



gorenje

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Hornos

La limpieza del horno resulta una tarea laboriosa. La suciedad que se acumula en su interior procede de salpicaduras y derrames de grasa y alimentos durante la cocción de preparaciones como tartas o asados. Este electrodoméstico se utiliza a menudo de forma puntual, por lo que, si no se limpia después de cada uso, los vapores de grasas y líquidos se adhieren a las paredes internas formando una capa de suciedad.

Una manera fácil de limpiar el horno es hacerlo cuando todavía esté caliente, ya que el calor facilita la eliminación de restos de comida. Debe hacerse con productos específicos (ayudará consultar las instrucciones de cada horno) y evitar el uso de abrasivos o cepillos que puedan rallar las superficies. Otra manera de limpiar el interior del horno consiste en rellenar la bandeja con agua y limón y dejarla hervir durante unos diez minutos. La actividad desengrasante del limón empezará a actuar y facilitará la limpieza.

Microondas

El microondas es un electrodoméstico que por su frecuencia de uso y por su funcionamiento tiende a ensuciarse con rapidez. Cuanto más pronto se haga la limpieza después de cocinar, más eficaz será, ya que los restos de alimentos y se eliminan de manera más fácil. Para ello, se empieza por retirar la suciedad más visible, que se enjuaga con agua caliente y detergente. Después hay que aclarar con agua, aplicar un desinfectante no agresivo y volver a aclarar. Las partes desmontables (plato giratorio y la base sobre la que se sustenta) se pueden extraer para limpiar con un paño suave humedecido con agua tibia y detergente.

Otra forma de limpiar, más rápida y fácil, consiste en introducir un vaso con agua que resista el calor. Se puede añadir un poco de bicarbonato de sodio, vinagre o limón (altamente ácidos) y calentar la mezcla hasta que se haya evaporado la mitad del agua. Se mantiene la puerta cerrada unos diez minutos, hasta que el resto del líquido se enfríe y el vapor penetre en los rincones. Transcurrido este tiempo, se pasa un paño humedecido por las paredes y esquinas para quitar la suciedad y se aclara muy bien, hasta que no queden restos de los productos utilizados.

Este proceso ayuda a eliminar la suciedad y a destruir los malos olores que desprende el microondas. También deben lavarse la parte externa (que está en contacto con las manos) y las juntas. Las gomas de las juntas son zonas que a menudo no se tienen en cuenta, pero que juegan un papel determinante en la prevención de riesgos alimentarios.



gorenje

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Encimeras - gas

Para conseguir los mejores resultados al limpiar una placa a gas hay que hacerlo siempre con la placa fría. Se limpia la superficie, los quemadores y las parrillas con una esponja suave, agua y jabón. Para que la placa se mantenga siempre como el primer día, se evita usar esponjas o cepillos metálicos y cualquier producto abrasivo. Se eliminan todos los restos de suciedad para evitar que se incrusten y que todos los agujeros y ranuras queden limpios para que la llama sea correcta. Finalmente, secar completamente los quemadores y las parrillas antes de encender la placa durante la cocción, la humedad podría deteriorar el esmalte.

En función de la superficie de la placa, necesitará unos cuidados u otros. Si la superficie es de acero inoxidable, hay que evitar que entre en contacto con líquidos ácidos, como el vinagre o el zumo de limón. Lo mejor es limpiarla regularmente con algún producto específico, evitando las zonas alrededor de los mandos, pues los símbolos e indicaciones serigrafiados se podrían borrar. Si durante la cocción algunas zonas de acero cambian de color, no hay que alarmarse, recuperarán su color normal tras el uso y con una limpieza adecuada.

En caso de que la superficie sea de cristal templado, no se utilizan productos abrasivos ni afilados y recuerde no deslizar los recipientes sobre el cristal, podrían rayarlo. Sólo en casos excepcionales, como por ejemplo si hay restos de azúcar pegado sobre el cristal, es aconsejable utilizar una rasqueta para retirarlos cuanto antes.

