



## **Wie viel PS brauchen Sie unter der Haube?**

Die in unseren Gerätebeschreibungen genannte Luftförderleistung nach der Europäischen Norm EN 61591 gibt an, wie viele Kubikmeter Luft bei freiblasendem Abluftbetrieb innerhalb einer Stunde von dem Gerät gefiltert wird. Raumluft sollte je nach Stärke der Kochdämpfe ca. 6 bis 12 mal pro Stunde umgewälzt bzw. erneuert werden. Nimmt man den Mittelwert 9 als Berechnungsbasis für die Luftförderleistung, so ergibt sich folgender Sollwert für die Luftförderleistung:

Grundfläche der Küche (m<sup>2</sup>) x Raumhöhe (m) x 9 = Abluftleistung im Dauerbetrieb

## **Bitte beachten Sie beim Abluftbetrieb Ihrer Haube:**

Ab einer Abluftleistung der gewünschten Haube von ca. 400 m<sup>3</sup>/h raten wir von einer Reduzierung der Abluftsystem auf Ø 100mm ab! Nutzen Sie bitte IMMER ein Abluftsystem mit Ø 120/125mm (optimal Ø 150mm) da im Falle eines Schadens, die Garantieleistung von den meisten Hersteller nicht erbracht wird! Die Infos dazu finden Sie auch noch einmal in der Bedienungsanleitung Ihrer Haube.

## **Weitere Vorteile für ein Abluftsystem mit Ø 150mm:**

- Die Ablufthaube arbeitet leiser
- Die Ablufthaube arbeitet effektiver
- Es kommt zu keiner Überlastung des Motors