



## Dampfabzug – Reinigung des Longlife-Aktivkohlefilters

Bei der Küchensanierung wurden Umluft-Dampfabzüge eingebaut. Diese Lösung war erheblich günstiger als der Einbau der herkömmlichen Abluft-Dampfabzüge. Wir sparen zusätzlich noch Heizenergie, weil nicht mehr aufgewärmte Raumluft ins Freie geblasen wird. Die Umluft-Dampfabzüge funktionieren aber nur einwandfrei, wenn der **Longlife-Aktivkohlefilter regelmässig gereinigt** wird.

Bei normaler Nutzung des Gerätes sollte der Longlife Aktivkohlefilter **jeden Monat** gereinigt werden. Der Filter kann im Geschirrspüler bei 65°C (Intensiv-Programm) gespült werden. Der Longlife Aktivkohlefilter muss aber **separat** gespült werden, damit sich keine Speisereste von den Tellern usw. am Filter festsetzen können.

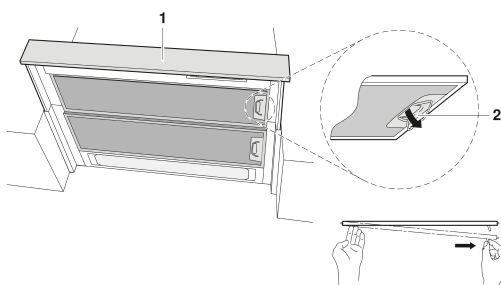
Wenn nicht anders möglich, kann der Longlife Aktivkohlefilter auch im Spülbecken bei 60 °C mit handelsüblichem Spülmittel während einer Stunde eingelegt werden. Anschliessend gut ausspülen.

Um die **Aktivkohle wieder zu aktivieren**, muss der Longlife-Aktivkohlefilter im Backofen getrocknet werden.

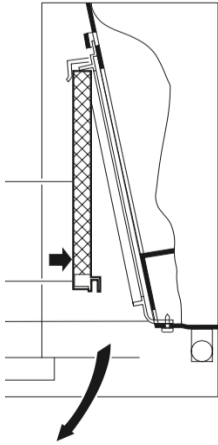
Ober-/Unterhitze oder Heissluft 100°C wählen und den Filter 60 Minuten auf Gitterrost trocknen lassen.

Nach etwa 3 Jahren muss der Longlife Aktivkohlefilter ersetzt werden, da die Geruchsaufnahmefähigkeit sinkt. *Die Auswechslung wird durch die Verwaltung organisiert.*

1. Zuerst den Metall-Fettfilter herausnehmen und reinigen.



2. Danach den Longlife-Aktivkohlefilter nach oben drücken, gleichzeitig den Filter unten anheben und aus der Halterung herausziehen.



3. Den Longlife-Aktivkohlefilter herausnehmen und reinigen (in der Geschirrspülmaschine in einem separaten Waschgang mit 65 Grad oder eine Stunde in Spülmittel einlegen).

Danach im Backofen mit 100 Grad eine Stunde trocknen (**wieder aktivieren!**). Nach dem trocknen wiedereinsetzen.

4. Den Longlife-Aktivkohlefilter wieder einsetzen.

Danach den Metall-Fettfilter ebenfalls wieder einsetzen.

Für weitere Fragen steht Elvira Brechbühl, Ahornweg 1, sehr gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Die Verwaltung