

5 Welche Beleuchtung benötigen Sie?

Die Beleuchtung spielt beim Kochen eine wichtige Rolle. Sie sollte ausreichend hell und angenehm sein.



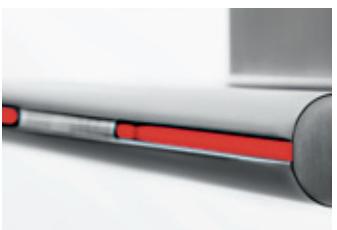
Halogenbeleuchtung:

Diese Art der Beleuchtung finden sie häufig bei Dunstabzugshauben vor.



LED-Beleuchtung:

Mit einer LED-Beleuchtung können Sie bis zu 90 % Energie im Vergleich zur Halogenbeleuchtung einsparen. Zudem ist die Lebensdauer deutlich höher.



LED-Glaskantenbeleuchtung:

Für ein stimmungsvolles Ambiente in der Küche sorgt eine mehrfarbige LED-Glaskantenbeleuchtung.

6 Welche Komfortmerkmale sind Ihnen besonders wichtig?



Einfache Reinigung:

Der Innenbereich der Haube hinter den Fettfiltern sollte frei von sichtbaren Kabeln und Motorteilen sein, um eine direkte Berührung zu verhindern. Glatte Innenflächen ohne scharfe Metallkanten sind besonders leicht zu reinigen.



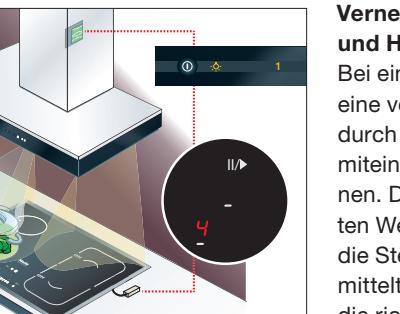
Spülmaschinen-geeignete Filter:

Die Fettfilter sollten spülmaschinenfest sein, so ist die Reinigung besonders einfach.



Anzeige Filterreinigung:

Manche Hauben verfügen über eine Anzeige für den Zeitpunkt der Filterreinigung. Durch eine regelmäßige Reinigung der Fettfilter sowie einen Austausch des Aktivkohlefilters im Umluftbetrieb, arbeitet Ihre Haube immer effizient.



Vernetzung von Kochfeld und Haube:

Bei einigen Geräten finden Sie eine vorinstallierte Funktion, durch die Kochfeld und Haube miteinander kommunizieren können. Die am Kochfeld eingestellten Werte werden erfasst und an die Steuerung der Haube übermittelt. Diese wählt automatisch die richtige Leistungsstufe.

7 Welche ökologischen Eigenschaften soll Ihr Gerät besitzen?

Dank energiesparenden Motoren verbrauchen manche Dunstabzugshauben bis zu 70 % weniger Strom als vergleichbare Geräte. Hinzu kommt, dass diese Motoren besonders laufruhig sind und eine konstant hohe Lufteleistung bieten. Die Beleuchtung einer Haube kann außerdem bis zu 40% des Gesamt-Energieverbrauchs ausmachen. Achten Sie daher auf eine sparsame LED-Beleuchtung.



Welche Aspekte sind Ihnen wichtig?

Mittels dieser ausgefüllten Checkliste kann Ihnen Ihr Fachhändler die für Sie am besten geeigneten Geräte vorstellen.

1. Betriebsart

- Umluftschaube
- Abluftschaube

5. Beleuchtung

- Halogenbeleuchtung
- LED-Beleuchtung
- Mehrfarbige LED-Glaskantenbeleuchtung

2. Geräteart

- Wandhaube
- Inselhaube
- Flachpaneelhaube
- Unterbauhaube
- Zwischenbauhaube
- Lüfterbaustein
- Downdrafthaube
- Deckengebläse

6. Komfortmerkmale

- Glatte Innenflächen
- Spülmaschinen-geeignete Fettfilter
- Anzeige Filterreinigung
- Vernetzung von Haube und Kochfeld

3. Grundlegende Leistungsmerkmale

- Energiesparsamer Motor
- LED-Beleuchtung

7. Umwelt

- GröÙe passend für ein 60er Kochfeld
- GröÙe passend für ein 75er Kochfeld
- GröÙe passend für ein 90er Kochfeld
- Gute Saugleistung
- Besonders leise

Miele Ges.m.b.H,
Mielestraße 10,
5071 Wals/Salzburg
Fon +43 50 800 0 | Fax +43 50 800-81219 |
E-Mail: info@miele.at

4. Filterarten

- Edelstahl-Metallfettfilter

- Aktivkohlefilter (erforderlich bei Umluftbetrieb)

Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at

So finden Sie
Ihre richtige
Dunstabzugshaube

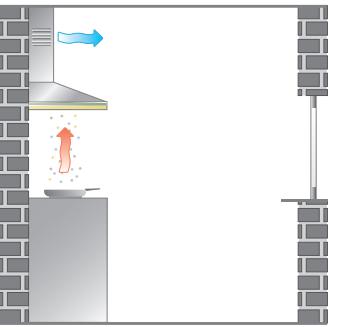
Kaufberater



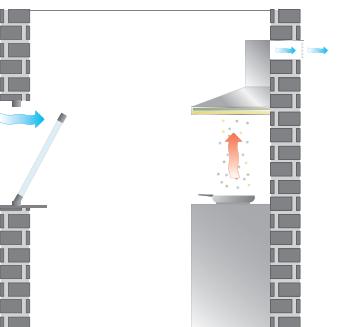
Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at

1 Welche Betriebsart benötigen Sie?

Generell unterscheidet man zwischen zwei Betriebsarten bei Dunstabzugshauben: Abluft und Umluft.



