Rengöring av filtret i köksfläkten (4 - 6 gånger per år)

Filtret till köksfläkten behöver rengöras när det blir mättat av fett och damm (beroende på hur ofta du använder spisen), annars finns det risk för att fettet droppar ner i maten – eller att du får brand i filtret – när du använder spisen.

Ta bort filtret som sitter under fläkten och diska det med diskmedel eller i diskmaskinen. Torka gärna bort eventuellt fett ur fläktens insida (se pil på bilden) med hushållspapper och tänk på att filtret behöver torka innan du sätter tillbaka det.

Om du behöver beställa någon del till din Franke alliansfläkt (nytt filter, lampglas, lampa, lamphållare, etc.) så gå det att göra via internet, t.ex. på https://www.luftbutiken.se/845-franke-tillbehor-reservdelar

Rengöringen tar cirka 15 – 30 minuter. Tänk på att det kan finnas vassa kanter så använd gärna handskar när du torkar ur fett från fläktens insida!

Eventuellt kan din fläkt och ditt filter se annorlunda ut än vad som visas på bilderna nedan, men principen är densamma).







Rengöring av köksfläkten (minst 1 gång per år)

Minst en gång per år behöver köksfläkten en mer noggrann rengöring från fett och damm, för att undvika att fläkthjulet skadas och att det inte ska uppstår brand i fläkthuset.

Nedan finns en illustration om hur du går tillväga för att göra rent fläkthjulet och övriga tillhörande delar.

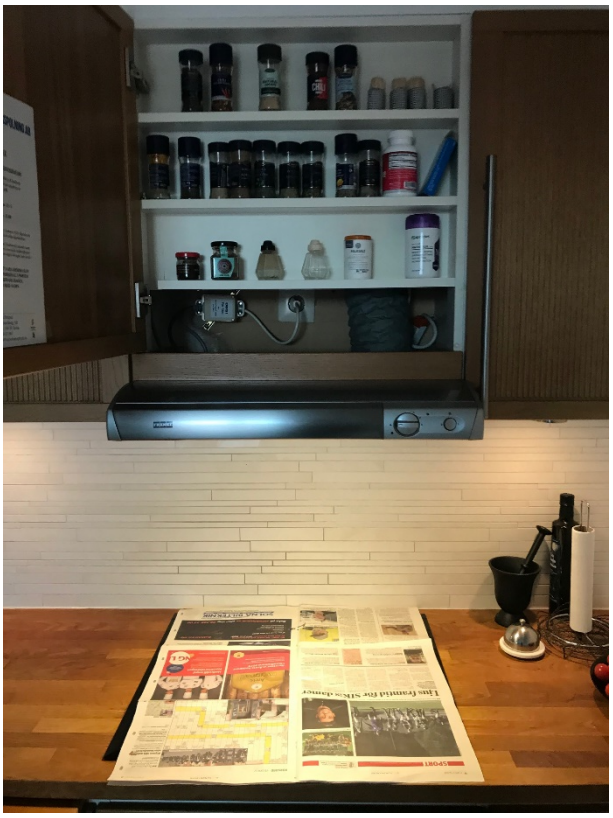
Rengöringen tar cirka 60 – 90 minuter. Tänk på att det kan finnas vassa kanter så använd gärna handskar när du diskar delar, torkar ur fett från fläkthjul samt från fläkthuset!

Eventuellt kan din fläkt och inbyggnaden av fläkten se annorlunda ut än vad som visas på bilderna nedan, men principen är densamma).



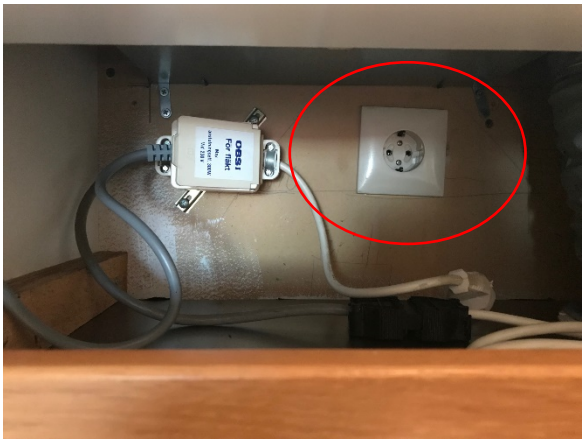
Börja gärna med att täcka spisen med tidningar, så blir det enklare att samla upp eventuellt damm och fett.

Ta bort filtret och rengör enligt den anvisning som ges i avsnittet ”Rengöring av filtret i köksfläkten (4 – 6 gånger per år)”.



Öppna överskåpet (oftast ett kryddskåp), töm det från innehåll.

Dra ur sladden till fläkten så att fläkten inte kan startas (eller stäng av brytaren/säkringen till fläkten).



Eventuellt kan inbyggnaden se annorlunda ut än vad som visas på bilderna, men principen är densamma.

Lossa skruvarna till överskåpet/kryddhyllan (se pilar på bilderna) så att du kan frilägga fläkttrumman (motorn) och ta bort överskåpet/kryddhyllan.







Eventuellt kan inbyggnaden se annorlunda ut än vad som visas på bilderna, men principen är densamma.

Lossa fläkthuven genom att öppna spännet (se bild), ta bort huven, lägg ner den och öppna spännet som täcker fläkttrumman (se bild), så att trumman blir synlig.





Skruva loss muttern som håller fläkttrumman och ta bort den från motorn.





För att underlätta rengöring av fläkthuset kan du ta bort centreringsfjädern (vik ner och lyft – se bilder), ta bort inre väggen i fläkthuset och lossa gallret från isoleringen (se bild med pil).









Rengör de lösa delarna (inte isoleringen) genom att blötlägga i vatten med diskmedel och borsta därefter rent från fett och damm.





Rengör fläkthuset med hushållspapper och rengör fläkthuven genom att försiktigt lösa upp fett och smuts och torka med hushållspapper (lägg inte fläkthus med motor i vatten).





Montera tillbaka isoleringen i gallret, sätt tillbaka den bakre väggen och centreringsfjädern i fläkthuset (se pilar). Sätt tillbaka fläkten på motorn, dra till muttern.









Montera tillbaka fläkthuven, sätt tillbaka stickkontakten/anslut säkringen och montera tillbaka kryddhyllan/överskåpet – och fläkten är klar att använda igen!

