

Originalbetriebsanleitung



DÜSENPLATTE

produced in licence HiServ Gebäudedienstleistungen GmbH

Die Düsenplatte ist speziell für das Front-Cooking in Ausgaben von gewerblich genutzten Küchen konzipiert und dient der unmittelbaren Erfassung des Koch- und Bratwrasens direkt über den Küchengeräten.



Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäße Verwendung.

Diese Betriebsanleitung beschreibt die wichtigsten Hinweise über Bedienung, Wartung und Sicherheitsbestimmungen.

Der Hersteller übernimmt auf der Grundlage der Angaben keine Haftung für direkte Schäden oder Folgeschäden, die sich aus dem Gebrauch oder Missbrauch ergeben.

Haben Sie Fragen zur Aufstellung, Wartung oder Ersatzteilbeschaffung Ihrer Anlage, wenden Sie sich bitte an:

SÜDLUFT Systemtechnik GmbH & Co. KG
Robert- Bosch-Straße 6
D-94447 Plattling

Telefon: 09931/9179-0
oder
Telefax: 09931/9179-70

E-mail : info@suedluft.de
[http:// www.suedluft.de](http://www.suedluft.de)

Technische Änderungen vorbehalten!
Originalbetriebsanleitung T.Nr.:

Stand: 04.03.2013
ORIGINALBA_DPL

INHALTSVERZEICHNIS :		Seite
1.	Allgemeines.....	3
2.	Verwendete Symbole.....	3
3.	Sicherheitshinweise.....	4
3.1	Allgemein.....	4
3.2	Arbeiten an elektrischen Bauteilen.....	4
3.3	Reinigungs- und Wartungsarbeiten.....	4
4.	Produktbeschreibung.....	6
4.1	Allgemeines.....	6
4.2	Aufbau.....	6
4.3	Funktionsbeschreibung.....	7
5.	Inbetriebnahme.....	8
5.1	Grundreinigung nach Installation.....	8
5.2	Vorbereitung der Inbetriebnahme.....	8
5.3	Inbetriebnahme.....	9
5.4	Gefahrenhinweise zum Betrieb.....	9
6.	Technische Daten.....	10
7.	Reinigung und Pflege.....	10
7.1	Grundsätzliches für die Arbeiten.....	10
7.2	Materialien und Pflegemittel.....	11
7.2.1	Chromnickelstahl 1.4301 gebürstet.....	11
7.2.2	Glasflächen.....	12
7.3	Aerosolabscheider.....	12
7.4	Sammelbehälter.....	13
7.5	Ansaugrohr.....	14
7.6	Abluftkasten.....	14
7.7	Reinigungsintervalle Baukomponenten.....	15
8.	Ersatzteile	16
8.1	Hinweise zu Ersatzteilen.....	16
8.2	Ersatzteilstückliste.....	17
9.	Entsorgung Transportverpackung.....	17

1. Allgemeines

Ein Lüftungssystem für gewerbliche Küchen hat vielen Ansprüchen gerecht zu werden:



Gute Luft schaffen, Energie sparen, langlebigen, störungsfreien Betrieb gewährleisten, ästhetischen Maßstäben genügen, erweiterbar, nachrüstbar und einfach erneuerbar sein.

Nur wer über Jahrzehnte hinweg Erfahrungen mit den spezifischen Anforderungen in gewerblichen Küchen sammeln konnte und diese mit innovativen Techniken zusammenbringt, stellt die Basis für ganzheitlich überzeugende Ergebnisse.

Südluft Systemtechnik wartet mit Komplettlösungen auf, die exakt auf die jeweiligen Raum- und Nutzungsverhältnisse abgestimmt sind. Sie umfassen alle erforderlichen Bestandteile wie Abluftkörper mit Aerosolabscheider, Beleuchtung, Paneeldecken und Zuluftsysteme.

Von der Analyse der räumlichen Gegebenheiten über Planung, Beratung und Auswahl der geeigneten Module bis zur Montage und Einregulierung erhalten Sie alles aus einer Hand.

