

## DAGLIG BRUK OG VEDLIKEHOLD



### Skap et undertrykk i kjøkkenet

Start alltid kjøkkenviften 5-10 minutter før du går i gang med matlagingen, så er undertrykket klar for et effektivt avtrekk når damp/fettos begynner å utvikles. Når maten er ferdig kan du redusere hastigheten og la kjøkkenviften gå i 10-15 minutter så luften renses helt.

Det kan være fristende å åpne kjøkkenvinduet, men la det være, det vil faktisk bare "forstyrre" luftsirkulasjonen rundt kjøkkenviften. Man skal unngå dette for ellers så kan ikke kjøkkenviften skape det undertrykket som nettopp skal til for å trekke dampen, lukten og matosen ut av kjøkkenet, før den sprer seg til resten av boligen. Men, vær oppmerksom på at skal være tilførsel av frisk luft, f.eks. gjennom luftventiler eller en døråpning. Har du samtidig tænt opp i peisen som da også krever luft bør du la et vindu være åpent i dette rommet.

### Spar på strømmen

En kjøkkenvifte som går på høyeste trinn bruker halvannen gang så mye energi som en kjøkkenvifte som går på det laveste trinn. Høyeste trinn er selvfølgelig noen ganger helt nødvendig å bruke, særlig ved mye stekeos, f. eks. vann i pannen etter steking. Men under helt normale forhold når det kokes og stekes behøver nødvendigvis ikke det høyeste trinnet brukes, forutsatt at kjøkkenviften har etbalert et undertrykk allerede.

### Gode avtrekksforhold

Virker kjøkkenviften ikke tilfredsstillende kan det skyldes at avtrekksrøret har for mange "knekker", eller at takhatten/veggørret har for liten dimensjon i forhold til avtrekksrøret. Vær obs på! Fleksible avtrekkslanger skal strekkes godt ut og og spjeldet som sitter i kjøkkenviften skal ha fri tilgang til å åpne seg. Gode avtrekksforhold gir en mest effektiv funksjon og dermed også et lavere strømforbruk.

### Daglig rengjøring

Det anbefales å tørke av fettfiltret med en klut/hus-holdningspapir etter hver matlaging. Hvis din kjøkkenvifte har et resirkulasjonsfilter bør du skifte dette ca. 1 gang årlig, eller etter behov. Det krever faktisk en veldig liten innsats hver dag for å holde din kjøkkenvifte ren og effektivt. Her er noen enkle tips.

### Lakkert kjøkkenvifte

Kjøkkenviften rengjøres med en fuktig klut med vanlig opvaskmiddel. Bruk aldri noe som inneholder et slipemiddel.

### Glassoverflater

Glassplaten rengjøres med et alminnelig glassvaskmiddel.

### Stålkjøkkenvifte

Kjøkkenviften rengjøres med en fuktig klut med vanlig opvaskmiddel. Etterbehandles med Metal Polish.

### Metallfilter

Det er viktig å rengjøre/vaske fettfiltrene minst hver annen måned. Hvis filtret/ene er mye tilsmusset av fett anbefales det å legge de i bløt, d.v.s. varmt vann med oppvaskmiddel.

### Resirkulasjonsfilter

Et resirkulasjonsfilter kan ikke rengjøres men ska skiftes ut. Hvor ofte avhenger av hvor mye og ofte det stekes. Hvis kjøkkenviftens fettfiltre rengjøres jevnlig kan du bergne å måtte skifte ut resirkulasjonsfilteret 2-4 gang årlig.

