

GAGGENAU

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Luft für mehr Genuss

Die Gaggenau Lüftungen und ihre Planung

GAGGENAU

GRÜN
BECK

MARGARETENSTRASSE 93 | 1050 WIEN
+43 1 544 83 39 | GRUENBECK.CO.AT

Genießen Sie den Unterschied Auch beim Lüften

Wir von Gaggenau entwickeln seit 1960 Lüftungen für die private Küche. Wir orientieren uns dabei konsequent an den Erfahrungen und Ansprüchen der Profis und kombinieren sie mit dem modernen Lebensstil privater Hobbyköche. So entstehen kompromisslose Küchenentlüftungen in höchster Perfektion. Maßgeschneidert für die unterschiedlichsten baulichen Anforderungen. Individuell, geräuscharm, effektiv.

Was die Qualität betrifft, lässt die Verwendung erstklassiger Materialien und die aufwändige Verarbeitung keine Wünsche offen. Auch in ihrer Leistungsfähigkeit sind Gaggenau Lüftungen schwer zu übertreffen. Hochwertige Gebläse mit geringer Geräuschentwicklung und intelligente Planung sorgen dafür, dass ambitionierte Hobbyköche bei der Arbeit in Ruhe Luft holen können. **Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Inhaltsverzeichnis

Die Produktgruppen	6
Die Lüftungsgeräte-Serie 400	8
Die Lüftungsgeräte-Serie 200	10
Die Planung	14
Der Luftbedarf	16
Die Kochgeräte	17
Die Größe und Architektur der Küche	17
Die Art der Lüftung	18
Der Abstand zum Kochfeld	19
Die Betriebsart	20
Die unterstützenden Faktoren	21
Die Filtersysteme	22
Die Gebläsebausteine	24
Die Luftleistung	26
Die Leistungscharakteristik der Lüftung	26
Die Verrohrung	27
Die Installation	29
Die allgemeinen Planungshinweise	32
Die weiterführenden Informationen	33
Glossar	34

Die Produktgruppen

Küchendünste enthalten neben Gerüchen und Feuchtigkeit auch winzige Partikel Fett. Letztere einzufangen gehört neben der Geruchsbeseitigung zu den anspruchsvollsten Aufgaben einer effektiven Lüftung. Die Tatsache, dass Küchen inzwischen immer häufiger in Wohnbereiche integriert werden, trägt dazu bei, dass gute Lüftungssysteme heute wichtiger sind denn je. Wir suchen deshalb nicht nur nach besseren Ideen, um für reine Luft zu sorgen – sondern auch nach schöneren.

Überzeugende Technik, ästhetische Perfektion, hochwertige Materialien bringen auf den Punkt, wofür Gaggenau seit jeher steht: für Designqualität und Tradition.

Anspruchsvolle Produktgestaltung denkt immer auch an die Wirkung im Raum. Mit unseren acht verschiedenen Lüftungstypen gibt es eine ideale Lösung für die unterschiedlichen räumlichen Begebenheiten und persönlichen Vorlieben.

Dabei unterscheiden wir zwischen verschiedenen nahezu unsichtbaren Systemen, wie Deckenlüftung, Muldenlüftung oder Tischlüftung. Und solchen, die bewusst einen Design-Akzent im Raum setzen. Jedes Modell gibt es sowohl als Abluftgerät als auch in der Umluftvariante – effektiv sind sie alle.

Die Lüftungsgeräte-Serie 400 besticht durch eine Vielfalt von Gestaltungsmöglichkeiten und ermöglicht die Konzentration auf das Wesentliche in der Küche: auf Ergebnisse, die begeistern. Ihre geräuscharme und effiziente Technik verbindet sich dabei mit einer skulpturalen Formensprache. Unterschiedliche Bauformen geben jeder räumlichen Gegebenheit die technische Entsprechung.



Deckenlüftung AC 400

Diese Deckenlüftung ist so gut wie unsichtbar. Denn sie kann wahlweise in die Raumdecke integriert werden oder findet einen unauffälligen Platz im Küchenmobiliar. Weil sie aus flexibel kombinierbaren Lüftungsmodulen besteht, lässt sie sich perfekt auf individuelle Wünsche und Raumsituationen abstimmen. Eine Lösung, die ein Maximum an Kopf- und Sichtfreiheit gewährt, so dass einer entspannten Kommunikation rund um das Kochfeld nichts im Wege steht.



Tischlüftung AL 400

Eine Tischlüftung saugt Kochdunst da ab, wo er entsteht: direkt am Kochfeld. Dadurch arbeitet sie besonders effektiv und eignet sich vor allem für sehr große Räume und Kochinseln. Der Gebläsebaustein versteckt sich im Unterschrank. Er kann auch platzsparend im Sockel, im Nebenraum oder an der Außenwand angebracht werden. Durch die Anordnung hinter dem Kochfeld lässt die Tischlüftung vollen Spielraum über dem Kochfeld und hält sich auch gestalterisch im Hintergrund. Diese Art der Lüftung kann sowohl als hocheffektive Umluftlösung als auch im Abluftbetrieb eingesetzt werden.



Muldenlüftung VL 414

In puncto Unsichtbarkeit bietet die Muldenlüftung das Optimum. Sie wird zur Absaugung nach unten unmittelbar neben oder zwischen einzelne Kochfelder in die Arbeitsplatte integriert. So kann entstehender Kochdunst abgesaugt werden, noch bevor er aufsteigt.

Eine klassisch schöne Lüftung für jede Art von Küche ist die Wandesse. Designer schätzen sie als gestalterisches Element, das einen Blickfang direkt über der Kochstelle darstellt. Wandessen sind auch dann die ästhetisch perfekte Lösung, wenn weniger Platz zur Verfügung steht und der Raum keine Kochinsel in seiner Mitte zulässt.



Wandesse AW 442

Als Gestaltungselement einer modernen Küche nimmt die Inselesse eine zentrale Position ein. Sie saugt die Luft direkt über dem Kochfeld ab. Frei schwebend, in Edelstahl, setzt sie einen starken architektonischen Akzent.



Inselesse AI 442

Die Lüftungsgeräte-Serie 200 sorgt für saubere Luft in jeder Küche – auffallend effektiv und dabei gestalterisch und funktional überzeugend. Egal, ob mit der dezenten Zurückhaltung einer Muldenlüftung oder mit starkem architektonischen Akzent als Insellüftung, die Geräte haben drei Dinge gemeinsam: Sie sind leistungsstark, individuell und effizient. Die Lüftungsgeräte-Serie 200 bietet so für jeden Geschmack das passende Modell.



Deckenlüftung AC 231

Die Deckenlüftungen der so vielseitigen Serie 200 lassen sich entweder direkt in die Architektur der Küche einfügen oder unmittelbar an der Decke anbringen. Beide Deckenlüftungen lassen sich bequem per Fernbedienung steuern. Sie bieten drei Leistungsstufen und eine Intensivstufe.



Deckenlüftung AC 250

Die Muldenlüftung ist eine interessante und höchst wirksame Alternative zur klassischen Esse. Neben dem Kochfeld integriert, saugt sie Dämpfe und Gerüche im Abluft- oder Umluftbetrieb direkt dort ab, wo sie entstehen. Für die klare Linie in der Küche und freien Kopfraum ist die Muldenlüftung die unauffälligste Lösung – ideal für offene Küchen sowie Kochinseln.



Muldenlüftung VL 040/VL 041

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei größeren zusammenschaltet werden können. Im Automatikbetrieb sorgt das Lüftungssystem selbstständig für reine Luft und der Nutzer kann sich voll und ganz auf das Kochen konzentrieren.



Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem CV 282



Wandesse AW 240

Klassisch schön und zugleich ein Blickfang ist die **Wandesse im Box-Design**. Sie überzeugt mit effizientem Randabsaugungs-Fettfilter, der hinter einer Sichtblende aus Edelstahl verborgen ist.



Wandesse mit schräg gestelltem Schwadenschirm AW 250

Die **Wandessen mit schräg gestelltem oder vertikalem Schwadenschirm** beeindrucken durch ihr außergewöhnliches Design. Sie sind in den Farben Gaggenau Anthrazit, Metallic und Silber erhältlich und nicht nur besonders leise, sondern auch ausgesprochen effizient. Weder die Ästhetik der Esse noch die geringe Geräuschentwicklung beeinträchtigen die Leistung der Lüftung in irgendeiner Form. Mit ihren drei elektronisch steuerbaren Leistungsstufen und einer Intensivstufe saugt die Lüftung Kochdünste bestens ab, was durch ein leichtes Ausziehen des Glasschirms sogar noch gesteigert werden kann. Das dimmbare Ambientelicht der Lüftung steht in vier unterschiedlichen Farbtönen zur Verfügung: Gaggenau Kaltweiss, Gaggenau Neutralweiß, Gaggenau Warmweiß oder Gaggenau Orange.



