

®Domaplasma-Luftreinigung

Tipps für maximale Desodorierungseffizienz

Verhinderung von Rauchentwicklung

Blauer Rauch entsteht beim Braten. Dieser Rauch wird durch verbranntes Öl und/oder Fettpartikel verursacht, in der Regel durch (zu) heißes Speiseöl/Fett oder Anbraten des Fleisches. Wenn diese Produkte zu heiß werden oder zu viel/zu lange gebraten werden, entstehen blauer Rauch oder Rußpartikel. Diese Rauch- und Rußpartikel sind so klein, dass sie durch alle Filter und Systeme fliegen. Die Bildung von blauem Rauch hängt insbesondere vom Kochverfahren ab: Kochen mit Gas ist heißer und zeigt dieses Phänomen schneller als z.B. Kochen auf Induktion. Art von Umlufthaube Sie sich entscheiden, ob billig oder teuer, das oben beschriebene Phänomen der Rauchentwicklung wird immer bestehen.

Umwälzen bedeutet nichts anderes, als Luft anzusaugen und sie dann im selben Raum wieder auszublasen.

Die Lösung sollte darin bestehen, die Verbrennung der genannten Produkte nicht zuzulassen und, falls vorhanden, eine zusätzliche mechanische (Gleichgewichts-)Belüftung vorzusehen, durch die Rauch und Rußpartikel rund um die Uhr entfernt werden.

Gerüche halten länger an

- 1) Um eine maximale Desodorierungseffizienz (> 90 %) zu erreichen, ist es notwendig, dass alle Back- und Kochdünste in die Haube eindringen und die ordnungsgemäße Absaugung nicht durch andere (turbulente) Luftströme unter der Haube gestört wird; nach unserer langjährigen Erfahrung werden Turbulenzen häufig durch ausströmende Umluft aus den Lüftungsöffnungen der Dunstabzugshaube verursacht, die auf nahe gelegene Schränke, Türen oder Wände oder vielleicht durch ein offenes Fenster gerichtet ist.
- 2) Erreichen die Kochdünste die Dunstabzugshaube nicht oder nur teilweise, kann die zugehörige Domaplasma-Luftreinigungstechnik nicht zur Erreichung einer hohen Desodorierungseffizienz beitragen. Kochdünste verbleiben teilweise in der Küche oder in angrenzenden Räumen, bis sie wieder in die Dunstabzugshaube gelangen und/oder eventuell über eine (mechanische) Lüftung abgeführt werden. Erreichen Kochdünste die Dunstabzugshaube auch bei niedriger oder mittlerer Einstellung, stellen Sie die Dunstabzugshaube nicht auf eine höhere Stufe. Je länger die Kochdünste in der Plasmaumgebung verbleiben, desto besser ist die Desodorierung. Wenn die Fettfilter, d.h. die mitgelieferten Hyabsorb-Feinfilter, nicht oder nur unregelmäßig werden, verschmutzt die Domaplasma-Luftreinigungstechnologie schneller und verliert auf Dauer immer mehr an Wirksamkeit. Der Austausch des Domaplasma-Luftreinigungskatalysators ist dann die einzige Lösung. Zu diesem Zweck können Serviceverträge und/oder individuelle Vereinbarungen abgeschlossen werden. Wir können Ihnen ein Angebot auf der Grundlage Ihrer Anlage unterbreiten. Wenn Sie dies wünschen, senden Sie bitte eine E-Mail an: service@domaplasma.
- 3) Wenn sich herausstellt, dass Sie länger und daher relativ wenig mit ausreichender Feuchtigkeitsentwicklung kochen, ist es ratsam, während des Kochens oder unmittelbar danach mehrmals Topf mit Wasser aufkochen zu lassen. So kann sich das System intern wieder "säubern". Je höher die Luftfeuchtigkeit während des Kochens ist, desto höher ist der Reinigungs- und Desodorierungseffekt.
- 4) Schalten Sie die Dunstabzugshaube nach dem Kochen IMMER auf Nachlauflüftung (in einer niedrigeren Position). Bei den meisten neueren Dunstabzugshauben schaltet sich der Nachlauf automatisch ab. Falls nicht, lassen Sie ihn etwa 20 Minuten lang laufen und schalten Sie die Haube dann aus. Länger ist nicht nötig. In Kombination mit einer eventuell vorhandenen mechanischen Lüftung, die rund um die Uhr für den Abtransport von Feuchtigkeit und Restgerüchen sorgt, erreichen Sie so die höchste Effizienz.
- 5) Wird die Dunstabzugshaube vor dem nächsten Kochvorgang wieder eingeschaltet, können Sie zunächst noch Restgerüche wahrnehmen; sobald Sie wieder mit dem Kochen beginnen und der Domaplasma-Reinigungsprozess wieder einsetzt, verschwinden diese von selbst.

