

GAGGENAU

① 1/2/3 > | A | ④ | ⑤ | ⑥ * *

Ventilation

Planification et implantation

GAGGENAU

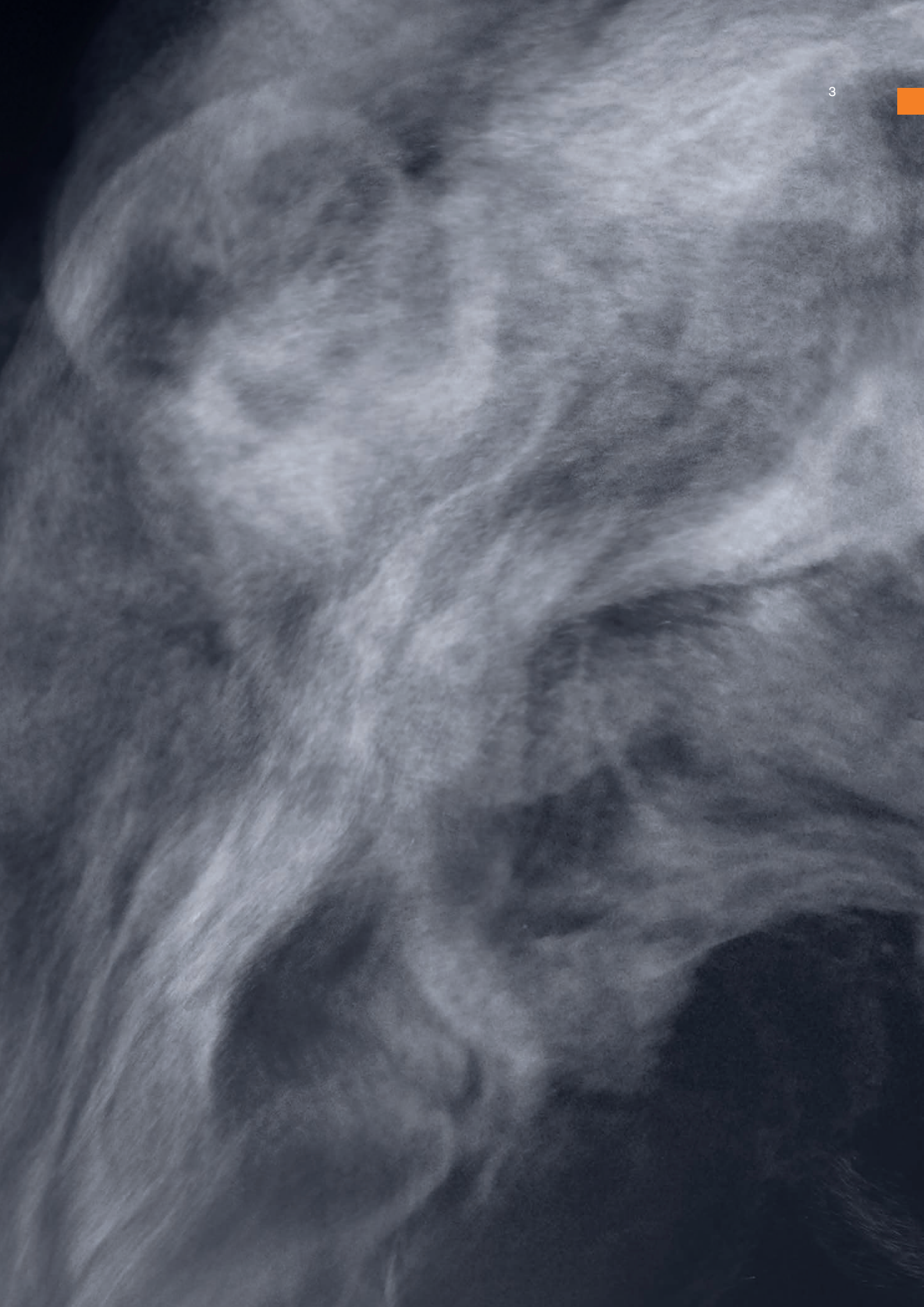
Savourez la différence

Parce que la ventilation n'est pas un détail

Chez Gaggenau, nous créons depuis 1960 des appareils de ventilation à la fois destinés à un cadre privé et largement inspirés des standards professionnels. Nous nous appuyons aussi bien sur une expérience de la pratique professionnelle que sur la connaissance de chefs amateurs et passionnés. Résultat en cuisine : une ventilation sans compromis, irréprochable et taillée sur mesure pour répondre à toutes les exigences possibles en matière d'agencement. Une solution personnalisée, silencieuse et efficace.

Sur le plan de la qualité, nos matériaux haut de gamme et nos procédés de fabrication perfectionnés ont été étudiés pour répondre à tous vos souhaits, quels qu'ils soient. Et sur le plan de la performance, difficile de rivaliser avec les appareils de ventilation Gaggenau. Une qualité supérieure, des moteurs silencieux et une planification intelligente permettent aux chefs amateurs de s'adonner à leur passion de la cuisine tout en profitant d'un air pur.

Gaggenau, la différence.



Sommaire

Gammes de produits	6
Les appareils de ventilation Série 400	8
Les appareils de ventilation Série 200	10
Planification	14
Le besoin d'aération	16
Les appareils de cuisson	17
Les dimensions et l'architecture de la cuisine	17
Le type d'appareil de ventilation	18
La distance à la table de cuisson	19
Le mode de fonctionnement	20
Les facteurs complémentaires	21
Les systèmes de filtration	22
Le caisson moteur	24
Le débit d'air	26
Les caractéristiques de performance des appareils de ventilation	26
Le conduit d'évacuation	27
L'installation	29
Instructions de planification	32
Autres informations	33
Glossaire	34

Gammes de produits

Les vapeurs de cuisine ne contiennent pas seulement des odeurs et de l'humidité, mais aussi de minuscules particules de graisse. Piéger ces particules constitue l'un des plus grands défis d'un appareil de ventilation efficace, de même que l'élimination des odeurs. Les cuisines étant en outre de plus en plus intégrées aux espaces de vie de la maison, la qualité de la ventilation est devenue aujourd'hui plus importante que jamais. C'est la raison pour laquelle en matière de ventilation, nous cherchons à améliorer non seulement l'efficacité, mais aussi l'esthétique.

Une technologie éprouvée, un design parfaitement abouti et des matériaux de qualité exceptionnelle résumant ce qui a toujours été les valeurs de Gaggenau : design, qualité et tradition.

Chacun de nos produits est conçu avec une attention particulière à l'effet souhaité au sein de la pièce. Nos huit types de ventilation différents fournissent une solution idéale à une large variété d'agencements et de préférences personnelles.

Dans cette brochure, nous différencions les systèmes dont la présence se fait presque oublier – aérateurs de plafond, aérateurs de plan de cuisson et hottes de plan de travail – de ceux conçus spécifiquement pour apporter une touche de design au caractère de la pièce. Presque tous les modèles sont disponibles en version évacuation extérieure ou recyclage, et tous offrent une grande efficacité.



Les appareils de ventilation Série 400 permettent un large éventail de possibilités en matière de design. Leur technologie silencieuse et efficace est associée à un design sculptural. La variété des modèles garantit la possibilité de trouver une réponse technique appropriée quelle que soit la configuration de la pièce.



Aérateurs de plafond AC 402

Des aérateurs de plafond pratiquement invisibles.

Ils peuvent être intégrés au plafond de la pièce ou positionnés en toute discrétion dans les meubles de cuisine. Les différents modules de ventilation rendent possibles de nombreuses combinaisons, afin de se fondre dans toutes les configurations possibles de pièces. Ces systèmes permettent de libérer un maximum l'espace au niveau de la tête et d'offrir un champ de vision dégagé, sans créer le moindre obstacle aux différents mouvements autour de la table de cuisson.



Hotte de plan de travail AL 400

Les hottes de plan de travail aspirent les vapeurs à la source : au niveau de la table de cuisson.

Ce système remarquablement efficace se prête en particulier aux espaces ouverts et aux îlots centraux. Le caisson avec le moteur séparé se dissimule dans le meuble bas, mais peut également être installé dans le socle, dans une pièce adjacente ou sur un mur extérieur pour un gain de place. Positionné derrière la table de cuisson, l'aérateur dégage un espace confortable au-dessus de celle-ci, et se fond dans le décor grâce à son design discret. Ce type de ventilation peut être utilisé soit pour une solution de recyclage extrêmement efficace, soit pour une évacuation extérieure.



Aérateur de plan de cuisson VL414

Les aérateurs de plan de cuisson – efficaces et invisibles.

Intégré au plan de travail juste à côté ou entre deux tables de cuisson, ils aspirent l'air vers le bas. Les vapeurs de cuisson sont captées avant même d'avoir pu se mélanger à l'air ambiant.

La hotte murale, d'un design à la fois classique et harmonieux, convient à tous les types de cuisines. Cet appareil contribue à structurer le design de la pièce en attirant les regards au-dessus de la zone de cuisson. Les hottes murales constituent la solution d'aménagement parfaite pour les espaces plus réduits et les pièces ne pouvant pas accueillir d'îlot de cuisson.



Hotte murale AW 442

La hotte îlot joue un rôle central dans le design d'une cuisine moderne. Aspirant l'air directement au-dessus de la table cuisson, en inox, elle se distingue par une liberté d'installation maximale. Une pièce maîtresse dans l'architecture de la cuisine.



Hotte îlot AI 442

Les appareils de ventilation Série 200 vous garantissent un air pur, quelle que soit votre cuisine – et offrent une efficacité remarquable assortie d'une esthétique et d'une fonctionnalité irréprochable. Qu'ils soient discrets comme un aérateur de plan de cuisson ou soulignent avec force l'architecture de la pièce comme une hotte îlot, les modèles Série 200 ont tous trois points communs : puissance, personnalisation, efficacité. La gamme des appareils de ventilation Série 200 offre la possibilité de satisfaire toutes les envies.



Aérateur de plafond AC 231



Aérateur de plafond AC 250

Les aérateurs de plafond Série 200 offrent deux possibilités : intégration en toute sobriété dans l'architecture de la cuisine, ou installation directement sur le plafond. Dans les deux cas, une télécommande permet de choisir entre trois niveaux de puissance et un mode intensif.

