



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

seeme.com.gr

Μπορείτε να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του εμπορικού σας εξοπλισμού και να μειώσετε τις υπηρεσίες σέρβις, κάνοντας ένα πρόγραμμα προληπτικής συντήρησής του σε καθημερινή, εβδομαδιαία και μηνιαία βάση.

Θα διαπιστώσετε, επίσης, ότι η τήρηση ενός τακτικού προγράμματος για την αφαίρεση συσσωρευμένου λίπους από τον εξοπλισμό σας θα κάνει τον καθαρισμό και την απολύμανση της κουζίνας σας πολύ πιο εύκολη. Σας συμβουλεύουμε πάντα να ακολουθείτε τις συγκεκριμένες οδηγίες που σας δίνονται από τον κατασκευαστή σας για τη συντήρηση και τον καθαρισμό, ωστόσο έχουμε δημιουργήσει μια λίστα γενικού ελέγχου για να σας βοηθήσουμε σε ένα μεγάλο βαθμό.

Συντήρηση Ψυγείου

Γνωρίζετε ήδη ότι οι ψυκτικές μονάδες σας είναι απαραίτητες για τις καθημερινές λειτουργίες της κουζίνας. Εάν κάνετε τα σωστά βήματα για τη σωστή συντήρηση και καθαρισμό του επαγγελματικού σας ψυγείου, μπορείτε να εξασφαλίσετε πολλά χρόνια αδιάκοπης χρήσης.

Βεβαιωθείτε, ωστόσο, ότι έχετε διαβάσει και ακολουθήσει όλες τις σχετικές οδηγίες του κατασκευαστή. Ενδεχομένως να χρειαστεί να συμβουλευτείτε έναν πιστοποιημένο επαγγελματία για να εκτελέσετε μερικές από τις παρακάτω τεχνικές εργασίες:

Καθημερινά

- Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη θερμοκρασίας είναι στους 5 βαθμούς κελσίου ή χαμηλότερη
- Καθαρίστε τα ράφια και τους εσωτερικούς χώρους
- Καθαρίστε τα λάστιχα της πόρτας με εγκεκριμένο καθαριστικό

Μηνιαίως

- Επιθεωρήστε τα λάστιχα για τυχόν σκισίματα
- Καθαρίστε τον συμπυκνωτή και εξατμιστή
- Καθαρίστε τα πτερύγια του ανεμιστήρα
- Επιθεωρήστε τη λειτουργία του συμπιεστή

Τριμηνιαίως

- Ελέγξτε τα επίπεδα ψύξης
- Κάντε έναν έλεγχο θερμοκρασίας



Συντήρηση Γκριλιέρας

Καθαρίζοντας καθημερινά την πλάκα ψησίματος και τις σχάρες, όχι μόνο εμποδίζει τη συνεχή συσσώρευση λίπους, αλλά διασφαλίζει επίσης ότι τα φαγητά σας θα έχουν υπέροχη γεύση. Η μεταφορά οσμών από το μαγαιάτικο λίπος θα καταστρέψει τα πιάτα σας, όπως, επίσης, ελλοχεύει ο κίνδυνος πυρκαγιάς, κάτι που μπορεί εύκολα να αποφευχθεί, κάνοντας καθημερινή συντήρηση. Όπως πάντα, ακολουθήστε τις οδηγίες από το εγχειρίδιο του κατασκευαστή, πριν κάνετε τη συντήρηση.

Καθημερινά

- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος ή τις σχάρες
- Κάντε επαναφορά(seasoning) την επιφάνεια μαγειρέματος εάν χρειάζεται



- Αδειάστε και καθαρίστε το δοχείο λίπους.

Μηνιαίως

- Ελέγξτε και βαθμονομήστε τον θερμοστάτη

Τριμηνιαίως

- Επιθεωρείστε το μηχάνημα
- Ελέγξτε την επιφάνεια μαγειρέματος για ρωγμές ή στρεβλώσεις
- Επιθεωρήστε και αντικαταστήστε τα φθαρμένα κουμπιά ή χειριστήρια

Συντήρηση παγομηχανής

Το να παραμελείτε τον τακτικό καθαρισμό και την απολύμανση της παγομηχανής σας, μπορεί να οδηγήσει σε υγειονομικές συνέπειες. Δεν είναι ασυνήθιστο οι χρήστες να ξεχνούν ότι ο πάγος θεωρείται τρόφιμο και οποιαδήποτε επιφάνεια, κάδος ή σέσουλα που ακουμπάει ο πάγος, θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως επιφάνεια επαφής με το φαγητό. Πριν ακολουθήσετε τις συμβουλές μας για τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε εγκεκριμένα χημικά:



Καθημερινά

- Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας
- Βεβαιωθείτε ότι η παγομηχανή παράγει την σωστή ποσότητα σε πάγο
- Ελέγξτε τους σωλήνες αποστράγγισης, για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υπολείμματα

