Reinigungs- und Bedienungsanleitung

Im nachfolgenden sind die neuesten Richtlinien gem. VDI 2052 Blatt 2 vom Januar 2022 mit aufgenommen.
Das Thema Reinigung mit den geeigneten Verfahren, sowie Methoden der Kontrolle ist in dieser Richtlinie besonders beschrieben.
Erstmalig wurden Inhalte für ein Schulungskonzept (beachten Sie VDI –MT 2025 Blatt 3) beschrieben und damit die Notwendigkeit das Reinigungspersonal zu qualifizieren.
Vor Beginn der Arbeiten ist eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung durchzuführen.

Die regelmäßige Reinigung der raumseitig sichtbaren Komponenten der Zu- und Abluftführung ist unter anderem aus den folgenden Gründen zwingend erforderlich.

- Verringerung des Brandrisikos
  Die aus den Kochdämpfen abgeschiedenen Partikel bestehen zu einem großen Teil aus Fetten. Diese Fette können, wenn sie nicht regelmäßig entfernt werden, im Fall eines Brandes als Brandbeschleuniger dienen. Sollte die ungenügende Reinigung und Instandhaltung als Brandursache ausgemacht werden, kann dies den Verlust der Schadensregulierung durch den Versicherer bedeuten.
  Die erste Inspektion muss innerhalb von 4 Wochen nach Erstinbetriebnahme erfolgen.
  (siehe 9.4 in Verbindung mit VDI 2052 Blatt 2 - 5.3)

- Erhaltung der Funktionsfähigkeit und Hygiene
  Hierfür ist eine regelmäßige Reinigung Voraussetzung, da sowohl Leistung als auch Effizienz durch Fettablagerungen erheblich beeinträchtigt werden können.

- Erhaltung der Ästhetik und Verringerung des Materialverschleißes
  In Kochdämpfen befinden sich durch den Kochprozess bedingte ätzende Bestandteile (z. B. Essig, Salz) dies führt bei falscher/unzureichender Reinigung, insbesondere bei Edelstahlteilen, zu Korrosion, matten glanzlosen Oberflächen, Fremdrost und unter Umständen auch zu „Chlorid induzierter Loch-Fraß-Korrosion“.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Hinweise zu Reinigung und Pflege zusammen. In jedem Fall sind die Reinigungshinweise des Herstellers der Küchenabluft zu beachten (falls vorhanden).

Die Industrie hat für die in Gewerbeküchen verwendete Materialien spezielle Reinigungsmittel entwickelt, die deren reinigungs- und pflegetechnischen Bedürfnissen entsprechen.

In der Regel sollten die verwendeten Reinigungsmittel folgende Eigenschaften aufweisen:

- Lösen von Eiweiß, Stärke, Rauchteer, Kalk, Fett und Talg;
- geeignet für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung;
- geeignet für Kunststoffoberflächen;
- nicht bleichend;
- chlorfrei;
- ohne kratzende oder schleifende Partikel (hauptsächlich in Scheuermilch enthalten);
- nahezu neutraler PH-Wert ca. 7;
- Anteile von säurefreiem Öl (Edelstahlelemente);
- frei von Aromaten und Säure (insbesondere Salzsäure).

Generell gilt, dass nach der manuellen Reinigung mit Reinigungsmitteln die Flächen mit klarem Wasser nachgespült und trockengerieben werden sollten. Teile aus Edelstahl sollten nach der Reinigung mit einer Edelstahlpflege behandelt werden. (Gem. VDI 2052 Blatt 2 - 9.3 dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nur so eingesetzt werden, dass die zu behandelnden Materialien nicht beschädigt werden.)

Im Folgenden sind die wichtigsten Reinigungsparameter angeführt. Die angeführten Zeiten und Reinigungsintervalle sind als Richtwerte zu verstehen. Je nach Dauer, Intensität und Art der Nutzung können die Abstände zwischen einzelnen Reinigungen variieren.

GUV – R 111 (BGR 111)

3.2.11.4 Küchenlüftungshauben und ihre Komponenten (z. B. Aerosolabscheider) sind täglich auf Verschmutzungen zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.
Küchenlüftungsdecken und ihre Komponenten sind monatlich auf Verschmutzungen zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.
Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Abluftanlage (Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.
Die Prüfung und Reinigung muss leicht und sicher durchgeführt werden können.
Dies wird bei Luftleitungen z. B. erreicht, wenn an Abzweigungen, Querschnittsänderungen und Bögen sowie am Einbauort von Komponenten Revisionsöffnungen in den Luftleitungen vorhanden sind. Bei geraden Luftleitungen sollte ca. alle 3 m Revisionsöffnungen vorgesehen werden.
Siehe auch VDI-Richtlinie 2052.
Die Motoren für den Antrieb der Abluftventilatoren dürfen nicht im Abluftstrom liegen. Die Abluftventilatoren müssen so angeordnet sein, dass sie zur Reinigung leicht zugänglich sind. Dies wird z. B. erreicht, durch Positionierung der Ventilatoren auf Auszugsrahmen bzw. leichte Demontage.