L'aérateur de plan de cuisson fournit une alternative intéressante et très efficace à la hotte classique.

Intégré le long de la table de cuisson, il élimine les vapeurs et les odeurs directement à la source, que ce soit en mode évacuation extérieure ou recyclage. Pour une cuisine aux lignes entièrement dégagées et un maximum d'espace à hauteur de regard, l'aérateur de plan de cuisson est la solution de ventilation la plus subtile – idéale pour les cuisines ouvertes et les flots de cuisson.



Aérateur de plan de cuisson VL 040/VL 041

La table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré est dotée d'un fonctionnement automatisé permettant une flexibilité totale d'utilisation. Avec une largeur impressionnante de 80 cm, elle offre quatre zones de cuisson pouvant être combinées en deux zones plus grandes. Le système de ventilation peut être réglé pour s'adapter et éliminer automatiquement vapeurs et odeurs. Plus besoin de penser à l'aération : le chef peut se concentrer sur les facettes plus créatives de la cuisine.



Table Flex Induction avec système de ventilation intégré CV 282



Hotte murale AW 240

Arborant des lignes classiques, mais un caractère indéniable, la hotte murale au design Box séduit avec ses filtres anti-graisse à aspiration périphérique dissimulés derrière une paroi en inox.



Hotte murale inclinée AW 250

Les hottes murales inclinées et verticales sont disponibles en trois couleurs Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic ou Gaggenau Silver pour ajouter une indéniable touche de caractère à votre cuisine, tandis que leur faible niveau sonore dissimule une efficacité remarquable. En effet ces hottes assurent une évacuation optimale des vapeurs de cuisson. Elles sont dotées de trois niveaux de puissance à contrôle électronique ainsi que d'un mode intensif, et se révèlent encore plus efficaces grâce à la possibilité d'ajuster le panneau en verre. L'éclairage d'ambiance réglable existe en quatre teintes Gaggenau : Cool White, Neutral White, Warm White ou Orange.



Hotte murale verticale AW 250

La hotte tiroir est l'une des premières innovations signées par Gaggenau dans le domaine de la ventilation et reste encore aujourd'hui indémodable. Installé à l'intérieur d'un meuble haut, ce type d'appareil a l'avantage de représenter un encombrement extrêmement réduit. Le cadre abaissant, proposé en option, permet de dissimuler entièrement la hotte. L'écran vapeur se déploie automatiquement d'une simple pression sur le bandeau de commande.



Hotte tiroir AF 210

Les groupes filtrants Gaggenau offrent également une alternative idéale dans les espaces réduits. Selon la configuration et les besoins du projet, ils peuvent être entièrement intégrés à l'ameublement. Les groupes filtrants offrent une très bonne efficacité pour un niveau sonore extrêmement faible.



Groupe filtrant AC 200

Planification

En matière de planification de la ventilation, le débit d'air et le besoin d'aération constituent des facteurs décisifs. Les besoins dépendent essentiellement de la table de cuisson choisie, de l'espace concerné, du design et du positionnement de l'appareil de ventilation. Ils doivent être mis en regard du débit d'air que l'appareil peut fournir, indépendamment de l'effet produit par chacun des composants de l'appareil.

Cette brochure vise à vous présenter une vue détaillée des différents types de ventilation et des différents facteurs à considérer, ainsi que des conseils généraux concernant la planification et la sécurité.

Nos outils de planification sont à votre disposition pour effectuer vos calculs. Pour davantage d'informations, merci de consulter le site www.gaggenau.com.



Le besoin d'aération

Une bonne planification de la ventilation doit avoir pour objectif de s'assurer que les vapeurs de cuisson seront aspirées hors de la cuisine le plus complètement et le plus rapidement possible. La planification repose généralement sur les dimensions de la cuisine et sur le calcul d'un taux de renouvellement de l'air adapté au volume de la pièce. Le débit d'air de l'appareil de ventilation doit correspondre au volume calculé de la pièce.

Pour une performance optimale, la formule est la suivante : une atmosphère intérieure agréable (absence de courant d'air) s'obtient avec un taux de renouvellement d'air (filtrage et remise en circulation) de 6 à 12 fois le volume de la pièce par heure.

Nous recommandons de réserver cette méthode de calcul uniquement aux cas où l'appareil de ventilation est situé à plus de 1,20 m de la table de cuisson, c'est-à-dire pour les hottes de plafond.

- En mode évacuation extérieure, le besoin d'aération est calculé avec un taux de renouvellement d'air de facteur 10.
- En cas d'utilisation d'appareils de cuisine spéciaux tels que Gril, Teppan Yaki, Wok ou Friteuse, le calcul doit être effectué avec le facteur 12.
- En mode recyclage de l'air, le besoin d'aération est généralement calculé avec le facteur 12.

Si la distance entre l'appareil de ventilation et la table de cuisson est inférieure à 1,20 mètre, il est impératif de prendre en compte les facteurs ci-dessous afin de garantir une efficacité maximale dans l'aspiration des fumées montantes à partir de la table de cuisson :

- Les appareils de cuisson
- Les dimensions et l'architecture de la cuisine
- Le type d'appareil de ventilation
- La distance à la table de cuisson
- Le mode de fonctionnement
- Les facteurs complémentaires
- Le caisson moteur

Les pages suivantes abordent ces différents facteurs plus en détail. Votre représentant Gaggenau se tient à votre disposition pour répondre à vos éventuelles questions.

Les appareils de cuisson

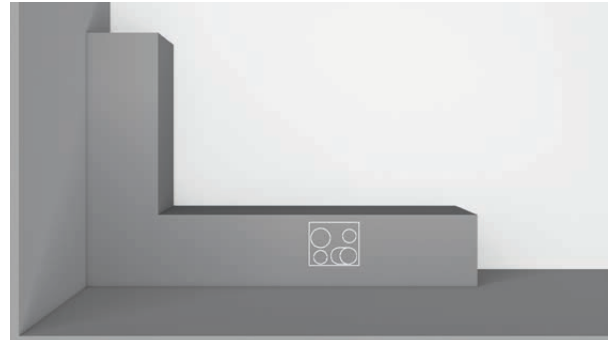
Le choix de la table de cuisson a une influence déterminante. Puisque chaque table de cuisson génère des vapeurs de cuisson de nature et de quantité différentes, le type d'appareil choisi constitue un facteur décisif dans l'évaluation du débit d'air nécessaire pour la ventilation.

Plus la table de cuisson est large, plus le débit doit être élevé. L'appareil de ventilation doit disposer d'une réserve de puissance suffisante, en particulier s'il est prévu de poser des appareils de cuisson Vario spéciaux tels que Friteuse, Teppan Yaki, Wok ou Gril, qui produisent une plus grande quantité de vapeurs de cuisson. De ce fait, nous recommandons d'installer si possible ces appareils de cuisson au centre de la configuration, et non aux extrémités.

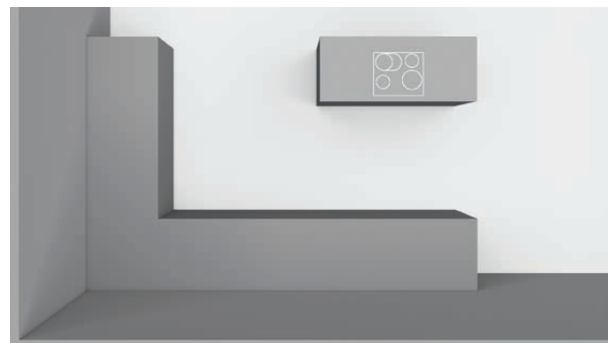
Les dimensions et l'architecture de la cuisine

Il convient tout d'abord de considérer les dimensions de la cuisine et d'observer s'il s'agit d'une cuisine fermée ou ouverte sur un espace de vie. La règle est la suivante : plus la pièce est grande, plus les mouvements d'air sont importants et plus le besoin d'aération est élevé. Ceci s'applique particulièrement aux cuisines ouvertes, aux cuisines avec îlot ou péninsule (plan en U), et aux cuisines fréquemment utilisées et accueillant plusieurs personnes.

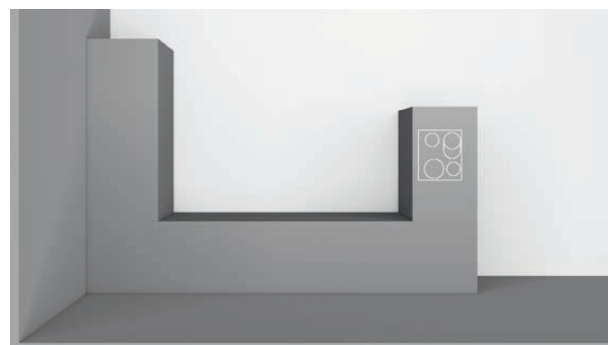
En d'autres termes, les besoins d'une cuisine fermée jusqu'à 10 m² de superficie ne sont pas identiques à ceux d'une cuisine de plus grande taille ou d'une cuisine ouverte sur l'espace de vie. Les besoins varient également selon que la table de cuisson soit positionnée contre un mur ou sur un îlot ou une péninsule.



Exemple de plan de cuisine avec la table de cuisson contre un mur



Exemple de plan de cuisine avec îlot de cuisson



Exemple de plan de cuisine en U avec table de cuisson en semi-îlot

Le type d'appareil de ventilation

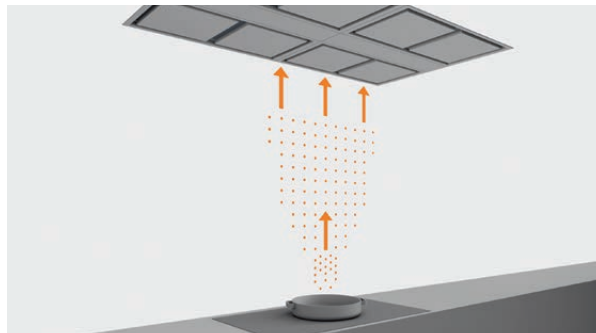
Chaque type de ventilation possède des caractères spécifiques qui ont une influence sur le besoin d'aération de la cuisine.