2. Verwendete Symbole

Symbol	Signalwort	Bedeutung
	Gefahr	Warnung vor möglichen Verletzungen von Personen
	Gefahr	Das Symbol warnt vor Gefahren durch elektrischen Strom
	Wichtiger Hinweis	Hier wird ein allgemeiner wichtiger Hinweis gegeben
	Achtung	Betriebsanleitung und Anlagen beachten
	Achtung	Achtung, Schutzkleidung benutzen
	Achtung	Achtung, Sicherheitsschuhe benutzen
	Achtung	Achtung, Augenschutz benutzen
	Gefahr	Warnung vor Absturzgefahr
	Gefahr	Warnung vor Handverletzungen
	Gefahr	Warnung vor Schnittverletzungen

3. Sicherheitshinweise

3.1 Allgemein

Die Düsenplatte ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen der Anlage und anderer Sachwerte entstehen.



Die folgenden Sicherheits- und Gefahrenhinweise dienen zu Ihrem Schutz, dem Schutz Dritter sowie dem Schutz der Komponenten der Küchenlüftungsdecke. Sie müssen sie deshalb unbedingt beachten.

Diese Betriebsanleitung ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit Arbeiten an der Lüftungsdecke beauftragt ist. Sie muss für diese Personen jederzeit verfügbar und griffbereit sein.

3.2 Arbeiten an elektrischen Bauteilen



Vor Beginn der Arbeiten an den elektrischen Bauteilen/ Betriebsmitteln oder Anlagen muss ein spannungsfreier Zustand durch den Verantwortlichen oder eine von ihm bestimmte Person hergestellt und gegen unbefugtes Wiedereinschalten gesichert werden.



Die elektrischen Einbaukomponenten sind an ein TN-S-Drehstromsystem nach DIN VDE 0100-410 anzuschließen.



Alle elektrischen Arbeiten sind von qualifiziertem und autorisiertem Personal vorzunehmen.

3.3 Reinigungs- und Wartungsarbeiten



Grundsätzlich sind alle Tätigkeiten bei abgeschalteter Lüftungsanlage und gegebenenfalls im spannungslosen Zustand auszuführen.



- Bei Reinigung und Wartung besteht zwingend erhöhte Gefahr durch:
- Abluftanlage ist in Betrieb
 - Blechkanten
 - Quetschgefahr zwischen losen Bauteilen
 - Ätzgefahr und Allergien durch Reinigungsmittel
 - Verwendung von nichtzugelassenen trittfesten Aufstiegen
 - ungenügende Absicherung der Tätigkeiten



Fertigungsbedingt sind Blechkanten und lose eingelegte Bauteile immer eine Gefahr für Schnitt- und Handverletzungen.



Verwenden Sie deshalb immer zugelassene Schutzhandschuhe zur Entnahme und zum Einbau von Bauteilkomponenten zur Reinigung und Wartung.



Tätigkeiten, wie Aerosolabscheiderwechsel zur Reinigung oder Entnahme zur Bedienung von Regulierverschiebern, Öffnen des Aerosolablaufhahnes, Paneeldeckenreinigung etc. sind mit festem Schuhwerk und trittfesten Aufstiegen auszuführen.



Um entstehende Allergien und Verätzungen zu vermeiden, tragen Sie bitte die vorgeschriebene Schutzbekleidung wie Schutzhandschuhe, Schutzmantel und Schutzbrille.

Wir empfehlen, nur die in dieser Betriebsanleitung genannten Reinigungs- und Pflegemittel zu verwenden.



Schützen Sie Kochgeräte, Herdgruppen oder Geschirr gegen Beschädigung durch herunterfallende Teile oder Reinigungsmittel.

Benutzen Sie entsprechende Materialien zum Schutz gegen Kratzspuren.