Kondenswasser / Feuchtigkeit / Kochdämpfe

- 1) Es spielt keine Rolle, für welche Art von Umlufthaube Sie sich entscheiden, ob es sich um eine billige oder eine teure handelt; es läuft einfach darauf hinaus, dass der Kochdunst im selben Raum angesaugt und wieder ausgeblasen wird. Um dieses Problem bedarf es jedoch mehr als nur einer Haube. Es ist wichtig, neben der natürlichen Belüftung auch eine zusätzliche mechanische Belüftung in Betracht zu ziehen, um überschüssige Kochdünste kontinuierlich abzusaugen. Dadurch wird die Luftqualität verbessert und Feuchtigkeits- und Geruchsprobleme werden minimiert.
- 2) Kondensation tritt auf, wenn Wasserdampf mit einer Oberfläche in Kontakt kommt, die eine niedrigere Temperatur als die umgebende Luft hat. Dieses Phänomen führt zur Bildung von kleinen Wassertröpfchen auf der kalten Oberfläche. Kondenswasser kann an Fenstern, Wänden anderen Oberflächen sichtbar werden. Durch Regulierung der Luftfeuchtigkeit und ausreichende Belüftung lässt sich die Kondensation verringern.
- 3) Um die Bildung übermäßiger Dämpfe zu vermeiden, sollten Sie beim Kochen Deckel auf die Pfannen legen. Dieser einfache Trick hilft nicht nur, die Dämpfe in der Pfanne und den Kochvorgang zu beschleunigen, sondern trägt auch zur Senkung des Energieverbrauchs bei. Durch die Verwendung von Deckeln wird die Hitze besser gehalten, so dass die Leistung unter der Pfanne reduziert werden kann, ohne dass Sie Ihr Kochziel verfehlen. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass dadurch langfristig die Energiekosten gesenkt werden und gleichzeitig die Umwelt geschont wird.

Nutzung und Wartung einer Dunstabzugshaube oder eines Kochfeldabzugs im Umluftbetrieb

- 1) Schalten Sie die Dunstabzugshaube oder den Dunstabzug Kochfeld mit Dunstabzug ein, bevor Sie mit dem Kochen beginnen, damit ein Luftstrom entsteht, der den Kochdunst zur Dunstabzugsfläche zieht.
- 2) Experimentieren Sie mit den verschiedenen Geschwindigkeiten, niedrigere Geschwindigkeiten sind bei der Verwendung von Domaplasma-Luftreinigungs- oder (langlebigen) Aktivkohlefiltern wünschenswert. Je niedriger die Drehzahl, desto besser ist die Luftreinigung oder Filterung aufgrund der längeren Verweilzeit Filter.
- 3) Bei niedrigeren Geschwindigkeiten verbleibt der mit Gerüchen gesättigte Kochdampf länger im Desodorierungsgerät, bevor er . Dadurch wird eine höhere Desodorierungseffizienz erreicht.
- 4) Lassen Sie die Dunstabzugshaube nach Zubereitung noch einige Zeit laufen, bis alle Dämpfe und Gerüche gut abgesaugt sind (ca. 20 Min.).

Wenden Sie die oben genannten Punkte so oft wie möglich an. Wenn die oben genannten Punkte nach nicht zur Desodorierung beitragen, sollten Sie das Domaplasma-Gerät durch den Domaplasma-Service austauschen lassen.