Encimeras Vitrocerámica - Inducción

Para mantener el cristal vitrocerámico en buen estado es conveniente utilizar siempre ollas y sartenes con fondo liso compuestas por un material ferromagnético, adecuado para este tipo de cocina. Si tiene dudas acerca de si los utensilios son adecuados para su encimera, mire en su base, generalmente indica para qué tipo de encimeras son aptos. No se deben usar ollas de greda, ya que pueden causar daños graves al artefacto.

La limpieza regular de la vitrocerámica es esencial para que tenga un buen funcionamiento. Hay que aplicar unas gotas de un producto específico, cuando la placa ya esté fría. Este tipo de productos pueden ser líquidos o cremosos y contienen agentes tensoactivos, agentes minerales, disolventes y productos de silicona. Una vez aplicado el producto, hay que dejarlo actuar durante unos minutos y luego retirarlo con una toallita de papel. Si cocinando, se ha derramado grasa o restos de cocinado, es aconsejable utilizar un rascador especial para vitrocerámicas, antes de que la placa se haya enfriado por completo. No hay que utilizar estropajos, esponjas o limpiadores químicos abrasivos, como limpiadores de horno o quitamanchas. Si por un descuido, productos de plástico, azúcar, alimentos azucarados, papel de aluminio u otros similares entran en contacto con la encimera hay que actuar rápidamente y limpiar la zona cuando la placa todavía esté caliente con la ayuda de una espátula para evitar daños en la superficie.



Campanas

La campana extractora es uno de los elementos de la cocina que más trabajo cuesta limpiar debido a la acumulación de grasa, tanto en su parte interna como externa. Tocar la campana extractora no resulta agradable, con estos consejos se mantendrá limpia de una forma rápida y totalmente higiénica. Si al cocinar no se enciende la campana extractora, la grasa se va acumulando en las aspas y en las rejillas. Aplicar líquido y quitar grasas con una bayeta no siempre es suficiente, ya que debido a la función del extractor se suele acumular suciedad por todos los huecos.

Es recomendable que, para realizar una limpieza en profundidad de una campana, se saque el extractor. Dejando las rejillas en agua con desengrasante durante toda una noche, al día siguiente solo hay que retirar los restos con un cepillo y aclarar bien con agua. El siguiente paso consiste en limpiar el interior de la campana con una esponja humedecida con amoníaco. Es aconsejable usar guantes y no mojar el motor.

Para la parte exterior de la campana extractora, se pasa una bayeta mojada de agua mezclada con una cucharada de bicarbonato. Posteriormente hay que secar la superficie completamente y una vez terminado, ya se puede montar todo el conjunto. Es recomendable realizar este proceso cada tres o cuatro meses para tener una campana extractora impecable.

Refrigeradores

Los refrigeradores deben limpiarse de manera periódica, además de verificar que mantienen una temperatura adecuada (entre 1 °C y 4 °C la nevera y por debajo de 18 °C, el congelador), garantizar una distribución de los alimentos que evita el desarrollo de contaminaciones entre distintos productos (por contacto directo o goteo) y almacenarlos en envases adecuados. Planificar la limpieza es fundamental para evitar posibles microorganismos.

Cada tres meses conviene hacer una limpieza en profundidad de todos sus elementos, por dentro y por fuera.

El primer paso es desenchufar el refrigerador, así no desperdiciará energía. Se limpian los interiores con una disolución de agua y bicarbonato, muy eficaz para eliminar olores. No olvide los cajones y las baldas.

Para los rincones más difíciles como las juntas de las puertas que se ensucian mucho, se elimina la suciedad con un paño impregnado con vinagre o con un bastoncillo de algodón. Por último, es recomendable eliminar el polvo de la parte trasera funcionará menos forzado y, por lo tanto, consumirá menos.



gorenje

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Lavavajillas

Antes de poner la vajilla en el lavaplatos, es aconsejable limpiar los restos de comida con una servilleta o papel de cocina. Separe bien los platos para que no se toquen entre sí. La cubertería se debe poner en el cesto, con el mango hacia abajo. Si el lavavajillas tiene bandeja porta cubiertos, hay que colocarlos con cuidado para que queden de costado. Es importante ajustar la dosis correcta de detergente una cantidad insuficiente no conseguirá eliminar por completo la suciedad de la vajilla, mientras que una cantidad excesiva no aumenta la eficacia de lavado, pero representa un desperdicio inútil de producto. Con los detergentes en pastillas, la dosis ya está ajustada. Si son del tipo todo en uno y el lavavajillas tiene una opción para ese producto, es conveniente activarla.

