Вытяжка может устанавливаться двумя способами. Если возможен вывод в вентиляционный канал, все кухонные испарения через систему воздуховодов выводятся именно туда. Если нет такой возможности, то устанавливается угольный фильтр, и кухонная вытяжка работает в режиме рециркуляции - загрязнённый воздух пропускается через вытяжку с угольным фильтром, и очищенным возвращается в кухню.

Как правильно выбрать вытяжку?

 Сначала нужно определиться с шириной вытяжки Дальше выбрать цвет вытяжки. Затем нужно рассчитать минимально необходимую производительность турбины. Зная производительность, дальше выбираем вытяжку исходя из дизайна и цены. Один практический совет: чтобы не пожалеть через несколько месяцев после покупки (если есть хоть малейшая финансовая возможность) - берите всё с запасом (и производительность, и более оригинальный дизайн, и размеры самой вытяжки). Это предмет бытовой техники и приобретаем его не на один год!

 Что необходимо знать при выборе кухонной вытяжки?

 Классификация вытяжек.

 1."Плоские" - подвесные, монтируются на стену под подвесным кухонным шкафчиком или без него над плитой. У многих производителей жиро- улавливающие фильтры в таких вытяжках, как правило, из акриловой ткани (одноразовые). Подвесные вытяжки имеют небольшие по мощности двигатели и, в основном, работают в режиме циркуляции. Для данного режима работы требуются угольные одноразовые фильтры, которые задерживают более мелкие частицы, и немного нейтрализуют запах.

 2.Встраиваемые вытяжки монтируются в подвесной кухонный шкафчик над плитой. Имеют, как правило, выдвижную панель, которая увеличивает площадь забора воздуха, и облегчает управление вытяжкой. При выдвижении панели вытяжка включается в том режиме, в котором вы её выключили (см. инструкцию по эксплуатации). Это более компактный дизайн и более продвинутый в техническом плане, нежели "плоские" - подвесные вытяжки. Данный класс вытяжек не намного дороже подвесных.

 3.Купольные вытяжки монтируются на стену или к потолку над плитой, имеют каминную (купольную) форму. Данный класс делится на три типа: цельнометаллические, металлические со стеклом или обрамлённые деревом, "классические" - отделанные деревом. Купольные вытяжки разноплановы по дизайну, имеют большой ассортимент форм, размеров и цветов. Отличия в модельных рядах фирм-производителей в основном касаются технических параметров, качества изготовления, параметров двигателей, способов управления.

 4.Островные кухонные вытяжки - монтируются к потолку над плитой.

 Производительность

 Наиболее важной характеристикой вытяжки является производительность. Это объём воздуха, который воздухоочиститель пропускает через себя за час работы. Рассчитать среднюю производительность вытяжки, необходимой для кухни, очень легко. Для этого нужно: площадь кухни умножить на высоту потолка (это будет объём кухни- V) , затем полученное число умножить на 12 (норма воздухообмена принятая СЭС), результат умножить на 1,3 (коэффициент минимального запаса). Коэффициент минимального запаса необходим для того, чтобы учесть этажность здания, загрязнённость и длину вентиляционной шахты, длину и загибы воздуховода.

Формула расчёта производительности: Р (м?/час) = S(м?) х Н(м) х 12 х 1,3

Где S -площадь кухни;

Н - высота потолка. Например: Для кухни в 12 кв м производительность 470 куб м, для 18 кв м--780

 От чего зависит эффективность работы вытяжки?

- от того, выведена ли она в вентиляционную шахту или работает в режиме рециркуляции. Наиболее эффективный вариант это - отвод воздуха в вентиляционную шахту.

- от угольных фильтров. Каким бы ни был угольный фильтр, он не удаляет запахи на 100% , более того, чем он плотнее, тем менее эффективна становится вытяжка.

- от жироулавливающих фильтров. Сечение фильтра играет немаловажную роль.

- от запаса производительности. Запас производительности позволяет иметь возможность удалить загрязненный воздух при подгорании пищи или других экстремальных условиях эксплуатации вытяжки.

- от размеров вытяжки. Чем она больше, тем с большей площади засасывается воздух. Не создаются большие завихрения. Не ссыхаются боковины навесного кухонного шкафа.

- от диаметра воздуховода. Чем он больше, тем меньше усилий необходимо вытяжке для выброса воздуха.

 В каких случаях необходимо использовать вытяжку в режиме рециркуляции?

В случае не желания преодолеть возникшие трудности в связи с подключением вытяжки к вентиляционной шахте. Всегда можно найти способ выбросить воздух из кухни, крайний способ сделать отверстие над вытяжкой в стене наружу. Режим рециркуляции значительно снижает производительность работы вытяжки.

 Важный элемент в вытяжке - фильтры.

 Вытяжки могут быть укомплектованы двумя типами фильтров.

 Жироулавливающие фильтры очищают воздух от взвешенных частиц ( жир, продукты сгорания газа и др.). Они могут быть одноразовые из синтетического материала и многоразовые из алюминиевой фольги или сетки. Жироулавливающие алюминиевые фильтры состоят из нескольких слоёв перфорированного алюминия. Отверстия в алюминиевых листах сделаны таким образом, чтобы создать максимальную проходимость с минимальной шумностью. Эти фильтры служат на всём протяжении эксплуатации вытяжки, и нуждаются в периодической очистке в растворе теплой воды с неагрессивным моющим средством или в посудомоечной машине. При мойке в машине необходимо располагать фильтры вертикально, чтобы твердые остатки пищи не забили отверстия фильтров.

