

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Küchenlüftungsdecke

CLEAN



Inhaltsverzeichnis

- 1. Allgemeines***
- 2. Produktbeschreibung***
- 3. Sicherheitsmaßnahmen***
- 4. Betriebsanleitung***
- 5. Technische Daten***
- 6. Spülmittel***
- 7. Steuerautomatik***
- 8. Reinigung und Pflege***
- 9. Service***

Diese Unterlage ist Eigentum der Wimböck GmbH. Jede Vervielfältigung, Verwertung oder Mitteilung an dritte Personen ist strafbar, verpflichtet zu Schadensersatz und wird gerichtlich verfolgt. (Urheberrechtsgesetz, Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb)

1.0 Allgemeines

Die Küchenlüftungsdecke, Typ Clean, kann über jeder Art von Küchengeräten problemlos eingesetzt werden.

Küchenlüftungsdecken mit automatischem Abscheider-Spülsystem in Verbindung mit Laminar-Flow-Zuluftauslässen und mit integrierter Beleuchtung garantieren einen hohen lufttechnischen, und hygienischen Standard.

Diese Anleitung enthält alle notwendigen Informationen für die Inbetriebnahme, Wartung und Reinigung und den Betrieb der Wimböck-Küchenlüftungsdecke

Technische Änderungen vorbehalten!

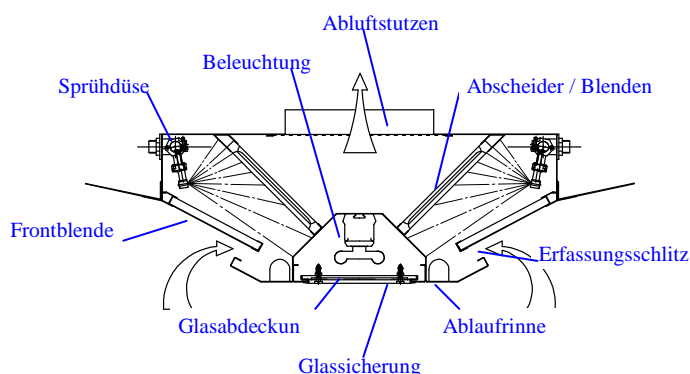
Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Skizzen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

2.0 Produktbeschreibung

Wimböck Küchenlüftungsdecken CLEAN sind großflächig arbeitende Abluftsysteme. Der durch den thermischen Auftrieb nach oben geförderten Kochdunst (Wrasen) wird durch die Schlitzabsaugung effizient erfasst.

Die Abluftmenge kann in Hinsicht kurzer Erfassungswege individuell auf die Küchengeräte durch Umplatzieren, der hinter dem Ansaugschlitz angeordneten Aerosolabscheider bzw. Distanzblenden, eingestellt werden.

Die hinter dem Ansaugschlitz platzierten Aerosolabscheider arbeiten primär nach dem Zentrifugalprinzip und erreichen einen hohen Abscheidegrad.



Die automatische Reinigung der Aerosolabscheider sorgt für einen gleichbleibenden Abscheidegrad und einen erhöhten Brandschutz.

Der Filtrationsrückstand fließt mit dem Spülwasser über die Ablaufrinne in das Küchenabwassernetz ab.

Der Anschluss an das bauseitige Abluftkanalsystem erfolgt über die Abluftstutzen.

Für die notwendige Ausleuchtung der Küche (500 Lux) sorgen wartungsfreundliche Lichtbänder in der geforderten Schutzart IP54.

2.1 Funktionsbeschreibung

Die CLEAN - Lüftungsdecke ist entsprechend der Luftmenge und die sich daraus ergebende Anzahl von Abscheidern in „hydraulische“ Spülzonen unterteilt. Eine Spülzone umfasst maximal 10 Aerosolabscheider.

