de la posición Lite (Encendido).

Los quemadores de la superficie de cocción no se encienden

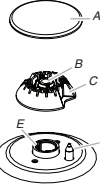
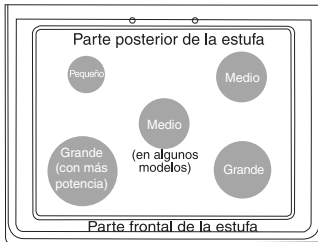
Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén totalmente asentadas sobre la base de los quemadores.

Las tapas de los quemadores deben ubicarse sobre los quemadores del tamaño correcto; de lo contrario, los quemadores no se encenderán. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando estén correctamente instalados.

Las tapas de los quemadores deben estar limpias para que se enciendan y emitan una llama pareja. El encendedor debe estar limpio y no obstruido con derrames y limpiadores.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina.



- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Electrodo encendedor
- E. Soporte de orificio

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande	<ul style="list-style-type: none"> ■ El quemador más potente ■ Para utensilios de cocina grandes

Sonidos de las estufas a gas

Se oye "pop" cuando la válvula de gas se enciende y apaga. Se oyen clics del encendido para mantener la temperatura durante horneados normales.

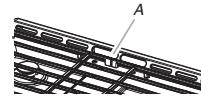
Se escucha un zumbido o "puf" al encenderse los quemadores para hornear o asar. Eso es normal.

Olor del horno

Puede haber olores en los primeros usos; desaparecerán después de varios usos. Para eliminarlos, puede hacer funcionar el ciclo Bake (Hornear) a 400 °F (204 °C) 30 minutos antes del primer uso.

Tiempo de precalentamiento del horno

El tiempo necesario estándar para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es de 12 a 15 minutos. Factores que pueden afectar los tiempos de precalentamiento: temperatura ambiente, temperatura inicial del horno y número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, puede retirar las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.



A. Ventilación del horno

Limpieza a baja temperatura

Se formará algo de condensación en la ventana del horno durante el ciclo de limpieza, que se evaporará en 30 minutos.

Durante el ciclo de limpieza, saldrá algo de vapor de la parte posterior del horno. Esto es normal y forma parte del ciclo de limpieza.

Asegúrese de que el horno esté nivelado para que el agua se distribuya de manera uniforme sobre el piso del horno. Regule las patas niveladoras (vea las instrucciones de instalación) si es necesario.

Retire los derrames abundantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos con gran suciedad pueden requerir un segundo ciclo de limpieza.

Para obtener asistencia con la limpieza a baja temperatura, llame al 1-844-553-6667, o visite nuestro sitio web en www.kenmore.com.

Para obtener información adicional, consulte el Manual de uso y cuidado.

W10915792A

©2016. Todos los derechos reservados.