1 Lüftungsdecken

Lüftungsdecken dienen der Abführung von sensibler und latenter Wärme und der Abscheidung von Fettpartikeln die während des Küchenbetriebs entstehen. Diese Wärme und Aerosole werden über die Aerosolabscheider abgeführt, wobei die zugeführte Zuluft für einen ausgeglichenen Luftaushalt sorgt. Für den einwandfreien Betrieb der Lüftungsdecken ist Pflege und Wartung der angeschlossenen Lüftungsanlage zwingende Voraussetzung. Die VDI 2052 schreibt vor, dass die Bestandteile der Lüftungsanlagen (Abluftkanäle, Ventilatoren, Aggregatkammern) mindestens halbjährlich auf Versottung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen sind.

Eggl Lüftungsdecken sind vollständig aus Edelstahl und/oder Aluminium gefertigt. Die Decken können leicht mit Wasser sowie von uns empfohlenen Edelstahl – und Aluminium – Spezialreinigern gereinigt werden. Bei der Reinigung kann das in der Kondensat-Sammelrinne aufgefangene Fett und Reinigungsmittel über die eingebauten Ablasshähne durch einfaches Drehen abgeleitet werden. Die Deckenpaneele können zur Reinigung abgenommen werden.

Die Reinigung der einzelnen Bauteile kann folgendermaßen erfolgen:

Durch Einsprühen mit verdünnten Reinigern und anschließendem Abwischen mit klarem Wasser oder Abwischen mit stark verdünnter Waschlösung und anschließendem Abwischen mit klarem Wasser. Alle Teile aus Edelstahl müssen anschließend mit einem ölhaltigen Pflegemittel behandelt werden!

Die Reinigung der neutralen Elemente im Abluftbereich sollte alle 6 bis 12 Monate vorgenommen werden. Bei einer Abhänghöhe unter 2,5 m sollte die Reinigung alle 3 Monate stattfinden.

1. Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einem weichen Schwamm/einer weichen Bürste unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln
   Die Firma Eggl empfiehlt das Reinigungsmittel DIVINOL, Hochleistungs-Fettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung geeignet.
   Anwendung für DIVINOL-Fettlöser:
   Je nach Verschmutzung 1:10 bis 1:100 mit Wasser verdünnen.
   Wassertemperatur ca. 40 °C. Die Anwendung kann im Wisch-, Sprüh- oder Tauchverfahren erfolgen.
   Es eignet sich auch für die Anwendung in HD-Geräten, wobei mit Verdünnungen von 1:100 bis 1:500 gearbeitet wird.
   PH-Wert: im Konzentrat ca. 13,5. Inhalt: 1 Liter
   DIVINOL Reinigungsmittel kann über den Fachhandel bezogen werden.
   Bei der Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!
   Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet!
2. Die Pflege ist mit einem Edelstahl-Pflegespray z. B. der Firma Würth durchzuführen. Auf die trockene Fläche aufsprühen, mit einem weichen Tuch polieren und gründlich abwischen. Edelstahl-Pflegespray kann über die Firma Eggl oder über den Fachhandel bezogen werden.
   Bei der Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!
   Obengenannte Reinigungsmittel sind von uns geprüft und für fachmännische Anwendung freigegeben.
   An der Abluftdecke ist mindestens einmal wöchentlich eine Sichtkontrolle durchzuführen.
   Das Reinigungsintervall ist dem jeweiligen Kochbetrieb anzupassen.

2 Flachpaneeldecke

Flachpaneeldecken in Großküchen sind je nach Verschmutzungsgrad regelmäßig zu reinigen. Wir empfehlen aus hygienischen und auch wirtschaftlichen Gründen die Reinigung mindestens einmal jährlich durchzuführen.
Die Reinigung kann direkt an der Decke oder durch Aushängen der Paneele erfolgen. An der Abluftdecke ist mindestens einmal wöchentlich eine Sichtkontrolle durchzuführen. Das Reinigungsintervall ist dem jeweiligen Kochbetrieb anzupassen.

Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einer weichen Bürste/einem weichen Schwamm unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln. Diese müssen für Flachpaneeldecken geeignet sein.
Wassertemperatur ca. 40°C.
Bei der Anwendung sind Herstellerangaben zu beachten
Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet!
Keinesfalls Lösungsmittel verwenden! (Nitro, Terpentin etc.)

Bei starker Verschmutzung empfehlen wir:

1. DIVINOL Hochleistungsfettlöser wie davor beschrieben, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
2. TS ALPAS von Henkel und CIE AG. Herstellervorschrift beachten, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
3. SU 20 KLARAT von Lever Industrie. Herstellervorschriften beachten, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Vorstehende Reinigungsmittel sind von uns geprüft und bei fachmännischer Anwendung freigeben.

Beschreibung Entnahmen Flachdeckenpaneele:

1. Paneel nach oben drücken
2. Paneel nach vorne schieben
3. Alle anderen Paneele können durch Schrägstellen in der jetzt vorhandenen Öffnung herausgenommen werden.

3 Aerosolabscheider

Alle in den Hauben und Decken eingesetzten Aerosolabscheider aus Chromnickelstahl, (Werkstoff-Nr. 1.4301) können leicht entnommen werden und passen in ihren Außenabmessungen in jede handelsübliche, gewerbliche Spülmaschine.

Stellen Sie sicher, dass eine Kennzeichnung der Aerosolabscheider erfolgt, so dass nach Reinigung die Aerosolabscheider an der bestimmungsgemäßen Stelle eingesetzt werden.

Fettabscheider sind je nach Fettbelastung regelmäßig zu reinigen, jedoch mindestens 1x wöchentlich, sonst besteht erhöhte Brandgefahr.

1. Maschinelle Reinigung
   Die Abscheider können in Geschirrspülmaschinen unter Einsatz von üblichen Geschirrspülmitteln, sofern diese für Edelstahl zugelassen sind, gereinigt werden. Damit auch die verdeckten Luftwirbelkammern gespült werden können, wählen Sie am besten eine schräge oder vertikale Position.

Nach dem Spülvorgang muss die Oberfläche blank sein. Sollte das nicht der Fall sein, weichen Sie den Abscheider in einem Spülbad ein und geben diese nochmals in die Spülmaschine (Herstelleranleitung beachten). Temperaturen ab mind. 60°C. Z.B. Topmat 760 oder Somat, siehe Herstellerangaben.

2. Manuelle Reinigung (oder bei starker Verschmutzung)
   Die Abscheider ca. 20 min bei ca. 45°C in eine Lösung mit Fettlöser einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Anschließend unter fließendem Wasser gut abspülen. Wir empfehlen z. B. DIVINOL Hochleistungsfettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung.
   Anwendung für DIVINOL-Fettlöser:
   Je nach Verschmutzung 1:10 bis 1:100 mit Wasser verdünnen.
   Wassertemperatur 40-60°C. Die Anwendung kann im Wisch-, Sprüh- oder Tauchverfahren erfolgen.
   DIVINOL eignet sich auch für die Anwendung in HD-Gerät, wobei mit Verdünnungen von 1:100 bis 1:500 gearbeitet wird.
   PH-Wert: im Konzentrat ca. 13,5. Inhalt: 1 Liter
   DIVINOL Reinigungsmittel kann über den Fachhandel bezogen werden.
   Alternativ wäre auch TRIOMAT Hochleistungsfettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung geeignet.
   TRIOMAT Reinigungsmittel kann über die Firma Eggl oder den Fachhandel bezogen werden.
   Bei beiden empfohlenen Mitteln sind die Herstellerangaben zu beachten!
3. Entnehmen der Fettabscheider
   Fettabscheider nur an den Griffen entnehmen, nicht in die Lamellen greifen

4 Blindbleche

Wir empfehlen eine Reinigung der Blindbleche 2-mal jährlich, je nach Fettbelag in geringeren Intervallen. Die Blindbleche können in Geschirrspülmaschinen unter Einsatz von üblichen Geschirrspülmitteln, sofern diese für Edelstahl zugelassen sind, gereinigt werden.

Stellen Sie sicher, dass eine Kennzeichnung der Blindbleche erfolgt, so dass nach Reinigung die Blindbleche an der bestimmungsgemäßen Stelle eingesetzt werden.