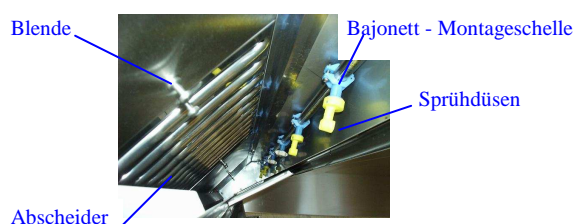
Nach dem manuellen oder automatischen aktivieren des Spülvorganges, startet das Vorspülen in der ersten Spülzone. Falls programmiert wird der zweite Vorspülvorgang nach einer Mindesteinwirkzeit von 5 Minuten erneut gestartet. Vorgespült wird immer unter Zugabe von Spülmittel.

Das Nachspülen erfolgt wiederum nach einer Mindesteinwirkzeit von 5 Minuten, jedoch ohne Spülmittel.

Für eine ausreichende Abreinigung muss die Wassertemperatur für den gesamten Spülvorgang zwischen 50° bis 60°C betragen.

Gegenüber jedem Aerosolabscheider bzw. jeder Blende sind rohgasseitig jeweils 2 Bajonett – Montageschellen angeordnet.

Den Abscheidern sind zwei Düsen, bzw. den Distanzblenden zwei Blindstopfen zugeordnet.



Während des Spülvorgangs muss die Abluftanlage mit kleiner Leistungsstufe betrieben werden. Dies bewirkt, dass das Spülwasser auch im Abscheider und hinter dem Abscheider eine reinigende Wirkung hat, und spart so einen zweiten reingasseitigen Düsenstock.

Der Ablauf des Abwassers erfolgt über den 2“ Ablaufstutzen in der Sammelrinne. Der Anschluss erfolgt bauseits über einen Geruchverschluss an das Küchenabwassernetz.

2.3 Spülung

Der Spülzyklus ist folgendermaßen aufgebaut:

- *Vorspülen* mit Reinigungsmittel und Warmwasser ca.0,5 - 1 min
- *Oder 2 x Vorspülen*
- *Einwirken* zur besseren Abreinigung, ca. 5 min
- *Nachspülen* mit Warmwasser ohne Reinigungsmittel, ca. 2 min

Bei stark emittierenden Küchen, wie z. B. in Bratereien empfiehlt es sich, die Spülung zweimal durchzuführen.

Die Gesamtzeit eines Reinigungsprozesses richtet sich nach der Anzahl der integrierten Spülkreise. Der Reinigungsprozeß kann sowohl automatisch als auch manuell gestartet werden.

3.0 Sicherheitsmaßnahmen

3.1 Hervorhebungen

In dieser Anleitung haben die Hervorhebungen **VORSICHT**, **ACHTUNG** und **HINWEIS** folgende Bedeutung:

VORSICHT:

Diese Überschrift wird benutzt, wenn ungenaues Befolgen oder Nichtbefolgen von Bedienungsanweisungen, Arbeitsanweisungen, vorgeschriebenen Arbeitsabläufen und dergleichen zu Verletzungen oder Unfällen führen kann.

ACHTUNG:

Diese Überschrift wird benutzt, wenn ungenaues Befolgen oder Nichtbefolgen von Bedienungsanweisungen, Arbeitsanweisungen, vorgeschriebenen Arbeitsabläufen und dergleichen zu Beschädigungen an der Küchenlüftungsdecke führen kann.

HINWEIS:

Diese Überschrift wird benutzt, wenn auf eine Besonderheit aufmerksam gemacht werden soll.

Die Sicherheitshinweise und Hervorhebungen sind in jedem Fall zu beachten.

3.2 Wichtige Hinweise

Bevor die Anlage in Betrieb genommen wird, ist die Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig zu lesen, da es sonst zu Gefahren für Personen und Gerät kommen kann. Die für den spezifischen Einsatzfall geltenden Unfallverhütungsvorschriften sind zu beachten.