Umlufthaube:
Umlufthauben saugen die entstehenden Kochwrasen an und filtern diese über den Fettfilter und zusätzlichen Aktivkohlefilter. Die saubere Luft wird dem Raum wieder zugeführt.



Ablufthaube:
Ablufthauben saugen die Kochwrasen an und transportieren die gefilterte Luft aus dem Küchenraum ins Freie. Für dieses System werden zusätzliche Bauteile wie Abluftrohre, Mauerdurchbrüche oder Dachauslässe benötigt.

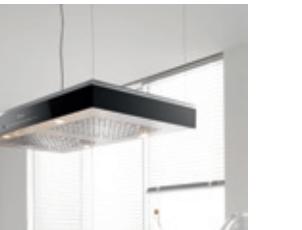
2 Welche Art von Gerät wünschen Sie?

Die verschiedenen Arten von Dunstabzugshauben unterscheiden sich grundsätzlich durch ihre Sichtbarkeit. Wand- oder Insel-Dunstabzugshauben sind ein Blickfang in der Küche. Wenn Sie sich für eine integrierte Lösung entscheiden, fällt die Haube weniger stark auf. Dies sind Flachpaneel-, Unterbau-, Zwischenbauhauben oder Lüfterbausteine.

Ein Einbau innerhalb einer Kochinsel kann mit einer Down-drafthaube einfach realisiert werden. Diese verschwindet in der Arbeitsplatte sobald sie nicht mehr benötigt wird. Sowohl Down-drafthauben als auch Deckengebläse bieten in offenen Wohn-Ess-bereichen freie Sicht.



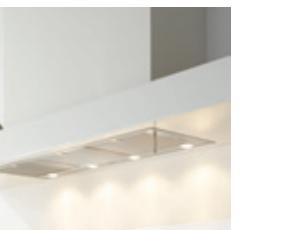
Wandhaube



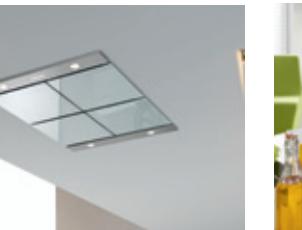
Inselhaube



Zwischenbauhaube



Lüfterbaustein



Deckengebläse



Downdrafthaube



Flachpaneelhaube



Unterbauhaube

3 Welche grundlegenden Leistungsmerkmale sind Ihnen wichtig?

Größe der Haube:
Eine Dunstabzugshaube sollte mindestens so breit sein wie das darunter liegende Kochfeld, eher etwas breiter. Für eine optimale Erfassung des Wrasens empfiehlt sich zudem ein Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube von 65 – 75 cm.



eine große Küche haben. Sie können die Saugleistung einfach testen, indem Sie ein Stück Papier unter die Haube halten, um zu sehen wie gut es je nach Leistungsstufe gehalten wird. Bitte beachten Sie, dass Sie nur bei gleich großen Filterflächen vergleichbare Ergebnisse erhalten. Eine Haube mit kleinerer Filterfläche, die von dem Papier vollkommen abgedeckt wird, baut einen höheren Unterdruck auf als eine Haube mit einer größeren Filterfläche, obwohl die Saugleistung tatsächlich besser ist.



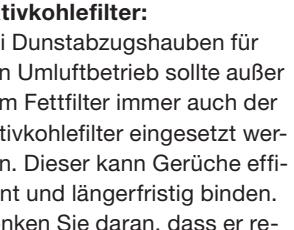
Geräusche:
Das Geräusch der Haube hängt von der Leistungsstufe ab und ist vor allem bei offenen Wohnküchen wichtig. Sie können die Geräuschenentwicklung einfach testen, indem Sie die Geräusche zweier Hauben vergleichen während Sie den Papiertest durchführen. Geräusche werden in "dB" gemessen. Es ist wichtig zu wissen, dass sich das Geräusch bei einem Anstieg von 3 dB verdoppelt. Ein Geräuschwert von 40 dB ist dabei nicht lauter als ein auf niedrigster Stufe eingestelltes Radio, das Musik spielt. 70 dB sind so laut wie starker Straßenlärm.

4 Welche Filterarten benötigen Sie?

Fettfilter:
Jede Haube filtert das Fett durch den Fettfilter. Um das Fett effektiv aus der Luft filtern zu können, ist die Qualität der Filter enorm wichtig. Nehmen Sie einen Filter heraus und halten Sie ihn gegen das Licht. Je weniger Licht hindurch scheint, desto besser ist die Filtration. Es werden Fettbindungen von bis zu 95 % erreicht. Edelstahl-Metall-fettfilter können sogar im Geschirrspülgeräten gereinigt werden.



gelmäßig (ca. alle 6 Monate) durch einen neuen Filter ersetzt wird.



Aktivkohlefilter:
Bei Dunstabzugshauben für den Umluftbetrieb sollte außer dem Fettfilter immer auch der Aktivkohlefilter eingesetzt werden. Dieser kann Gerüche effizient und längerfristig binden. Denken Sie daran, dass er