



Limpieza de la Casa

La Estufa Eléctrica

Una Estufa Limpia

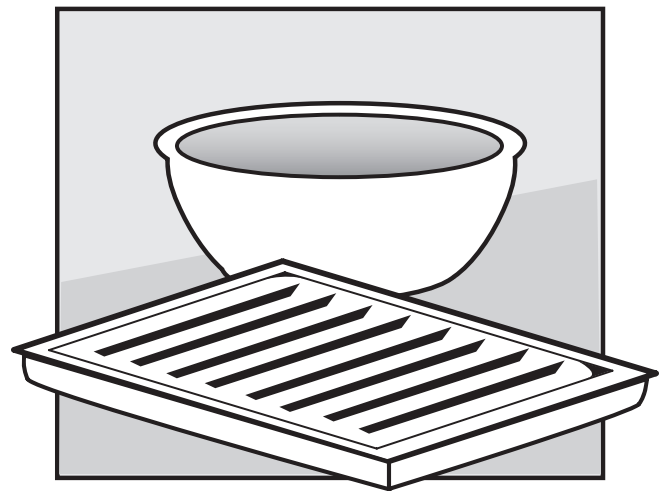
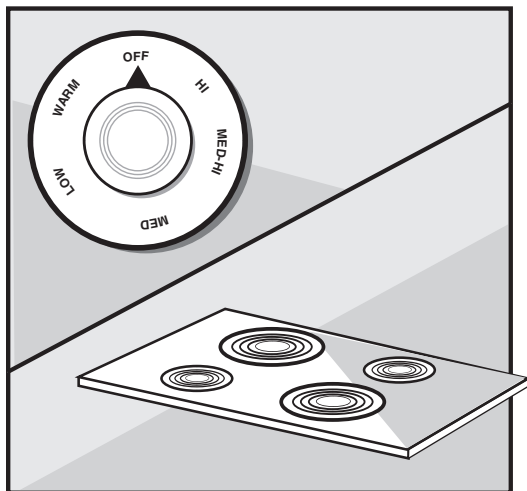
- Hace la preparación de alimentos más fácil.
- Reduce los gérmenes y las savandijas.
- Mantiene la estufa funcionando y evita que ésta se dañe.

No Todas las Estufas Son Iguales

Lea y use el libro de instrucciones que viene con su estufa. El libro debe de explicar las partes de la estufa.

Las Partes de La Estufa

- Botones de control
- Platillo ó recogedor de goteras
- Asador



Limpie la Superficie Exterior de su Estufa

- Deje que su estufa se enfríe antes de limpiarla. Use agua con lavasa templada y una esponja o paño suave.
- No lave el exterior de la estufa mientras esté caliente. Esto puede causar que la estufa se quiebre.
- El vinagre, la leche y los jugos de frutas pueden causar manchas oscuras en la estufa. Límpielas tan pronto ocurran. Si la estufa está caliente, use un paño seco para limpiarlas.

- No utilice almohadillas de jabón o limpiador para limpiar su estufa. Ellos causan que la superficie se guaye.

Limpie Los Botones de Control y Los Adornos de Metal

- Algunos botones de control se pueden remover para limpiarlos. Algunos no salen pues son fijos.
- El adorno de metal se limpia con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave para hacerle brillar. Utilice un palillo de dientes para limpiar las rendijas.

Limpie las Parrillas/Hornillas de Cocinar

- Las parrillas de cocinar no tienen que limpiarse ya que el calor quema lo que se ha derramado.
- Limpie el anillo alrededor de la parrilla. Levante el anillo (Puede estar unido a la parrilla). Limpie debajo de el anillo.
- Asegúrese que las parrillas no están prendidas. Permita que las parrillas se enfríen antes de comenzar.
- Algunas parrillas se inclinan y otras se pueden remover. Remueva el platillo o recogedor de goteras.
- Lave los platillos ó recogedores de gotera en agua con lavasa tibia. Usted puede lavarlos junto con sus cacerolas y sus sartenes.
- Asegúrese de remover los alimentos quemados y la grasa. Enjuague y seque los platillos ó recogedores de goteras.
- Limpie el área debajo de los platillos o recogedores de goteras.

Limpie el Horno

- Limpie el horno cada vez que usted lo utiliza.
- Apague el horno y deje que se enfríe.
- Remueva migas y alimentos fuera del horno con un paño húmedo. Limpie la puerta del horno.

- De vez en cuando limpie las paredes del horno.
- Coloque 1/2 taza de amoníaco en un tazón.
- Coloque el tazón dentro del horno frío.
- Deje la puerta de horno cerrada por cuatro horas o toda la noche.
- Saque el tazón del horno.
- Saque las parrillas y lávelas.
- Añada el amoníaco en el tazón a un cuartillo de agua tibia. Sumerja un paño en esta mezcla. Limpie la puerta del horno y el horno con el paño.
- Enjuague la puerta del horno y el horno con un paño sumergido en agua clara y tibia.
- Saque las superficies.

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

Limpie El Asador

- El asador debe lavarse cada vez que lo use. Saque el asador del horno tan pronto termine de usarlo. Remueva la grasa antes de que se endurezca.
- Ponga la parrilla de asar sobre el molde y ponga un poco de detergente. Añada agua caliente.
- Déjalas reposar por media hora. Lave, enjuague y saque el asador.

Limpie La Gaveta De Almacenar

- Si su estufa tiene una gaveta de almacenar, límpiela cada vez que limpie su horno. Saque todos los artículos de la gaveta.
- Saque la gaveta. Lávela con agua con lavasa tibia. Enjuáguela y séquela.

Esta publicación fue originalmente desarrollada por Virginia Peart, Profesora Asociada en Economía Familiar y del Consumidor, Instituto de Ciencias de la Alimentación y Agricultura, Universidad de Florida. Esta información ha sido adaptada para el uso en Tennessee, el Departamento de Keel, Profesora Asociada y Líder, Diseño Interior y Artesanías.