Εβδομαδιαίως

- Καθαρίστε το εξωτερικό της παγομηχανής

Εξαμηνιαίως

- Καθαρίστε και απολυμάνετε τον εσωτερικό κάδο
- Καθαρίστε τον συμπυκνωτή
- Αντικαταστήστε τα φίλτρα νερού
- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα αέρα

Συντήρηση Φριτέζας

Η φριτέζα σας είναι ένα τέλειο παράδειγμα του πώς η τακτική συντήρηση του εξοπλισμού μπορεί πραγματικά να βελτιώσει το προϊόν σας. Είναι σημαντικό να φτιάξετε ένα πρόγραμμα φιλτραρίσματος και αντικατάστασης λαδιού, ώστε τα τηγανητά σας φαγητά να έχουν φρέσκια και τραγανή γεύση, χωρίς να μεταφέρονται οσμές. Οι οδηγίες μας αφορούν σε μια γενική σύσταση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το πόσο συχνά χρησιμοποιείτε τη φριτέζα σας και την ποσότητα του προϊόντος που πουλάτε κάθε μέρα:



Καθημερινά

- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας
- Καθαρίστε τον κάδο της φριτέζας
- Φιλτράρετε το λάδι

Εβδομαδιαίως

- Αντικαταστήστε το φίλτρο λαδιού

Μηνιαίως

- Μετακινείστε τη φριτέζα και καθαρίστε τον περιβάλλοντα χώρο
- Επιθεωρήστε το κύκλωμα γκαζιού
- Ελέγξτε τους δακτυλίους στεγανοποίησης και τη σύνδεση αποστράγγισης
- Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και τους αεραγωγούς

Τριμηνιαίως

- Απολυμάνετε και καθαρίστε σχολαστικά τη φριτέζα

Συντήρηση Ψυκτικών Θαλάμων

Το να σβήνετε τα εσωτερικά φώτα των ψυγείων και του καταψύκτη σας είναι ένα από τα πιο απλά πράγματα που μπορείτε να κάνετε, για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να αποτρέψετε την υπερβολική χρήση του συμπιεστή της μονάδας σας. Όταν τα φώτα παραμένουν αναμμένα όλη τη νύχτα, υπερθερμαίνουν το εσωτερικό και η μονάδα πρέπει να αντισταθμίσει την αυξημένη θερμοκρασία. Είναι, επίσης, σημαντικό να μην γεμίζετε υπερβολικά τον χώρο σας και να τον διατηρείτε καθαρό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο του εξοπλισμού σας για συγκεκριμένα πρωτόκολλα συντήρησης, αλλά χρησιμοποιήστε τα παρακάτω βήματα ως κατευθυντήρια γραμμή:



Καθημερινά

- Σβήστε όλα τα εσωτερικά φώτα κατά το κλείσιμο
- Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας
- Βεβαιωθείτε ότι οι διάδρομοι είναι καθαροί και ότι η θερμοκρασία ψύξης δεν είναι υπερφορτωμένη
- Σκουπίστε τα δάπεδα και καθαρίστε αμέσως τυχόν διαρροές

Εβδομαδιαίως

- Σκουπίστε τα ράφια και τους εσωτερικούς χώρους
- Επιθεωρήστε και καθαρίστε τα λάστιχα πόρτας με εγκεκριμένο καθαριστικό
- Ελέγξτε τις πόρτες και τους μεντεσέδες για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένες
- Επιθεωρήστε το λάστιχο της πόρτας για σκισίματα

Τριμηνιαίως (από πιστοποιημένο ψυκτικό)

- Επιθεωρήστε τα πάνελ τοίχου και πόρτας
- Καθαρίστε τον συμπυκνωτή και εξατμιστή
- Καθαρίστε τα περύγια του ανεμιστήρα
- Ελέγξτε τα επίπεδα ψύξης
- Επιθεωρήστε τη λειτουργία του συμπιεστή
- Βαθμονόμηστε τα θερμομέτρα

Ετησίως

- Καθαρίστε και επιθεωρήστε τις γραμμές αποστράγγισης του θαλάμου
- Πιστοποιημένος ηλεκτρολόγος να ελέγξει τις ηλεκτρικές συνδέσεις

Συντήρηση Φούρνου

Επειδή ο φούρνος σας βασίζεται στον ατμό για το μαγείρεμα των φαγητών, θα πρέπει να κάνετε συχνό καθαρισμό, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λιπών και αλάτων. Ευτυχώς, πολλοί σύνθετοι φούρνοι περιλαμβάνουν μια λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που μπορεί να πραγματοποιηθεί με το πάτημα ενός κουμπιού. Όταν το πρόγραμμα συνδυασμού σας ειδοποιεί ότι είναι ώρα για έναν κύκλο καθαρισμού, θα πρέπει να ξεκινήσετε έναν το συντομότερο δυνατό. Το εγχειρίδιο του εξοπλισμού σας θα περιέχει πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τους τύπους κύκλων καθαρισμού που απαιτεί ο σύνθετος φούρνος σας.