4. Produktbeschreibung

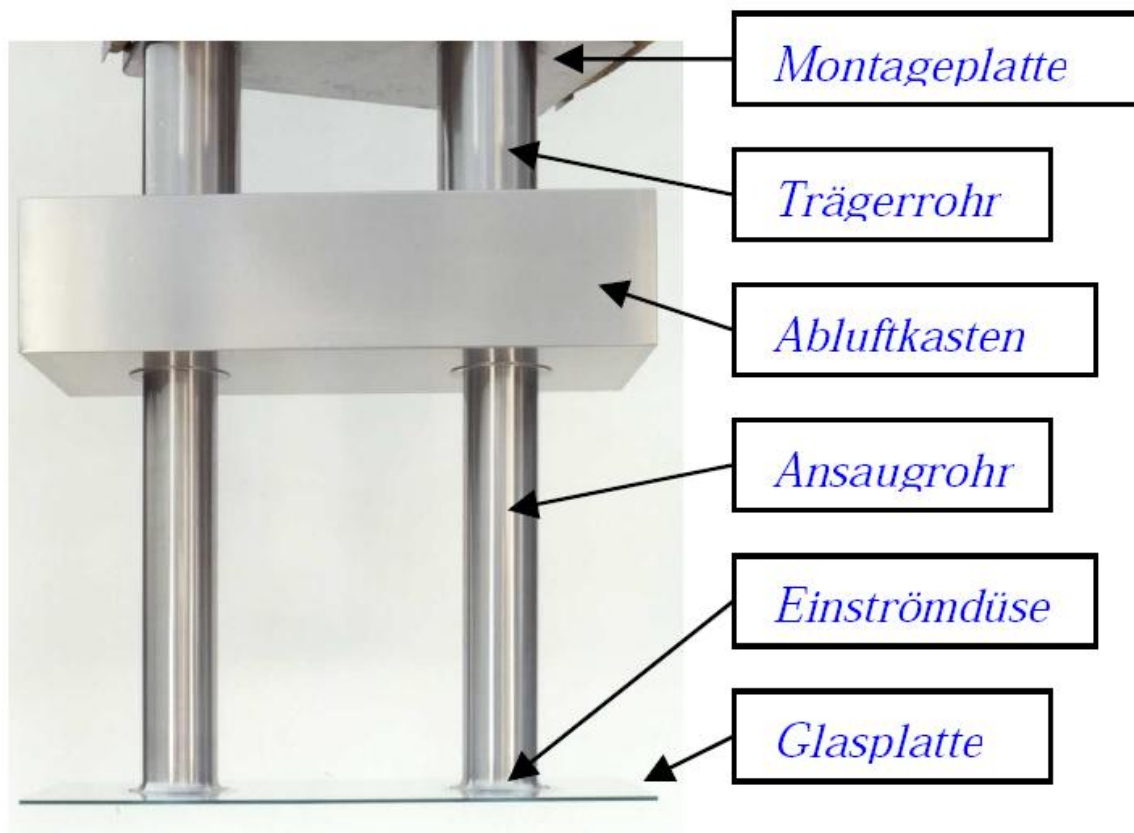
4.1 Allgemeines

Die Düsenplatte ist speziell für das Front-Cooking in Ausgabeln konzipiert und dient der unmittelbaren Erfassung des Koch- und Bratwrasens direkt über den Küchengeräten.

Der Einsatz der Düsenplatte garantiert einen höchstmöglichen Erfassungsgrad. Dadurch kann eine Geruchsbelastung im Gästebereich nahezu ausgeschlossen werden.

4.2 Aufbau

Die Abluft wird über in eine Glasplatte integrierte Einströmdüsen aus Chromnickelstahl erfasst.



Über die Ansaugrohre gelangt die noch unbehandelte Abluft in den Abluftkasten, der mit entsprechend der Luftmenge schräg angeordneten Aerosolabscheidern bestückt ist.