Una vez que ha terminado el programa de lavado, es recomendable esperar una media hora antes de abrir el lavavajillas. Si se abre rápido, los platos se enfrían rápidamente y se produce la condensación del vapor. Sin embargo, con el lavavajillas cerrado, el calor contribuirá a que se evaporen los restos de humedad.

En referencia a la limpieza y mantenimiento del electrodoméstico propiamente dicho, resulta fundamental llevar a cabo una limpieza periódica con un producto específico para la limpieza del lavavajillas. Además, tampoco hay que olvidar limpiar el filtro incorporado del lavaplatos.

Lavadoras

Como con cualquier electrodoméstico, el funcionamiento de la lavadora se ve afectado por el uso. No solo por el desgaste propio de sus piezas, sino porque, si no se toman los cuidados correspondientes, la suciedad se va acumulando, sobre todo en partes específicas como el tambor, la junta de goma y el filtro.

Para limpiar el tambor, lo aconsejable es poner un ciclo largo sin ropa y con el máximo nivel de agua. Y en lugar de utilizar detergente aplicar una sustancia especial un desincrustante de sarro o similar. En general, salvo que la suciedad fuera mucha o que estuviera demasiado impregnada, el tambor quedará limpio después de este proceso.

La junta de goma, por su parte, se debe limpiar con un trapo humedecido en agua y detergente, lejía o amoníaco, según el grado de suciedad. De los tres productos citados, el detergente es el más leve, la lejía ocupa un lugar intermedio y el amoníaco es el más potente.



gorenje

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Hay otras partes de la lavadora que en ocasiones resultan menos visibles pero que son importantes, pues si no se limpian a menudo, pueden manchar la ropa o generar malos olores. Una de ellas es el filtro, donde poco a poco se acumulan restos de detergente y otras partículas que, con el paso del tiempo, lo bloquean. Es importante seguir los pasos indicados en las instrucciones del fabricante para retirarlo y limpiarlo a consciencia, para posibilitar un buen funcionamiento del electrodoméstico. Otra pieza a la cual a menudo no se da la suficiente importancia es el cajetín del detergente. Basta con quitarlo con una frecuencia de tres o cuatro meses y lavarlo con agua tibia, procurando despegar cualquier resto de jabón, suavizante o cualquier otro producto que hubiera quedado adherido.

Secadoras

Mantener bien la secadora es algo fundamental para alargar la vida de este electrodoméstico. Para sacarle el máximo partido y asegurar su eficacia, hay unos principios básicos de mantenimiento que no se debe pasar por alto:

1. Vaciar el agua condensada en el depósito. El tanque de agua condensada está situado normalmente arriba a la derecha, aunque algún modelo lo tiene acoplado a la puerta. Hay que retirar el agua cuando el depósito está lleno (a veces se enciende un indicador avisando de esto). Otra posibilidad es conectarlo directamente al desagüe.
2. Limpiar el filtro de pelusas. Este filtro está normalmente situado en la puerta de la secadora o abajo, en la parte inferior de la misma. Hay que retirar los restos de ropa, pues de no ser así pueden llegar al condensador y hacer perder eficiencia al equipo. Esto implicaría un mayor gasto en la factura eléctrica. Lo recomendable es hacerlo cada 5 o 6 programas.
3. Limpiar el condensador. Está situado en la parte inferior izquierda del equipo. Se abre una escotilla y se despliegan unas pestañas de fijación. A continuación, se extrae el intercambiador (que hay que lavar con agua fría) desde la zona trasera a la delantera. También conviene hacerlo con cierta frecuencia, por ejemplo, cada 10-12 programas de secado.