

Уход за кухонной вытяжкой

Кухонная вытяжка - незаменимый помощник в вопросе очистки воздуха от неприятных запахов, а кухонной мебели от жира. После покупки кухонной вытяжки процесс приготовления пищи становится ещё более приятным и комфортным. Теперь нет необходимости запира́ть дверь на кухню, опасаясь проникновения кухонных запахов в комнату.

Как правило...

При уходе за внешней поверхностью вытяжки проблемы не возникают, тем более если у вас встроенная модель. Открытые элементы обрабатываются губкой с жирорастворяющим средством, затем вытираются насухо. Если делать это регулярно, а не от случая к случаю, уход за вытяжкой займет пару минут.

С внешней поверхностью разобрались, но вытяжка нуждается в уходе и за внутренними элементами - фильтрами. Их нужно менять, промывать, иначе эффективность очистки воздуха будет стремиться к нулю.

Виды фильтров...

2 режима работы вытяжки: отвода и рециркуляции.

2 вида фильтров: жировой (защищает от испарений, жира и разного мусора) и угольный (впитывает запахи).

Жировые фильтры изготавливаются из металла или из акрила. Металлические считаются практичнее синтетических, и в замене не нуждаются.

- Их вынимаем и промываем вручную раз в месяц или каждые два месяца в посудомоечной машине. В посудомоечной машине главное правильно выбрать режим (температуру воды). Если для фильтров из нержавеющей стали этот параметр не важен, то алюминиевые при высоких температурах темнеют. На функциональности фильтра это не отразится, но впишется ли черный фильтр в вашу кухню...



Акриловые фильтры меняются в зависимости от того, насколько активно используется вытяжка. Срок службы таких фильтров в среднем 3 месяца. Отметим, что некоторые современные модели вытяжек (Miele, Siemens) оснащены датчиками, которые вовремя просигнализируют о замене фильтра. Существуют также фильтры с индикатором: красный цвет индикатора говорит о том, что фильтр следует заменить.

- Акриловые фильтры вынимаем и выбрасываем, не стоит их стирать и ставить снова, так как выполнять свою функцию такой вкладыш уже не будет.

Угольные фильтры предназначены для вытяжек в рециркуляционном режиме. Меняют их в среднем раз в год.

Если вытяжка работает в режиме отвода, фильтры не ставятся, так как нет необходимости очищать воздух (все равно он будет выведен в вентиляционную шахту), более того эффективность работы без дополнительного препятствия будет намного выше.

Как правильно чистить вытяжку



Обесточить вытяжку! (так как это всё-таки электроприбор).
Отсоединить жиропоглощающий фильтр.

Вымыть доступные детали вытяжки, на которых скопился жир.

Если вытяжка не встроенная, обязательно вымыть и открытые поверхности специальным средством для изделий из нержавеющей стали. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, губками и мочалками с жесткими поверхностями – они поцарапают корпус вытяжки.

Кнопки на панели управления протереть мягкой тканью, смоченной в растворе моющего средства.

Все элементы вытереть насухо салфеткой.

Подключать прибор к источнику питания.

Регулярный и грамотный уход за кухонными вытяжками позволят получить результат, ради которого их и покупают, а кроме того, помогут продлить срок их службы. Дорогие бытовые приборы покупаются обычно не на один год, поэтому именно от ухода во многом зависит, как они будут выглядеть через год, три, пять. А надежность работы всех механизмов гарантирует производитель.

Обезжиривающие средства (удаление жира и жировые испарения от приготавливаемой еды):



TOP HOUSE
специальный
очиститель



TOP HOUSE
специальный
очиститель



ASTONISH
мультиактивный
удалитель жира



ASTONISH ORANGE
универсальное средство

После нанесения сначала протереть поверхность салфеткой и смыть жир, а потом все растереть сухой бумажной салфеткой.