Die Anlage darf nur von einer Fachkraft oder einer genau unterwiesenen Person bedient werden.

Alle Arbeiten an der Küchenlüftungsdecke dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die auf Grund ihrer fachlichen Ausbildung, beruflichen Erfahrungen und Kenntnissen der einschlägigen Bestimmungen die auszuführenden Arbeiten beurteilen, ausführen und die möglichen Gefahren erkennen können.

Arbeiten an elektrischen Anlagen und Geräten dürfen nur von autorisierten und unterwiesenen Elektrofachkräften ausgeführt werden.

3.3 Sicherheitshinweise

Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Anlage sind die geltenden Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur bei abgeschalteter Lüftungsanlage und gegebenenfalls im spannungslosen Zustand vorgenommen werden!

VORSICHT:

Schneid – und Ätzzgefahr !

Bei der Reinigung der Lüftungsdecke verwenden Sie Handschuhe, die zur Reinigung geeignet sind; bei von Wasser und Reinigungsmitteln aufgeweichter Haut besteht eine erhöhte Verletzungsgefahr an den Blechkanten.

Bei Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten an Teilen, die mit gefährlichen Produkten (Reinigungsmittel), sowie beim Hantieren mit Spülmitteln ist wegen der Verätzungsgefahr die vorgeschriebene Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, Schürze) zu tragen.

Vor der Reinigung muss die Arbeitsstelle abgesichert werden. Andere Bauteile bzw. Bauteile anderer Gewerke, die gegen das Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, müssen auf jeden Fall z.B. durch Abdecken mit Folie, geschützt werden.

Bei Wartungen und Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

3.3.1 Arbeiten an der Lüftungsdecke

Folgende Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten neben vorstehend beschriebenen Maßnahmen zu treffen.

- Funktionsende einer evtl. laufenden Spülung abwarten.

- Schlüsselschalter auf Stellung 0 schalten und durch Abziehen gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten sichern

3.3.2 Sicherheitsmaßnahmen bei Arbeiten an der elektrischen Anlage

Vor Beginn der Arbeiten an den elektrischen Anlagen und Betriebsmittel muss der spannungsfreie Zustand durch den Verantwortlichen oder eine von ihm beauftragte Person hergestellt werden. Die Arbeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden. Dieses Personal muss gründlich mit allen Gefahrenquellen und Instandhaltungsmaßnahmen gemäß den Unfallverhütungsvorschriften und den Angaben in dieser Dokumentation vertraut sein.

1. Freischalten
2. Gegen Wiedereinschalten sichern
3. Spannungsfreiheit feststellen
4. Erden und Kurzschließen
5. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile abdecken oder abschranken

Bei freigeschaltetem Gerät können Restgleichspannungen vorhanden sein, die im Störfall über der Höhe des Betriebswertes liegen.

4.0 Betriebsanleitung

4.1 Einführung

Bei der Inbetriebnahme der Anlage ist nach der Bedienungsanleitung zu verfahren. Bei Nichtbeachtung können durch Bedienungsfehler Gefahren oder Folgeschäden auftreten und die Gewährleistungspflicht erlöschen.

4.2 Vorbereitung der Inbetriebnahme

Bevor die Anlage in Betrieb genommen wird, ist die Netzspannung auf Übereinstimmung der Daten aus den Elektroanschlussplänen zu überprüfen. Weiterhin ist der einwandfreie und druckdichte Anschluss an die Versorgungsleitung, Reinigungsmittel zu überprüfen. Danach kann der integrierte Kugelhahn (siehe Plan Steuerschrank) geöffnet werden.

HINWEIS: Nach der Montage müssen die Leitungen bei ausgebauten Düsen vorgespült werden.

ACHTUNG: beim Spülbetrieb OHNE eingebauten Düsen muss der Wasserdruck mit dem im Steuerschrank dafür vorgesehen Druckreduzierventil

auf **2,0 bar reduziert** werden, da sonst aufgrund der erhöhten Wassermenge die Rinne überlaufen kann.

