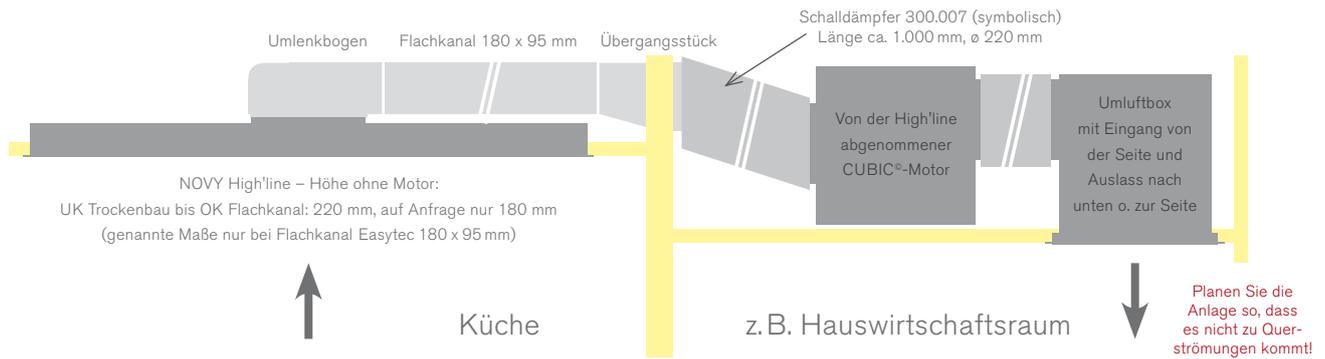


## Positionierung von Deckenhaube und Umluftbox in verschiedenen Räumen



Die Zeichnung zeigt beispielhaft eine Lösung mit extern positioniertem Motor und Umluftbox. Bitte achten Sie bei einer solchen Planung darauf, dass die austretende Umluft die komplette Menge an angesaugtem Kondensat enthält. Der Hauswirtschaftsraum in diesem Beispiel muss also über eine ausreichende Belüftung verfügen. Darüber hinaus ist sicher zu stellen, dass die austretende Umluft wieder zurück in die Küche gelangen kann, zum Beispiel durch ein geeignetes Lüftungsgitter in der Tür zwischen den beiden Räumen. Bei offenen Brennstellen sprechen Sie bitte mit Ihrem Schornsteinfeger, ob er Bedenken wegen eines kritischen Unterdrucks hat (FeuVO).

## Positionierung von Deckenhaube und Umluftbox im selben Trockenbau



Bedenken Sie bei der Planung, dass bei Vollast bis zu 1.000 m<sup>3</sup>/h aus der Umluftbox geleitet werden. Aus diesem Grund muss die Umluftbox so positioniert werden, dass sie waagrecht und frei in einen großen Raum entlüften kann. Keinesfalls darf in einem Abstand von weniger als 3 Meter eine Wand, eine Fensternische oder ein Hochschrank anschließen. Vermeiden Sie die Einleitung der Umluft in einen zu kleinen Raum! In all diesen Fällen ist die Wahrscheinlich groß, dass sich die austretende Umluft umkehrt und unter der Dunsthaube zurück strömt. Diese Querströmung reißt dann den auftretenden Kochdunst mit und es kommt zu einer Verteilung von Fett und Geruch. Achten Sie daher stets auf eine optimale Positionierung der Umluftbox (siehe unten im Beispiel wie die grüne Box)! Sollte die Küche bzw. der angrenzende Raum zu klein sein, nehmen Sie bitte von der Planung einer Umluftlösung einer Deckenhaube Abstand. Empfehlenswert ist in einem solchen Fall zum Beispiel eine NOVY in'to Kochfeldabsaugung mit Umluftbox im Sockel.

