

# 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** 2 tazas (16 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](http://www.kenmore.com).

# Consejos útiles

## Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso con limpiador para superficies de cocción de vidrio de cerámica aplicado con toallitas de limpieza para superficies de cocción. Raspe los derrames azucarados mientras la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Puede usar guantes para horno mientras realiza la limpieza de la superficie de cocción.

Retire las manchas rebeldes con limpiador para superficies de cocción, raspador y toallitas de limpieza disponibles en el kit para cuidado de la superficie de cocción (no se incluye).

No permita que los derrames y las manchas permanezcan sobre la superficie de cocción de un día al otro. No limpie con lana de acero, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco, ya que dañarían el vidrio. Los bordes del raspador con navaja no rayarán el vidrio si se usan correctamente en un ángulo de 45 grados con respecto a la superficie.

## Vidrio de la superficie de cocción

La zona de cocción de la superficie se iluminará de color rojo cuando haya un elemento encendido. Puede que se encienda y apague de manera intermitente para mantener el nivel de calor seleccionado. Partes del elemento pueden encenderse y apagarse en distintos momentos en algunos elementos. Eso es normal.

La zona del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida.

## Olor del horno

Puede haber algo de olor las primeras veces que se use la estufa. Esto desaparecerá después de usar el horno varias veces. Para eliminar esos olores, se recomienda hacer funcionar el ciclo Bake (Hornear) a 400 °F (204 °C) durante 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

## 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 son: la temperatura ambiente, la temperatura inicial del horno y el número de parrillas de horno. Para reducir el tiempo de precalentamiento, pueden retirarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.

## Convección (en algunos modelos)

Durante el horneado o asado por convección, el ciclo de horneado, asado a la parrilla y de los elementos de convección se enciende y apaga a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, el ciclo de los elementos de asado a la parrilla y convección se enciende y apaga.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato y se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

## Limpieza a baja temperatura

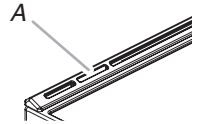
Se formará algo de condensación en la ventana del horno durante el ciclo de limpieza. Esta condensación se evaporará en 30 minutos.

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 garantizar que el agua se distribuya de manera uniforme sobre el piso de la cavidad del horno. Ajuste las patas niveladoras como se indica en las instrucciones de instalación.

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](http://www.kenmore.com).



A. Ventilación del horno

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