



3-2004

SP460-J Limpieza de la Casa - La Estufa de Gas

The University of Tennessee Agricultural Extension Service

Follow this and additional works at: http://trace.tennessee.edu/utk_agexhome

Recommended Citation

"SP460-J Limpieza de la Casa - La Estufa de Gas," The University of Tennessee Agricultural Extension Service, 04-0288 SP460-J 3/04 E12-5315, http://trace.tennessee.edu/utk_agexhome/28

The publications in this collection represent the historical publishing record of the UT Agricultural Experiment Station and do not necessarily reflect current scientific knowledge or recommendations. Current information about UT Ag Research can be found at the [UT Ag Research website](#).

This Household Cleaning - In Spanish is brought to you for free and open access by the UT Extension Publications at Trace: Tennessee Research and Creative Exchange. It has been accepted for inclusion in Home and Living by an authorized administrator of Trace: Tennessee Research and Creative Exchange. For more information, please contact trace@utk.edu.



Limpieza de la Casa

La Estufa de Gas

Una Estufa Limpia

- Hace la preparación de alimentos más fácil.
- Reduce los gérmenes y previene la presencia de insectos.
- Mantiene a la estufa funcionando y evita que ésta se dañe.

No Todas Las Estufas Son Iguales

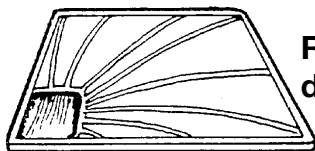
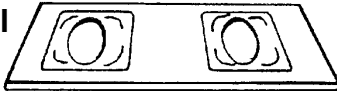
Lea y utilice el libro de instrucciones que vino con su estufa. Este deber explicar las partes de la estufa y cualquier rasgo distintivo de su estufa.

Partes de la Estufa

Parrillas

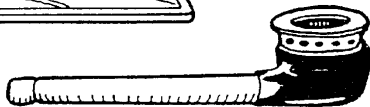


Platillo del
Mechero



Recipiente
de Asar

Mechero/
Quemador



Limpie el Exterior de la Estufa

- Deje que su estufa se enfríe antes de limpiar el exterior. Use agua con lavaza y un paño suave. Enjuague y seque.
- No lave el exterior de la estufa mientras esté caliente. Esto podría hacer que se agriete.
- El vinagre, la leche, y los jugos de frutas pueden formar manchas color mate en su estufa. Limpie la mancha tan pronto ocurra. Si la estufa está caliente, use un paño seco o toalla de papel.
- No utilice almohadillas de jabón o limpiador en polvo para limpiar su estufa. Pueden quayarla.

Limpie las Perillas de Control y los Adornos de Metal

- Fronta el adorno de metal con un paño húmedo suave. Bríllelo con un paño seco, suave.
- Algunas perillas de control salen fácilmente. Usted puede lavarlos en agua con lavasa tibia. Algunas no salen, limpielas con un paño húmedo.

Limpie las Parrillas y los Platillos del Mechero

- Remueva las parrillas y los platillos del mechero. Lávelos en agua con lavasa tibia. Si le es difícil mezcle 1 taza de vinagre en un galón de agua bien caliente.
- Ponga las parrillas y los platillos del mechero en esta mezcla. Póngalos en remojo por cerca de 30 minutos.
- Lávelos con un paño o cepillo viejo. Enjuáguelos en agua tibia. Sèquelos.

Limpie los Quemadores/Mecheros

- Límpielos cuando los quemadores estén fríos.
- Remueva los quemadores. Para hacer esto, despegue las parrillas y los platillos del mechero. Levante la parte superior de la estufa. Levante el quemador por la parte posterior y hale.
- Remojen los quemadores en agua con lavasa caliente.
- Mientras los quemadores se remojan, limpie el area debajo de los quemadores. Saque los platillos de goteras si su estufa los tuviera. Lávelos en agua con lavasa tibia. Enjuáguelos y séquelos.
- Ahora, limpie los quemadores con un paño o cepillo.
- Si los agujeros en el quemador están tapados, límpielos con un alambre fino, una hebilla de pelo, o un sujeta papeles. No utilice madera. Se pueden romper dentro del quemador. Sujeta papeles.
- Enjuague el quemador en agua caliente. Invertidos en un horno cálido (300 grados). Póngalos para que se sequen. Permitales secarse por cerca de 15 minutos. Si hay agua en el quemador es posible que no se encienda o la llama puede ser desigual.
- Asegúrese poner el quemador en la misma forma en que estaba. Si el piloto se apaga, prédalo con un fósforo.

*** Punta de Seguridad: Siga las direcciones para encender su luz piloto. Si el piloto se apaga frecuentemente, llame a un mecánico para que la revise.*

Limpie el Recipiente para Asar

- El recipiente para asar debe lavarse despues de usarlo. Saque el recipiente de la estufa cuando termine de asar.
- Remueva la grasa del molde antes de que se endurezca.
- Ponga la parilla en el recipiente y ponga detergente sobre este. Añada agua caliente.
- Permita que la parilla y el recipiente reposen por 30 minutos. Lávalas, enjuáguelas y séquelas.

Limpie el Horno

- Limpiar el horno cuando usted lo use.
- Apague el horno y déjelo que se enfríe.
- Limpie las migajas y comida que se ha derramado con un paño húmedo. Limpie la puerta del horno. De vez en cuando limpie bien las paredes del horno.
- Coloque cerca de 1/2 taza de amoníaco en un tazón.
- Coloque el tazón en el horno frío.
- Deje la puerta del horno cerrada por 4 horas o toda la noche.
- Saque el tazón del horno.
- Saque las parrillas y lávelas.
- Añada el amoníaco en el tazón a 1 cuartillo de agua tibia. Sumerja un paño en esta merzcla. Limpie la puerta del horno y el horno con el paño.
- Lave la puerta del horno y el horno con un paño sumergido en agua con lavasa tibia. Enjuague y séquelo.

EVITE ACCIDENTES: MANTENGA EL AMONIACO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!