



**GUIA PRÁTICO
DE LIMPEZA E
MANUTENÇÃO
DOS FILTROS
DE COIFAS**

EXS[®]
ELETRODOMÉSTICOS



PORQUÊ, QUANDO E COMO LIMPAR OS FILTROS DE ALUMÍNIO

As coifas além de renovar e purificar o ar do ambiente contribuem para conservação dos eletrodomésticos, móveis e elementos decorativos a sua volta, uma vez que eliminam as gorduras voláteis e os vapores da cocção que ficam em suspensão no ambiente.





PORQUÊ E QUANDO

Com o tempo e uso do aparelho os filtros vão saturando, devido as partículas de gordura que se aglutinam e grudam na malha dos filtros de alumínio, necessitando de cuidados e manutenção, a fim que cumpram sua função com eficiência, e permaneçam com aspecto de novos por mais tempo. **A regularidade da limpeza é essencial** para aumentar a eficiência, beleza e vida útil da coifa, porém uma limpeza mais **meticulosa vai garantir a prevenção de futuros problemas em sua cozinha.**

O acúmulo de gordura nos filtros pode causar vários transtornos que vão desde o comprometimento da capacidade de exaustão, contaminação de alimentos até incêndios. A casos em que a gordura acumulada e super saturada nos filtros goteja de volta sobre a área de cocção, contaminando alimentos.

Não existe uma fórmula ou periodicidade ideal para limpar os filtros, pois depende do número de horas que a coifa fica ligada, tipo de alimentos que são preparados cotidianamente, potência e tipo de equipamentos instalados sob a coifa.

Na prática nossos sentidos são os melhores **indicadores do momento certo de limpá-los. Fique atento aos seguintes sinais:** Perda da eficiência por obstrução da malha; a capacidade de exaustão fica comprometida com consequente aumento de vapores e odores no ambiente, a gordura impregnada na malha dos filtros muda a coloração original, ruído abafado do motor.



COMO LIMPAR

1. Antes de iniciar a limpeza certifique-se de tirar o aparelho da tomada;
2. Nunca jogar água diretamente na coifa ou exaustor, pois poderá danificar a parte elétrica;
3. Produtos para a limpeza: água, detergente neutro, bicarbonato de sódio, vinagre de álcool;
4. Utensílios para a limpeza: vasilha, escova de cerdas macias, panos limpos e secos.

Pré limpeza dos filtros:

1. Ferver 1 litro de água com 1 limão (cortar em 4 partes com casca e tudo);
2. Manter a coifa ligada durante a fervura;
3. O vapor será direcionado para dentro da coifa que irá amolecer a gordura facilitando a remoção;
4. Após uns 15 a 20 minutos de cozimento, desligar o fogão e a coifa (importante para a segurança);
5. Aproveite para realizar a limpeza da coifa com água morna e detergente neutro;
6. Passe um pano úmido para retirar o excesso de detergente;
7. Após a limpeza, secar com um pano limpo.



Limpeza dos filtros:

1. Faça uma mistura com 1 litro de água morna, 1 copo de vinagre de álcool, 1 colher de detergente neutro, 2 colheres de bicarbonato e coloque num recipiente onde possa acomodar o filtro deitado inteiramente;
2. Retire o filtro da coifa e coloque-o no recipiente deixando mergulhado por uns 15 a 20 minutos;
3. Após lave os filtros com uma esponja macia e água corrente. Se a gordura estiver muito impregnada, utilize uma escova macia de limpeza e com cuidado faça movimentos circulares;
4. Seque o filtro com um pano limpo.

CUIDADOS ADICIONAIS

1. Lavar os filtros metálicos com frequência na máquina de lavar louça, pode causar o escurecimento da malha de alumínio pela ação do líquido secante;
2. Filtros de carvão ativado não são laváveis, portanto, não podem ser higienizados. Os mesmos devem ser descartados a cada 4 ou 5 meses, pois com o tempo eles perdem a eficácia;
3. Nunca utilize limpador de forno, ácidos, cáustica, cloro, silicone, querosene ou qualquer outro líquido corrosivo para realizar a limpeza;
4. Nunca utilize esponjas de aço, esponjas Scotch Brite (lado verde), ou outros produtos que possam arranhar ou danificar os filtros.



DICAS

Para limpeza externa da coifa e controles

- Para realizar a **limpeza externa** separe o material necessário: Água, pano macio e limpo (camiseta velha de algodão) ou papel toalha, sabão neutro e vaselina líquida incolor;
- Misture água com sabão neutro até fazer espuma, com o tecido de algodão pegue a espuma e passe no sentido das ranhuras do aço. **NUNCA** execute movimentos circulares para não arranhar a coifa, dutos e as peças de aço escovado. Secar bem com o pano macio e limpo. Passe a vaselina líquida com o papel toalha sem deixar excesso para dar um acabamento perfeito;
- Caso **venha optar por produtos industrializados para limpeza utilize somente: Reax**, um removedor mineral sem cheiro indicado para limpeza e remoção de gordura, graxas e manchas **ou Citrus Spray da 3M**; ideal para limpeza de fuligem, gordura sem necessidade de solventes **ou Brilha Inox Scotch Brite 3M**; indicado para aço inox, forma uma película entre a superfície e o ambiente, evitando a oxidação das peças;
- **O painel de controle da coifa pode ser limpo com água morna e sabão**, utilizando um pano macio e limpo levemente umedecido, secando bem logo após a limpeza com pano macio e seco ou papel toalha.

Para outras dicas e esclarecimentos entre em contato com nosso Depto. Comercial através do Telefone: (51) 3343.3636.