 Угольные фильтры тонкой очистки (одноразовые) - используются в случае, если вытяжка работает в режиме рециркуляции, задерживают более мелкие частицы, и немного нейтрализуют запах. Проходя через гранулы активированного угля, содержащиеся в фильтре, воздух очищается, и возвращается в помещение. Угольные фильтры покупаются отдельно на всем протяжении эксплуатации вытяжки, поэтому к монтажу в режиме рециркуляции следует прибегать в последнюю очередь. Приблизительный срок эксплуатации комплекта угольных фильтров 100-150 часов, что соответствует регулярной работе вытяжки на протяжении 6 месяцев.

 Какие воздуховоды лучше?

 При монтаже важно предусмотреть наличие воздуховода соответствующего диаметра. Для предотвращения потери производительности, вызываемой аэродинамическим сопротивлением воздуховода, важно, чтобы воздуховод не был слишком длинный и изогнутый. Нельзя сужать воздуховод и делать острые загибы. Кроме того, предпочтительнее использовать гладкий воздуховод из ПВХ ( круглый или плоский), нежели гибкий гофрированный, поскольку изгибы гофрированного воздуховода усиливают шум, производимый работающей вытяжкой.

 Почему нельзя заузить воздуховод переходником с диаметра 125 на 100?

 Потому что принцип работы вытяжки таковой, что она обязана выбросить заявленный объём воздуха в час. Если на пути встречается дополнительное препятствие в виде сужения, увеличится нагрузка на двигатель. Это значит - увеличится шум - (принцип пылесоса), повысится износ двигателя.

 На какой высоте над варочной поверхностью необходимо вешать вытяжку? (Важно помнить!)

 Если варочная поверхность газовая, то не менее 80 сантиметров. Как правило, люди не всегда регулярно чистят жироулавливающие фильтры. На них скапливается жировая пыль и возможно возгорание от открытого пламени.

 Если варочная поверхность электрическая, то не менее 70 сантиметров.

 Уровень шума

 Данные об уровне шума указанны в каталоге, а так же их можно узнать у наших менеджеров.

 Уровень шума измеряется в децибелах. Для понимания шкалы децибел, можно сравнить параметры из приведенных ниже ориентиров:

- тихая комната, зрительный зал - 30 децибел

- негромкая музыка - 40 децибел

- шум в ресторане с открытыми окнами - 50 децибел

- средний уровень разговорной речи на расстоянии 1 м - 60 децибел

- шум внутри трамвая - 70 децибел

- машинописное бюро - 80 децибел

- болевой предел, звук уже не слышен -130 децибел.

 Исследования показали, что чрезмерный шум от вытяжки действует угнетающе на людей, находящихся на кухне. Порой женщины проводят на кухне более пяти часов в сутки. Очень важно найти "золотую" середину между производительностью и шумностью.

 Освещение

 В кухонных вытяжках используются лампы накаливания и галогенные лампы. Использование галогенных ламп уменьшает потребление энергии вытяжкой во время эксплуатации, и обеспечивает мягкость освещения (не режет глаза) при увеличении светоотдачи. Стоят вытяжки с такими лампами немного дороже, но эта разница быстро окупается за счёт экономии электроэнергии.

 Антивозвратный клапан

 Большинство вытяжек оснащены антивозвратным клапаном препятствующим проникновению в кухню посторонних запахов, звуков и насекомых из вентиляционной шахты. Клапан представляет собой систему подвижных створок в основании воздуховода. При включении двигателя створки клапана открываются, обеспечивая беспрепятственный отток воздуха. При выключении двигателя створки клапана опускаются, закрывая вентиляционное отверстие.

 Как управлять вытяжкой?

При выборе модели вытяжки необходимо обращать внимание на способ управления.

 1.Кнопочное управление представлено кнопками различных типов. При нажатии (утапливании) кнопки активируется соответствующая функция.

 2.Слайдерное управление представляет собой ползунковый механический переключатель. Как правило, он находится в основании вытяжки под куполом.

 3.Электронное управление - псевдосенсорные кнопки. Каждая функция активируется, и отключается путём лёгкого нажатия на кнопку. При этом кнопки не утапливаются и, как правило, такие кнопки имеют индикаторы.

 4.Сенсорное управление (Touch Control) - достаточно лёгкого прикосновения пальцем на сектор управления и выбранная функция включается. Абсолютно гладкая поверхность сенсорного пульта Touch Control позволяет домохозяйке не прилагать больших усилий по уходу за его поверхностью.

 Кухонные вытяжки с двумя последними вариантами управления могут быть выполнены с дистанционными пультами управления, которые позволяют управлять вытяжкой, не подходя и не прикасаясь к ней из любой точки кухни.

В Н И М А Н И Е!

 В целях соблюдения техники безопасности желательно осуществить заземление вытяжки,

что позволит предотвратить поражение электрическим током!