

Instrukcja czyszczenia okapów wciągowych

One-S z systemem filtracji UV Turbo

PL Instrukcja czyszczenia okapów – 14.08.2025

1. Czyszczenie filtrów okapu

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 tacę 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 z dolną obudową 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 zależy od stopnia eksploatacji kuchni, od raz dziennie do raz w miesiącu. Bardzo ważne jest by otwory perforacyjne w płycie nie były zapchane 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 nie wolno do jej czyszczenia używać ostrych, twardych narzędzi, które mogą spowodować uszkodzenie płyty.



Leven Group Sp. z o.o.

ul. Logistyczna 23
62-080 Sady, k. Poznania
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl

Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918
Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827

www.levengroup.pl

Leven
Group

Instrukcja czyszczenia okapów wyciągowo-nawiewny One-S z systemem filtracji UV Turbo

PL Instrukcja czyszczenia okapów – 14.08.2025

Silnik i komora wywiewna filtra z lampą UV

- a) następnym krokiem czyszczenia jest wyczyszczenie silnika, wewnętrznych powierzchni komory wywiewnej filtra wraz z lampą UV,
- b) 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,
- c) 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 Leven Group.
Uwaga! Nie należy wyjmować lampy UV z gniazda modułu zasilania.
- d) lampę UV należy czyścić na sucho. Wewnętrzne powierzchnie komory wywiewnej filtra oraz silnik można czyścić na mokro lub na sucho.
- e) 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.

2. Czyszczenie nawiewników okapu

- a) nawiewniki okapu należy czyścić minimum dwa razy w roku lub częściej w zależności od stopnia eksploatacji kuchni,
- b) w celu zdjęcia nawiewnika należy unieść element w górę, jednocześnie pociągając jego dolną część do siebie,
- c) nawiewnik okapu można myć w zmywarce używając detergentu przeznaczonego do stosowania w gastronomii,
- d) nawiewniki zawsze montować obrotowymi dyszami do dołu.

3. Czyszczenie obudowy okapu

- a) obudowę zewnętrzną okapu należy czyścić w miarę potrzeby,
- b) częstotliwość czyszczenia zależna jest od stopnia eksploatacji kuchni,
- c) do czyszczenia zewnętrznej obudowy zalecany jest detergent do mycia stali nierdzewnej w środowisku gastronomicznym,
- d) Leven Group oferuje specjalny środek do czyszczenia obudowy okapu,**
- e) wewnętrzne ściany okapu należy czyścić raz lub dwa razy w roku, zgodnie z wymogami higieny.



Czyszczenie silnika i komory wywiewnej filtra

Leven Group Sp. z o.o.

ul. Logistyczna 23
62-080 Sady, k. Poznania
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl

Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918
Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827

www.levengroup.pl

Leven
Group