
Küchendunstabzüge

Dunstabzug mit Abluft besser als mit Umluft

Beim Kochen entstehen Gerüche und Dampf. Dunstabzüge entfernen sowohl Speisegerüche als auch Feuchtigkeit und Fettdunst aus der Küche. Dunstabzugshauben arbeiten entweder nach dem Abluft- oder Umluftprinzip.

Dunstabzüge mit Abluft saugen die Kochdämpfe ab und leiten sie ins Freie. Sie arbeiten leiser und leiten vor allem Geruch, Fett und Feuchtigkeit besser aus der Küche. Der Nachteil: Für dieses System benötigen Sie einen Mauerdurchbruch oder freien Kamin.

Abzüge mit Umluft können überall eingebaut werden. Sie benötigen neben einen Fettfilter und einen Geruchsfiler (Aktivkohlefilter). Beide Filter müssen gewartet oder regelmäßig getauscht werden und das erhöht die Betriebskosten.

Auf das EU-Energielabel achten

Seit 2015 existiert auch für Dunstabzugshauben das EU-Energielabel. Derzeit (2016) ist A+ das höchste Label, bis 2020 soll auf A+++ ausgeweitet werden. Neben der Energieeffizienzklasse und dem jährlichen Stromverbrauch werden die Fluidynamische Effizienz (Luftführungs-Effizienz), die Beleuchtungseffizienz und der Fettabscheidegrad in Klassen von A bis G aufgelistet. Auch die Lautstärke in Dezibel ist angeführt.

Abluft-Abzugshauben sind leiser

Dunstabzugshauben mit Umluft sind im Betrieb lauter, da sie neben dem Abzugsmotor auch ein Gebläse zum Ausblasen der gefilterten Luft besitzen. Außerdem muss die Luft durch einen Aktivkohlefilter zur Geruchsfilerung gesaugt werden.

Die richtige Dimension wählen

Zu groß dimensionierte Dunstabzüge erhöhen den Stromverbrauch und können bei Abluft-Dunstabzügen die Temperatur der Raumluft stark herabsetzen, was wiederum die Heizkosten erhöht.

Bei Umluftdunstabzügen gibt es für die maximale Luftfördermenge (m³/h) folgende Faustformel: m² mal Raumhöhe mal zehn.

Nicht immer mit der höchsten Stufe absaugen

Schalten Sie auf eine niedrigere Stufe, sobald eine geringere Belastung mit Geruch, Fett und Wasserdampf besteht. So kann sich der Luftkreislauf in der Küche einstellen.

Nach dem Kochen weiter Luft absaugen

Nach dem Kochen, wenn kein Dampf und Küchendunst mehr entsteht, die Abzugshaube noch weitere 5 bis 10 Minuten laufen lassen, um die Raumluft gut zu reinigen. Manche Dunstabzugshauben besitzen eine eigene Nachlauffunktion.

Filter regelmäßig reinigen

Gesättigte und verstopfte Filter reduzieren die Leistung des Dunstabzuges bzw. erhöhen den Strombedarf. Reinigen Sie die Fettfilter je nach Gebrauchsanweisung alle ein bis zwei Monate im Geschirrspüler. Dazu einen Waschgang ohne Geschirr einschalten, damit sich keine Speisereste im Filter verfangen können.

Bei Umluft-Dunstabzugshauben muss neben dem Fettfilter auch der Aktivkohlefilter je nach Betriebsanleitung regelmäßig getauscht werden.

Fettablagerungen im Gehäuse mit einem Tuch entfernen. Gesättigte Fettfilter können im schlimmsten Fall Feuer fangen (v.a. bei Gasherden).

Dunstabzug nach unten als Variante prüfen

Es gibt verschiedene Modellvarianten: Muldenlüftung, versenkbare Tischlüftung und schwenkbare Tischlufthauben. Allen diesen Modellen ist aber gemein, dass sie den Kochdunst direkt am Kochfeld zur Seite oder nach unten absaugen.

Die Vorteile sind vor allem eine freie Sicht auf die Töpfe ohne sich dabei den Kopf an der Dunstabzugshaube zu stoßen und das leisere Arbeiten der Lüfter. Die Hersteller schwören auch auf ein besseres Raumklima, da die Kochdämpfe rascher abgesaugt werden bevor sie sich in der Küche verteilen. Der Nachteil liegt in den noch relativ hohen Anschaffungskosten.

Bei Wohnraumlüftung Umluftdunstabzug bevorzugen

Damit die Wohnraumlüftung nicht unkontrolliert Außenluft durch die Abluft-Dunstabzugshaube einsaugt, muss der Mauerdurchlass mit einer automatischen Klappe oder Fensterwächter versehen werden. Ohne Umbau und technische Unterstützung funktioniert die Umluft-Dunstabzugshaube.