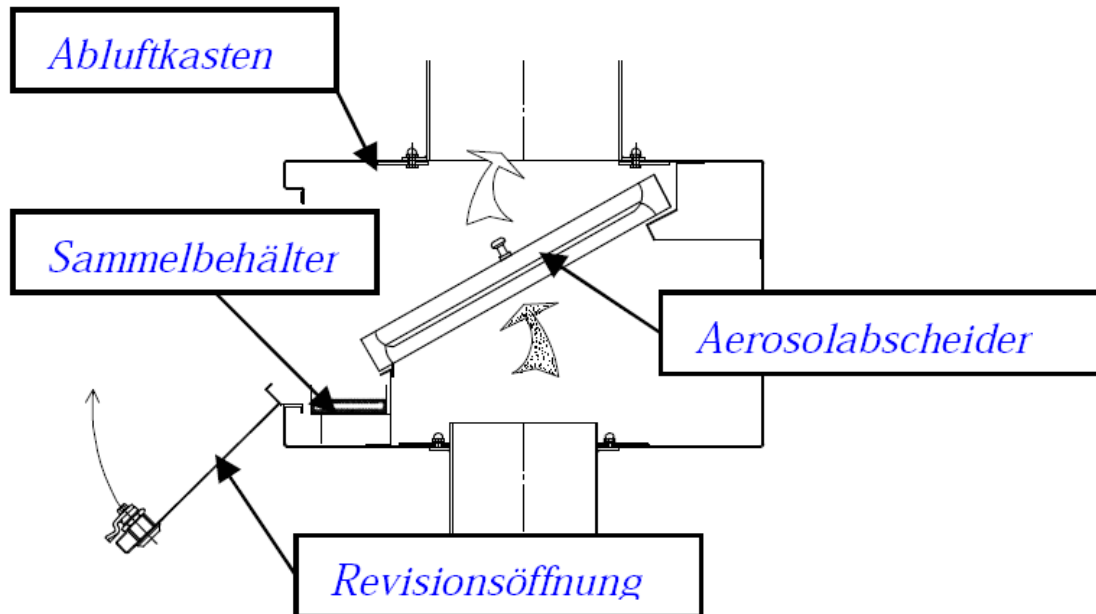


Bild: Schnitt durch Abluftkasten

Die Aerosole (z.B. Fettpartikel) werden an den Aerosolabscheider abgeschieden. Das Aerosol wird in den parallel zur Aerosolabscheiderzeile verlaufenden Sammelbehältern aufgefangen.

Der behandelte Luftstrom wird nun über Trägerrohre in den nicht einsehbaren Bereich des Deckenhohlraumes geleitet. Dort erfolgt der bauseitige Anschluss an das Abluftkanalsystem über einen dafür vorgesehen Stutzen.

4.3 Funktionsbeschreibung

Die Freisetzung von Wärme- und Feuchtelasten sowie von Schadstoffen ist im Küchenbetrieb fast ausschließlich mit einer thermischen Einwirkung verbunden.

Durch die Anordnung der Düsenplatte unmittelbar (480 –500 mm) über der Entstehungsstelle lässt sich der Wrasen durch die hohe Ansauggeschwindigkeit (6 – 10 m/s) sehr früh erfassen.

Ferner bildet sich unmittelbar unter der Glasplatte durch nachströmende Raumluft eine Plattenströmung, die einen zusätzlichen Fördereffekt hin zur Absaugdüse darstellt.



Die Düsenplatte darf daher nur auf der bei der Planung zugrundegelegten Luftmenge betrieben werden.

Eine Reduzierung der Luftmenge pro Düse kleiner $600 \text{ m}^3/\text{h}$ würde zum Strömungsabriss führen und somit die Funktion der Düsenplatte stark beeinträchtigen.

5. Inbetriebnahme

5.1 Grundreinigung nach Installation



Nach erfolgter Komplettmontage der Düsenplatte ist eine Grundreinigung aller Baukomponenten zwingend erforderlich.

Folgende Maßnahmen sind durchzuführen:

- Schutzfolien und Papierverpackungen aller Bauteile entfernen
- Rückstände von Klebstoffen und Farbspritzer beseitigen
- Glasflächen mit handelsüblichen Glasreinigern säubern



Bitte beachten Sie :

- Entfernung von Bauschmutz nur mit Gummi-oder Kunststoffschaber nicht mit Stahlwerkzeugen > Oberflächenbeschädigung
- Entfernung von Klebstoffen und Farbspritzer mit organischen Lösemitteln



Bei unsachgemäßer Ausführung entstehen folgende Gefahren:

- Bildung von Fremdrost durch Schleifstaub und Flugrost
- Kratzer auf Glasflächen

5.2 Vorbereitung der Inbetriebnahme



Prüfen Sie den technisch korrekten und luftdichten Anschluss an das Küchenabluftkanalsystem.



Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau der Aerosolabscheider in den Abluftkasten und verschließen Sie den Deckel.



Sollte die Grundreinigung der Baustelle noch nicht stattgefunden haben, besteht die Gefahr der Verstaubung der inneren Bauteile.