Wandesse mit vertikal gestelltem Schwadenschirm AW 273

Die **Flachschrilmhaube** war eine der ersten Innovationen, die Gaggenau im Bereich des Lüftens entwickelt hat. Sie erfreut sich noch heute größter Beliebtheit. Ihr Vorteil: Sie ist ungemein platzsparend, denn sie wird im Oberschrank montiert und verschwindet mit einem zusätzlichen Absenkrahmen komplett darin. Der Schirm der Flachschrilmhaube fährt beim Drücken der Griffleiste automatisch aus.



Flachschrilmhaube AF 210

Lüfterbausteine sind eine Alternative, wenn kompakte individuelle Lösungen gefordert sind. Sie können, je nach Planung und Wunsch, vollständig von Möbelelementen umbaut werden. Lüftungsbausteine arbeiten sehr effektiv und extrem geräuscharm.



Lüfterbaustein AC 200

Die Planung

Die Planung einer Lüftung wird maßgeblich durch den Luftbedarf und die Luftleistung beeinflusst. Der Luftbedarf hängt in erster Linie vom geplanten Kochfeld, der Räumlichkeit, der Betriebsart sowie der Bauform und Platzierung der Lüftung ab. Dem Luftbedarf muss die entsprechende Luftleistung, die ein Lüftungsgerät unter Berücksichtigung der Einflüsse aller Lüftungsbauerteile erbringen kann, gegenübergestellt werden.

In dieser Broschüre geben wir Ihnen einen detaillierten Überblick über die unterschiedlichen Lüftungstypen sowie die einzelnen Faktoren und allgemeine Hinweise zu Planung und Sicherheit.

Für die Kalkulation stehen Ihnen unsere Planungstools zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie unter www.gaggenau.com.

Der Luftbedarf

Das Ziel einer guten Lüftungsplanung ist, den Kochdunst möglichst komplett und schnell aus dem Küchenbereich abzusaugen.

Als Planungsgrundlage werden hierfür oft die Küchengröße und eine entsprechende Luftwechselrate des Raumvolumens benutzt. Die Luftfördermenge des Lüftungsgeräts sollte dem errechneten Raumvolumen entsprechen.

Die Formel für optimale Leistung lautet: Angenehmes Raumklima (keine Zugluft) bei Luftaustausch (Reinigung und Erneuerung) von 6–12 x Raumvolumen/h.

Diese Methode wird von uns lediglich ab einem Abstand der Lüftung von mehr als 1,20 m zum Kochfeld empfohlen, also im Fall der Deckenlüftung.

- Bei Abluftbetrieb wird der Luftbedarf für die Luftwechselrate mit Faktor 10 berechnet.
- Werden jedoch Spezialkochgeräte wie Grill, Teppan Yaki, Wok oder Fritteuse verwendet, rechnet man mit Faktor 12.
- Bei Umluftbetrieb wird der Luftbedarf für die Luftwechselrate grundsätzlich mit Faktor 12 berechnet.

Ist der Abstand der Lüftung zum Kochfeld kleiner als 1,20 m, so sind die im Folgenden beschriebenen Faktoren unbedingt mit einzubeziehen, um zu gewährleisten, dass der größte Teil des Kochdunsts direkt beim Aufsteigen vom Kochfeld erfasst wird:

- Die Kochgeräte.
- Die Größe und Architektur der Küche.
- Die Art der Lüftung.
- Der Abstand zum Kochfeld.
- Die Betriebsart.
- Die unterstützenden Faktoren.
- Die Gebläsebausteine.

Auf den folgenden Seiten erläutern wir Ihnen die einzelnen Punkte im Detail. Für weiterführende Fragen steht Ihnen Ihr Gaggenau Ansprechpartner zur Verfügung.

Die Kochgeräte

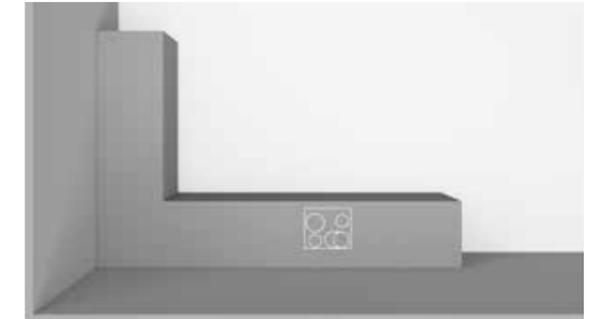
Die Auswahl des Kochfelds ist der maßgebliche Einflussfaktor. Jedes Kochfeld erzeugt unterschiedliche Arten und Mengen von Kochdunst. Die Auswahl des Kochfelds ist daher entscheidend, um die Luftleistung der eingesetzten Lüftung zu bestimmen.

Je breiter das Kochfeld, desto höher sollte die Leistung der Lüftung sein. Über eine ausreichende Leistungsreserve muss die Lüftung vor allem dann verfügen, wenn spezielle Vario-Kochgeräte wie Fritteuse, Teppan Yaki, Wok oder Grill eingebaut werden sollen. Denn hier ist mit einer höheren Menge an Kochdunst zu rechnen. Wir empfehlen daher auch, diese Spezialkochgeräte wenn möglich in der Mitte der Kochfeld-Konfiguration und nicht am Rand zu installieren.

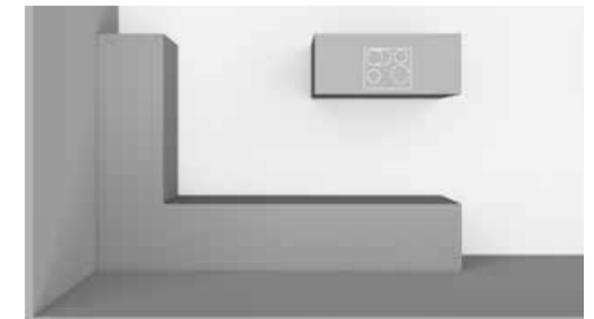
Die Größe und Architektur der Küche

Als erstes Kriterium betrachten wir die Größe der Küche und ob es sich um eine geschlossene oder zum Wohnraum offene Küche handelt. Dabei gilt, dass mit zunehmender Größe des Raums die Luftbewegungen im Raum zunehmen und damit der Luftbedarf wächst. Verstärkt wird dieser Effekt in offenen Küchen, in Küchen mit Kochinsel oder Kochhalbinsel und immer dann, wenn gerne und oft mit mehreren Personen gekocht wird.

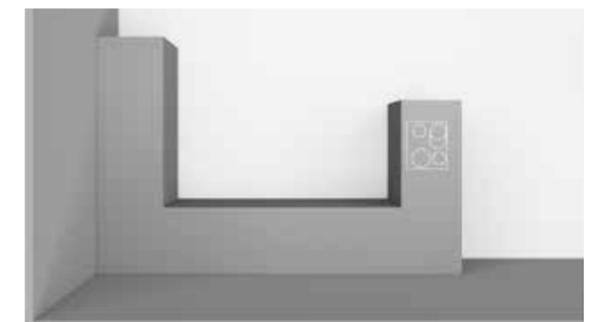
Kurz, wir unterscheiden geschlossene Küchen bis 10 m² von Küchen, die größer oder offen zum Wohnraum sind. Und wir unterscheiden Wandlösungen von Inseln oder Halbinseln.



Exemplarischer Küchengrundriss mit dem Einbau der Kochstelle vor einer Wand



Exemplarischer Küchengrundriss mit einer Kochinsel



Exemplarischer Küchengrundriss mit einer Kochhalbinsel

Die Art der Lüftung

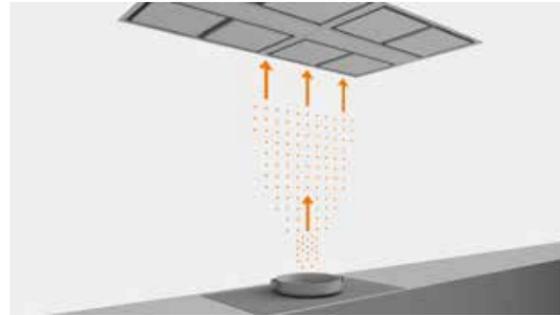
Jede Lüftungsart hat spezifische Eigenschaften, die den benötigten Luftbedarf beeinflussen.

Lüftungen wie beispielsweise die Mulden- oder Tischlüftung zeichnen sich durch die Absaugung direkt am Kochfeld aus. Damit kann sich der Kochdunst beim Aufsteigen weniger in der Raumluft verteilen. Die benötigte Luftleistung ist hier in der Regel geringer als bei jenen Lüftungsarten, bei denen der Kochfeldabstand 80 cm oder mehr beträgt. Je nach Breite des Kochfelds müssen ein oder mehrere Muldenlüftungen verwendet werden.