4.3 Dosiereinheit

Bei der Dosiereinheit handelt es sich um einen DOSATRON DI 16 Proportionaldosierer.

HINWEIS:

Die Gebrauchsanweisung für das Dosiergerät liegt den Unterlagen bei.

Über die integrierte Sauglanze wird das Reinigungsmittel direkt aus dem Liefergebinde (7,5 Liter) entnommen.

Die Voreinstellung des Dosierers liegt bei ca. 1%. Das heißt auf 100 Liter Wasser kommt 1 Liter Reinigungskonzentrat.

HINWEIS: Die Dosierleistung sollte ca. 3 Monate nach der Inbetriebnahme überprüft werden.

Sollten Sie einen Servicevertrag abschließen oder abgeschlossen haben, wird die Spülmittelmenge hinsichtlich der Reinigungsleistung und Verbrauch optimiert.

4.6 Überwachungsfunktionen

4.6.1 Füllstandsüberwachung

Während der Dosierung wird durch die Steuerung ständig der Füllstand des Reinigungsmittels überwacht. Sinkt der Füllstand unter ein vorgegebenes Niveau ab, wird der zu geringe Füllstand durch ständiges Leuchten der roten Warnlampe angezeigt. Diese Störungsmeldung führt zum Abbruch des Reinigungsvorgangs.

Durch Erhöhung des Füllstandes und Drücken der schwarzen Start-Taste wird der Prozess wieder gestartet.

4.6.2 Temperaturüberwachung

Zu einer einwandfreien Abreinigung ist eine Spülwassertemperatur von 50°C bis 60°C notwendig. Wird diese Temperatur im Bereich der Spülwasserverteilung im hydraulischen Teil des Steuerschranks nicht erreicht, wird eine rote Warnlampe aktiviert.

Der Spülprozess wird dadurch nicht unterbrochen.

4.6.3 Lüftungsüberwachung

Zur Verbesserung der Abscheiderspülung und um das Herausnebeln von feinsten Wassertröpfchen zu verhindern, muss das Lüftungsgerät in Betrieb sein. Ist das nicht der Fall, kann der Spülvorgang nicht gestartet werden.

5.0 Technische Daten

5.0.1 Hydraulische Anlage

Material: Verrohrung aus CNS 1.4301
Magnetventile aus PA
Einbauteile Schaltschrank aus
Rotguss/Messing

Frischwasseranschluß: DN 25 am Steuerschrank 1“
Temperatur min. 50 °C
Temperatur max. 60 °C
Härte max. 8 °dH
Durchfluss max. 30 l/min

Spülwasseranschluß: DN 25 vom Steuerschrank 1“
DN 20 an der
Küchenlüftungsdecke 3/4“

Abwasseranschluss: DN 50, 2“ an der
Küchenlüftungsdecke 3/4“

5.0.2 Elektrische Anlage

Betriebsspannung: 230 V 50Hz
Steuerspannung: 230 V 50 Hz
Stromanschluß: Steckanschluß 230 V, verpolungs-
sicher / Anschlußklemmen
Gesamtaufnahme: max. 1 kW

6.0 Spülmittel für automatische Abscheiderreinigung

Anforderungen an das Spülmittel:
(vergleichbar mit Spülmittel für Topfspülmaschine)

- Flüssigspülmittel, nicht schäumend
- Geeignet für Spülmitteldosiergeräte (Pumpen)
- Chlorfrei
- gute Fett- und Talglöseeigenschaften, sowie gute Wirkung bei Eiweiß, Stärke, Rauchteer, Speiseölen, Kalkablagerungen, etc.
- in jedem Verhältnis mit kalten oder warmen Wasser mischbar

Inhaltsstoffe nach Angaben des Herstellers gemäß EG-Empfehlung:

- unter 5% nichtionische Tenside(OECD-Screeningtest)
- über 30 % aliphatische Kohlenwasserstoffe
- müssen den Anforderungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes entsprechen
- Tenside müssen biologisch gut abbaubar sein
- Tenside müssen biologisch gut abbaubar sein (OECD-Screeningtest)

ACHTUNG:

Das Spülmittel muss für diesen spezifischen Einsatz vom Hersteller des Spülmittels und durch die Firma Wimböck freigegeben werden.

