

Domaplasma® luchtzuivering

Tips voor het behalen van een maximaal ontgeuring rendement

Voorkom rookontwikkeling

'Blauwe' rook is afkomstig van het bakproces. Deze rook ontstaat door verbrande olie en/of vetdeeltjes, veelal veroorzaakt door (te) heet bakolie/-vet of het aanschroeien van het vlees. Als deze producten te heet worden, of er te veel/te lang wordt doorgebakken, ontstaat er blauwe rook c.q. roetdeeltjes. Deze rook- en roetdeeltjes zijn dermate klein dat ze door alle filters en systemen heen vliegen. De vorming van blauwe rook is met name afhankelijk van het bakproces: koken met gas is heter en vertoont dit fenomeen sneller dan bijvoorbeeld koken op inductie. Welk type recirculatiekap u ook kiest, goedkoop of duur, het fenomeen rookontwikkeling, zoals hierboven omschreven, blijft bestaan.

Circuleren betekent niet anders dan lucht aanzuigen en vervolgens uitblazen in dezelfde ruimte.

De oplossing dient gezocht te worden in het niet laten verbranden van de bovengenoemde producten en indien aanwezig, in aanvullend mechanisch (balans)ventileren waardoor eventuele rook- en roetdeeltjes 24/7 worden afgevoerd.

Luchtjes blijven langer hangen

- 1) Voor het behalen van een maximaal ontgeuring rendement (> 90%) is het noodzakelijk dat alle bak- en kookdamp in de kap komt en een goede afzuiging niet verstoord wordt door andere (turbulente) luchtstromingen onder de kap; naar onze veeljarige ervaring wordt turbulentie vaak veroorzaakt door uitstromende circulatielucht vanuit de uitblaasopeningen van de afzuigkap die gericht zijn op dichtbij zijnde kasten, deuren of wanden of wellicht door een openstaand venster.
- 2) Als de kookdamp niet of slechts gedeeltelijk in de afzuigkap komt, kan de daaraan gekoppelde Domaplasma luchtzuiveringstechnologie niet bijdragen aan het behalen van een hoog ontgeuringsrendement. Kookluchtjes blijven deels hangen in de keuken of aangrenzende ruimtes tot ze de kap weer bereiken en/of evt. via (mechanische) ventilatie uiteindelijk worden weg geventileerd. Als de kookdamp ook op een lagere of gemiddelde stand de kap bereikt, zet de kap dan vooral niet op een hogere stand. Hier geldt: hoe langer de kookdamp in de plasma omgeving verblijft, des te beter is de ontgeuring. Als de vetfilters i.c.m. meegeleverde Hyabsorb fijnfilters niet of nauwelijks worden gewassen, zal de Domaplasma luchtzuiveringstechnologie versneld vervuilen en haar werking op de lange duur steeds meer verliezen. Het vervangen/omruilen van de Domaplasma luchtzuiveringskatalysator is dan de enige oplossing. Hiervoor kunnen servicecontracten worden afgesloten en of individuele afspraken. Op basis van uw installatie kunnen wij u een prijsopgave toezenden. Wenst u hiervoor in aanmerking te komen stuur dan een email aan; service@domaplasma.
- 3) Als blijkt dat er door u geruime tijd meer wordt gebakken en dus relatief minder wordt gekookt met voldoende vochtontwikkeling, is het verstandig om een aantal malen gedurende het koken, of direct er na, een pannetje water mee te laten koken. Hierdoor kan het systeem zichzelf intern weer 'opschonen'. Hierbij geldt ook dat hoe hoger de luchtvochtigheid is tijdens het koken, des te hoger de reinigende en ontgeurende werking.
- 4) Na het koken de kap ALTIJD op de naloopventilatie zetten (in een lagere stand). De naloop gaat bij de meeste nieuwere typen afzuigkappen vanzelf uit, zo niet dan ca. 20 min. laten nalopen en daarna de kap uitzetten. Langer hoeft niet. In combinatie met een eventueel aanwezige mechanische ventilatie, die er 24 uur per dag voor zorgt dat vocht en resterende luchtjes worden afgevoerd, behaalt u het hoogste rendement.
- 5) Als de kap voorafgaand aan de volgende kookbeurt weer wordt aangezet kan het zijn dat u in eerste instantie wat restluchtjes waarneemt; zodra u weer gaat koken en het Domaplasma zuiveringsproces weer op gang komt, verdwijnen deze vanzelf weer.

Condensvorming / Luchtvochtigheid / Kookdampen

- 1) Het maakt niet uit welk type recirculatiekap u kiest, of het nu een goedkope of een dure is; het komt er simpelweg op neer dat kookdampen worden ingezogen en vervolgens weer uitgeblazen in dezelfde ruimte. Echter, de oplossing voor dit probleem vereist meer dan alleen een kap. Het is van essentieel belang om aanvullende mechanische ventilatie te overwegen, samen met natuurlijke ventilatie, om overtollige kookdampen continu af te voeren. Op die manier wordt de luchtkwaliteit verbeterd en worden vocht- en geurproblemen geminimaliseerd.
- 2) Condensatie ontstaat wanneer waterdamp in contact komt met een oppervlak dat een lagere temperatuur heeft dan de omringende lucht. Dit fenomeen resulteert in de vorming van kleine waterdruppeltjes op het koude oppervlak. De condensatie kan zichtbaar zijn op ramen, muren, of andere oppervlakken. Door de luchtvochtigheid te reguleren en voldoende ventilatie te bieden, kan condensatie worden verminderd.
- 3) Om de vorming van overtollige dampen te voorkomen, kunt u deksels op pannen gebruiken tijdens het koken. Dit eenvoudige trucje helpt niet alleen om de dampen in de pan te houden en het kookproces te versnellen, maar het draagt ook bij aan het verminderen van energieverbruik. Door het gebruik van deksels wordt de warmte beter vastgehouden, waardoor het vermogen onder de pan kan worden verminderd terwijl u toch uw kookdoelen bereikt. Als bijkomend voordeel leidt dit tot een verlaging van de energiekosten op lange termijn, terwijl het milieu ook wordt gespaard.

Gebruik en onderhoud van een afzuigkap of kookveldafzuiging in recirculatie

- 1) Schakel de afzuigkap of afzuiging in de kookplaat met afzuiging voor u begint te koken in, om alvast een luchtstroom te creëren die de kookdamp naar het afzuigoppervlak afvoert.
- 2) Experimenteer met de diverse snelheden, lagere snelheden zijn bij toepassing van Domaplasma Luchtzuivering of (Long life) actief koolfilters wenselijk. Hoe lager de snelheid, des te beter de luchtzuivering of filtering, dit door de langere verblijfstijd in het filter.
- 3) De kookdamp die verzadigd is met geuren, verblijft bij lagere snelheden langer in de ontgeuringstechniek alvorens uit te blazen. Hierdoor wordt een hogere ontgeuring efficiency behaald.
- 4) Laat de afzuigkap enige tijd nalopen als de bereiding voorbij is, totdat alle dampen en geuren goed zijn afgezogen (ca. 20 min.)

Past u de bovenstaande punten zoveel mogelijk toe. Als de genoemde punten na verloop van jaren niet meer bijdragen tot ontgeuring dient u de Domaplasma unit door de Domaplasma servicedienst te laten vervangen.