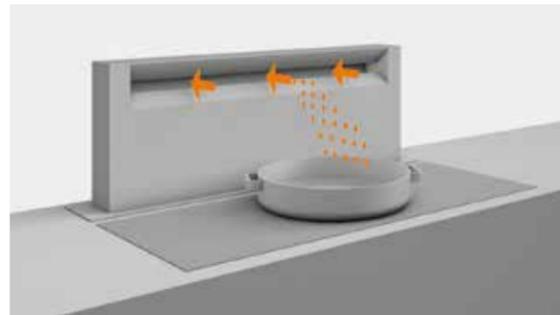
Empfehlung

Pro Muldenlüftung ist ein Gebläsebaustein empfohlen. Maximale Kochfeldbreite zwischen zwei Muldenlüftungen (VL): 60 cm.

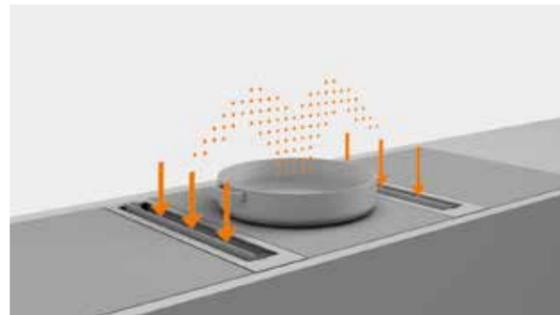
Bei allen anderen Lüftungsarten sollte die gewählte Lüftung immer breiter als das darunterliegende Kochfeld sein. Als Faustregel gilt: Je größer der Abstand zum Kochfeld wird, desto breiter und leistungsstärker muss die Lüftung ausfallen. Dies relativiert sich, je größer der Wrasenfangraum ist. Denn beim Aufsteigen breitet sich der Kochdunst immer auch zu den Seiten aus.



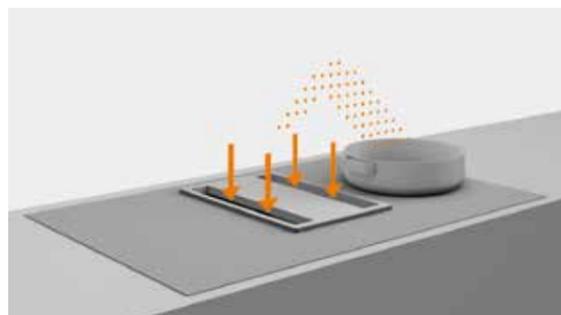
Deckenlüftung



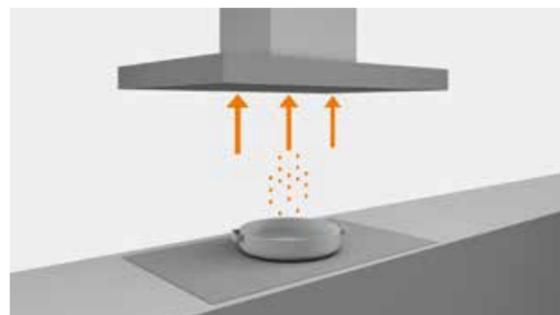
Tischlüftung



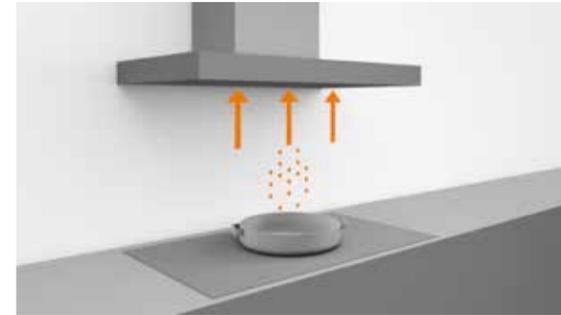
Muldenlüftung



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem



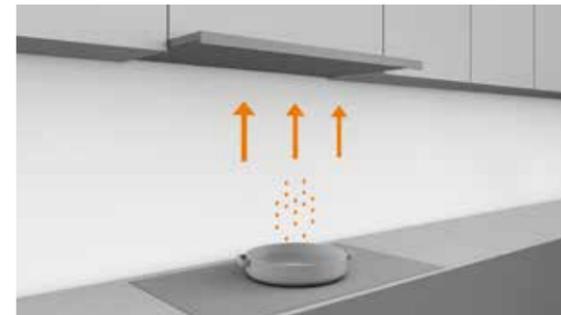
Inselesse



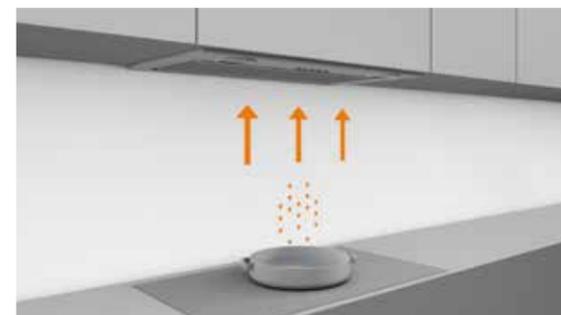
Wandesse



Wandesse mit schräg gestelltem Schwadenschirm



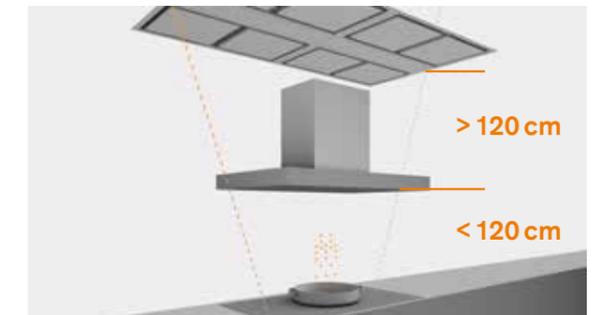
Flachschriftmaube



Lüfterbaustein

Der Abstand zum Kochfeld

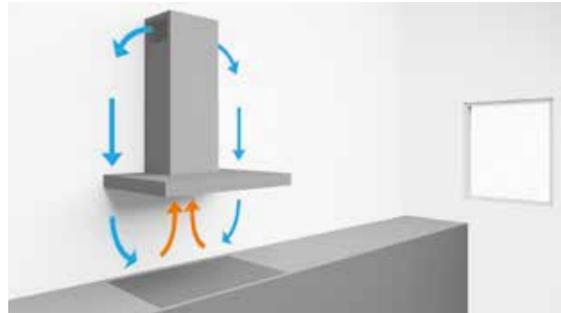
Der Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Unterkante der jeweiligen Lüftung wird in den Planungshinweisen unserer Preisliste angegeben und auf unserer Webseite unter www.gaggenau.com. Er muss unbedingt eingehalten werden. Ist der Abstand größer, verringert sich die Absaugleistung. Auch das ist bei der Planung zu bedenken.



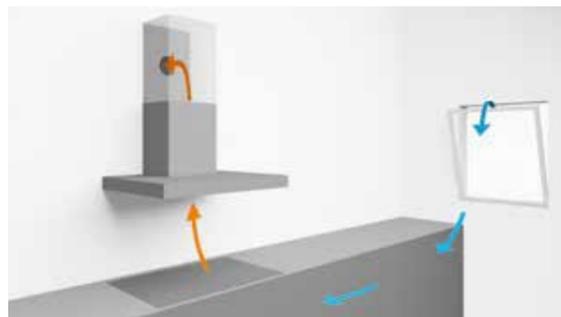
Der Abstand der Lüftung zum Kochfeld ist wesentlich für die Methode zur Ermittlung des Luftbedarfs

Bis zu einem Abstand zwischen Lüftung und Kochfeld von ca. 1,20 m kann bei der richtigen Planung davon ausgegangen werden, dass der Großteil des entstehenden Kochdunsts direkt abgesaugt wird. In diesem Fall ist die Wahl des Kochfelds das maßgebliche Kriterium für die Berechnung der nötigen Luftleistung.

Mit steigendem Abstand wird die Wahrscheinlichkeit größer, dass der Kochdunst nicht mehr komplett von der Lüftung aufgefangen wird, sondern sich auch im Raum verteilt. In diesem Fall muss die Lüftung für einen Luftwechsel im ganzen Raum sorgen. Günstig sind hier Lüftungen mit Nachlauf-Funktion, die auch nach dem Kochen noch weiterlaufen. Der dazu benötigte Luftbedarf sollte anhand des Raumvolumens berechnet werden (siehe Seite 16).



Umluftbetrieb



Abluftbetrieb

Die Betriebsart

Alle Gaggenau Lüftungen können sowohl im Abluft- als auch im Umluftmodus betrieben werden. Für welche Art der Lüftung Sie sich entscheiden, hängt ganz von ästhetischen Vorlieben und den baulichen Gegebenheiten ab.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb werden Kochdunst und Fettpartikel durch den Fettfilter gereinigt und die Luft wird wieder in den Raum zurückgeführt. Der Aktivkohlefilter entfernt vor Rückführung der Luft in den Raum mitgeführte Geruchspartikel. Zu beachten ist, dass der zusätzliche Aktivkohlefilter zu einer, im Vergleich zum Abluftbetrieb, verminderten Luftleistung führt. Je größer die Fläche des Aktivkohlefilters ist, desto vergleichbarer ist die Lüftung in ihrem Absaug- und Geräuschverhalten mit einer Abluftlösung.