Wir empfehlen folgendes Spülmittel:

Topmatic Perfect

Ecosan Hygiene GmbH Postfach 1461 D-63404 Hanau

Alternativ: Suma Tera L 56 Johnson Diversey Deutschland GmbH & Co. KG

Wir bitten Sie, für die jeweiligen Produkte die spezifischen Unterlagen, wie z. B. Produktdatenblatt, DIN-Sicherheitsdatenblatt, etc. anzufordern.

7.0 Steuerung

**Siehe bitte separate
Bedienungsanleitung**

8.0 Reinigung und Pflege

Unsere anwendungstechnischen Empfehlungen in Wort und Schrift, die wir zur Unterstützung des Nutzers auf Grund unserer Erfahrung nach bestem Wissen entsprechend dem derzeitigen Stand der Technik geben, sind unverbindlich und begründen kein vertragliches Verhältnis sowie keine Nebenverpflichtungen aus dem Kaufvertrag. Sie entbinden den Nutzer/Käufer nicht davon, unsere Produkte hinsichtlich auf Reinigung und Pflege in eigener Verantwortung selbst zu prüfen.

ACHTUNG:

Versichern Sie sich vor Beginn der Reinigung und Pflege über die Werkstoffe und Materialien der einzelnen Bauteile.

ACHTUNG:

Keine Dampfstrahlgeräte oder Hochdruckreiniger verwenden

8.1 Materialien

Küchen- lüftungsdecke	Abluftbalken	Chromnickelstahl
	Stirnseiten	Chromnickelstahl
	Gewölbe	Chromnickelstahl Aluminium-eloxiert Alu-pulverbeschichtet
	Blenden	Chromnickelstahl
	Abscheider	Chromnickelstahl
Beleuchtung	Glasabdeckung	Verbundsicherheitsgl.
	Glassicherung	Aluminium eloxiert Polyamid (PA 6)
	Glasdichtung	Kautschuk PVC-weich
Flachdecke	Paneele	Chromnickelstahl Aluminium-eloxiert Alu-pulverbeschichtet
Zuluftdurch- lässe	Perforiertes Frontblech	Chromnickelstahl Aluminium-eloxiert Alu-pulverbeschichtet
	Luftleitwabe	Polycarbonat
Schalldämpf- decke	Schalldämpf- paneel	Chromnickelstahl Aluminium-eloxiert Alu-pulverbeschichtet
	Absorbermaterial	PUR – Spezialschaum
	Abdeckblech	Stahlblech verzinkt
Profile	Wandanschlußpr. Verbindungsprofil Einbaurahmen	Aluminium-eloxiert Alu-pulverbeschichtet

Materialspezifikation:

Chromnickelstahl ... Nicht rostender hochlegierter Stahl X5CrNi1810, Werkstoff-Nr. 1.4301 (AISI 304) gemäß DIN 17440, Korn 320 geschliffen und gebürstet.

Aluminium ... Profile, Al MgSi 0,5 F22,
Werkstoff-Nr. 3.3206
Bleche, AlMg 1 halbhart,
Werkstoff-Nr. 3.3315

eloxiert ... naturfarben, E6/EV 1

pulverbeschichtet ... Polyesterpulverlack 60 - 70 µm

lackiert ... KFZ-Lack

Kautschuk ... geschlossenzelliger Zellkautschuk,
APTK/EPDM

- sonst wie in der Tabelle angegeben

8.2 Grundsätzliches für die Arbeiten mit Geräten aus Edelstahl rostfrei

„Edelstahl Rostfrei“ ist prinzipiell eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Die Oberfläche ist glatt und porenfrei und entspricht den mikrobiologischen Vorgaben und eignet sich besonders für den Einsatz in Großküchen.