Gegebenfalls müssen Verunreinigungen vor dem ersten Kochbetrieb beseitigt werden.

5.3 Inbetriebnahme

Ein Düsenplattensystem ist der mechanisch abschließende Teil einer Lüftungsanlage zur Abluftführung mit einer wirksamen Aerosolabscheidung. Die Einhaltung der Luftströme ist von ausschlaggebender Bedeutung für die Funktion der Anlage.



Die Ausführung der Steuerung der Zu- oder Abschaltung der Düsenplatte wird projektbezogen nach Absprache bauseitig ausgeführt.

Sie muss dokumentiert und dem Betreiber mitgeteilt werden.

5.4 Gefahrenhinweise zum Betrieb



Kein heißes
Kochgeschirr
auf der
Glasplatte
abstellen. =>
Bruchgefahr



Hartes
Anschlagen
mit
metallischen
Gegenständen
vermeiden. =>
Bruchgefahr

Sollte es zum Bruch der Glasplatte kommen, ist der Koch- und Ausgabebetrieb augenblicklich einzustellen.

6. Technische Daten

Die technische Auslegung der Düsenplatten erfolgt je nach Anforderung projektbezogen.

Abmessungen, Abluftmengen sowie die geometrische Gestaltung der Baukomponenten entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Ausführungsplan.

7. Reinigung und Pflege

7.1 Grundsätzliches für die Arbeiten

Unsere Reinigungs- und Pflegeempfehlungen basieren auf unseren Erfahrungen nach den derzeitigen Stand der Technik und entbinden den Anwender nicht von der Prüfung in eigener Verantwortung.

Eine erfolgte Reinigung und Kontrolle ist mit folgenden Punkten zu dokumentieren:



- Datum
- Deckenbereich/ Bauteilkomponente
- Umfang der Reinigung/ Kontrolle
- Verwendete Reinigungsmittel
- Verantwortlicher



Reinigung nur mit eingewiesenen Fachpersonal ausführen.



Sicherheitshinweise unter Punkt 3 beachten.

Beschädigte Komponenten wie z. B. Aerosolabscheider oder Glasabdeckungen sind umgehend über unsere Ersatzteilliste zu bestellen und durch Fachpersonal auszutauschen.



Reinigung und Wartung von bauseitigen Installationen wie z. B. des Zu- und Abluftkanalnetzes sind nicht Gegenstand diese Betriebsanleitung.

7.2 Materialien und Pflegemittel

Die Chemische Industrie hat für die angeführten und eingesetzten Materialien spezielle Reinigungsmittel entwickelt, die den Anforderungen zur Reinigung und Pflege entsprechen.

7.2.1 Chromnickelstahl 1.4301 gebürstet

Dieses Material zeichnet sich besonders durch Korrosionsbeständigkeit gegenüber Luftfeuchtigkeit, Wasser, Salzwasser und den meisten Säuren und Laugen aus. Aufgrund der optimalen Materialeigenschaften ist eine Kontamination durch negative Hygienefaktoren wie Keime, Bakterien, Viren und Pilze kaum gegeben.



Grundsätzlich sind Oberflächen aus Chromnickelstahl nach einer Reinigung mit einem Pflegemittel zu behandeln. Das Pflegemittel trägt einen Schutzfilm auf und bewirkt:

- einen besseren Schutz vor korrosions-fördernden Substanzen
- eine Verminderung von Schmutzanhaftungen und Fingerabdrücken
- einen gleichmäßige Oberflächenglanz

nachstehende Reinigungs- und Pflegemittel sind von uns geprüft und freigegeben:



Edelstahl Reiniger (Konzentrat)
Degreaser EM30+

Art.Nr.: SL-TEFLONREINIG

Hersteller:
Interflon Deutschland GmbH
Herrenpfad-Süd 6
41334 Nettetal
Telefon: +49 07542 402-0



Edelstahl Pflegespray
Stainless Steel Dry Cleaner

Art.Nr.: SL-TEFLONPFLEGE

Hersteller:
Interflon Deutschland GmbH
Herrenpfad-Süd 6
41334 Nettetal
Telefon: +49 07542 402-0