Les systèmes de ventilation tels que les aérateurs de plan de cuisson et les hottes de plan de travail aspirent l'air directement au plus près de la table de cuisson et empêchent les vapeurs de cuisson de se diffuser dans l'air ambiant. Généralement, les appareils de ce type ne nécessitent pas un débit d'air aussi élevé que ceux qui sont situés à 80 cm ou plus de la table de cuisson. Selon la largeur de la table de cuisson, il peut être nécessaire d'installer un ou plusieurs aérateurs de plan de cuisson.

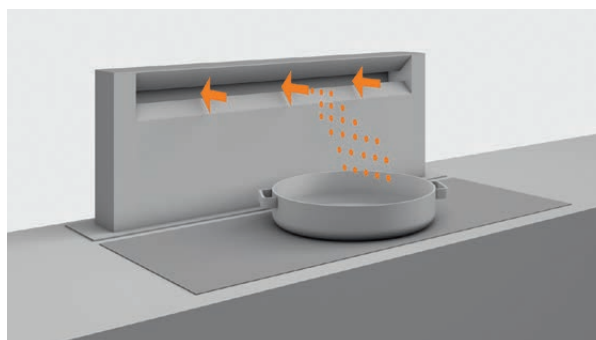
Recommandation

Il est recommandé d'installer un caisson moteur séparé pour chaque aérateur de plan de cuisson. La largeur de la table de cuisson entre deux aérateurs de plan (VL) ne doit pas excéder 60 cm.

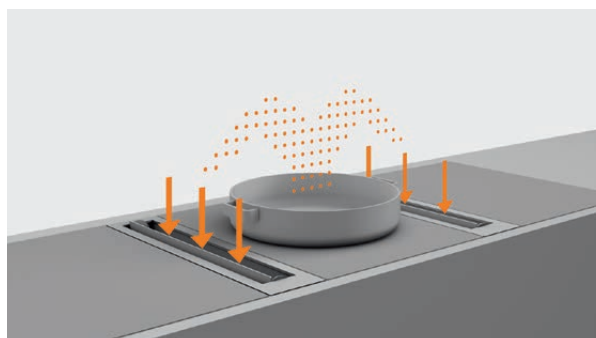
Pour tous les autres types de ventilation, l'appareil sélectionné doit toujours être plus large que la table de cuisson qu'il surplombe. En règle générale, plus l'appareil est éloigné de la table de cuisson, plus il doit être large et puissant. Cette règle doit être adaptée en fonction de la taille de la zone de collecte des vapeurs : après tout, les vapeurs de cuisson se diffusent dans toutes les directions à mesure qu'elles s'élèvent.



Aérateur de plafond



Hotte de plan de travail



Aérateur de plan de cuisson

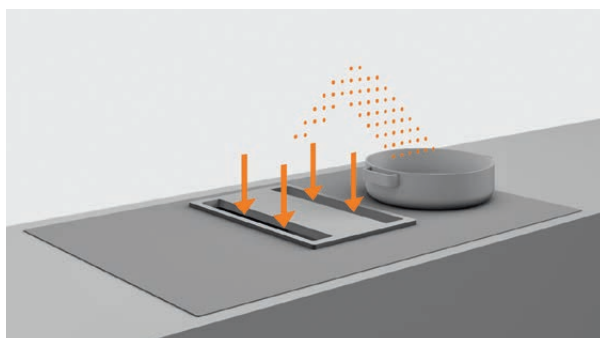
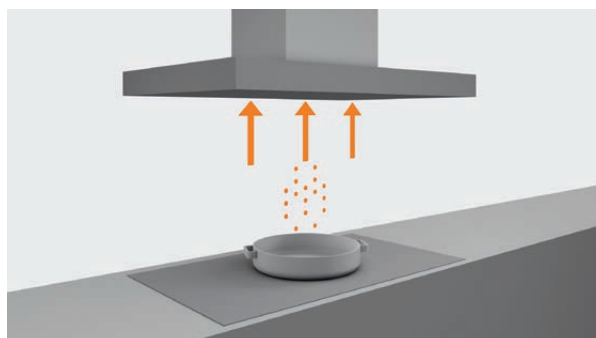
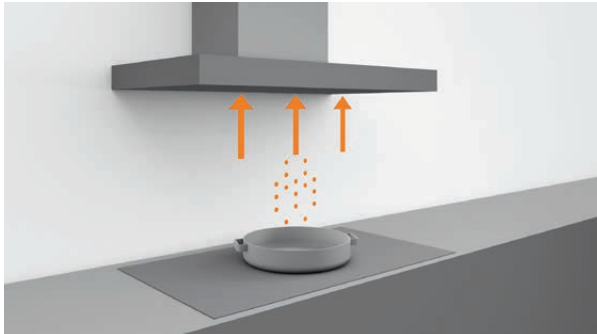


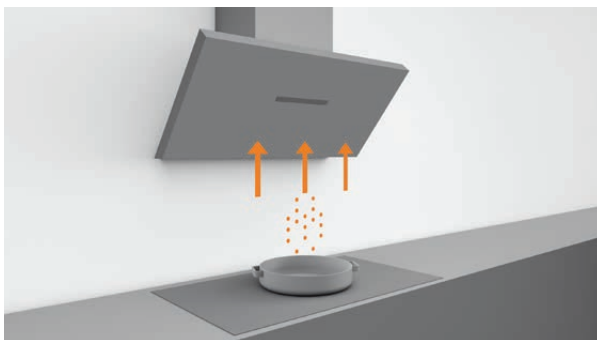
Table Flex Induction avec système de ventilation intégré



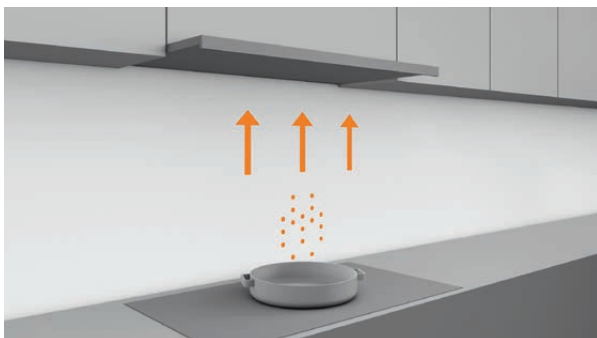
Hotte îlot



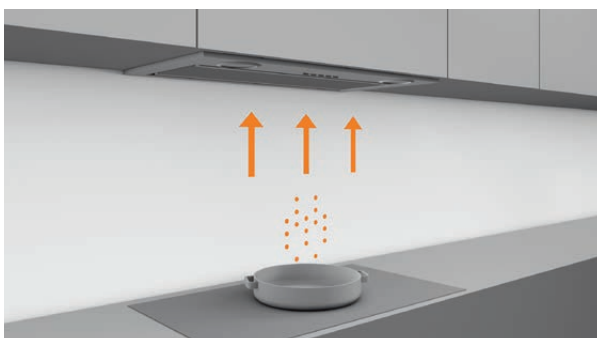
Hotte murale



Hotte murale inclinée



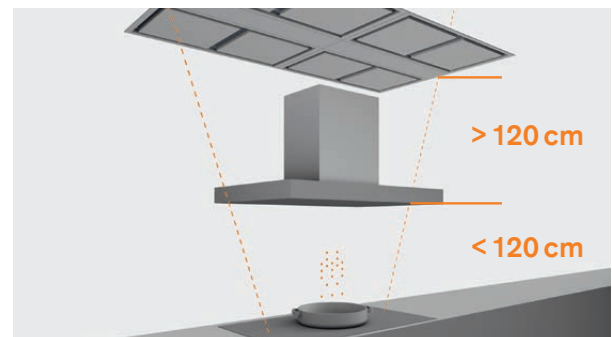
Hotte tiroir



Groupe filtrant

La distance à la table de cuisson

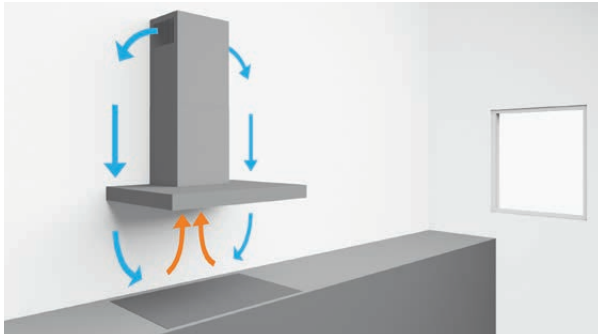
La distance minimale à observer entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil de ventilation est précisée dans les instructions de planification de notre brochure technique, ainsi que sur notre site Internet www.gaggenau.com. Cette distance minimale doit impérativement être respectée. La planification doit également tenir compte du fait que plus la distance augmente, plus la capacité d'aspiration diminue.



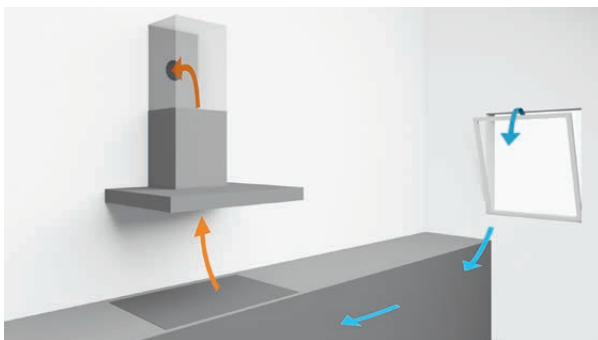
La distance entre l'appareil de ventilation et la table de cuisson est un facteur important dans le calcul du besoin d'aération.

Pour une distance jusqu'à 1,20 m entre l'appareil de ventilation et la table de cuisson, il est possible de considérer que la majorité des vapeurs de cuisson seront aspirées directement. Dans ce cas, le débit d'air requis dépend essentiellement du choix de la table de cuisson.

Pour des distances supérieures, les vapeurs de cuisson ne seront probablement pas entièrement capturées par l'appareil de ventilation et se diffuseront dans la pièce. Dans ce cas, l'appareil doit assurer la ventilation de l'ensemble de la pièce. Il est conseillé d'opter pour un appareil doté de la fonction Temporisat-ion pour poursuivre la ventilation au-delà de la période de cuisson. Le besoin d'aération doit alors être calculé à partir du volume de la pièce (voir page 16).