5 Dunstabzugshaube

1. Die Innenflächen sollten täglich mit fettlösenden verdünnten Reinigern (je nach Verschmutzungsgrad – stark oder leicht) abgewischt werden und anschließend mit klarem Wasser nachgewischt werden.
2. Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einer weichen Bürste/einem weichen Schwamm unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln (z. B. TRIOMAT Hochleistungsfettlöser, für Einsatz in Nahrungsverarbeitung geeignet).
   Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet.
3. Die Pflege ist mit einem Edelstahl-Pflegespray z. B. der Firma Würth durchzuführen. Auf die trockene Fläche aufsprühen, mit weichem Tuch polieren und gründlich abwischen. Edelstahl-Pflegespray kann über uns oder über den Fachhandel bezogen werden. Bei Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!

Obengenannte Reinigungsmittel sind von uns geprüft und bei fachmännischer Anwendung freigegeben.

6 Kondensatsammelrinne

Die Sammelrinne ist je nach Kondensatenfall in Abständen von ca. 1 bis 2 Monaten zu reinigen. Hierzu das noch warme Wasser-Fettgemisch durch einfaches öffnen des Ablasshahns abfließen lassen. Ist der Rückstand zu dickflüssig, kann dieser durch Zugabe von fettlösenden Spülmittel, das in heißem Wasser (ca. 40°C) verdünnt wird, flüssiger gemacht werden. Es empfiehlt sich, diesen Vorgang direkt nach dem Kochbetrieb durchzuführen, da der Rückstand durch die Wärme dünnflüssiger ist.

7 Beleuchtung

Die Beleuchtungselemente der Firma Eggl GmbH sind spritzwassergeschützt (Schutzart IP54 – 65) und können ohne Gefährdung mit einem mit fettlösenden Reinigungsmittel getränkten Putzlappen abgewischt werden.
Wir empfehlen eine Reinigung, sobald ein Anlaufen des Glases und damit eine Verschlechterung der Lichtausbeute sichtbar ist.

8 Abluftgebläseeinsatz

Um eine lange Lebensdauer eines Lüfters zu gewährleisten ist eine regelmäßige Reinigung, je nach Verschmutzungsgrad, von ca. 3 bis 6 Monaten erforderlich.
Dies sollte von einer professionellen Reinigungsfirma übernommen werden.

Bei unregelmäßiger Reinigung werden die Lüfterlamellen mit zu viel Fettpartikel verschmutzt und somit entsteht eine Unwucht im Lüfter, der das Lüfterlager defekt werden lässt.

9 Allgemeine Hinweise

„Edelstahl Rostfrei“ ist prinzipiell eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Diese Stähle enthalten einen Chromgehalt von mind. 10,5 % sowie in vielen Fällen weitere Bestandteile wie Nickel und Molybdän. Die Oberfläche dieses Materials ist glatt und porenfrei. Es entspricht den hygienischen und mikrobiologischen Vorgaben.

Die Korrosionsbeständigkeit von nichtrostenden Stählen beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbstständig behoben werden.
Reduzierendwirkende (sauerstoffverbrauchende) Angriffsmittel wie salz- und schwelsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenzen, Würztabletten, Kochsalzlösungen etc. können in Abhängigkeit von der Konzentration und Temperatur zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht und somit zur Rostbildung führen. Ferner kann eine Schädigung des Edelstahls durch Fremdrost (von anderen Bauteilen, Werkzeugen, Flug Rost bzw. Schleifstaub oder eisenhaltiges Wasser) eintreten Oberflächenerscheinungen, die rostähnliche Ablagerungen entsprechen, können flächig oder auch punktuell bzw. nestförmig auftreten.

Erfahrungsgemäß können flächige, rostähnliche Ablagerungen durch eine nicht ordnungsgemäße Reinigungspraxis entstehen (Verwendung von salzsäurehaltigen Reinigern oder Stahlwolle, zu hoch dosierten hochalkalischen Reinigungsmitteln)

9.1 Reinigungsmittel für Edelstahl

Die Oberfläche von nichtrostendem Stahl ist immer sauber zu halten.

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

Inhaltsstoffe nach Angaben des Herstellers gemäß EG-Empfehlung:

- Unter 5 % nichtionische Tenside
- Über 30 % aliphatische Kohlenwasserstoffe

Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten durch regelmäßiges Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.

Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Salzen, Gewürzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden können, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind sofort mit frischem Wasser nachzuspülen und trocken zu reiben. Frische Roststellen können mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigt werden. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 bis 5 %iger Oxalsäure-Lösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure zu empfehlen. Diese Behandlung darf aus Sicherheitsgründen nur von technisch geschultem Personal, unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften, durchgeführt werden.

