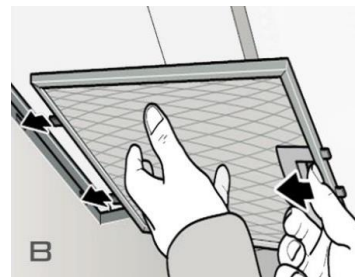
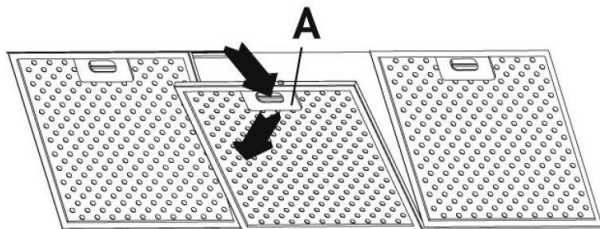


9.2. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO FILTROS:**FILTROS DE ALUMINIO E INOXIDABLES**

Para extraer el filtro metálico antigrasa ver el manual de instalación donde se detalla específicamente el del modelo, sólo debe actuar en la manilla “A” ó “B” hasta hacerlo salir por la guía delantera; entonces, incline ligeramente el filtro hacia abajo y, hágalo salir por la guía trasera. Para su colocación invierta la operación.



Los filtros metálicos que equipan las campanas, están realizados en perfil de aluminio o inoxidable según versión modelo y contiene las mallas de filtrado que son de aluminio de aleación ligera. Es importante tener en cuenta que estos filtros deben ser cambiados por otros de repuesto, una vez estén deteriorados, ya que sirven de forma efectiva como corta llamas, ante una esporádica inflamación (evidentemente los filtros deben de estar SIEMPRE perfectamente limpios y sin restos de partículas grasas).

Se recomienda **lavarlos mínimo una vez cada 15 días**, según uso. En el mantenimiento de los filtros metálicos, de aluminio o acero, con un uso medio normal diario de la campana, es aconsejable **cambiarlos por unos nuevos una vez al año**.

Unos filtros desgastados o sucios son fuente de problemas de aspiración deficiente pues la acumulación de grasa en las mallas no deja para el aire filtrado con fluidez, ruidos indeseados, condensaciones, goteos, acumulación de grasas en interior de la campana y sus componentes, etc.

Los filtros pueden ser lavados a mano, con una solución jabonosa antigrasa estándar, o bien en el lavavajillas. Se recomienda que el lavado a mano se efectúe SIN ESTROPAJO, puesto que puede deteriorar la malla de aleación ligera; lo mejor en este caso es realizar el lavado por inmersión y posterior aclarado.

MUY IMPORTANTE:

Si el lavado se efectúa en el LAVAVAJILLAS, deberán de tenerse en cuenta las instrucciones que cada fabricante tiene, en cuanto se refiere al apartado de lavado de “UTENSILIOS DE ALUMINIO”. SIEMPRE SERA NECESARIO, que el lavado se efectúe en un programa CORTO, DONDE NO SE UTILICE NI EL SECADO, NI EL ABRILLANTADO y a una temperatura nunca superior a 50°C. Se recomienda limpiar el filtro solo, sin utensilios de cocina, para evitar malos olores causados por los restos de comida que puedan adherirse al filtro. Una vez limpio, dejar secar al aire libre.

En caso de efectuar por error un lavado completo con secado y abrillantado, programas largos o de alta temperatura, los filtros pueden quedar ennegrecidos o manchados con diferentes tonos, e incluso llegar a dañarse o desintegrarse las mallas de aluminio internas.

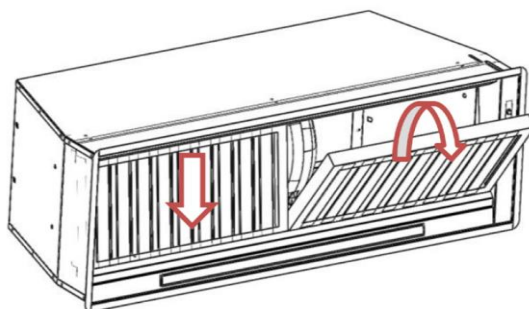


9.2. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO FILTROS:**FILTROS DE LABERINTO INOX**

El desmontaje del filtro laberinto se hace según modelo o versión de diferentes formas, consultar el manual de instalación adjunto en la campana.

La forma de realizar la limpieza puede ser a mano o en el lavavajillas, es la misma que la que se hace en los filtros metálicos, ver procedimiento y advertencias detallados en página 31 del manual.

La periodicidad de limpieza del filtro se ha de realizar según el uso, como mínimo una vez cada 2 meses, y según versión si tiene bandeja recoge aceites, revisarla periódicamente para vaciarla y limpiarla antes de que pueda desbordarse (opcional según versión).

**DEPÓSITO RECOGE ACEITES (Opcional, según modelo y versión)**

Antes de realizar mantenimiento o limpieza hay que desconectar la campana de la toma de corriente.

Hay diferentes sistemas o formas de desmontaje de la bandeja o depósito según modelo y versión, viene indicado detalladamente en el manual de instalación adjunto. Primero extraer los filtros, con una mano sujetar el depósito para evitar accidentes o derrames, y con la otra quitar los tornillos de sujeción, o en el caso que esté sujeta con imanes, tirar de ella para extraerla.

Se ha de vigilar y verificar periódicamente el depósito destinado a la recogida de grasas y aceites que se precipitan del filtro, la frecuencia de limpieza es según el uso, pero como mínimo hacer una cada 2 meses.

La forma de realizar la limpieza puede ser a mano o en el lavavajillas, es la misma que la que se hace en los filtros metálicos, ver procedimiento y advertencias detallados en página 31 del manual.