Mode recyclage d'air



Mode évacuation extérieure

Le mode de fonctionnement

Tous les appareils de ventilation Gaggenau peuvent être installés en version évacuation extérieure et en mode recyclage d'air. Le choix dépend aussi bien des préférences esthétiques personnelles que de la configuration de la pièce.

Mode recyclage de l'air

En mode recyclage d'air, les vapeurs de cuisson et les particules de graisse sont éliminées à l'aide d'un filtre à graisse et les particules odorantes sont retenues par un filtre à charbon actif CleanAir, avant que l'air aspiré soit remis en circulation dans la pièce. Il convient de noter qu'en raison du filtre à charbon actif CleanAir supplémentaire, la performance d'aspiration est inférieure à celle d'un appareil en mode évacuation extérieure. Plus la surface du filtre à charbon actif est importante, plus l'appareil est comparable à une solution d'évacuation extérieure du point de vue du débit d'air et du niveau sonore.

Mode évacuation extérieure

Les vapeurs de cuisson, les particules de graisse et les substances odorantes sont piégées par un filtre à graisse, puis l'air est évacué à l'extérieur. Un apport d'air suffisant assure une circulation optimale de l'air et une atmosphère intérieure agréable. La dépression causée par l'appareil permet la circulation de l'air frais issu des fenêtres ouvertes et des pièces voisines. En mode évacuation extérieure, la performance d'aspiration réelle dépend essentiellement des conduits d'évacuation et de la puissance du ventilateur. Vous trouverez d'autres informations relatives à la sécurité en page 31.

Bon à savoir

Quel que soit leur mode de fonctionnement, tous les appareils de ventilation Gaggenau sont dotés d'un filtre à graisse qui permet de protéger des dépôts l'intérieur de la hotte et les conduits d'aération. Tous les filtres à graisse Gaggenau se retirent facilement et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

	Mode recyclage de l'air	Mode évacuation extérieure
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Installation facile • Pas de pertes de chaleur intérieure en hiver • Pas de pertes de fraîcheur intérieure en été 	<ul style="list-style-type: none"> • Purification de l'air plus efficace • Plus de puissance
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau sonore légèrement plus élevé • Nécessité de changer le filtre à charbon actif une à deux fois par an • Diminution du débit d'air de 20 à 30 % en raison du filtre à charbon actif 	<ul style="list-style-type: none"> • Pertes de chaleur intérieure en hiver • Pertes de fraîcheur intérieure en été • Installation plus complexe

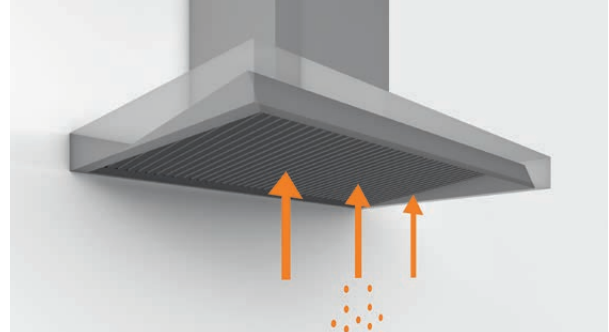
Les facteurs complémentaires

Le filtre à aspiration périphérique Gaggenau, la présence d'une zone de collecte des vapeurs et le choix d'un appareil plus large que la table de cuisson sont des facteurs permettant de réduire le besoin d'aspiration.

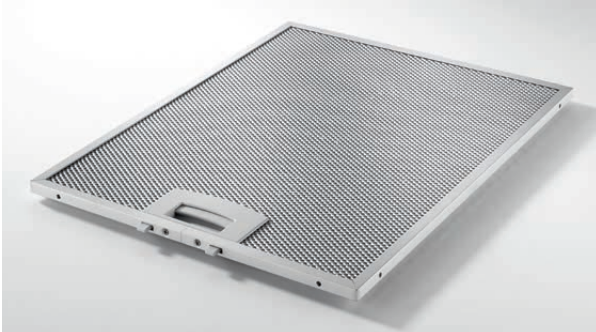
C'est pourquoi il convient, si possible, d'étudier soigneusement le choix des différents appareils dès l'étape de planification.

La zone de collecte des vapeurs

Pour les ventilations de plafond Gaggenau, lorsque le choix se porte sur les groupes filtrants ou sur les hottes murales et hottes îlots AW 442/AI 442 avec zone de collecte des vapeurs intégrée, une zone de collecte des vapeurs d'au moins 10 cm de profondeur, située autour des filtres, empêche les vapeurs de cuisine de se propager sous le plafond ou le renforcement des meubles.



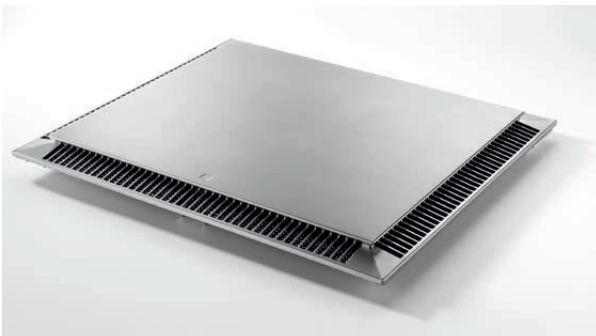
Zone de collecte des vapeurs



Filtere à graisse métallique



Filtere à chicanes



Filtere à aspiration périphérique

Les systèmes de filtration : le filtre à graisse

Dans tous les appareils de ventilation Gaggenau, l'air chargé en particules de graisse et en odeurs traverse tout d'abord un filtre à graisse. Ce dernier absorbe jusqu'à 97 % des particules de graisse présentes dans l'air, ce qui permet de protéger des dépôts l'intérieur de l'appareil et des conduits d'évacuation. Le filtre peut aisément être nettoyé au lave-vaisselle.

Filtere à graisse métallique

Le filtre retient 83 à 95 % des particules de graisse. Il se retire facilement pour être nettoyé.

Filtere à chicanes

Les filtres à chicanes Gaggenau de la Série 400 équipent aussi bien les hottes murales que les hottes îlots. L'inclinaison du filtre permet de maximiser la zone de collecte des vapeurs pour une efficacité optimale. Ce filtre délivre en outre d'excellents résultats en matière d'absorption des particules de graisse. Le filtre à chicanes est composé de trois pièces qui se démontent facilement et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ce type de filtre élimine près de 86 à 95 % des particules de graisse.

Filtere à aspiration périphérique

Le filtre à graisse métallique recouvre l'ensemble de la surface et sa paroi lisse en inox offre un design tout en élégance. Le taux d'absorption des graisses (87 à 97 %) correspond au niveau de performance standard pour les filtres à graisse métalliques. La formation de condensation est réduite grâce à l'optimisation du flux d'air du système de filtration. Le filtre peut être retiré d'un seul tenant et nettoyé au lave-vaisselle.

Les systèmes de filtration : le filtre à odeurs

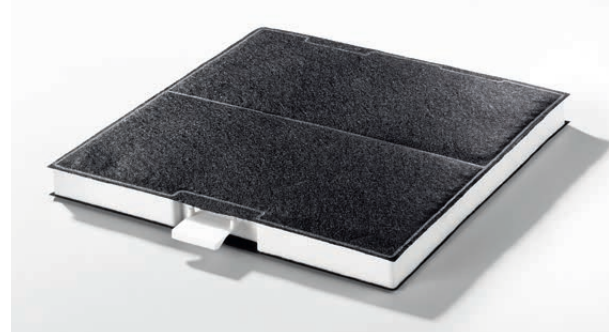
Filtre à charbon actif

Sur les appareils en mode recyclage de l'air, le filtre à charbon actif purifie les vapeurs de cuisson avant que l'air soit remis en circulation dans la cuisine.

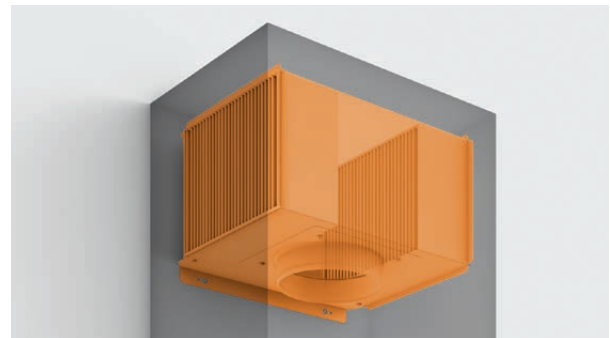
Filtre à charbon actif CleanAir

Sur un appareil en mode recyclage, le filtre à charbon actif CleanAir absorbe immédiatement les particules odorantes grâce à une surface plus importante, et assure l'élimination de 95 % des odeurs. De par son imprégnation spéciale, ce filtre est particulièrement indiqué pour la préparation de poissons et fruits de mer.

Le filtre à charbon actif régénérable peut être régénéré jusqu'à 30 fois au four à 200 °C.