Καθημερινά

- Καθαρίστε τα ράφια και τους εσωτερικούς χώρους
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το drip tray
- Καθαρίστε και απολυμάνετε τον αισθητήρα τροφίμων (food probe)
- Σκουπίστε το λάστιχο της πόρτας με εγκεκριμένο καθαριστικό

Μηνιαίως

- Επιθεωρήστε το σύστημα ατμού
- Αφαιρέστε και καθαρίστε τα φίλτρα αέρα
- Επιθεωρήστε τις γραμμές αποστράγγισης
- Ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας για σκισίματα
- Επιθεωρήστε της μεντεσέδες της πόρτας για σημάδια φθοράς

Ετησίως

- Ελέγξτε και επαναβαθμονομήστε τον θερμοστάτη

Συντήρηση Φούρνων Μικροκυμάτων

Οι φούρνοι μικροκυμάτων απαιτούν ελάχιστη συντήρηση, αλλά επωφελούνται πολύ από ένα τακτικό καθαρισμό. Η αφαίρεση λίπους σε καθημερινή βάση αποτρέπει τη συσσώρευσή του. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε εγκεκριμένα καθαριστικά για το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου και ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού του εγχειριδίου του κατασκευαστή.



Καθημερινά

- Καθαρίστε τα ράφια και τους εσωτερικούς χώρους
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το drip tray
- Σκουπίστε το λάστιχο πόρτας με εγκεκριμένο καθαριστικό

Μηνιαίως

- Καθαρίστε τον ανεμιστήρα
- Επιθεωρήστε και καθαρίστε το άνοιγμα εισαγωγής αέρα
- Ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας για σκισίματα
- Επιθεωρήστε της μεντεσέδες της πόρτας για σημάδια φθοράς

Ετησίως

- Ελέγξτε και επαναβαθμονομήστε τον θερμοστάτη

Συντήρηση πλυντηρίου πιάτων

Το ξέπλυμα των υπολειμμάτων φαγητού από τα λερωμένα πιάτα πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο θα σας βοηθήσει να διατηρήσετε το εσωτερικό καθαρό και να αποτρέψετε την προσκόλληση των υπολειμμάτων στα καθαρά σας πιάτα. Ο καθημερινός καθαρισμός θα είναι πολύ πιο εύκολος και δεν θα χρειαστεί να αδειάζετε τόσο συχνά τον κάδο απορριμμάτων ή το φίλτρο. Ένας άλλος τρόπος για να αποτρέψετε την ανάπτυξη βακτηρίων στο εσωτερικό του μηχανήματός σας είναι να το αφήνετε ανοιχτό κάθε βράδυ, για να στεγνώσει στον αέρα.



Καθημερινά

- Καθαρίστε τα καλάθια
- Ελέγξτε τα επίπεδα απορρυπαντικού, απολυμαντικού
- Επιθεωρήστε τα ακροφύσια του βραχίονα ξεβγάλματος για βουλώματα
- Αφήστε το πλυντήριο πιάτων ανοιχτό για να στεγνώσει στον αέρα όλη τη νύχτα

Εβδομαδιαίως

- Ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού και την πίεση ξεβγάλματος
- Επιθεωρήστε τις γραμμές αποστράγγισης για να βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρές

Ετησίως

Πιστοποιημένο τεχνικός για να κάνει έναν πλήρη έλεγχο

Συντήρηση Μίξερ

Για να αποφύγετε πιθανούς τραυματισμούς, φροντίζετε πάντα να αποσυνδέετε το μίξερ πριν από τον καθημερινό καθαρισμό. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις περιοχές όπου το μίγμα συχνά πιτσιλίζει και σκληραίνει, όπως η πλήμνη προσάρτησης και ο άξονας του γранаζιού. Στεγνώστε με το χέρι ή στεγνώστε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα πριν επανασυναρμολογήσετε το μίξερ.



Καθημερινά

- Καθαρίστε και στεγνώστε τα εξαρτήματα του μίξερ και το μπολ
- Σκουπίστε τον άξονα, την κεφαλή του κινητήρα και την πλήμνη προσάρτησης
- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τους αεραγωγούς
- Σκουπίστε το σώμα του μίξερ και στεγνώστε με μια μαλακή πετσέτα

Μηνιαίως

- Ελέγξτε τα λιπαντικά

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λίστα ελέγχου ως γενικό οδηγό για να προγραμματίσετε την προληπτική συντήρηση, αλλά να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που ορίζει ο κατασκευαστής.

Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο που συνοδεύει τον εξοπλισμό σας για συγκεκριμένες οδηγίες καθαρισμού και προειδοποιήσεις ασφαλείας.



Επίσης, να θυμάστε ότι ένα μέρος της συντήρησης πρέπει να πραγματοποιείται από πιστοποιημένο τεχνικό, ειδικά εάν αφορά σε ηλεκτρικά εξαρτήματα ή εξαρτήματα αερίου.

Εάν επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε τεχνικές επισκευές μόνοι σας, μπορεί να ακυρωθεί η εγγύησή σας.



**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

seeme.com.gr

Διεύθυνση:
Λένορμαν 75, Αθήνα, 10441

Επικοινωνία:
210 57 15 881
info@seeme.com.gr