

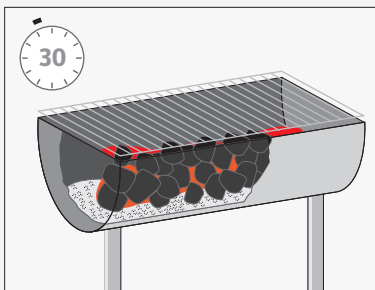


¿CÓMO LIMPIAR Y MANTENER? PARRILLA

Con la llegada de la primavera, las parrillas se sacuden el polvo acumulado y comienzan su reinado. En versión campestre, de rejilla, tambor o “en obra”, y también urbana, como las eficientes parrillas a gas, serán el centro de muchos encuentros sociales. Paso a paso: todo lo que hay que saber, tener y hacer para mantenerlas en perfectas condiciones.



Parrilla a carbón:



- Para mayor duración, cubrir primero el fondo con arena y encima poner el carbón.
- Antes de usar por primera vez, llenar el tambor con carbón y mantenerlo encendido durante 30 minutos.
- Nunca tirar agua de golpe dentro de una parrilla para apagar el fuego: el impacto es tan fuerte que puede llegar a torcer o dañar el metal del tambor.

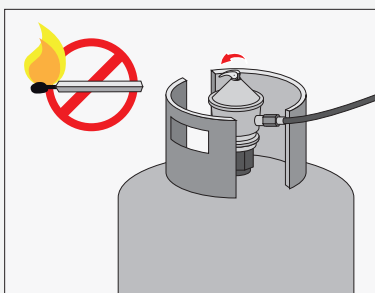
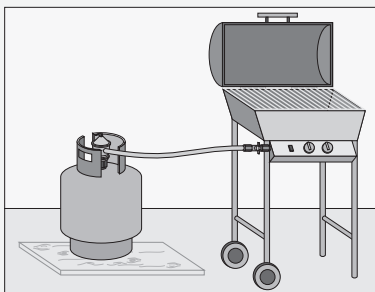
RECOMENDACIÓN:

Al finalizar el asado, apagar las brasas. En parrillas cubiertas esta tarea se hace muy fácil, pues basta con tapar la parrilla y el fuego se ahoga solo. En caso contrario traspasarlas con una pala, de a pocas unidades, a un balde metálico con tapa, que al cerrarlo cumplirá la misma función, o a un recipiente metálico con agua y hielo.

Parrilla eléctrica:

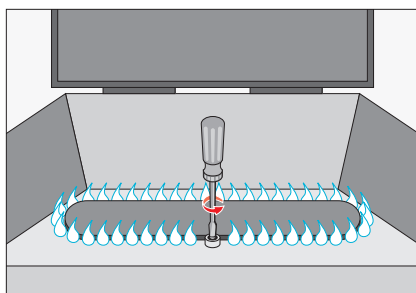
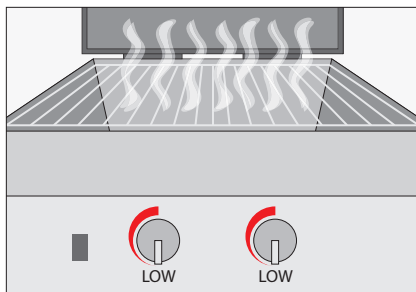
- Las parrillas eléctricas y las de gas tienen sus propias instrucciones de uso, que deben respetarse para alargar la vida útil.

Parrilla a gas:



- Colocar el balón de gas sobre una base horizontal plana, junto a la parrilla y lejos de cualquier material inflamable. La longitud de la manguera conectora no deberá exceder de 1,5 m.
- Examinar la manguera y asegurarse que no quede torcida o muy tensa. Deberá colgar libremente, sin curvas, dobleces ni rizos que obstruyan el flujo libre del gas. Si está dañada, sustituirla por una nueva, diseñada para gas propano.
- Antes de proceder al cambio de cilindro de gas, confirmar que se encuentre cerrado el paso del gas y que no haya fuentes de ignición cerca (cigarrillos, llama abierta, chispas, etc.).
- Al momento de empezar a funcionar, algunas partes del asador se calentarán mucho. Apartar del extremo con el cual se conecta, ningún otro sector de la manguera deberá quedar en contacto con piezas calientes del asador.