Filtre à charbon actif



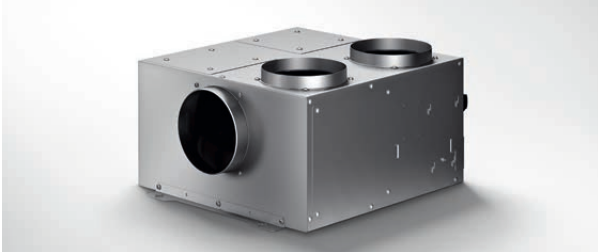
Filtre à charbon actif CleanAir Série 400



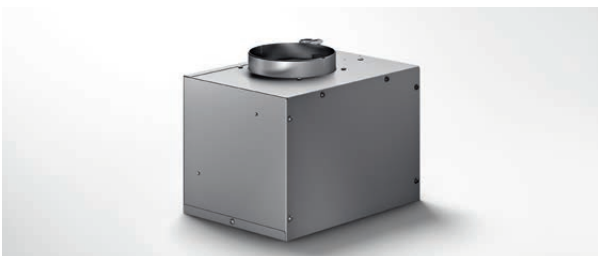
Filtre à charbon actif CleanAir Série 200



Filtre à charbon actif régénérable AA 270



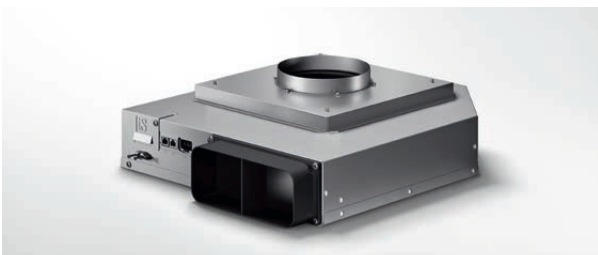
Caisson moteur AR 400 142



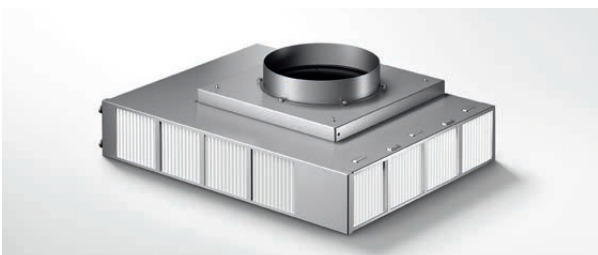
Caisson moteur AR 400 143



Caisson moteur AR 401 142



Caisson moteur AR 403 122



Caisson moteur AR 413 122

Caissons moteurs séparés pour les appareils Série 400

Un puissant caisson moteur haute efficacité (technologie BLDC) qui se combine aux appareils sans moteur Série 400. Grâce aux différents caissons moteurs disponibles, ce système modulaire rend possible une installation dans le socle, dans le meuble bas, dans la cave, dans les combles ou à l'extérieur.

Caisson moteur AR 400 142

Le caisson moteur AR 400 142 peut aussi bien être installé dans un meuble que dans une pièce voisine, par exemple dans la cave. Installation à l'intérieur de l'habitation. Évacuation extérieure.

Caisson moteur AR 400 143

Le caisson moteur AR 400 143 permet un gain de place de par son installation dans la cheminée de hotte AW 442/AI 442. Évacuation extérieure/recyclage d'air avec accessoires.

Caisson moteur AR 401 142

L'installation du caisson moteur à l'extérieur permet de réduire le niveau sonore dans la cuisine. Installation sur le mur extérieur. Évacuation extérieure.

Caisson moteur AR 403 122

Caisson moteur compact pour une installation avec un minimum d'encombrement dans un socle d'au moins 10 cm de hauteur. Installation dans le socle. Évacuation extérieure.

Caisson moteur AR 413 122

Caisson moteur compact pour une installation avec un minimum d'encombrement dans un socle d'au moins 10 cm de hauteur. Installation dans le socle. Recyclage d'air avec 2 filtres à charbon actif CleanAir intégrés.

Caissons moteurs séparés pour les appareils Série 200

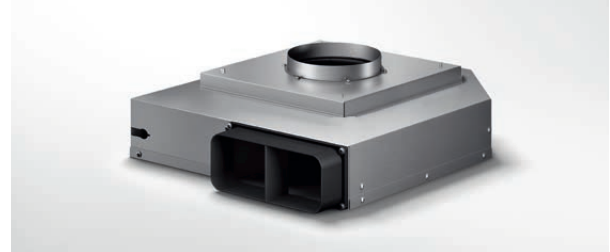
Le puissant caisson moteur se combine aux aérateurs de plan de cuisson sans moteur VL 040/VL 041 de la Série 200.

Caisson moteur AR 403 121

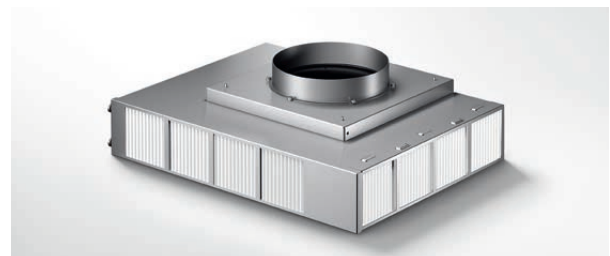
Caisson moteur compact pour une installation avec un minimum d'encombrement dans un socle d'au moins 10 cm de hauteur. Installation dans le socle. Évacuation extérieure.

Caisson moteur AR 413 121

Caisson moteur compact pour une installation avec un minimum d'encombrement dans un socle d'au moins 10 cm de hauteur. Installation dans le socle. Recyclage d'air avec filtre intégré.



Caisson moteur AR 403 121

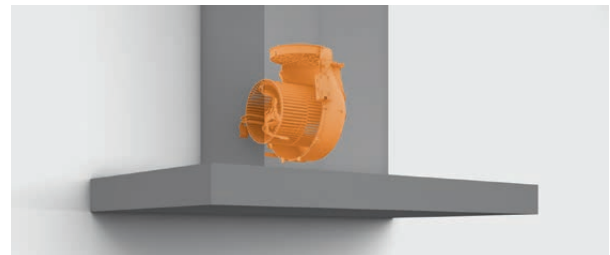


Caisson moteur AR 413 121

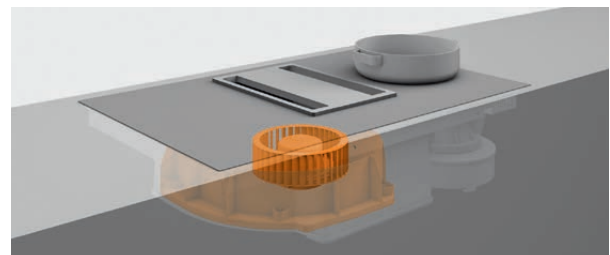
Caisson moteur séparé intégré pour les appareils Série 200

Le ventilateur est intégré dans la cheminée des hottes Série 200.

Le ventilateur de la table Flex Induction avec système de ventilation intégré est placé directement en dessous de l'appareil.



Ventilateur intégré



Ventilateur intégré CV 282

Le débit d'air

Le débit d'air de l'ensemble du dispositif de ventilation doit correspondre au besoin d'aération.

Le débit d'air est influencé par les facteurs suivants :

- Les caractéristiques de performance des appareils de ventilation
- Le conduit d'évacuation
- L'installation

En outre, il est conseillé de prévoir une réserve de puissance suffisante pour que l'appareil de ventilation ne fonctionne pas constamment à la vitesse maximale. Ceci contribue à réduire le niveau sonore tout en améliorant l'efficacité énergétique.

Les pages suivantes présentent plus en détail les différents facteurs. Un outil de planification – « Rodun » – est également disponible sur notre site Internet pour vous aider à calculer le débit d'air.

Pour davantage d'informations, merci de consulter www.gaggenau.com.

Les caractéristiques de performance des appareils de ventilation

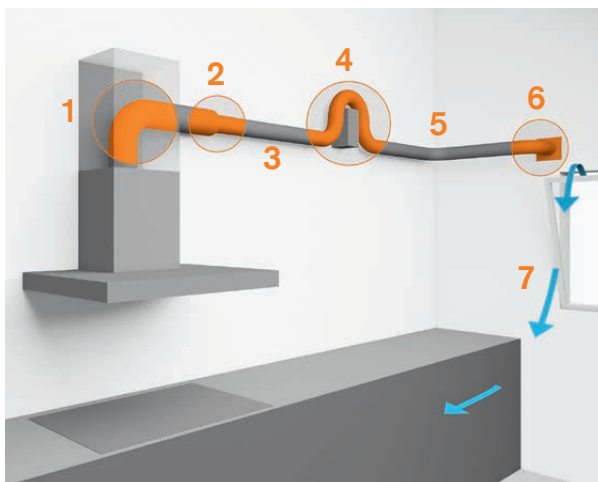
Les caractéristiques de performance résultent d'une coordination optimale des facteurs suivants : le type d'appareil, le filtre utilisé et le ventilateur.

Les appareils de ventilation Gaggenau sont équipés de ventilateurs extrêmement puissants ou peuvent être combinés avec des caissons moteurs séparés d'une puissance adaptée, pour un fonctionnement en mode évacuation extérieure ou recyclage de l'air. Ces moteurs présentent en outre une excellente résistance à la pression. Leur fonctionnement n'est pas perturbé par les éventuelles pertes de puissance dans le conduit et ils atteignent une excellente efficacité avec un faible niveau sonore.

Différentes caractéristiques de design telles que l'aspiration périphérique ou la zone de collecte des vapeurs, contribuent à améliorer l'efficacité de l'appareil.

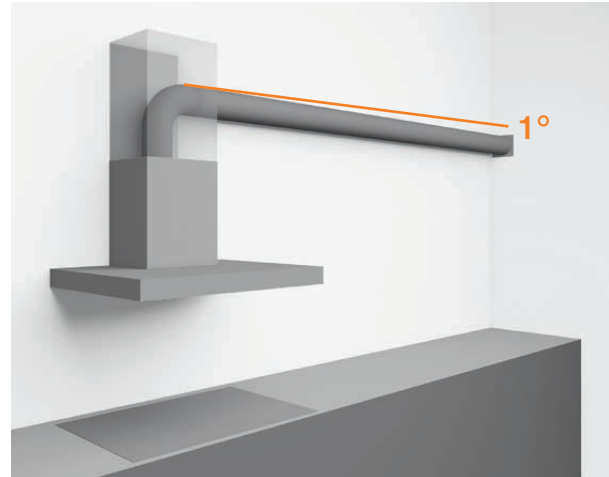
Le conduit d'évacuation

Le soin apporté à la sélection et à l'installation du conduit ne se traduit pas seulement par une amélioration du débit d'air de l'appareil de ventilation, mais aussi par une diminution des émissions sonores. Il s'agit donc d'un élément décisif pour l'efficacité de l'ensemble du dispositif de ventilation, en particulier pour les systèmes d'évacuation extérieure, mais aussi pour les systèmes de recyclage d'air avec caisson moteur séparé. En règle générale, il convient de choisir un conduit d'un diamètre aussi large et constant que possible, avec une trajectoire aussi courte et rectiligne que possible. Le caisson mural doit correspondre au diamètre du conduit.