Abluftbetrieb

Kochdunst, Fettpartikel sowie Geruchsstoffe werden durch Fettfilter gereinigt und ins Freie geführt. Ausreichend Zuluft garantiert den optimalen Luftstrom und somit ein gutes Raumklima. Unterdruck lässt Frischluft durch geöffnete Fenster und benachbarte Räume nachströmen. Bei Abluftbetrieb hängt die tatsächliche Luftleistung neben der Gebläseleistung auch wesentlich von der Verrohrung ab. Weitere sicherheitsrelevante Informationen finden Sie auf Seite 31.

Wichtig zu wissen

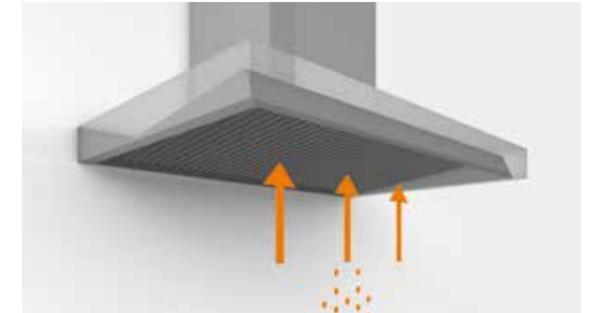
Unabhängig von der Betriebsart wird bei allen Gaggenau Lüftungen der Küchendunst zuerst durch einen Fettfilter geleitet, der Fettpartikel zurückhält und Lüftung und Luftrohre vor Fettablagerungen schützt. Alle Fettfilter von Gaggenau sind leicht zu entnehmen und im Geschirrspüler zu reinigen.

Die unterstützenden Faktoren

Die Gaggenau Fettfilter, ein eventuell vorhandener Wrasenfangraum oder auch eine Lüftung, die breiter ist als das Kochfeld, sind Faktoren, die den Luftbedarf verringern. Achten Sie deshalb bei der Planung wenn möglich auf die Auswahl entsprechender Geräte.

Der Wrasenfangraum

Bei Gaggenau Deckenlüftungen, der Verwendung von Lüfterbausteinen oder der Wand- und Inselesse AW 442/AI 442 mit integriertem Wrasenfangraum hilft ein Wrasenfangraum von mindestens 10 cm Tiefe rund um die Filterfläche, um die Ausbreitung des Kochdunsts unter der Decke bzw. dem Möbelkorpus zu vermindern.



Wrasenfangraum

	Umluftbetrieb	Abluftbetrieb
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Leichter Einbau • Kein Wärmeverlust im Winter • Kein Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer 	<ul style="list-style-type: none"> • Bessere Luftreinigung • Höhere Leistung
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> • Leicht höherer Geräuschpegel • Aktivkohlefilter müssen ein bis zwei Mal im Jahr gewechselt werden • Aktivkohlefilter reduzieren den Volumenstrom um ca. 20 bis 30 Prozent 	<ul style="list-style-type: none"> • Wärmeverlust im Winter • Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer • Komplexere Installation



Metall-Fettfilter

Filtersysteme: Fettfilter

Bei allen Lüftungsgeräten von Gaggenau passiert die mit Fett- und Geruchspartikeln durchsetzte Luft zuerst einen Fettfilter, der bis zu 97 Prozent des Fetts aus der Luft aufnimmt. Dadurch schützt er das Innere der Lüftung und die Abluftrohre vor Ablagerungen. Er kann bequem in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Metall-Fettfilter

Die Fettabscheidung liegt zwischen 83 und 95 Prozent. Der Filter lässt sich für die Reinigung einfach entnehmen.



Baffle-Filter

Baffle-Filter

Die Gaggenau Baffle-Filter der Serie 400 sind sowohl in der Wand- als auch in der Inselesse enthalten. Dank einer Schrägstellung der Filter ergibt sich ein maximaler Raum für effizienten Wrasenfang. Herausragende Ergebnisse erzielt der Filter auch beim Absorbieren von Fetten. Der Baffle-Filter besteht aus drei Teilen, die einfach auseinandergenommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden können. Die Fettabscheidung liegt bei 86 bis 95 Prozent.



Randabsaugungs-Fettfilter

Randabsaugungs-Fettfilter

Der vollflächige Metall-Fettfilter mit seiner integrierten Edelstahlsichtblende sorgt für eine ruhigere Optik. Die Fettabscheidung entspricht mit 87 bis 97 Prozent dem Niveau von Metall-Fettfiltern. Durch das strömungsoptimierte Filtersystem wird Kondensatbildung reduziert. Der Filter kann als Einheit entnommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Filtersysteme: Geruchsfilter

Aktivkohlefilter

Bei Lüftungsgeräten im Umluftbetrieb reinigt der Filter den Kochdunst von Gerüchen, bevor die Luft wieder in die Küche abgegeben wird.

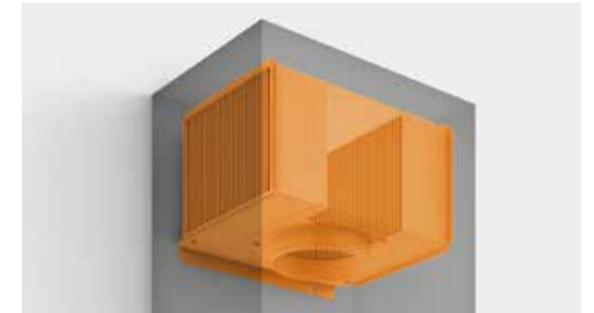
Aktivkohlefilter mit vergrößerter Oberfläche

Im Umluftbetrieb bindet der Aktivkohlefilter dank der vergrößerten Oberfläche sofort die Geruchsbestandteile und sorgt für eine Geruchsreduktion um 95 Prozent. Er eignet sich insbesondere bei der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch eine besondere Imprägnierung.

Der regenerierbare Aktivkohlefilter hat ein verlängertes Wechselintervall und ist bis zu 30 Mal regenerierbar. Dies erfolgt im Backofen bei 200 °C.



Aktivkohlefilter



Aktivkohlefilter mit vergrößerter Oberfläche Serie 400



Aktivkohlefilter mit vergrößerter Oberfläche Serie 200



Regenerierbarer Aktivkohlefilter AA 270



Gebläsebaustein AR 400 142



Gebläsebaustein AR 401 142



Gebläsebaustein AR 401 142



Gebläsebaustein AR 403 122



Gebläsebaustein AR 413 122

Externe Gebläsebausteine zur Serie 400

Leistungsstarker Gebläsebaustein mit hocheffizientem Gleichstrommotor (BLDC) zur Kombination der motorlosen Geräte der Serie 400. Das modulare System ermöglicht durch die verschiedenen Gebläsebausteine die Installation im Schrank, im Sockel, im Keller, in der Decke und im Außenbereich.

Gebläsebaustein AR 400 142

Der Gebläsebaustein AR 400 142 lässt sich alternativ zum Schrankeinbau in einem Nebenraum, zum Beispiel im Keller, einsetzen. Montage im Haus. Abluftbetrieb.

Gebläsebaustein AR 400 143

Für eine platzsparende Installation eignet sich der Gebläsebaustein AR 400 143 für die Montage im Kamin der AW 442/AI 442. Abluft-/Umluftbetrieb mit Zubehör.

Gebläsebaustein AR 401 142

Die Installation im Außenbereich ermöglicht eine Verringerung des Geräuschpegels in der Küche. Montage an der Außenwand. Abluftbetrieb.

Gebläsebaustein AR 403 122

Für die kompakte und platzsparende Installation in einem mindestens 10 cm hohen Sockel. Montage im Sockel. Abluftbetrieb.

Gebläsebaustein AR 413 122

Für die kompakte und platzsparende Installation in einem mindestens 10 cm hohen Sockel. Montage im Sockel. Umluftbetrieb mit zwei integrierten Filtern.

Externe Gebläsebausteine zur Serie 200

Leistungsstarker Gebläsebaustein zur Kombination mit der motorlosen Muldenlüftung VL 040/VL 041 der Serie 200.

Gebläsebaustein AR 403 121

Für die kompakte und platzsparende Installation in einem mindestens 10 cm hohen Sockel. Montage im Sockel. Abluftbetrieb.

Gebläsebaustein AR 413 121

Für die kompakte und platzsparende Installation in einem mindestens 10 cm hohen Sockel. Montage im Sockel. Umluftbetrieb mit integriertem Filter.

Integriertes Gebläse zur Serie 200

Bei den Essen der Serie 200 ist das Gebläse im Kamin integriert.