ACHTUNG:
Bei Bauteilen in Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, AISI 304 (Chromnickelstahl, V2A) - nach jeder Reinigung muss eine Behandlung mit einem ölhaltigen Pflegemittel erfolgen, ansonsten besteht die Gefahr von Korrosion. Es ist bei der Reinigung von Edelstahlkomponenten in der Spülmaschine zu beachten, dass die Dosierung des Spülmittels (hochalkalisch) nicht zu hoch eingestellt werden darf. Dies könnte zu Verfärbungen an den Edelstahlkomponenten führen. Aus diesem Grund bitte unbedingt auf die Einstellung achten.

Sie können die Edelstahlkomponenten jedoch auch manuell reinigen um eventuelle Beschädigungen zu vermeiden: Bei manueller Reinigung sollten die Filter ca. 10 Minuten in heißes Wasser mit fettlösenden Reinigungsmittel eingelegt und danach mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Vermeiden Sie unbedingt harte oder scharfe Gegenstände um die Kondensat Abscheider zu beschädigen.

Generell sollten alle Oberflächen aus Chromnickelstahl (CNS) sowie verchromte Metalle nach der Reinigung mit einem Pflegemittel behandelt werden.

Dies vermindert durch einen Schutzfilm das Anhaften von Schmutz, Fingerabdrücke und korrosions-fördernde Substanzen.

Das Pflegemittel füllt die Feinporen und erleichtert somit die zukünftige Reinigung. Die Oberfläche erhält einen gleichmäßigen, gepflegten Glanz.

Bitte verwenden Sie für sämtliche Reinigungstätigkeiten die von uns empfohlenen Winterhalter Reinigungs- und Pflegemittel.
Herstellerempfehlung beachten!

Universalfettlöser C122 Firma Winterhalter	Handspülmittel C111 Firma Winterhalter	Edelstahlpflegemittel C162 Firma Winterhalter

9.2 Reinigungsmittel für Aluminium

a) eloxiert

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

b) pulverbeschichtet

Auf pulverbeschichtetem Aluminium sollte reines Wasser mit geringen Zusätzen von neutralen oder schwach alkalischen Waschmitteln verwendet werden. 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 Klebebänder können ebenfalls entfernt werden.

Allgemeine Pflegehinweise für Aluminiumprodukte

Aluminiumteile sollten immer sehr gründlich entfettet werden, da Öl und Fett sehr gut auf Aluminium haftet. Bei der Reinigung sind immer Handschuhe zu tragen und es ist zu vermeiden, Fingerabdrücke auf der Oberfläche zu hinterlassen.

Staub, Flecken und leichte Verschmutzungen können mit lauwarmen Wasser entfernt werden. Hartnäckige Schmutzstellen wie Gips- und Zementreste lassen sich mit herkömmlichen Reinigungsmitteln lösen. Vermeiden Sie unbedingt eine trockene Reinigung – es entstehen Kratzer auf der Oberfläche!
Für Eloxaloberflächen wird die Verwendung eines Eloxalreinigers empfohlen.

Empfohlene Produkte

WEICON Metal-Fluid ist ein Pflege- und Reinigungsmittel für Matte und polierte Oberflächen im Innenbereich und hat eine NSF-Zulassung.

Metal-fluid pflegt, schützt und reinigt Metalloberflächen. Geätzte und gedruckte Beschriftungen sowie Kunststoffoberflächen und Gummidichtungen werden nicht abgelöst.

9.3 Reinigungsmittel für Glas

Für die Reinigung der Glasplatten empfehlen wir handelsübliche Glasreinigungsmittel mit hohem Schmutzlösevermögen.

9.4 Erstreinigung

Nach der Montage der Küchenlüftungsdecken und -hauben 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 herkömmlichen Glasreiniger behandeln.
Teile aus Aluminium eloxiert oder Aluminium pulverbeschichtet mit neutralreinigerhaltigem Wasser unter Verwendung eines weichen Schwamms oder Tuchs abwischen.

10 Hinweise zur Einstellung der Luftmengenschieber siehe Installationsanleitung!

Bitte beachten Sie, dass der Betreiber (gem. VDI 2052 Blatt 2 – 8.1) prozessverantwortlich ist und das Ergebnis seiner Inspektion und der erforderlichen Reinigungsmaßnahmen schriftlich dokumentieren muss. Die Erstellung eines Reinigungsplanes und die Einweisung des Reinigungspersonals sind somit notwendig, um dann die verwendeten Chemikalien oder das verwendete Produkt und dessen Hersteller mit angewandter Dosierung als auch die Reinigungsmethode im Betriebshandbuch zu dokumentieren.

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.