Il existe sept principaux facteurs responsables de la diminution du taux d'aspiration et d'une augmentation simultanée du niveau sonore :

- 1 Coude placé immédiatement après la sortie d'air de l'appareil
- 2 Réduction de la section du conduit
- 3 Diamètre de conduit trop faible
- 4 Utilisation de raccords coudés
- 5 Tubage trop long
- 6 Caisson mural inapproprié
- 7 Apport en air frais insuffisant

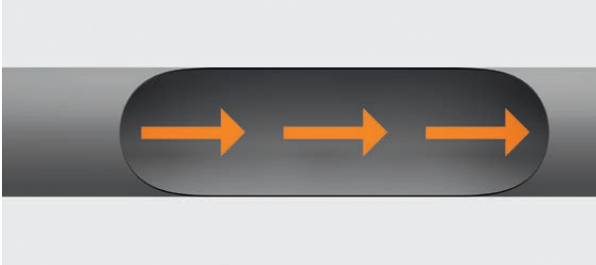


Un conduit d'évacuation idéal réunit les critères suivants :

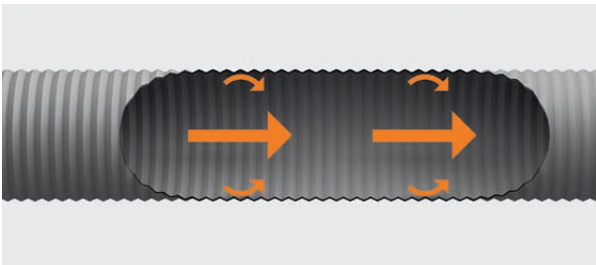
- Section droite de 30 cm à partir de la sortie d'air, avec ensuite seulement l'installation des coudes nécessaires (voir pages 29 à 30).
- Courbures avec un angle aussi large que possible.
- Tubage aussi court que possible.
- Diamètre aussi large que possible.
- Pas de réduction de la section du conduit. Si une réduction de section est inévitable, elle doit être progressive et placée aussi loin que possible.
- Conduits à paroi lisse.
- Caisson mural avec des lamelles larges, pas de grille à mailles serrées, et une faible contre-pression.
- Apport en air frais suffisant.

Autres recommandations :

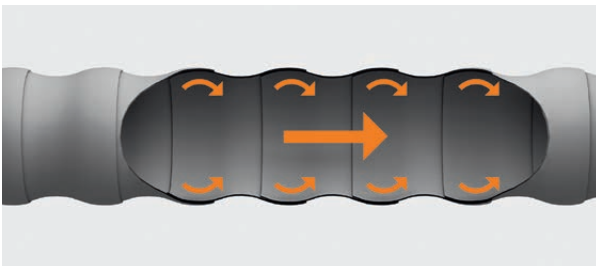
- Une légère inclinaison du conduit d'évacuation (pente de 1°) permet d'éviter le retour de condensation.
- En cas de raccordement à un puits d'évacuation, le conduit doit autant que possible être posé dans la direction du flux d'air.



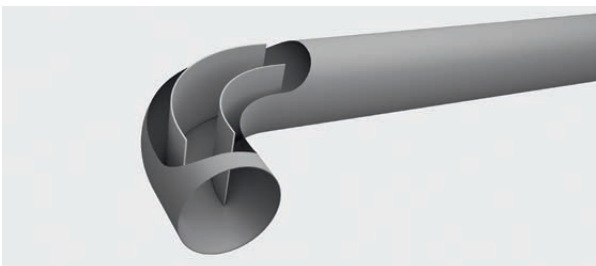
Tuyau lisse : écoulement idéal



Tuyau Aluflex : écoulement satisfaisant



Tuyau spiralé : écoulement médiocre



Conduit plat Gaggenau avec lamelles de guidage : efficacité supérieure malgré un espace réduit et la présence de courbes

Le type de conduit

Afin de satisfaire tous les besoins, la gamme d'accessoires Gaggenau propose un large choix de conduits Aluflex, ronds ou plats. Selon leur type, les conduits sont disponibles en diamètre nominal, DN 150 et DN 200. Pour un débit maximal et un niveau sonore minimal, le diamètre choisi doit toujours être aussi grand que possible.

Pour un conduit droit, il est recommandé d'utiliser des tuyaux en plastique ou en métal avec une surface intérieure lisse et plate, qui permet d'évacuer l'air avec un écoulement laminaire et sans turbulences.

Pour les sections non rectilignes et les courbures, les tuyaux flexibles en aluminium sont préférables, car ils permettent d'éviter les arêtes vives. Le design spécifique des coudes et des raccords, avec lamelles de guidage de l'air, permet d'installer un diamètre nominal large avec une très faible hauteur, pour un écoulement de l'air extrêmement efficace.

Les conduits plats Gaggenau constituent une solution idéale dans les espaces réduits et pour les trajectoires comportant de nombreuses courbures. Des courbures avec lamelles de guidage sont disponibles en plus des conduits plats.

Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats en raison des pertes de puissance causées par les coudes, les coins et les raccords. En règle générale, il n'est pas conseillé de poser des tuyaux spiralés ou ondulés, car leur performance est comparativement la moins bonne de tous. Ce type de tuyau a en outre tendance à vibrer, ce qui augmente les émissions sonores.

Le diamètre de conduit

Le choix du diamètre de conduit constitue un autre élément important. En principe, le diamètre nominal du conduit doit correspondre à la sortie d'air de l'appareil de ventilation. Un diamètre plus large réduit généralement les pertes de puissance tout en diminuant le niveau sonore. Lorsque le conduit d'évacuation est long, même avec une hotte nécessitant un raccordement DN 150, il est préférable d'utiliser un diamètre DN 200 afin de minimiser les pertes.

L'utilisation de conduits d'un diamètre inférieur à 150 mm (DN 150) n'est pas recommandée, car ils diminuent considérablement la puissance de ventilation et augmentent le niveau sonore de manière significative.

L'installation

Le choix d'un type de conduit approprié et d'un diamètre optimal, ainsi qu'une installation soignée, sont autant de facteurs décisifs influençant l'efficacité de l'appareil de ventilation. En règle générale, le conduit doit être aussi court que possible, avec peu de courbures et un large diamètre.

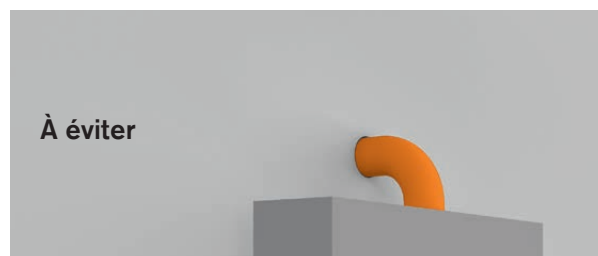
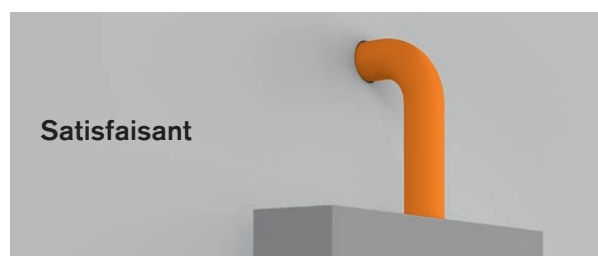
Un large diamètre permet une vitesse d'écoulement inférieure, et donc une diminution notable des turbulences. Les émissions sonores de l'appareil de ventilation diminuent significativement. À l'inverse, une réduction de section engendre des turbulences et accroît la résistance, avec des conséquences négatives sur le niveau sonore et le débit de l'appareil de ventilation.

Pour assurer un écoulement laminaire, la sortie d'air de l'appareil de ventilation ou du caisson moteur doit déboucher sur une section de conduit rectiligne d'environ 30 cm de long. Les éventuelles courbures ne doivent être installées qu'après cette section rectiligne.

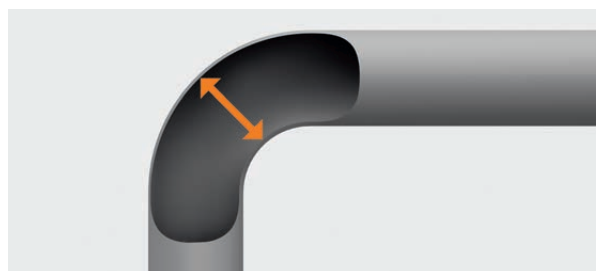
Les turbulences étant causées par les angles resserrés, les courbes doivent toujours être les plus larges possible afin que les filets d'air continuent de s'écouler de manière parallèle. Pour un écoulement efficace, les courbes doivent être réalisées avec des conduits en aluminium flexible ou avec nos conduits plats.



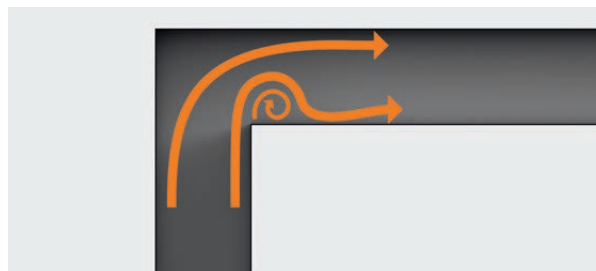
Évitez les réductions de section



La section de conduit située après la sortie d'air doit être rectiligne sur 30 cm



Coude rond : favorise l'écoulement

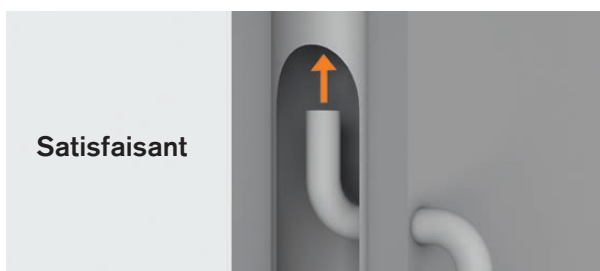


Coude angulaire : entrave l'écoulement



Lors du raccordement d'un conduit secondaire à un conduit principal, il convient de veiller à l'absence d'angles aigus. Si possible, le conduit doit être positionné en biais à l'endroit où il débouche sur un puits d'évacuation.

Dans le cas où plusieurs appareils de ventilation sont raccordés à une cheminée commune, le conduit principal doit présenter un diamètre adapté au nombre d'appareils.



Les conduits d'évacuation traversant des pièces non chauffées doivent être convenablement isolés afin d'éviter la condensation.