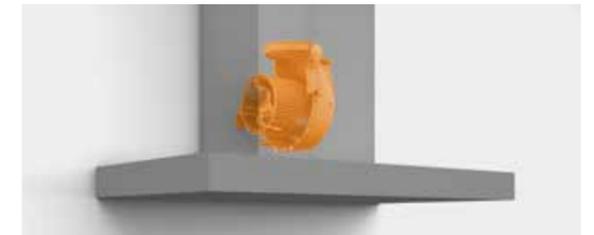
Das Gebläse des Flex-Induktionskochfelds mit integriertem Lüftungssystem ist direkt unter dem Gerät platziert.



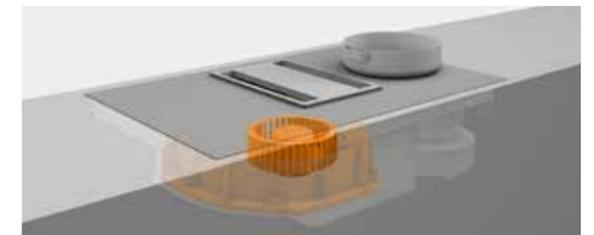
Gebläsebaustein AR 403 121



Gebläsebaustein AR 413 121



Integriertes Gebläse



Integriertes Gebläse CV 282

Die Luftleistung

Die Luftleistung des kompletten Lüftungssystems muss entsprechend dem benötigten Luftbedarf ausgelegt werden. Die folgenden Faktoren beeinflussen die Luftleistung:

- Die Leistungscharakteristik der ausgewählten Lüftung.
- Die Verrohrung.
- Die Installation.

Darüber hinaus empfiehlt es sich, eine ausreichende Leistungsreserve einzuplanen, damit die Lüftung nicht konstant auf der höchsten Stufe arbeiten muss. Das mindert die Geräuschentwicklung und erhöht zugleich die Energieeffizienz.

Auf den folgenden Seiten erläutern wir die einzelnen Faktoren im Detail. Auf unserer Webseite stellen wir unser Planungstool „Rodun“ für die Kalkulation der Luftleistung zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie unter www.gaggenau.com.

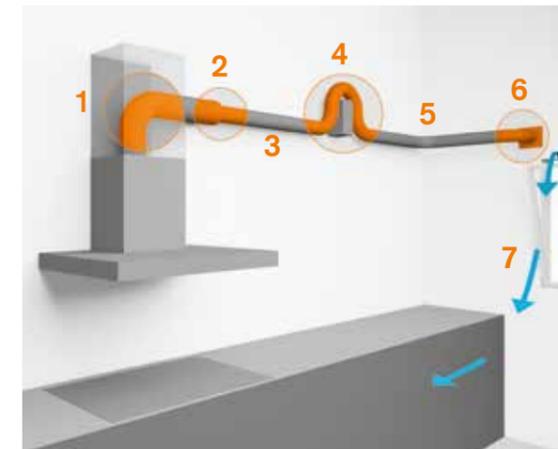
Die Leistungscharakteristik der Lüftung

Die Leistungscharakteristik einer Lüftung bestimmt sich durch die optimale Abstimmung folgender Faktoren: die Konstruktion selbst, die eingesetzten Filter und das Gebläse. Gaggenau Lüftungen sind mit besonders leistungsstarken Gebläsen ausgestattet bzw. können mit entsprechend leistungsfähigen Gebläsebausteinen für den Abluft- oder Umluftbetrieb kombiniert werden. Diese Gebläse sind zudem sehr druckstabil. Sie überwinden mögliche Druckverluste einer Verrohrung und arbeiten bei niedrigem Geräuschniveau hocheffektiv.

Unterstützt wird die Gebläseleistung von Merkmalen wie der Randabsaugung oder dem Wrasenfangraum, da sie die Effektivität der Lüftung erhöhen.

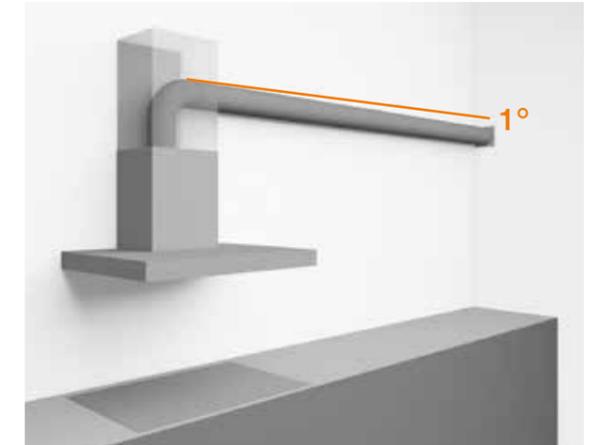
Die Verrohrung

Eine intelligente Auswahl und Installation der Verrohrung wirkt sich nicht nur äußerst positiv auf die Leistung der Lüftung aus, sie minimiert auch die Geräuschentwicklung. Sie ist damit entscheidend für die Effizienz des gesamten Lüftungssystems. Dies gilt insbesondere für Abluftlösungen, aber auch für Umluftlösungen mit externen Gebläsebausteinen. Als Faustregel gilt: Der Rohrdurchmesser sollte möglichst groß und gleichbleibend sein, die Rohrstrecke möglichst kurz und gerade. Der Wandauslass muss dem Rohrdurchmesser entsprechen.



Die sieben Hauptfaktoren, die für Verlust von Förder volumen und gleichzeitig Erhöhung von Geräuschentwicklung verantwortlich sind:

- 1 Krümmung direkt nach Ausblasöffnung
- 2 Querschnittsverengungen
- 3 Zu klein gewählter Rohrdurchmesser
- 4 Einsatz von Rohrbögen
- 5 Zu lange Verrohrungswege
- 6 Mauerkästen
- 7 Zu wenig Zuluft

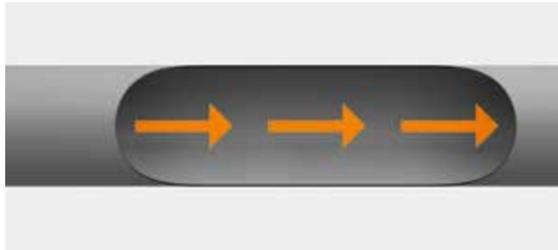


Die optimale Verrohrung erfüllt diese Kriterien:

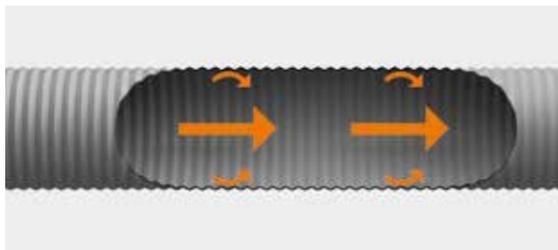
- Nach Ausblasöffnung Beruhigungsstrecke von 30 cm, erst dann notwendigen Bogen anbringen (siehe Seiten 29 bis 30).
- Weiter Bogen bei Rohrkrümmungen.
- Verrohrungswege so kurz wie möglich halten.
- Größtmöglichen Rohrdurchmesser anstreben.
- Querschnittsverengungen vermeiden. Sind Querschnittsverengungen nicht zu vermeiden, dann so spät wie möglich verjüngen.
- Glatte Rohrinnefläche.
- Mauerkästen mit breiten Lamellen, keine engmaschigen Gitter, geringen Gegendruck.
- Zuluft gewährleisten.

Weitere Empfehlungen:

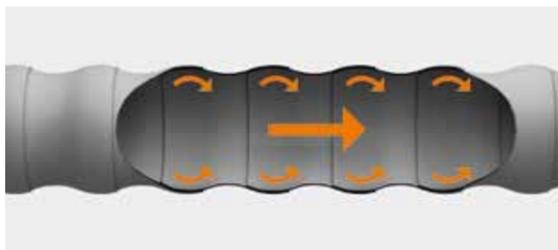
- Bitte beachten Sie die leicht abfallende Installation des Abluftkanals mit einem Gefälle von 1 Grad zur Vermeidung von Kondensat-Rücklauf.
- Bei Einmündungen in einen Abluftschacht die Rohre möglichst in Strömungsrichtung einführen.



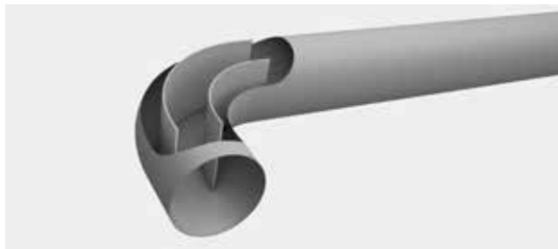
Glattes Rohr: optimal



Aluflexrohr: gut



Spiralschlauch: schlecht



Gaggenau Flachkanalsystem mit Luftleit-Lamellen: hocheffizient auch bei wenig Platz und bei Biegungen

Die Rohrart

Für die Auswahl der geeigneten Rohrart bietet Gaggenau im Zubehörcatalog die Rohrtypen Aluflexrohr und Rundrohr sowie ein Flachkanalsystem. Je nach Rohrtyp kann zwischen den Nennweiten NW 150 und NW 200 gewählt werden. Für maximale Leistung bei minimalem Geräusch sollte der Durchmesser stets so groß wie möglich sein.

