

4. Campanas

Atención: Desconecte siempre la corriente del cuadro general cuando vaya a limpiar la campana extractora.

Consejos generales de limpieza: Las campanas acumulan grandes cantidades de grasa. Para eliminarla, tiene que lavar la superficie con agua y jabón a 40° C aproximadamente. Se utilizará un paño humedecido en dicha agua para la limpieza de la campana incidiendo especialmente en las rendijas.

Las campanas de acero inoxidable deben limpiarse con limpiadores especializados para ese material aunque un remedio casero bastante efectivo es la ginebra.

Si la campana es en acabado aluminio, use agua tibia y jabón neutro. Evite usar productos con sustancias corrosivas, abrasivas o disolventes.

En ningún caso use estropajos metálicos ni productos abrasivos o corrosivos. No realice raspaduras con objetos duros, como cuchillos, tijeras, etc.

Seque la campana utilizando un paño que no desprenda pilosidades.

Limpieza del cuerpo de la campana: El cuerpo de la campana puede lavarse con una disolución de líquido lavavajillas en agua. La grasa acumulada puede quitarse frotándola con un producto antigrasa. Limpie regularmente la grasa que se acumula por fuera en la chimenea de salida.

Limpieza de los filtros metálicos: El filtro debe lavarse o cambiarse con regularidad, según el tipo de filtro y las instrucciones del fabricante. Los filtros metálicos se pueden limpiar dejándolos sumergidos en agua caliente y detergente neutro hasta que se disuelva la grasa y después aclarando bajo el grifo o utilizando productos específicos para grasa (sprays por ejemplo). También se pueden limpiar en el lavavajillas. En este caso, es aconsejable colocarlos en posición vertical para evitar que se depositen restos de comida sobre los mismos. La limpieza en lavavajillas con detergentes agresivos o abrillantadores, puede deteriorar la superficie metálica (ennegreciéndola) sin que esto afecte a su capacidad de retención de grasas. Una vez limpios déjelos secar libremente y posteriormente colóquelos en la campana.

La limpieza de los filtros debe efectuarse como mínimo una vez al mes, dependiendo de la utilización de la campana. Se debe tener en cuenta que al cocinar hay deposición de grasas en la campana y en el filtro aunque aquella no se ponga en funcionamiento.

Limpieza de los filtros de carbón: Los filtros de carbón activo, necesarios cuando la campana se instala en modo recirculación, es decir cuando no hay salida de humos al exterior, tienen una duración aproximada de tres a seis meses, dependiendo de las condiciones particulares de uso. El filtro de carbón activo no es lavable ni regenerable. Una vez agotado, proceda a la sustitución del mismo.