Il convient d'installer un piège à condensation à l'extrémité inférieure des conduits d'évacuation verticaux, et d'incliner les conduits horizontaux d'au moins 1° afin d'évacuer l'eau de condensation vers l'extérieur. L'eau de condensation peut soit être guidée vers l'extérieur jusqu'à l'endroit voulu, soit être récupérée dans un réservoir où elle pourra s'évaporer.



Les entrées et sorties d'air doivent autant que possible être protégées de la pression du vent.



En cas de raccordement à un conduit d'évacuation principal, veuillez autant que possible à la direction d'écoulement

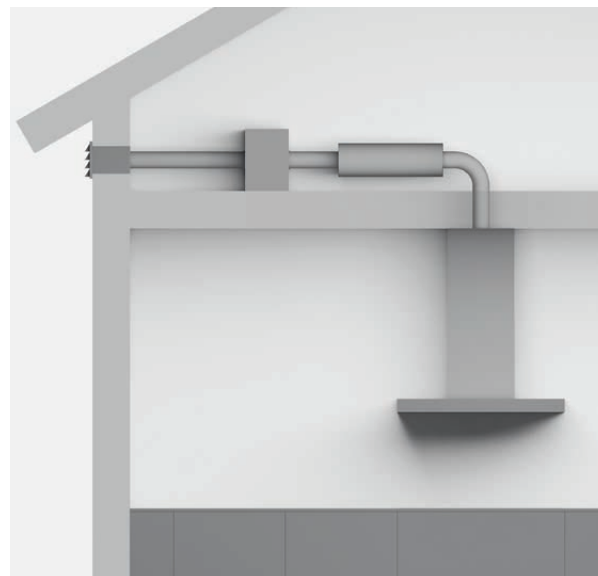
Le réducteur de bruit

Afin de réduire les nuisances sonores dans la cuisine, le ventilateur peut être monté dans une pièce voisine ou à l'extérieur du bâtiment.

Il est vrai que les émissions sonores d'un caisson moteur déporté peuvent se transmettre le long du conduit d'évacuation dans le sens inverse au flux d'air et jusqu'à travers l'appareil de ventilation. Il convient donc d'installer un réducteur de bruit avec le caisson moteur déporté afin de réduire la transmission du bruit. Un réducteur de bruit peut également être installé dans le conduit afin de diminuer le niveau sonore, avec toutefois pour conséquence d'accroître la résistance à l'écoulement dans le conduit.

Le caisson mural

Des caissons muraux adaptés permettent le passage du conduit d'évacuation à travers le mur extérieur, de manière propre, efficace et discrète. Le diamètre du passage doit toujours être supérieur ou égal au diamètre nominal du type de conduit.



Caisson moteur déporté

Instructions de planification

Pour une planification de ventilation il faut prendre en compte plusieurs paramètres tels que les préférences personnelles, la configuration de la pièce et les exigences de sécurité. Ces différents points sont traités ci-dessous.

Le design

Du point de vue de l'apparence, il existe deux grandes catégories : les visibles et les invisibles. Le choix de l'une ou l'autre dépend entièrement des préférences personnelles, car Gaggenau propose des systèmes aux performances exceptionnelles dans les deux catégories.

Lorsque vous optez pour une variante visible, l'appareil de ventilation devient une pièce maîtresse de l'architecture de la pièce. Les appareils de ventilation Gaggenau constituent depuis longtemps une référence en matière d'esthétique, avec des designs élégants qui ont été récompensés par de nombreux prix. Cette catégorie comprend notamment les modèles intemporels AW 442/AI 442, ainsi que les hottes murales et îlots AW 27*/AW 25*/AW 240/AI 240.

À l'opposé, les hottes de plafond AC 402 et AC 250 passent presque entièrement inaperçues grâce à leur intégration discrète dans l'architecture de la cuisine ou dans un faux-plafond.

Tout aussi invisibles, les hottes tiroirs et groupes filtrants qui se dissimulent dans les meubles, les aérateurs de plan de cuisson VL 414/VL 040/VL 041 qui s'intègrent directement au plan de travail à côté et entre deux appareils de cuisson, sans oublier la table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré CV 282.

Enfin, la hotte de plan de travail AL 400 se déploie en arrière-plan et disparaît complètement dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée, laissant l'espace au-dessus de la table de cuisson entièrement dégagé.

Les caractéristiques architecturales

Le choix de l'appareil de ventilation et du mode de fonctionnement est souvent limité par des caractéristiques liées à l'architecture telles que la disposition de la pièce, les murs ou les matériaux de construction. C'est pourquoi il est préférable de prévoir aussi tôt que possible le type et le mode de ventilation souhaités.

- Maison basse consommation ou maison passive : afin de préserver le bilan énergétique de l'habitation, seul un système de recyclage d'air est envisageable.
- Longue distance à couvrir pour le conduit d'évacuation : notre outil de planification vous aide à déterminer si les pertes de puissance dans le conduit seraient trop importantes par rapport au volume d'air frais nécessaire, si des modifications dans le plan de cuisine pourraient permettre de résoudre le problème ou si un système de recyclage d'air serait plus approprié.
- Foyer ouvert : si une cheminée à foyer ouvert est utilisée dans la cuisine ou une pièce adjacente, il faudra s'assurer d'un apport d'air suffisant en cas d'évacuation extérieure.
- Interrupteur de contact pour fenêtre : la hotte fonctionne uniquement si la fenêtre est ouverte.
- Plafond incliné ou table de cuisson placée directement en face d'une fenêtre : l'installation d'un aérateur de plan de cuisson ou d'une hotte de plan de travail est recommandée dans ce type d'implantation.

D'autres instructions et exemples de planification sont disponibles dans la brochure technique Gaggenau.

Aspects liés à la sécurité de l'évacuation extérieure

La sécurité et la protection incendie constituent des priorités absolues dans l'ensemble du processus de planification. Les réglementations en vigueur doivent systématiquement être respectées.

Il convient de veiller à un apport d'air frais suffisant, en particulier dans les pièces où se trouve un foyer alimenté au gaz, au fioul ou à combustible solide. En effet, la hotte pourrait aspirer l'oxygène dont le foyer a besoin pour la combustion et faciliter la propagation des gaz de combustion dans la pièce.

Dans certains pays, la réglementation impose en outre l'installation d'un interrupteur de contact pour fenêtre afin de garantir que l'appareil de ventilation fonctionne uniquement lorsqu'une fenêtre est ouverte. En tout état de cause, nous recommandons fortement l'installation d'un interrupteur de ce type. Le risque n'existe pas dans le cas d'un système de recyclage d'air.

Autres informations

L'air évacué ne doit pas être dirigé vers un conduit de cheminée en fonctionnement. Il ne doit pas non plus être dirigé vers un conduit servant à la ventilation de pièces pourvues de cheminées.

La distance minimale entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil de ventilation est indiquée dans les instructions de planification de notre brochure technique ainsi que sur notre site Internet www.gaggenau.com. Cette distance minimale doit impérativement être respectée. Si la distance est plus importante, la capacité d'aspiration est réduite, ce qui doit également être pris en compte lors de la planification.

La brochure technique Gaggenau

Cette brochure présente les caractéristiques techniques de nos appareils de ventilation, les instructions de planification et de configuration, ainsi qu'une vue générale de notre gamme d'accessoires.

Vous trouverez davantage d'informations concernant Gaggenau en ligne à l'adresse www.gaggenau.com.

Glossaire

Aspiration intermittente

Lorsque l'aspiration intermittente est activée, l'appareil de ventilation s'enclenche automatiquement pendant six minutes toutes les heures, à la puissance précédemment sélectionnée. Cette fonction permet d'aérer régulièrement la pièce, même pendant la nuit – par exemple après avoir reçu des invités ou lors d'absences prolongées. L'aspiration intermittente est recommandée après une cuisson intensive ou dans les cuisines dépourvues de fenêtres. L'appareil de ventilation se met en marche automatiquement toutes les heures afin de purifier l'air ambiant.

Cadre abaissant

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans le meuble haut. D'une simple pression sur le bandeau de commande, la hotte s'abaisse en douceur et l'écran vapeur se déploie. La hotte revient en position haute après utilisation.

Caisson moteur séparé/hotte sans moteur

Selon la nature du projet, il est recommandé d'installer un appareil de ventilation sans moteur avec caisson moteur séparé. Le ventilateur peut être monté soit à l'extérieur du bâtiment, soit dans une pièce adjacente telle que les combles ou la cave. Il peut également être installé dans un meuble bas. Une telle installation permet d'éliminer le bruit de moteur de la cuisine, ou au moins de le réduire. Le caisson moteur séparé offre plus de puissance selon le type de ventilation utilisé (VL 414/VL 040/VL 041). Le ventilateur est actionné grâce aux commandes de l'appareil.

Caissons muraux/tuyaux télescopiques de traversée murale

Le caisson mural est placé à l'extrémité extérieure du conduit d'évacuation. L'ouverture extérieure est protégée par des lamelles qui empêchent le vent et la pluie d'entrer dans le conduit, et un clapet antiretour évite toute entrée d'air froid. Un rebord saillant permet d'éviter l'accumulation de poussière sur la façade du bâtiment. Les tuyaux télescopiques de traversée murale peuvent être ajustés en fonction de l'épaisseur du mur extérieur. Leur section doit correspondre à celle du conduit d'évacuation. Les tuyaux télescopiques de traversée murale et les conduits d'évacuation ne doivent jamais déboucher sur le côté du bâtiment le plus exposé aux éléments. La contre-pression exercée par le vent et la pluie peut nuire au fonctionnement optimal des appareils de ventilation.

Clapet anti-retour

Voir caissons muraux/tuyaux télescopiques de traversée murale.

Collerette de finition

Il existe une Collerette de finition pour chaque type de conduit. Les collerettes dissimulent les inégalités en cas de plafond non rectiligne et présentant une pente de 1 à 2°.

Commande de ventilation par la table de cuisson

La commande de ventilation par la table de cuisson permet d'actionner les principales fonctions de ventilation (par ex. niveaux de puissance ou éclairage de la zone de travail) directement depuis la table de cuisson. La liaison est assurée par un module WiFi situé aussi bien dans la table de cuisson que dans l'appareil de ventilation. Aucune connexion Internet n'est nécessaire.