Bei gerader Rohrführung ist die Verwendung von Kunststoff- oder Blechrohren mit glatter, ebener Innenfläche zu empfehlen. Sie ermöglichen eine laminare Abluftführung ohne Luftverwirbelungen.

Bei ungeraden Verläufen und Bögen sind Aluflexrohre zu bevorzugen, da sich mit ihnen harte Kanten vermeiden lassen. Die besondere Konstruktion mit speziellen Luftleit-Lamellen in Bögen und Übergangsstücken ermöglicht eine sehr geringe Höhe bei großer Nennweite und sorgt so für eine hocheffiziente Luftführung.

Bei eingeschränkten Platzverhältnissen ist das Gaggenau Flachkanalsystem erste Wahl. Das gilt auch bei einer größeren Anzahl von Biegungen. Neben den Flachkanälen gibt es auch Bögen mit Luftleit-Lamellen.

Von der Verwendung anderer Flachkanäle raten wir wegen der hohen Leistungsverluste in Rohrbögen, Kanalecken und Übergangsstücken dringend ab. Von Spiral- und Faltschläuchen ist grundsätzlich abzuraten. Sie weisen die im Vergleich schlechtesten Strömungsbedingungen auf und neigen darüber hinaus zu Geräuschbildung durch Flattern.

Der Rohrdurchmesser

Ein weiteres wichtiges Kriterium ist der Rohrdurchmesser. Grundsätzlich sollte die Nennweite (NW) des Rohrs der Ausblasöffnung des Lüftungsgeräts entsprechen. Generell gilt: je größer der Durchmesser, desto weniger Leistungseinbußen und desto geringer die Geräuschentwicklung. Auch bei einer Esse mit NW 150 Anschlussstutzen ist es bei längerer Luftführung vorteilhaft, das Rohr in NW 200 auszuführen, damit die Verluste der Rohrstrecke minimiert werden.

Rohre mit kleinerem Durchmesser als 125 mm (NW 125) beeinträchtigen die Leistung der Abzüge so stark, dass sie nicht zu empfehlen sind. Und sie verursachen wesentlich mehr Geräusche.

Die Installation

Neben der Auswahl der geeigneten Rohrart mit der optimalen Nennweite hat die sorgfältige Installation maßgeblichen Einfluss auf die Effizienz des gesamten Lüftungssystems. Generell sollte die Rohrstrecke so kurz wie möglich gehalten werden, wenige Krümmungen aufweisen und einen großen Durchmesser haben.

Größere Durchmesser der Rohre führen zu einer niedrigeren Strömungsgeschwindigkeit und dadurch zu deutlich weniger Verwirbelungen. Insgesamt wird so die Geräuschentwicklung der Lüftung hörbar reduziert. Querschnittsverengungen hingegen bilden Luftwirbel, erhöhen den Widerstand und wirken nachteilig auf Geräusch und Leistung des Lüftungssystems.

Direkt nach der Ausblasöffnung der Lüftung bzw. des Gebläsebausteins muss immer eine gerade Rohrstrecke von etwa 30 cm folgen, um die Bildung einer laminaren Abluftströmung zu ermöglichen. Bögen sollten erst danach eingesetzt werden.

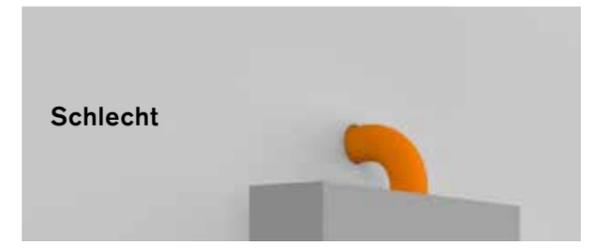
Krümmungen sollten stets mit größtmöglichem Radius ausgeführt werden, da sich an scharfen Biegungen bzw. Knicken Luftwirbel bilden oder der Luftstrom ganz abreißen kann. Strömungsgünstige Bögen lassen sich mit Aluflexrohren oder unserem Flachkanalsystem erzeugen.



Querschnittsverengungen sollten vermieden werden

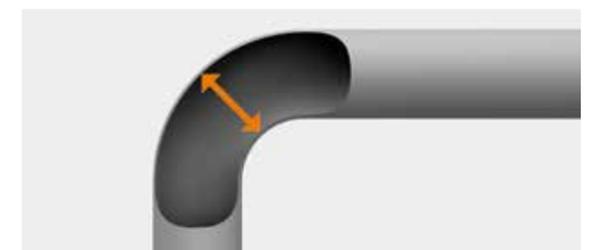


Gut



Schlecht

Die Rohrstrecke nach der Ausblasöffnung der Lüftung sollte mindestens 30 cm betragen



Runder Rohrbogen: strömungsgünstig



Eckiger Rohrbogen: strömungsungünstig

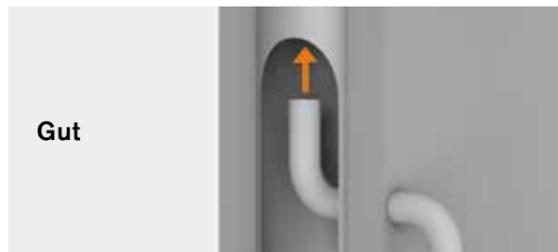


Gut

Beim Zusammenführen von Nebenkanälen mit einem Hauptkanal ist auf schräge Winkel zu achten. Auch bei der Einmündung in einen Abluftschacht sind die Rohre nach Möglichkeit schräg zu führen.

Bei Anschluss mehrerer Lüftungen an einen gemeinsamen Kamin muss der Querschnitt des Hauptkanals entsprechend der Anzahl der Geräte ausgelegt werden.

Abluftrohre, die durch nicht beheizte Räume führen, sollten sorgfältig isoliert sein, um Kondenswasserbildung zu verhindern.



Gut

Am unteren Ende von senkrechten Rohrleitungen sollte ein Kondenswasserabscheider installiert werden. Waagrechte Abluftleitungen sollten ein Gefälle von mindestens 1 Grad aufweisen, um eventuell kondensierendes Wasser von der Lüftung wegzuführen. Es kann entweder an nicht störender Stelle nach außen geleitet oder an einer Rohrstelle gesammelt werden, an der es wieder verdunsten kann.



Schlecht

Luftein- und Auslässe sollten möglichst frei von Winddruck sein.



Sehr schlecht

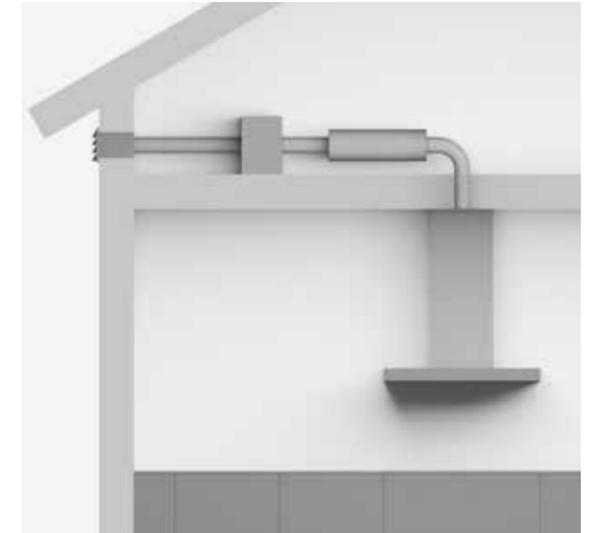
Bei Einmündungen in Abluftschachtröhre möglichst in Strömungsrichtung einführen

Die Schalldämpfer

Um die Lärmbelastung im Kochbereich zu reduzieren, kann das Gebläse in einem benachbarten Betriebsraum oder außerhalb des Gebäudes angebracht werden. Die Schallemission eines ausgelagerten Gebläses kann sich allerdings entlang des Abluftkanals und entgegen der Strömungsrichtung bis hin zum Lüftungsgerät auswirken. Zur Reduzierung der Schallübertragung sollte zu einem ausgelagerten Gebläse ein Schalldämpfer installiert werden. Zur Geräuschminderung kann zusätzlich im Rohrsystem ein Schalldämpfer installiert werden. Dadurch erhöht sich allerdings der Strömungswiderstand im Rohrsystem.

Der Wandauslass

Für die saubere, effiziente und unauffällige Durchleitung der Verrohrung durch Außenwände stehen passende Wandauslässe zur Verfügung. Der Durchlass sollte stets der Nennweite der Rohrart entsprechen oder größer sein.



Ausgelagertes Gebläse

Die allgemeinen Planungshinweise

Die Planung eines Lüftungssystems wird nicht zuletzt auch durch den persönlichen Geschmack, durch bestimmte bauliche Gegebenheiten und sicherheitsrelevante Aspekte beeinflusst. Im Folgenden gehen wir auf diese Punkte noch näher ein.