1 Al poner en marcha la parrilla a gas

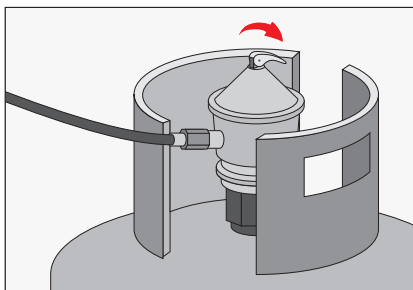
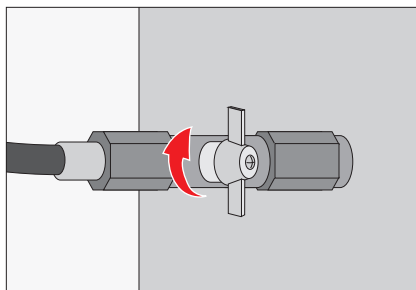


- A comienzos de temporada, sacudir y limpiar bien el cuerpo de la parrilla.
- Antes de usarla por primera vez, leer cuidadosamente las instrucciones del fabricante, familiarizarse con ellas y seguirlas. Aplicar un barniz ligero de aceite vegetal o de freír a la parrilla, el plato de cocinar y la plancha. A continuación encenderla, poner las perillas de control en posición "LOW" y dejar que la parrilla y la plancha se "curen" por 30 minutos.
- No modificar ni alterar parte alguna del aparato, o la garantía de fábrica será anulada.
- Si la parrilla tiene tapa, quitarla antes de encenderla.
- Cuando el quemador funciona correctamente la llama se verá azul. Si luce amarilla, ajustar el tornillo de aireación en el cuello del quemador; girándolo hacia la izquierda, aumentará la intensidad azul, y a la derecha, la intensidad amarilla.
- Los quemadores siempre se deben dejar calentar en posición "HIGH" por 3 a 5 minutos después de encender (para calentar la parrilla y la plancha).

RECOMENDACIÓN:

Usar guantes mientras cocine o toque cualquier parte caliente del aparato. Nunca dejar su parrilla funcionando sin la vigilancia de una persona.

2 Después de usar la parrilla a gas



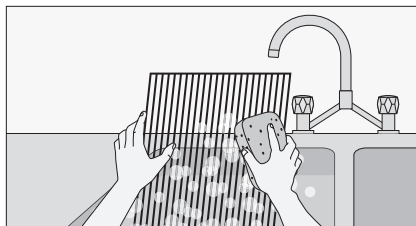
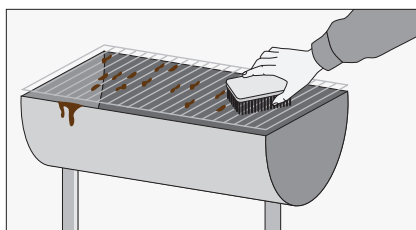
- Cortar el gas desde la perilla de control del artefacto y del regulador del cilindro después de cada uso.

RECOMENDACIÓN:

Para limpiar y hacer desaparecer las manchas de la tabla de cortar carnes, esparcir sobre ésta un poco de sal y luego frotar con un trozo de limón.

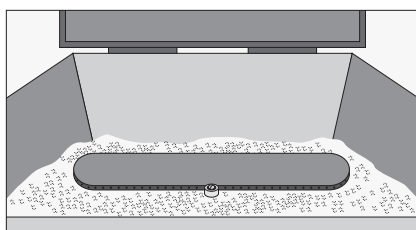
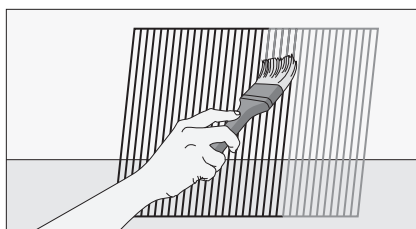
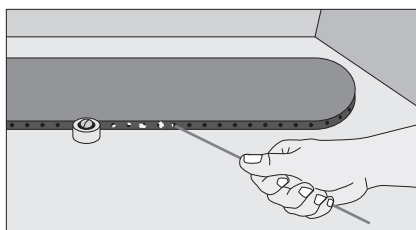
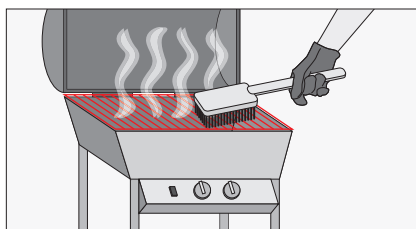
CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR LAS PARRILLAS

1 Para todas las parrillas



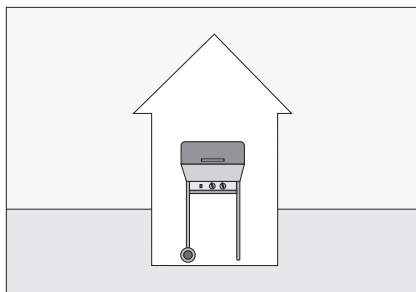
- Cada vez que la use, retirar los restos de comida y grasa adheridos.
- Durante la temporada de uso continuo, hay quienes prefieren dejarle restos secos para que se desprendan al encender nuevamente el fuego; sin embargo, además de poco higiénico, los restos de grasa recalentados son tóxicos y dan gusto amargo a los nuevos alimentos.
- Periódicamente limpiar las superficies de su parrilla, especialmente si dejará de usarla por algún tiempo.
- Lavar todos los accesorios en abundante agua jabonosa, secarlos bien y guardarlos en un lugar seco.
- Nunca lavarla mientras se encuentre caliente y nunca limpiar con limpiadores comerciales para hornos.

