

Recommandations d'entretien et de nettoyage de la hotte de cuisine

Veiller à nettoyer régulièrement la hotte de cuisine et le filtre à graisse pour conserver toute la capacité de neutraliser les odeurs de cuisson et éviter une accumulation de graisse susceptible d'être à l'origine d'un incendie.



Nettoyer les surfaces de la hotte à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser de produits de polissage ni de solvants.



Les filtres à graisse doivent être nettoyés environ deux fois par mois.



Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour extraire les filtres.



Laver à la main ou au lave-vaisselle (de préférence sans détergent).



Remarque : le lavage au lave-vaisselle peut modifier l'apparence de la peinture du filtre.



Remonter les filtres.
Vérifier qu'ils sont correctement remis en place.

[Utilisation et entretien de la hotte de cuisine \(vidéo\)](#)

