

Daglig brug & vedligeholdelse



Skab undertryk i køkkenet

Tænd for emhætten 5 minutter før du går i gang med madlavning, så er undertrykket klar til effektiv udsugning. Når maden er færdig kan du passende reducere styrken og lade emhætten køre 10-15 minutter, så luften renses helt.

Spar på strømmen

Et emfang der kører på højeste trin bruger betydeligt mere energi end et emfang, der kører på laveste trin. Lad derfor altid emfanget køre på lavest mulige hastighed - højeste trin er kun nødvendigt, når der koges eller steges mad, som lugter stærkt eller oser.

HUSK - Brug aldrig åben ild under dit emfang, fx ved flambering.

Gode aftræksforhold

Virker emfanget ikke tilfredsstillende, kan det skyldes at aftræksrøret har for mange knæk, eller at taghætten/murrøret er for småt dimensioneret i forhold til aftræksrøret. Gode aftræksforhold giver effektiv funktion og dermed et lavere elforbrug.

Daglig rengøring

Tør fedtfilteret af med en opvredet klud efter hver madlavning. Det kræver en meget lille indsats hver dag at holde dit emfang rent og effektivt. Her er nogle enkle tip.

Lakerede overflader

Overfladen rengøres med en fugtig klud med sulfo/opvaskemiddel. Brug aldrig slibemiddel.

Glasoverflader

Glasoverflader rengøres med almindeligt vinduesrens.

Stålflader

Fladerne rengøres med en fugtig klud med opvaskemiddel og efterbehandles med metalpolish.

Metalfilter

Fedtfiltere skal rengøres efter behov. Hvor tit afhænger af hvor ofte og hvilken type mad der laves i køkkenet. Følg altid forskrifterne i vejledningen til netop dit emfang.

Recirkulationsfilter

De fleste recirkulationsfiltere kan ikke rengøres, men skal udskiftes. Hvor ofte afhænger af hvor meget der koges og steges. Det anbefales at recirkulationsfiltret skiftes minimum 2 gange årligt.

Nem rengøring af rustfrit stål

Thermex Metalpolish

Rengøring og polering på samme tid. Efterlader ingen fedtet film. Bruges til rustfrit stål, aluminium, forkromede overflader, emalje, keramiske overflader og plastlaminat.