2 Para parrillas a gas

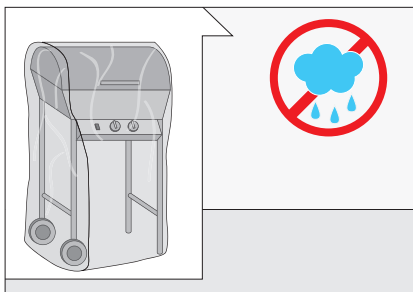


- **Limpieza habitual:** girar las perillas de control a posición "HI" y hacer funcionar la parrilla con la tapa cerrada durante 5 o 10 minutos o hasta que el humo se detenga. A continuación, girar la válvula del cilindro y las perillas de control hasta dejarlas en "OFF". Usando guantes protectores y un cepillo metálico de mango largo, limpiar las parrillas. Recordar que estarán calientes.
- **Quemadores:** asegurarse de que no haya obstrucción (escombros, insectos) en las perforaciones de los quemadores, la entrada de aire primaria, o el cuello de los quemadores. Utilizar un alambre para eliminar cualquiera obstrucción. Usar cepillo de alambre para quitar la corrosión de las superficies de los quemadores.
- **Parrilla, Plato de Cocinar y Plancha:** limpiarlos con jabón y agua caliente. Secarlos completamente después de lavarlos. Usar escobilla de alambre para quitar la corrosión. Barnizar ligeramente con aceite vegetal o de freír para prevenir la corrosión.
- **Bandeja de goteo:** cuando se impregne con grasa, cambiarla por una nueva capa de arena. Algunos modelos traen difusor de llamas en vez de piedras volcánicas y su bandeja.

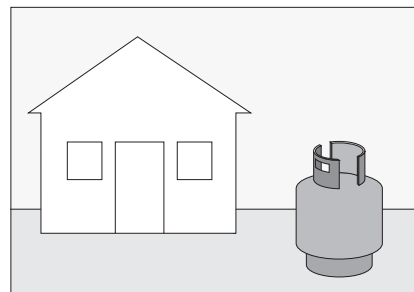
3 Para guardarla



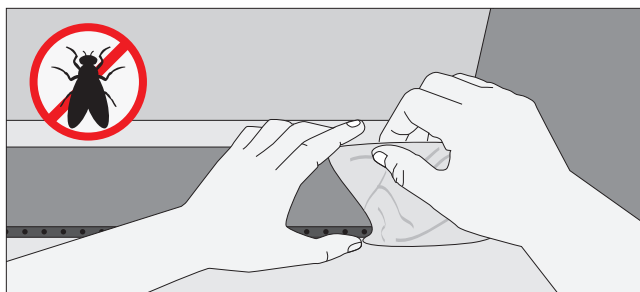
- Fuera de temporada es fundamental guardarlas limpias y mantenerlas en un lugar protegido.



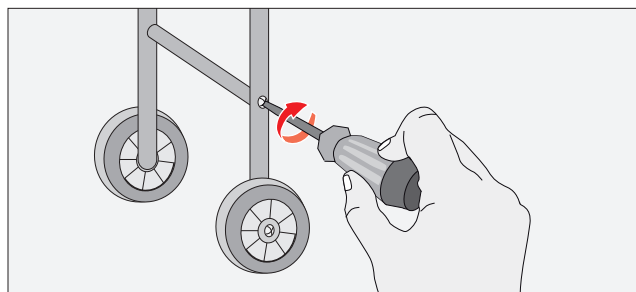
- Si su parrilla es transportable, escoger un lugar seco y cubrirla con una bolsa de plástico o lona, para resguardarla de la lluvia y el polvo.



- Desconectar y almacenar el cilindro de gas al aire libre.



- Si va a guardarla por un periodo de tiempo largo, proteger los quemadores con papel de aluminio para prevenir que insectos o escombros obstruyan las salidas de gas.



- Cuando vuelva a usar su parrilla después de un período largo de almacenaje, seguir todas las recomendaciones de uso y mantenimiento. Volver a apretar todos los tornillos y tuercas que unen el cuerpo al armazón, pues a veces se aflojan con los cambios de temperatura.