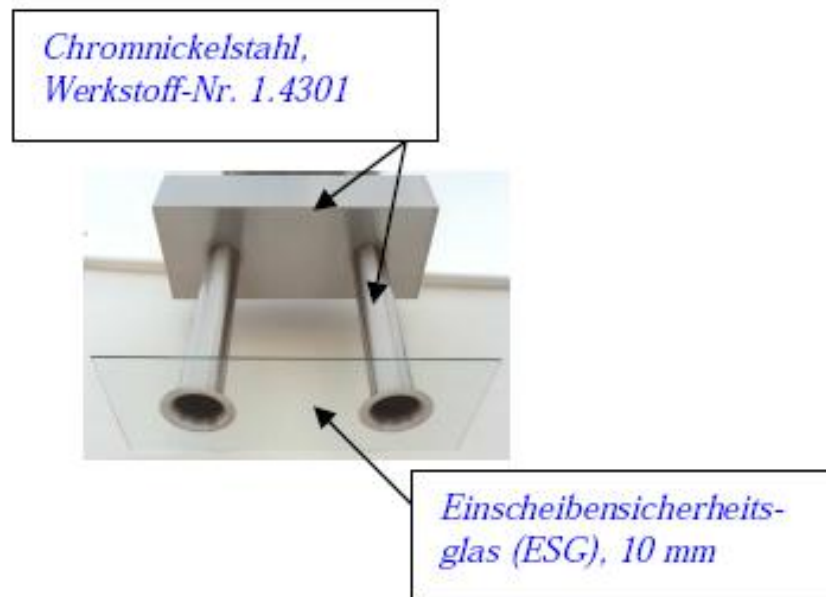


Sie können diese Reinigungs- und Pflegemittel auch über Südluft Systemtechnik beziehen. (siehe Ersatzteilstückliste)

Lesen Sie sorgfältig vor Anwendung die jeweilige Produktbeschreibung und das Sicherheitsdatenblatt durch. Beachten Sie die darin enthaltenen Maßnahmen zur Anwendung und entstehende Gefahren.

7.2.2 Glasflächen

Für die Reinigung von Glasflächen können Sie handelsübliche Glasreinigungsmittel mit gutem Schmutzlösevermögen einsetzen



7.3 Aerosolabscheider

Ausbau:

Der Abluftkasten wird über einen Vorreiberverschluss geöffnet. Den Deckel anschließend nach unten schwenken. Beim Ausbau, die Aerosolabscheider an den Haltegriffen hochziehen und dann seitlich mit beiden Händen erfassen und herausheben.



Einbau:

Das Einsetzen der Aerosolabscheider erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die einzelnen Aerosolabscheider können untereinander vertauscht werden.



7.4 Sammelbehälter

Das Aerosolat aus dem Aerosolabscheider wird in den Sammelbehältern aufgefangen.

Den / Die Sammelbehälter an den dafür vorgesehen Querstegen erfassen und, um ein Herausschwappen zu vermeiden, möglichst waagrecht herausheben.

Anschließend den Rückstand in die Bodenablaufrinne kippen und den Behälter in der Spülmaschine reinigen.



7.5 Ansaugrohr

Das Saugrohr ist regelmäßig mit einem Fingerabstrich auf Verunreinigung zu überprüfen und gegebenenfalls mit einer der Lieferung beiliegenden Spezialbürste zu reinigen.



Um die Küchengeräte zu schützen und um ausreichend Platz zum Einführen der Bürste zu schaffen, müssen zuerst die Küchengeräte abgeräumt werden.



Ein in eine Seifenlauge getränktes Tuch über die Bürste legen und das Saugrohr reinigen. Starke Verschmutzungen im Nachhinein nur mit der Bürste behandeln.

Anschließend das feuchte Ansaugrohr mit einem Reinigungstuch trocknen.

7.6 Abluftkasten

Abscheider und Sammelbehälter vorher entnehmen. Küchengeräte müssen abgebaut sein.

Mittels eines Reinigungsmittel- Wassergemisches und einem Wischtuch wird das Innenleben entsprechend gereinigt. Hartnäckige Verunreinigungen können mit einem Grillreiniger behandelt werden. Nach der Einwirkzeit mit warmem Wasser nachreinigen. Anschließend die Innenfläche sowie die Einbauteile trocken tupfen bzw. wischen.

