

Instrukcja czyszczenia okapów wyciągowo-nawiewnych typu JSI z filtrami UV Turbo

1. Czyszczenie filtrów okapów

Filtr UV Turbo składa się z kilku elementów, które wymagają regularnego czyszczenia, a w tym: taca ociekowa filtra, dolna część obudowy filtra, płyta obrotowa, silnik oraz komora wywiewna filtra, w której znajduje się lampa UV. Częstotliwość czyszczenia filtrów UV Turbo zależy od stopnia eksploatacji kuchni, od raz na dobę do raz w miesiącu.

Taca ociekowa oraz dolna część obudowy filtra:

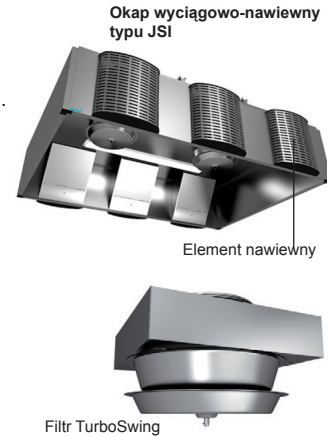
- tacę ociekową należy systematycznie opróżniać z gromadzonego się w niej płynnego tłuszczu. Częstotliwość opróżniania tacy filtra zależy od stopnia eksploatacji kuchni od raz na dobę do raz w miesiącu, w celu opróżnienia tacy ociekowej filtra należy odkręcić zawór spustowy tacy, następnie poczekać aż płynny tłuszcz spłynie do podstawionego pod tacą naczynia po czym należy zakręcić zawór,
- tacę ociekową oraz dolną część obudowy filtra należy czyścić co najmniej 2 razy w roku,
- w celu zdjęcia tacy ociekowej z dolną częścią obudowy filtra należy poluzować 3 nakrętki mocujące, a następnie przekręcić całość w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara,
- po zdjęciu tacy ociekowej i dolnej części obudowy od komory filtra należy wyczyścić na mokro krawędź wlotu do komory filtra,
- tacę ociekową filtra wraz dolną obudowę filtra można myć ręcznie używając zwykłego detergentu stosowanego w gastronomii lub w zmywarce.

Płyta obrotowa filtra:

- należy czyścić systematycznie zabrudzenia na powierzchni płyty. Częstotliwość czyszczenia zależna jest od stopnia eksploatacji kuchni, od raz na tydzień do raz w miesiącu. Bardzo ważne jest by otwory perforacyjne w płycie nie były zaphane zanieczyszczeniami (tłuszczem) z wywiewanego powietrza,
- w celu demontażu płyty obrotowej należy odkręcić nakrętkę mocującą płytę (odkręcać zgodnie z opisem na nakrętce, przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara),
- płyta obrotowa może być myta ręcznie z użyciem powszechnie używanych detergentów lub w zmywarce.
- w związku z tym, że powierzchnia płyty obrotowej pokryta jest specjalną powłoką teflonową (kolor biały lub czarny) nie wolno do jej czyszczenia używać ostrych, twardych narzędzi, które mogą spowodować uszkodzenie płyty.

Silnik i komora wywiewna filtra z lampą UV

- następnym krokiem czyszczenia jest wyczyszczenie silnika, wewnętrznych powierzchni komory wywiewnej filtra wraz z lampą UV,



Opróżnianie tacy ociekowej filtra Turbo-Swing

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 SADY k. Poznań
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl

| | |
|------------------|------------------|
| Oddział GDYNIA | tel. 885 568 852 |
| Oddział KRAKÓW | tel. 795 560 827 |
| Oddział POZNAŃ | tel. 662 332 817 |
| Oddział WARSZAWA | tel. 661 363 918 |

www.levengroup.pl

Jeven

- częstotliwość czyszczenia silnika oraz wewnętrznych powierzchni komory i lampy UV to co sześć miesięcy. Normalnie te elementy nie powinny być zanieczyszczone dzięki wysokiemu stopniowi separacji tłuszczu przez obrotową płytę filtra UV Turbo,
- przed rozpoczęciem czynności z czyszczeniem komory wywiewnej z lampą UV należy sprawdzić czy lampa UV jest wyłączona z zasilania (brak niebieskiego światła),
Uwaga! Jeśli lampa mimo odłączenia od zasilania świeci NIE WOLNO patrzeć bezpośrednio w jej kierunku i do dalszych prac, lecz niezwłocznie skontaktować się z serwisem Jeven.
Uwaga! Nie należy wyjmować lampy UV z gniazda modułu zasilania.
- lampę UV należy czyścić na sucho. Wewnętrzne powierzchnie komory wywiewnej filtra oraz silnik można czyścić na mokro lub na sucho.
Po oczyszczeniu silnika i wewnętrznych powierzchni komory wywiewnej filtra wraz z lampą UV należy zainstalować płytę obrotową. Następnie należy zainstalować do komory wywiewnej filtra czystą tacę ociekową wraz z dolną częścią filtra.



Czyszczenie silnika i komory wywiewnej filtra

2. Czyszczenie elementów nawiewnych okapu

- elementy nawiewne okapu należy czyścić minimum dwa razy w roku lub częściej w zależności od stopnia eksploatacji kuchni,
- w celu zdjęcia elementu nawiewnego należy unieść element w górę, jednocześnie pociągając jego dolną część do siebie,
- element nawiewny okapu można myć w zmywarce używając detergentu przeznaczonego do stosowania w gastronomii,
- nawiewniki zawsze montować obrotowymi dyszami do dołu.

3. Czyszczenie obudowy okapu

- obudowę zewnętrzną okapu należy czyścić w miarę potrzeby,
- częstotliwość czyszczenia zależna jest od stopnia eksploatacji kuchni,
- do czyszczenia zewnętrznej obudowy zalecany jest detergent do mycia stali nierdzewnej w środowisku gastronomicznym,
- **Jeven oferuje specjalny środek do czyszczenia obudowy okapu,**
- płyty wewnętrzne okapu należy przetrzeć od środka raz lub dwa razy w roku, zgodnie z wymogami higieny.



Sprawdź on-line jak czyścić okapy

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 SADY k. Poznań
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl

| | |
|------------------|------------------|
| Oddział GDYNIA | tel. 885 568 852 |
| Oddział KRAKÓW | tel. 795 560 827 |
| Oddział POZNAŃ | tel. 662 332 817 |
| Oddział WARSZAWA | tel. 661 363 918 |

www.levengroup.pl

Jeven