

Abluft- und Umluft-Dampfabzüge

Bei einem Abluft-Dampfabzug werden die Dünste aus der Küche nach draussen geleitet. Diese Modelle verfügen in der Regel über einen Metallfilter, der das Fett zurückhält. Umluft-Dampfabzüge hingegen filtern die Dünste über dem Herd mittels Aktivkohle – auch Aromafilter genannt – und leiten die Luft wieder in den Raum. Auch Umluft-Dunstabzüge enthalten meistens zusätzlich einen Fettfilter aus Metall.

Fett- und Aktivkohlefilter des Umluft-Dampfabzugs reinigen

Beim Umluft-Dampfabzug verfahren Sie mit dem Metall-Fettfilter gleich wie beim Abluft-Abzug. Hinter dem Metallgitter befindet sich in der Dunstabzugshaube zusätzlich ein Aktivkohlefilter. Bei den meisten Modellen lässt sich dieser nicht reinigen, sondern er muss regelmässig ersetzt werden. Für die Häufigkeit des Austausches gibt es keine Faustregel, sondern dies hängt von den Koch-Aktivitäten in Ihrer Küche ab. Da die Wirkung von Aktivkohlefiltern ohnehin beschränkt ist, kann mit dem Austausch ohne weiteres etwas zugewartet werden. Einzelne Modelle sind waschbar und sogar spülmaschinenfest. Andere wiederum sind selbstreinigend beziehungsweise selbstregenerierend. Hierfür werden die Filter nach Anleitung des Herstellers im Backofen behandelt.

Fettfilter des Abluft-Dampfabzugs reinigen

Lösen Sie das Metallgitter unter der Dunstabzugshaube aus der Halterung. Am besten reinigen Sie den Fettfilter in der Geschirrspülmaschine. «All in one»-Tabs könnten für den Spülvorgang zu aggressiv sein. Anstelle von Tabs empfiehlt sich ein Spülmaschinen-Reiniger. Auf diese Weise reinigen Sie nebst dem Gitter auch gleich Ihre Maschine. Bei starker Verschmutzung können Sie das Metallgitter vorgängig mit einem Fettlöser vorbehandeln. Nach dem Einsprühen bis zu einer Stunde einwirken lassen, mit heissem Wasser abspülen und erst dann in die Spülmaschine geben. Ganz einfache Modelle verfügen anstelle eines Metall-Fettfilters lediglich über eine Auflage für Wegwerf-Dunstfilter aus Vlies. Ersatz-Filter erhalten Sie bei Ihrem Grossverteiler oder im Fachhandel.

Dunstabzugshaube reinigen

Wenn Sie das Metallgitter aus dem Dunstabzug entfernt haben, lässt sich auch gleich die Dunstabzugshaube aussen sowie innen im Bereich der Gitterhalterung reinigen. Verwenden Sie hierfür ebenfalls einen Fettlöser. Vermeiden Sie aber das Gerät einzuspraysen, sondern tränken Sie ein weiches Tuch mit Fettlöser und tragen Sie diesen auf die entsprechenden Stellen auf. Einwirken lassen und anschliessend mit einem mit Warmwasser angefeuchteten Tuch abwischen. Kunststoffteile wie Schalter und dergleichen sowie Glasabdeckungen von Niedervoltlampen reinigen Sie am besten mit Glasreiniger und Haushaltspapier.

Geeignete Hausmittel, oftmals die günstigste Variante.

Für die Reinigung des Metall-Fettfilters muss es nicht immer gleich Chemie sein. Oftmals erzielen Hausmittel für die Vorbehandlung vor dem Spülmaschinenengang oder gleich für die Reinigung selbst auch eine gute Wirkung:

Backpulver

Über den abmontierten Fettfilter können Sie ein Päckchen Backpulver streuen und den Filter anschliessend im Spülbecken in kochend heisses Wasser legen, sodass sich der ganze Filter unter Wasser befindet. 30 Minuten einwirken lassen. Das Natron im Backpulver hilft, das Fett vom Filter zu lösen. Anschliessend können Sie noch vorhandenes Fett mit einem Tuch oder einer Bürste ablösen und zum Schluss gut spülen.

Zitronensaft

Halbieren Sie eine Zitrone und reiben Sie mit der Schnittfläche nach unten den Fettfilter ein. Einwirken lassen und anschliessend mit einem Tuch und heissem Wasser abwischen.

Speiseöl

Sie haben richtig gelesen. Speiseöl ist tatsächlich fettlösend. Dazu reiben Sie den Fettfilter mit einem in Speiseöl getränktem Tuch ein. Einwirken lassen und den Filter anschliessend mit dem Öl-Tuch abwischen und mit Geschirrspülmittel nachreinigen.