Chromnickelstahlblech ist pflegeleicht, dennoch muss man auf eine gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege achten.

Die Korrosionsbeständigkeit beruht auf einer nicht sichtbaren Passivschicht, die sich durch Zutritt von Luftsauerstoff bildet und bei Verletzung selbstständig wieder aufbaut.

ACHTUNG:

Zur Reinigung dürfen keine chlorhaltigen oder bleichenden Mittel verwendet werden.

Fett-, Stärke-, Eiweiß- und Kalkhaltige Schichten sind regelmäßig durch Reinigung zu beseitigen.

Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit Säuren, Salzen, Gewürzen, Kochsalz sowie andere, „Reduzierend Wirkende“ (sauerstoff-verbrauchende) Mittel etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich bei einer Fliesenreinigung mit Säuren bilden können fördern die Korrosion. Kontaktflächen rasch mit frischen Wasser abwaschen und trocken reiben.

Ferner kann eine Schädigung des Edelstahls durch Fremdrost (von anderen Bauteilen, durch Flugrost, Schleifstaub oder eisenhaltiges Wasser) eintreten.

ACHTUNG:

Insbesondere die Anwesenheit des Anions „Chlorid“, die bei normalem Kochbetrieb durch die Verwendung von Speisesalz (Natriumchlorid) oder als Bestandteil von Reinigungsmitteln vorkommt, kann bei unzureichender Reinigung zu „chloridinduzierter Lochfraßkorrosion“ führen.

8.3 Anforderung – Reinigungsmittel

Gute Wirkung bei Eiweiß, Stärke, Rauchteer, Speiseölen, Kalkablagerungen, etc., sowie gute Fett- und Talglöseeigenschaften.

Die chemische Industrie hat für die angeführten Materialien spezielle Reinigungsmittel entwickelt, die den reinigungs- und pflegetechnischen Bedürfnissen entsprechen.

Inhaltsstoffe nach Angaben des Herstellers gemäß EG-Empfehlung:

- unter 5 % nichtionische Tenside (OECD-Screeningtest)
- über 30 % aliphatische Kohlenwasserstoffe
- müssen den Anforderungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes entsprechen
- Tenside müssen biologisch gut abbaubar sein

Wir bitten Sie, für die jeweiligen Produkte die spezifischen Unterlagen, wie z. B. Produktdatenblatt, Ihrem Lieferanten anzufordern.

ACHTUNG

- Keine kratzenden, schleifenden Mittel verwenden.
- Unmittelbar nach jedem Reinigungsvorgang mit reinem Wasser nachspülen.
- Keine Reinigungsmittel unbekannter Herkunft benutzen.

8.3.1 Anforderung und Verwendung – Reinigungsmittel für Edelstahl

Edelstahlteile sollten grundsätzlich nicht mit sauren, sondern nur mit **basischen Reinigungsmitteln**, die **Anteile von säurefreiem Öl** enthalten, behandelt werden.

8.3.2 Anforderung und Verwendung – Reinigungsmittel für Aluminium eloxiert

Auf anodisch oxidiertem Aluminium (eloxiert) dürfen keine Reinigungsmittel zur Anwendung gelangen, die die Oxidschicht chemisch angreifen. Schichtschädigend wirken Fluoride, Chloride und Sulfate. Die Reinigungsmittel müssen im chemisch neutralen Bereich pH 5-8 liegen.

8.3.3 Anforderung und Verwendung – Reinigungsmittel für Aluminium pulverbeschichtet

Reines Wasser mit geringen Zusätzen von neutralen oder schwach alkalischen Waschmitteln verwenden.