Das Design

Rein optisch stehen sich grundsätzlich zwei Lüftungskategorien gegenüber: die sichtbare und die unsichtbare. Welche Version vorzuziehen ist, hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab. Denn für beides bietet Gaggenau hervorragende Geräte.

In der sichtbaren Variante wird die Lüftung zu einem wichtigen Gestaltungselement im Raum. Hier setzen Gaggenau Lüftungen mit ihrem bewusst skulpturalen und vielfach ausgezeichneten Design von jeher Maßstäbe. Gute Beispiele sind die zeitlose AW 442/AI 442 sowie die Wand- und Inselessen AW 27*/AW 25*/AW 240/AI 240.

Nahezu unsichtbar arbeiten dagegen die Deckenlüftungen AC 400 sowie AC 250, die entweder abgehängt oder direkt in die Decke eingebaut werden können. Weitere Beispiele sind Flachschirmhauben sowie Lüfterbausteine, deren Einbau in Möbelement möglich ist. Oder die Muldenlüftungen VL 414/VL 040/VL 041, die direkt zwischen und neben Kochfeldern in die Arbeitsfläche integriert werden, sowie das Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung CV 282.

Die Tischlüftung AL 400 hält sich im Hintergrund bzw. verschwindet bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte und lässt zugleich den Raum über dem Kochfeld frei.

Bauliche Gegebenheiten

Architektonische Gegebenheiten wie Grundriss, Wandschnitt oder auch Baumaterialien führen häufig dazu, dass die Wahl der Lüftung und der Betriebsart eingeschränkt ist. Um Einschränkungen vorzubeugen, lohnt es sich, frühzeitig eine Entscheidung über die Art und den Betrieb der Lüftung zu treffen.

- Niedrigenergie- oder Passivhaus: Hier kommt lediglich eine Umluftvariante in Frage, da andernfalls die Energiebilanz des Hauses beeinträchtigt wird.
- Lange Abluftstrecke: Mit Hilfe unserer Planungstools lässt sich ermitteln, ob die Leistungsverluste der geplanten Verrohrung für den ermittelten Luftbedarf zu hoch sind und welche Veränderungen in der

Küchenplanung erfolgversprechend sind. Oder ob stattdessen eher eine Umluftlösung in Frage kommt.

- Offener Kamin: Falls in der Küche oder in einem benachbarten Raum ein offener Kamin betriebsbereit ist, muss bei einer geplanten Abluftlösung für eine ausreichende Versorgung mit Frischluft gesorgt werden.
- Fensterkontaktschalter: Die Esse funktioniert nur bei geöffnetem Fenster.
- Dachschrägen oder Kochfeld vor einem Fenster: Hier empfiehlt sich die Installation einer Tisch- oder Muldenlüftung.

Weitere Planungshinweise und Planungsbeispiele finden sich in der Preisliste.

Sicherheitsrelevante Aspekte bei Abluftbetrieb

Sicherheit und Brandschutz müssen bei allen Planungen oberste Priorität haben, die geltenden Vorschriften müssen unbedingt beachtet werden.

Besonders in Räumen, in denen eine Feuerstätte für Gas, Öl oder Festbrennstoffe betrieben wird, also ein Ofen oder ein offener Kamin, muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Denn das Lüftungsgerät könnte der Feuerstätte den zur Verbrennung nötigen Sauerstoff entziehen und außerdem dazu beitragen, dass sich entstehende Abgase im Raum verteilen.

In einigen Ländern ist zudem die Installation eines handelsüblichen Fensterkontaktschalters vorgeschrieben. Dieser ermöglicht den Betrieb der Lüftung nur bei geöffnetem Fenster und wird von uns in jedem Fall dringend empfohlen. Bei Lüftungen im Umluftbetrieb besteht diese Gefahr nicht.

Abluft darf nicht in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin geleitet werden. Ebenso wenig in einen Schacht, der zur Entlüftung von Räumen mit Feuerstätten dient.

Der Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Unterkannte der jeweiligen Lüftung wird in den Planungshinweisen unserer Preisliste angegeben und auf unserer Webseite unter www.gaggenau.com. Er muss unbedingt eingehalten werden. Ist der Abstand größer, verringert sich die Absaugleistung. Auch das ist bei der Planung zu bedenken.

Die weiterführenden Informationen

Die Gaggenau Händler-Preisliste

Sie enthält alle technischen Daten zu unseren Lüftungsgeräten sowie Hinweise zu Planung und Konfiguration und eine Übersicht über unser Zubehör.

Mehr rund um Gaggenau finden Sie online unter www.gaggenau.com.

Glossar

Abluft/Umluft

Alle Gaggenau Lüftungen können als Abluft- sowie Umluftvariante eingesetzt werden. In beiden Fällen passiert die mit Fett- und Geruchspartikeln durchsetzte Luft zuerst einen Fettfilter, der das Innere des Lüftungsgeräts und die Abluftrohre vor Ablagerungen schützt.

Abluft

Bei der Abluftversion wird die vorgereinigte Luft durch die Wand ins Freie oder in einen Lüftungsschacht geleitet. Abluftlösungen arbeiten über einen ständigen Luftaustausch. Dabei muss die abgesaugte Luftmenge durch frische Luft ersetzt werden. Ein Abluftbetrieb ist unter folgenden Voraussetzungen effizient:

A. Es muss eine möglichst direkte Abluftführung ohne große Umlenkungen gewährleistet sein (siehe Verrohrung und Installation, Seite 27 und 29).

B. Eine ausreichende Zufuhr von frischer Luft von außen muss gewährleistet sein. Die nötige Luftöffnung sollte möglichst kurz unterhalb der Decke geschaffen werden, und zwar möglichst auf der Seite, die der Lüftung gegenüber liegt. Der Abstand zwischen Luftöffnung und Gerät sollte mindestens 1 m betragen, um bei starkem Wind Luftverwehungen am Kochfeld zu vermeiden.

Umluft

Bei der Umluftversion werden die Geruchsbestandteile von einem zusätzlichen Aktivkohlefilter gebunden, so dass nur geruchsfreie Luft in die Küche zurückgeleitet wird. Lüftungen im Umluftbetrieb weisen eine höhere Energieeffizienz als Abluftgeräte auf. Grund: Die beheizte Luft verbleibt in der kalten Jahreszeit im Raum und umgekehrt die gekühlte Luft in der warmen Jahreszeit. Zusätzlich sind sie in der Regel einfacher zu installieren, da in den meisten Fällen auf eine aufwändige Verrohrung verzichtet werden kann.

Die Leistung und Geräuschentwicklung einer Lüftung im Umluftbetrieb wird mit zunehmender Größe der Fläche des Aktivkohlefilters vergleichbar der einer Lüftung in Abluftbetrieb. Lediglich die Luftfeuchtigkeit wird bei der Umluftlösung nicht aus der Küche geleitet. Im Falle einer Raumlüftung (Abstand der Lüftung zum Kochfeld größer als 1,20 m) sollte bei Umluftbetrieb auf den Einbau von Spezialkochgeräten wie Grill, Teppan Yaki, Wok oder Fritteuse verzichtet werden.

Absenkrahmen

Die Flachschriftmhauben lassen sich mit dem patentierten Absenkrahmen komplett in den Oberschrank integrieren. Durch ein leichtes Anheben der Haube fährt diese gedämpft nach unten und der Schwadenschirm lässt sich öffnen. Nach dem Betrieb wird die Haube wieder nach oben gedrückt.

Aktivkohlefilter

Er nimmt die Geruchspartikel auf und bindet sie. Bei Lüftungsgeräten im Umluftbetrieb reinigt der Aktivkohlefilter den Kochdunst von Gerüchen, bevor die Luft wieder in die Küche geleitet wird. Der Aktivkohlefilter eignet sich auch bei der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch eine besondere Imprägnierung. Zum Erhalt der Effektivität der Lüftung sollten Aktivkohlefilter je nach Kochgewohnheiten etwa einmal im Jahr gewechselt werden.

Ambientelicht

Das dimmbare Ambientelicht ermöglicht eine individuell einstellbare Hintergrundbeleuchtung. Vordefiniert sind vier Farben: Gaggenau Kaltweiß, Neutralweiß, Warmweiß und Orange.

Automatiksensoren

Die Leistungsstufe wird je nach Dampfbildung automatisch gewählt und schaltet ab, wenn keine Gerüche mehr vorhanden sind.

Deckenkranz

Für alle Kamine gibt es einen passenden Deckenkranz. Er kaschiert auch geringfügige Spalten bei nicht ganz waagrechten Decken von 1 bis 2 Grad. Mit Hilfe der Deckenkranze können auch in der Höhe einteilige Sonderkanäle nach Maß installiert werden.

Fettfilter

Bei allen Lüftungsgeräten von Gaggenau passiert die mit Fett- und Geruchspartikeln durchsetzte Luft zuerst einen Fettfilter, der bis zu 96 Prozent des Fetts aus der angesaugten Luft aufnimmt. Dadurch schützt er das Innere der Lüftung und die Abluftrohre vor Ablagerungen.

