

Rengöring kolfilterfläkt

Kolfilterfläkten - använder aktivt kol för att filtrera luften. Kolfiltret har en begränsad livslängd eftersom det aktiva kolet i filtret med tiden blir mättat. Då behöver det bytas ut. Om du lagar mycket mat behöver du byta filter minst en gång per år. Kanske behöver du byta oftare. Se tillverkarens rekommendationer. Kolfilter ingår inte i hyran. [Fettfiltret](#) under kåpan rengör du i vatten och diskmedel.

Fettfiltret är det stora filter som ofta är synligt under din köksfläkt. När du lagar mat blir det fullt med fett som det fastnar damm i, det gör att ventilationen inte fungerar som den ska. Rengör därför fettfiltret en gång i månaden för att luften i din lägenhet ska vara fräsch.

Så här kan du rengöra fettfiltret: Även om spisfläktarna kan vara av olika modeller är principen för rengöring ungefär densamma.



- Ta loss filtret som sitter bakom ett galler på undersidan av spiskåpan.
- Lägg gallret på diskbänken med baksidan upp. Filtret hålls fast av en hållare, som du tar bort
- Ta försiktigt loss filtret och gör rent det för hand med varmt vatten och diskmedel som har bra förmåga att lösa fett.
- Gallret diskas också för hand, inte i maskin
- Krama sedan ur filtret och sätt tillbaka det i hållaren på samma sätt som du tog lös det.
- Sätt sedan tillbaka gallret under fläkten.

Cleaning carbon filter fan.

Carbon filter fan - using active carbon to filter the air. The carbon filter in a limited life because the active carbon in the filter with time becomes saturated. Then need to be replaced.

If you cook a lot, you need to change the filter at least once a year. Maybe you need to change it more often. See the manufacturer's recommendations.

The grease filter

The grease filter is sized filters that are often visible under your hood. When cooking, it will be full of fat that is trapped in dust, it means that ventilation is not working properly. Therefore clean the grease filter once a month to keep the air in your apartment will be fresh.

How can you clean the grease filter: Although cooker fans can be of different models is the principle of cleaning about the same.

- Remove the filter located behind a grid on the bottom of the cooker hood.
- Place the grill on the sink upside down. The filter is held by a holder, you take away
- Carefully remove the filter and clean it by hand with warm water and detergent that has good

ability to dissolve fat.

- The grille is also cleaned by hand, not machine
- Squeeze out the filter and then put it back in the holder in the same way as you did solve it.
- Then reinstall the grille over the fan.