Keine organischen Lösungsmittel, die Ester, Ketone, Alkohole, Aromaten, Glykoläther oder halogenierte Kohlenwasserstoffe usw. enthalten anwenden.

Die Deckenelemente dürfen bei der Reinigung nur im kalten Zustand (max. 25°C) sein.

Die Reinigungsmittel dürfen max. mit 35°C verwendet werden.

Die Entfernung von fettigen, öligen oder rußigen Substanzen kann mit aromatenfreien Benzinkohlenwasserstoffen erfolgen. Rückstände von Klebebändern können ebenfalls so entfernt werden.

8.3.4 Anforderung – Reinigungsmittel für Glas

Für die Reinigung der Glasplatte empfehlen wir handelsübliche Glasreinigungsmittel mit gutem Schmutzlösevermögen.

8.4 Erstreinigung

Nach der Montage der Küchenlüftungsdecke ist eine Erstreinigung (Baureinigung) durchzuführen, damit der Bauschmutz gründlich entfernt wird.

Schutzschichten aus Papier und Folien bzw. Rückstände von Haftklebern müssen vollständig entfernt werden, da sie zu Korrosion führen können.

Farbspritzer werden mit geeigneten organischen Lösemitteln bzw. Lösemittelreinigern entfernt.

Kalk- oder Zementspritzer sollten – möglichst vor dem Erhärten - mit einem Gummischaber, Holzspan oder ähnlichen abgeschabt werden.

Keinesfalls dürfen Werkzeuge aus normalem Stahl (Spachtel, Stahlwolle) verwendet werden, da diese zu Fremdkorrosion führen können.

Reste von Kalk und Zement lassen sich mit einem sauren Reiniger (unbedingt salzsäurefrei) entfernen.

Die Glasscheibe mit herkömmlichem Glasreiniger behandeln.

Teile aus Aluminium eloxiert oder Aluminium pulverbeschichtet mit neutralreinigerhaltigem Wasser unter Verwendung eines Schwamms oder Tuch abwischen.

8.5 Laufende Reinigung

Darunter sind turnusmäßige Reinigungen zu verstehen, wobei sich der Zeitraum nach Bauteil, Grad der Verschmutzung, Brandrisiko, Hygienebestimmungen sowie nach den Anforderungen an das dekorative Aussehen richtet.

8.6 Reinigungsintervall

ACHTUNG:

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Verschmutzung der diversen Bauteile von der Art (kochen, braten, backen, garen, etc.), Intensität und Dauer des Betriebes abhängt. Das Reinigungsintervall ist daher so festzulegen, dass sich keine zunehmenden Ablagerungen bilden können. Die nachfolgend angegebenen **Zeiten sind daher nur als Richtwerte zu sehen.**

HINWEIS:

Nach der Reinigung von Aerosolabscheidern, Blenden oder anderen Elementen in der Geschirrspülmaschine, ist in dieser das Wasser auszutauschen!

HINWEIS:

- bei Gasküchengeräten;

Werden Blindbleche bzw. Blenden und Aerosolabscheider zu Reinigungszwecken aus- und wiedereingebaut, muss beim Wiedereinbau darauf geachtet werden, dass ggf. vorhandene Abgasleitungen unmittelbar unter Aerosolabscheidern enden.

HINWEIS:

Arbeitstische, Küchengeräte und Transportwagen, die zum Ablegen von Aerosolabscheidern, Blenden und anderen Deckenelementen genutzt werden, müssen danach zwingend gereinigt werden.

Lüftungsdecken

Die Deckenbleche sollten zur Reinigung nicht abgenommen werden. Die Reinigung der einzelnen Bauteile kann folgendermaßen erfolgen:

- 1) Einsprühen mit verdünnten Reinigern und anschließendem Abwischen mit klarem Wasser, oder
- 2) Abwischen mit stark verdünnter Waschlösung; und Abwischen mit klarem Wasser;
- 3) Alle Teile aus Edelstahl müssen anschließend mit einem ölhaltigem Pflegemittel behandelt werden!