Déploiement automatique de l'écran vapeur

D'une pression sur le bandeau de commande, l'écran vapeur de la hotte tiroir se déploie automatiquement jusqu'à sa position finale.

Éclairage d'ambiance

L'éclairage d'ambiance variable offre une source lumineuse secondaire à intensité réglable. Il est proposé en quatre teintes Gaggenau : Cool White, Neutral White, Warm White ou Orange.

Éclairage halogène

L'appareil de ventilation assure un éclairage homogène de la table de cuisson, avec variation de l'intensité lors de l'allumage et de l'extinction. L'intensité de l'éclairage peut être réglée manuellement, allant d'un éclairage tamisé jusqu'à une luminosité maximale pour le contrôle des cuissons.

Éclairage LED

L'éclairage LED variable permet d'ajuster la luminosité de l'éclairage de la table de cuisson en fonction de l'effet recherché – que ce soit pour une lumière d'ambiance tout en douceur ou un éclairage parfait de la table de cuisson. Les LED ont une longue durée de vie et sont particulièrement économes en énergie.

Émissions sonores

Un appareil de ventilation entraîne deux types d'émissions sonores : celles du moteur et celles du flux d'air en mouvement. Le bruit du moteur est lié à la rotation du ventilateur et dépend de la vitesse de fonctionnement. Grâce à un système de commande performant et à l'optimisation du ventilateur et de son boîtier, le bruit des appareils de ventilation Gaggenau est à peine perceptible lorsqu'ils fonctionnent au niveau 1.

Dans les autres cas, le bruit est lié à celui du déplacement de l'air. Le niveau sonore augmente avec le débit d'air. Il peut être minimisé en utilisant des conduits de type approprié et d'un diamètre le plus large possible.

Les caractéristiques particulières des appareils Gaggenau, telles que la zone de collecte des vapeurs, se révèlent alors d'un intérêt évident, car elles permettent selon les circonstances de faire fonctionner l'appareil à une puissance inférieure.

Évacuation extérieure/Recyclage de l'air

Tous les appareils de ventilation Gaggenau peuvent être installés soit en mode évacuation extérieure soit en mode recyclage. Dans les deux cas, l'air chargé en particules de graisse et en odeurs passe d'abord au travers d'un filtre à graisse qui protège des dépôts l'intérieur des conduits d'aération.

Évacuation extérieure

En mode évacuation extérieure, l'air est purifié puis expulsé à l'extérieur ou dans un puits d'aération. Les systèmes à évacuation extérieure sont basés sur un renouvellement permanent de l'air, le volume d'air évacué hors de la pièce devant être remplacé par un volume équivalent d'air frais. Un système à évacuation extérieure requiert les conditions suivantes :

A. L'évacuation de l'air aspiré doit être aussi directe que possible, avec un minimum de déviations. (Voir pages 27 et 29 : Le conduit d'évacuation et son installation)

B. L'arrivée d'air frais depuis l'extérieur doit être suffisante. Les orifices de ventilation nécessaires doivent être situés aussi près que possible du plafond et, idéalement, du côté de la pièce opposé à la hotte. La distance entre l'orifice de ventilation et la hotte doit être d'au moins 1 mètre afin d'éviter tout risque de flux d'air au niveau de la table de cuisson en cas de vent fort.

Recyclage

En version recyclage d'air, les particules odorantes sont piégées à l'aide d'un filtre à charbon actif supplémentaire, afin que seul de l'air assaini soit remis en circulation dans la cuisine. Les appareils de recyclage d'air présentent une meilleure efficacité énergétique que les appareils à évacuation extérieure, car l'absence d'échange d'air avec l'extérieur permet de conserver la chaleur intérieure (ou la fraîcheur intérieure, selon la saison). Les systèmes à recyclage sont en outre généralement plus faciles à installer puisqu'ils ne nécessitent pas la mise en place d'un conduit d'évacuation.

Plus la surface du filtre à charbon actif est importante, plus la puissance et le niveau sonore d'un système de recyclage se rapprochent de ceux d'un système à évacuation extérieure. Par contre, le système de recyclage ne permet pas l'évacuation de l'humidité de la pièce. Dans le cas d'une installation type ventilation de la pièce en mode recyclage (distance entre appareil de ventilation et table de cuisson supérieure à 1,20 m), il ne faut pas installer d'appareils de cuisson spéciaux tels que Gril, Teppan Yaki, Wok ou Friteuse.

Filtre à aspiration périphérique

Voir filtre à graisse.

Filtre à charbon actif CleanAir

Ce filtre retient les particules odorantes. Sur les systèmes de recyclage de l'air, le filtre à charbon actif CleanAir élimine les odeurs des vapeurs de cuisson avant que l'air soit restitué dans la cuisine. De par son imprégnation spéciale, ce filtre est particulièrement indiqué pour la préparation de poissons et fruits de mer. Afin que l'appareil de ventilation conserve une efficacité maximale, les filtres à charbon actif CleanAir doivent être remplacés environ une fois par an, en fonction des habitudes de cuisine individuelles.

Filtre à graisse

Dans tous les appareils de ventilation Gaggenau, l'air chargé en particules de graisse et en odeurs traverse tout d'abord un filtre à graisse. Ce dernier absorbe jusqu'à 96 % des particules de graisse présentes dans l'air, ce qui évite la formation de dépôts à l'intérieur de l'appareil ou des conduits d'aération.

Filtre à chicanes

Les filtres à chicanes Gaggenau Série 400 équipent aussi bien les hottes murales que les hottes îlots. L'inclinaison du filtre permet de maximiser la zone de collecte des vapeurs pour une efficacité optimale. Ce filtre délivre en outre d'excellents résultats en matière d'absorption des particules de graisse (élimination de près de 86 à 95 % des particules de graisse). Toutes les parties du filtre à chicanes peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Filtre à graisse métallique

Ce filtre peut être facilement retiré et nettoyé au lave-vaisselle.

Filtre à aspiration périphérique

Le filtre à graisse métallique recouvre l'ensemble de la surface et sa paroi lisse en inox offre un design harmonieux. Le taux d'absorption des graisses (87 à 97 %) est équivalent à celui d'un filtre à graisse métallique. Grâce à l'optimisation du flux d'air du système de filtration, la formation de condensation est minimale. Le filtre peut être retiré d'un seul tenant et nettoyé au lave-vaisselle.

Fonction Automatique par sensor

Le niveau de puissance est automatiquement ajusté en fonction de la quantité de vapeurs. L'appareil s'éteint lorsque les odeurs ont été entièrement éliminées.

Fonction temporisation

La fonction idéale pour une aération efficace de la pièce. Quand cette fonction est activée, l'appareil fonctionne encore pendant jusqu'à 10 min après son utilisation, sur la puissance souhaitée, pour s'arrêter ensuite automatiquement. Il est recommandé de mettre en marche l'appareil de ventilation avant de commencer les cuissons et de le laisser fonctionner quelques minutes après la fin de la cuisson.

Hotte sans moteur

Voir Caisson moteur séparé.

Mode intensif

Les appareils de ventilation disposent de trois niveaux de puissance et d'un mode intensif, chacun actionné grâce à leur bouton respectif. Selon le modèle et le réglage, la vitesse intensive revient automatiquement à la vitesse précédemment sélectionnée au bout de cinq à dix minutes.

Niveau sonore

Le niveau sonore est mesuré et calculé en conditions de laboratoire, noté en dB(A) re 1 pW.

Cette donnée est uniquement fournie à des fins de comparaison entre les catalogues de différents fabricants, et ne peut pas être déterminée de la même manière en situation réelle.

Piège à condensation

Il convient d'installer un piège à condensation à l'extrémité inférieure des longs conduits d'évacuation verticaux. L'eau de condensation est récupérée au-dessus de l'appareil de ventilation dans un réservoir depuis lequel elle s'évapore.

Raccord/adaptateur de conduit

Des raccords sont disponibles pour tous les diamètres nominaux habituels, afin de raccorder des tuyaux de même diamètre ou de diamètres différents.

Réducteur de bruit

Dans le cas d'une ventilation avec caisson moteur séparé, il est possible de réduire le niveau sonore en installant un réducteur de bruit entre les deux appareils. Le réducteur de bruit est particulièrement efficace en cas de courbure du conduit.

Télécommande infrarouge

La télécommande infrarouge permet de régler facilement toutes les fonctions de la hotte de plafond AC402, niveaux de puissance et éclairage.

Témoin de saturation du filtre à graisse

Un témoin situé sur le bandeau de commande signale la nécessité de nettoyer le filtre à graisse. Dans le cas d'une hotte de plafond, un signal sonore se déclenche à chaque extinction de l'appareil. Des filtres sales perdent de leur efficacité et augmentent le niveau sonore de la ventilation.

Zone de collecte des vapeurs

Pour les hottes de plafond Gaggenau groupes filtrants ou les hottes murales et hottes îlots AW 442/AI 442 avec zone de collecte des vapeurs intégrée, il est important de créer une zone de collecte des vapeurs d'au moins 10 cm de profondeur autour de la zone des filtres pour empêcher les vapeurs de cuisine de se propager sous le plafond ou le renforcement des meubles.





Retrouvez les adresses de nos revendeurs
sur www.gaggenau.com.

Gaggenau, la différence.

Service consommateurs :

Conseils personnalisés, recherche d'un revendeur, mise en service et prestation professionnelle d'entretien.

CS 50037, 93406 Saint-Ouen Cedex

0 892 698 310 Service 0,40 € / min
+ prix appel

Lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-17h30

Commandez directement accessoires et consommables, 24h/24, 7j/7, via la «Boutique» de notre site www.gaggenau.com

Rejoignez-nous sur mygaggenau.fr

Cours de cuisine, événements culinaires, recettes de chefs.

Showroom Paris

(visites sur rendez-vous)

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Interventions à domicile :

Par téléphone : 01 40 10 42 12

accessible 24h/24, 7j/7

(prix d'un appel local, hors jours fériés)

En ligne : www.gaggenau.com/fr/service

Retrouvez nos publications sur :

Instagram

Pinterest

Vimeo