7.7 Reinigungsintervalle Baukomponenten

Die angegebenen Reinigungsintervalle sind Richtwerte für:



- * normale Betriebsbedingungen
- * Einschicht-Betrieb (8-Stunden-Tag)

Verkürzen Sie die Reinigungsintervalle bei:

- * erschwerten Betriebsbedingungen (starker Aerosolanfall)
- * Mehrschicht-Betrieb / längeren Arbeitszeiten

Die für die Angabe der Reinigungsintervalle verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung: D = täglich / W = wöchentlich / M = monatlich / A = jährlich

KOMPONENTE	WARTUNGSTÄTIGKEIT	INTER-VALL	BEMERKUNG
Aerosolabscheider	<p>Reinigung im Einschichtbetrieb normale Betriebsbedingungen</p> <p>Reinigung im Mehrschichtbetrieb erschwerete Betriebsbedingungen</p> <p>siehe auch BGR 111 Punkt 3.2.11.4</p> <p>Reinigungsarten :</p> <p><u>1. Geschirrspüler</u></p> <p>Reinigungsmittel: Topmat 760 oder Somat-Reiniger</p> <p>Dosierung : siehe Herstellerangabe</p> <p>Temperatur : ab mind. 60°C</p> <p><u>2. Manuelle Reinigung</u></p> <p>Die Aerosolabscheider sind 10-15 Minuten lang in eine handwarme (ca. 45°C) Lösung einzulegen und mit einer weichen Bürste zu reinigen. Anschließend unter fließendem Wasser abspülen.</p> <p>Reinigungsmittel: IMI, RIVOMAT, RASIL, PURON</p> <p>Dosierung : siehe Herstellerangabe</p> <p><u>ACHTUNG:</u></p> <p>Bei starker Verschmutzung, verursacht durch zu lange Reinigungsintervalle, besteht erhöhte Aerosolbrandgefahr.</p>	<p>W</p> <p>D</p>	<p>Verwendung von trittfesten Aufstiegen zur Entnahme und Wiedereinbau</p> <p>geeignete Handschuhe und Schutzbrille benutzen</p> <p>Ein und Ausbau erfolgt ohne Werkzeuge</p>

Sammelbehälter	Entleerung und Reinigung	W	
Ansaugrohr	Reinigung innen	W	Spezialbürste verwenden
Abluftkasten	Innenraum bei Bedarf reinigen	W	
Glasscheibe	Reinigen	D	

8. Ersatzteile

8.1 Hinweise zu Ersatzteilen

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Verwenden Sie deshalb nur Original-Ersatzteile. Die Verwendung anderer Teile kann die Haftung für die entstehenden Folgen aufheben.

Ihre Ersatzteil-Bestellungen richten Sie bitte an Südluft Systemtechnik GmbH & Co. KG oder Ihren Händler vor Ort.

Folgende Angaben benötigen wir zur Bearbeitung Ihrer Bestellung:



1. Benennung der Anlage
2. Baujahr der Anlage
3. Unsere Auftrags-Nr.
4. Benennung und Artikel-Nr. des Ersatzteils
5. Bestellmenge
6. Ihre Versandanschrift

Bestelladresse:

SÜDLUFT Systemtechnik GmbH & Co. KG
 Robert- Bosch-Straße 6
 D-94447 Plattling

Telefon: 09931/9179-0
 oder
 Telefax: 09931/9179-70

E-mail : info@suedluft.de
[http:// www.suedluft.de](http://www.suedluft.de)

8.2 Ersatzteilstückliste

Nr	Komponente	Artikelnummer	Typ	Bemerkung
1	Reinigungsbürste	SL-KTSO120		
2	Glasplatte	projektbezogen		
3	Dichtring	SL-HSDI740		
4	Aerosolabscheider	SL-ZUFC520		
5				

9 Entsorgung Transportverpackung



Transportverpackungen sind notwendig um die Waren vor Schäden zu bewahren sowie aus Gründen der Sicherheit. Verwendete Materialien sind Holz, Folie und PUR-Schäume.

Die fachgerechte Entsorgung erfolgt in kommunalen Wertstoffhöfen.

In allen anderen Ländern sind die gültigen Gesetzesvorgaben zu beachten.