Baffle-Filter

Die Gaggenau Baffle-Filter der Serie 400 sind sowohl in der Wand- wie auch in der Inselesse enthalten. Dank einer Schrägstellung der Filter ergibt sich eine maximale Fläche für effizienten Wrasenfang. Herausragende Ergebnisse erzielt der Filter auch beim Absorbieren von Fetten (ca. 86–95 Prozent).

Metall-Fettfilter

Der Filter lässt sich einfach herausnehmen und in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Randabsaugungs-Fettfilter

Der vollflächige Metall-Fettfilter mit seiner integrierten Edelstahlsichtblende sorgt für eine ruhigere Optik. Die Fettabcheidung entspricht mit 87 bis 97 Prozent dem Niveau von Metall-Fettfiltern. Durch das strömungsoptimierte Filtersystem wird Kondensatbildung reduziert. Der Filter kann als Einheit entnommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Fettfilter-Sättigungsanzeige

Ein Signal an der Bedienblende erinnert an die fällige Reinigung des Fettfilters. Im Fall der Deckenlüftung ertönt ein akustisches Signal bei jedem Ausschalten des Geräts. Verschmutzte Filter verlieren an Effektivität und erhöhen den Geräuschpegel der Lüftung.

Gebälsebaustein/motorlose Lüftung

Falls baulich möglich, bietet sich die Installation einer motorlosen Lüftung in Verbindung mit einem externen Gebläse an. Dieses kann entweder außen am Gebäude montiert werden oder in einem Nebenraum, wie zum Beispiel in einem Dachraum oder im Keller. Möglich ist auch die Installation in einem Unterschrank. Der Vorteil: Das Motorengeräusch wird aus der Küche verlagert bzw. weiter gedämmt. Je nach Lüftungstyp VL 414/VL 040/VL 041 steht zudem eine größere Leistung zur Verfügung. Die Steuerung erfolgt über die Bedienung der Lüftung.

Geräuschentstehung

Das Motorengeräusch und der Luftstrom sind die beiden wesentlichen Geräuschquellen einer Lüftung. Dabei entsteht das Motorengeräusch durch den Antrieb des Lüfters auf die benötigte Drehzahl. Aufgrund der Art der Motorsteuerung, der Bauform von Ventilator und Gehäuse ist dieses Geräusch bei Gaggenau Lüftungsgeräten praktisch nur bei Stufe 1 leicht wahrnehmbar.

Anders verhält es sich mit der Lautstärke des Luftstroms. Er wird mit zunehmender Luftleistung stärker. Durch die Verwendung möglichst großer Rohrdurchmesser und geeigneter Rohrarten kann dieses Geräusch minimiert werden. Auch hier macht sich ein spezifisches Gaggenau Merkmal wie der Wrasenfangraum positiv bemerkbar, da das Gerät unter Umständen auf einer niedrigeren Leistungsstufe betrieben werden kann.

Halogen-Licht

Das Ein- und Ausschalten der gleichmäßigen Kochfeld-Beleuchtung der Lüftungsgeräte geschieht über ein sanftes automatisches Aufhellen bzw. Ausblenden. Die Ausleuchtung kann manuell von maximaler Stärke für das Kochen bis zur stimmungsvollen Hintergrundbeleuchtung gedimmt werden.

Infrarot-Fernbedienung

Über eine Infrarot-Fernbedienung lassen sich von der gewünschten Leistungsstufe bis zur Beleuchtung alle Funktionen der Deckenlüftung AC 400 bequem steuern.

Intensivstufe

Bei den Lüftungsgeräten stehen über einzelne Bedientasten drei Leistungsstufen und eine Intensivstufe zur Verfügung. Die Intensivstufe schaltet je nach Modell und Einstellung nach fünf bis zehn Minuten Betriebszeit automatisch auf die vorher gewählte Leistungsstufe zurück.

Intervall-Lüftung

Bei aktivierter Intervall-Lüftung schaltet sich die Lüftung auf der vorgewählten Leistungsstufe automatisch jeweils für sechs Minuten pro Stunde ein. Dadurch kann verbrauchte oder abgestandene Luft regelmäßig aus dem Raum abgeführt werden, auch über Nacht – zum Beispiel nach Partys oder bei längerer Abwesenheit. Dies wird besonders nach intensivem Kochen oder für fensterlose Küchen empfohlen. Die Lüftung schaltet sich jede Stunde ein, um die Luft im Raum zu reinigen.

Kochfeldbasierte Lüftungssteuerung

Die kochfeldbasierte Lüftungssteuerung ermöglicht das Bedienen der wichtigsten Lüftungsfunktionen (z.B. Leistungsstufen und Arbeitsplatzbeleuchtung) über das Kochfeld. Dies erfolgt durch ein WLAN-Modul im Kochfeld sowie dem Lüftungsgerät. Eine Internetverbindung ist hierfür nicht erforderlich.

Kondenswasser-Abscheider

Bei längeren, senkrecht verlaufenden Abluftrohren sollte ein Kondenswasserabscheider installiert werden. Kondenswasser wird in einem Auffangbehälter über der Lüftung gesammelt und verdunstet dort.

LED-Beleuchtung

Durch die dimmbare LED-Beleuchtung können Sie die Helligkeit am Kochfeld selbst bestimmen – je nachdem, ob Sie eine dezente Beleuchtung in der Küche genießen möchten oder eine perfekte Ausleuchtung auf Ihrem Kochfeld benötigen. Sie ist energiesparend und langlebig.

Mechanismus zum automatischen Ausfahren des Schwadenschirms

Durch ein leichtes Antippen des Schwadenschirms der Flachschriftmaube öffnet sich dieser und fährt automatisch bis zur Endposition aus.

Motorlose Lüftungsgeräte

Siehe Gebläsebaustein

Nachlauf-Funktion

Sie dient der effektiven Raumlüftung. Ist die Funktion aktiviert, läuft das Lüftungsgerät nach Gebrauch auf frei wählbarer Stufe noch bis zu zehn Minuten nach, um sich anschließend automatisch abzuschalten. Es ist zu empfehlen, die Lüftung mit dem Kochvorgang einzuschalten und sie nach dem Kochvorgang einige Zeit weiterlaufen zu lassen.

Randabsaugungs-Fettfilter

Siehe Fettfilter

Rohrverbinder/Adapter

Verbindungsstücke sind für alle gängigen Rohr-Nennweiten erhältlich, um Rohre gleichen oder unterschiedlichen Querschnitts zu verbinden.

Rückstauklappen

Siehe Wandauslässe/Teleskop-Mauerkästen

Schalldämpfer

Bei der Installation von Lüftungsgeräten mit separaten Gebläsebausteinen kann die Geräuschentwicklung durch Montage eines Schalldämpferrohrs zwischen beiden Geräten reduziert werden. Der Schalldämpfer ist am wirkungsvollsten, wenn er in gebogenem Zustand montiert wird.

Schallleistung

Die Schallleistung ist ein unter Laborbedingungen gemessener und berechneter Wert, der in dB(A) re1pW angegeben wird. Diese Bezeichnung soll lediglich den Vergleich von Katalogangaben verschiedener Hersteller ermöglichen und kann in einer realen Küchensituation nicht vergleichbar ermittelt werden.

Umluftbetrieb

Siehe Abluft/Umluft

Wandauslässe/Teleskop-Mauerkästen

Am Austritt der Abluftrohre ins Freie verhindern diese Lamellengitter, dass Wasser und Wind in den Abluftkanal gelangen, eine integrierte Rückstauklappe schützt vor eindringender Kaltluft. Eine Tropfkante verhindert Schmutzbildung an der Fassade. Teleskop-Mauerkästen können der Stärke der Außenmauer angepasst werden. Ihr Querschnitt sollte dem des Abluftkanals entsprechen. Teleskop-Mauerkästen bzw. Abluftrohre sollten niemals an der Wetterseite des Hauses ins Freie führen. Der durch Wind oder Regen erzeugte Gegendruck kann die Funktion des Lüftungsgeräts beeinträchtigen.

Wrasenfangraum

Bei Gaggenau Deckenlüftungen, der Verwendung von Lüfterbausteinen oder der Wand- und Inselesse AW 442/AI 442 mit integriertem Wrasenfangraum hilft ein Wrasenfangraum von mindestens 10 cm Tiefe rund um die Filterfläche, um die Ausbreitung des Kochdunsts unter der Decke bzw. dem Möbelkorpus zu vermindern.

Weitere Informationen sowie die Adressen unserer Showrooms und Händler finden Sie unter www.gaggenau.com.

© Copyright by
Gaggenau Hausgeräte GmbH
Postfach 830101
81701 München
Ausgabe 2017

Die Daten und Fakten in dieser Information entsprechen dem Stand von Mai 2017. Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Die Geräte sind nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt.

Der Unterschied heißt Gaggenau.