A/S Fællesbyg, Roskilde
ARBEJDERNES BYGGESELSKAB

Holbækvej 106B
4000 Roskilde
46 36 50 18
29 29 21 41
mail@faellesbyg.dk

⚠ VIGTIG INFORMATION TIL ALLE LEJERE

Vedligeholdelse og brug af emhætte

Kære lejer,

For at sikre, at emhætten i din lejlighed fungerer optimalt og får en lang levetid, vil vi gerne give dig nogle gode råd om vedligeholdelse og brug.

🔧 Vedligeholdelse af emhætten – lejers ansvar

Emhætten er en del af inventaret i din bolig, og som lejer har du ansvar for den almindelige rengøring og vedligehold – ligesom med ovn, komfur og køleskab.

🧽 *Rens fedtfiltre regelmæssigt*

Filtrene kan normalt tages ud og vaskes i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Sørg for, at de er helt tørre, før de sættes i igen.

Som udgangspunkt anbefales det at rense fedtfiltrene **hver måned**, men ifølge producenten *Thermex* afhænger intervallet af, hvilket fedtstof der anvendes til madlavningen:

Fedtstof	Anbefalet rengøringsinterval
Flydende margarine	Hver **2. uge**
Stegemargarine	Hver **3. uge**
Olie	**1 gang om ugen**
Ved friturestegning	**2–3 gange om ugen**

Thermex anbefaler desuden, at fedtfilteret **tørres af med en opvredet klud efter hver madlavning**, så du fjerner eventuelle fedt- og damprester med det samme.

Jo mere fedtholdig madlavning, desto oftere skal filtrene rengøres for at undgå fedtophobning, dårlig sugeevne og lugtgener.

🧽 *Tør emhætten af – både ind- og udvendigt – ugentligt eller efter behov*

Brug en fugtig klud og mildt rengøringsmiddel for at fjerne fedt, støv og snavs. Det er vigtigt at rengøre både emhættens yderside (for et pænt og hygiejnisk udseende) og inderside, hvor fedt og snavs kan ophobe sig og forringe funktionen.

🔄 *Udskift kulfilter én gang om året (hvis din emhætte har kulfilter)*

Kulfilteret skal typisk udskiftes én gang årligt afhængig af brug.

⚠️ Hvorfor er rengøring vigtig?

Fedt og snavs kan trænge ind i motor og filtre, hvilket kan forårsage:
💧 Dryp fra emhætten
🚫 Dårlig sugeevne og lugtgener
⚙️ Tekniske fejl og forkortet levetid på emhætten

⏳ Forventet levetid på emhætten

De emhætter, vi installerer i vores lejligheder, er af god kvalitet og har en forventet levetid på ca. **12–15 år** ved korrekt brug og regelmæssig vedligeholdelse.
Rigtig rengøring og vedligeholdelse, som beskrevet ovenfor, er derfor vigtig for at sikre, at emhætten kan holde hele denne periode uden behov for unødvendige reparationer eller udskiftning.

🔧 Skal emhætten renses af en fagperson?

Nej – ved almindelig rengøring og korrekt brug er det ikke nødvendigt at tage emhætten ned eller tilkalde en håndværker. Følg blot den løbende rengøring som beskrevet ovenfor.

🍳 Brug af emhætten ved stegning og friture – sådan skåner du den

🛡️ Brug altid låg eller stænkbeskytter over panden, gryden eller frituregryden for at undgå, at fedtstænk og damp sætter sig i emhætten.
⏰ Tænd emhætten i god tid, inden du starter madlavningen, og lad den køre 5–10 minutter efter, så fedtdampene bliver suget ud.

Formålet med disse tiltag er at beskytte emhætten, så den holder sig ren og fungerer optimalt – både ved friture og almindelig stegning.

❓ Har du spørgsmål?

Kontakt os gerne, hvis du har spørgsmål om vedligeholdelse af emhætten eller oplever problemer med dens funktion.

3. november 2025