Die Reinigung sollte alle 6 bis 12 Monate vorgenommen werden.

Bei einer Abhänghöhe unter 2,5 m sollte die Reinigung alle 3 Monate stattfinden.

Aerosolabscheider

Die Aerosolabscheider sollten 2-mal jährlich in einer gewerblichen Spülmaschine einer Grundreinigung unterzogen werden.

Blenden

Die Blenden sollten 2-mal jährlich in einer gewerblichen Spülmaschine einer Grundreinigung unterzogen werden.

Kondensatsammelrinne

Die Sammelrinne ist je nach Kondensatanfall in Abständen von ca. 6 Monaten zu reinigen.

Ist der Rückstand zu dickflüssig, kann durch Zugabe von fettlösenden Spülmitteln, das in heißem Wasser (ca. 65 °C) verdünnt wird, dieser flüssiger gemacht werden.

Es empfiehlt sich, diesen Vorgang direkt nach dem Kochbetrieb durchzuführen, da durch die Wärme der Rückstand dünnflüssiger ist.

Beleuchtung

Das Verbundsicherheitsglas ist mit einem herkömmlichen Glasreiniger rückstandslos und schlierenfrei zu reinigen. Wir empfehlen eine Reinigung, sobald ein Anlaufen des Glases und damit eine Verschlechterung der Lichtausbeute sichtbar wird.

ACHTUNG:

Herstellerempfehlung beachten!

ACHTUNG:

Bei Bauteilen in Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, AISI 304, (Chromnickelstahl,V2A)

- nach jeder Reinigung muss eine Behandlung mit einem ölhaltigem Pflegemittel erfolgen, ansonsten besteht die Gefahr von Korrosion.

8.7 Pflege

Generell sollten alle Oberflächen aus Chrom-nickelstahl (CNS) sowie verchromte Metalle nach der Reinigung mit einem Pflegemittel behandelt werden. Dies vermindert durch einen Schutzfilm das Anhaften von Schmutz, Fingerabdrücken und korrosions-fördernde Substanzen. Das Pflegemittel füllt die Feinporen und erleichtert somit die zukünftige Reinigung. Die Oberfläche erhält einen gleichmäßigen, gepflegten Glanz.

8.7.1 Pflegemittel

Muss für den Einsatz in der gewerblichen Küche geeignet sein.

VORSICHT:

Nicht auf thermische Oberflächen wie Herdplatten, Grill und Garräume sprühen. Bei anschließender Erhitzung bildet sich eine starke Rauchentwicklung.

Wir empfehlen folgendes Pflegemittel:

Bc 102 – CNS-Pflege und Reiniger
CH-Giftklassefrei ,BAGT Nr. 611500

Bc-Agentur
René Imark
Ziegelmattheweg 2
CH-4457 Diegten

Das Pflegemittel kann auch über uns bezogen werden:

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl

www.halton.de
E-Mail: info.de@halton.com
Tel.: 08640/808-0

Anwendung:

Sparsam auf der Edelstahloberfläche fein versprühen und mit fuselfreiem Lappen oder Küchenpapier abreiben.

Materialverträglichkeit:

Für Ölempfindliche und lackierte Oberflächen nicht geeignet.

Wir bitten Sie, für die jeweiligen Produkte die spezifischen Unterlagen, wie z. B. Produktdatenblatt, DIN-Sicherheitsdatenblatt, etc. anzufordern.

9.0 Zusätzliche Serviceleistung

Für sämtliche Fragen die Lüftungsdecke betreffend, steht Ihnen unser Fachpersonal jederzeit gern zu Verfügung.

HOTLINE-TEL.: 08640/808-0

E-Mail: info.de@halton.com

KUNDENDIENST: 0160/74 88 55 7