



aspiration mode d'emploi



Hottes et groupes filtrants

Il est particulièrement important de s'appuyer sur les conseils avisés de votre Spécialiste Cuisinov pour faire votre choix.

En effet, son fonctionnement dépend en grande partie d'éléments extérieurs et d'une installation irréprochable. Pour compliquer un peu plus votre décision, de nouvelles normes de calcul, obligatoires depuis 2010, ont modifié la puissance annoncée d'un certain nombre de modèles.

Pour vous aider à y voir plus clair, nous allons analyser, point par point, vos besoins pour vous guider dans votre choix.

Quelle dimension de la cuisine, est-elle ouverte (dite américaine) ou fermée ?

Votre réponse détermine la puissance de votre hotte, sachant que celle-ci doit renouveler 10 à 12 fois par heure le volume d'air de votre cuisine, plus celui de l'autre pièce en cas de cuisine ouverte.

→ Pour une bonne efficacité, le volume d'air de la cuisine doit être filtré en moyenne 12 fois par heure

Ex : volume = 4 * 2,50 * 2,50 = 25 m³

	Évacuation => Débit minimum = 300m ³ /h	Recyclage - Déperditions +/- 40% Equivalence => Débit minimum = 500m ³ /h
--	--	--

Votre conseiller vous aidera à calculer le volume de votre pièce, qui, multiplié par 10, vous donnera la puissance minimum nécessaire.

Quelles habitudes culinaires et quel type de table de cuisson utilisé ?

Si vous cuisinez beaucoup ou longtemps, que vous utilisez une friteuse ou un grill par exemple, votre hotte devra être choisie en conséquence. Certains types de hottes pourront être moins adaptées à vos habitudes.

Évacuation extérieure ou recyclage ?

Dans le cas d'une évacuation extérieure, l'air "gras" est évacué à l'extérieur de votre habitation. Il convient de vérifier que ceci est permis (cas des appartements) et que les murs extérieurs ne sont pas trop éloignés car le guidage du flux d'air est primordial (éviter les coudes trop nombreux, pas de gaine souple créant des turbulences, respect des diamètres de sortie, ...).

Dans ce cas et dans certaines limites d'installation, vous pouvez opter pour un moteur séparé, soit installé en extérieur, soit dans les combles.

Dans le cas d'une évacuation par recyclage, l'air est rejeté dans la pièce après avoir été filtré. Dans ce cas, la perte d'aspiration est de l'ordre de 30% à 40%. Pensez à changer régulièrement ces filtres à charbon qui, encrassés, peuvent engendrer une perte d'aspiration plus importante et de mauvaises odeurs. Ce système est nettement moins performant.

Hotte centrale, murale ou cachée ?

Cela dépend de l'implantation réalisée avec votre cuisiniste. Au dessus d'un îlot, la hotte sera centrale, donc un peu plus profonde qu'une hotte "normale" et le conduit sera en 4 faces. La hotte devra être plus puissante pour compenser les déperditions d'air en l'absence de mur.

Dans les autres cas, elle sera murale. Mais vous pourrez également opter pour un groupe filtrant, une hotte tiroir, casquette ou escamotable.

Quel budget ?

En fonction des caractéristiques techniques d'aspiration, mais aussi fonctionnelles (éclairage, type de filtres, électronique, ...) ou de design avec des matériaux différents (verre, traitements de surface, qualités d'inox), les prix peuvent énormément varier. Il appartiendra à votre agenceur de cuisine de valoriser ces écarts.

Question : quelle esthétique ?

L'offre est pléthorique, vous permettant de réellement personnaliser votre cuisine.

Nous avons arbitrairement classé cette famille pour simplifier votre choix :

1 - Les hottes pyramidales, que l'on pourrait considérer comme classiques. Elles peuvent être plus ou moins plates, plus ou moins galbées et peuvent être proposées en inox, mais aussi en noir et en blanc, parfois en couleur.

2 - Les hottes box, aux formes très carrées. Elles sont plus ou moins épaisses et majoritairement en inox.

3 - Les hottes inox et verre, mariant les deux matières. Elles sont de formes et d'esthétiques très variées, certaines étant particulièrement design et décalées.

4 - Les hottes inclinées, très plates, en inox ou en verre. Ces hottes présentent l'avantage de dégager l'espace au dessus de la table de cuisson, appréciable pour les grands gabarits et elles offrent des lignes très épurées.

5 - Les hottes de plan de travail, s'intégrant derrière ou à côté des appareils de cuisson.

6 - Les extracteurs de plafond ou de meuble haut. Ce sont de nouveaux produits qui s'intègrent totalement, soit dans le plafond au dessus d'un îlot central, soit dans un meuble haut de profondeur standard, en toute discrétion.

7 - Les groupes filtrants, qui s'installent dans un bâti, souvent dans des cuisines plutôt rustiques.

8 - Les hottes tiroir ou télescopiques, fixées dans un meuble haut spécial, et dont seule la tranche apparaît. Cette partie se tire lorsque la hotte fonctionne.

9 - Les hottes escamotables, avec aspiration verticale, fixées entre deux meubles hauts et cachée derrière une façade.

10 - Les hottes casquette ou visière, peu puissantes qui se fixent sous un meuble haut.

La plupart de ces hottes sont disponibles en plusieurs largeurs pour répondre à tous les besoins, sachant que cette largeur ne doit en aucun cas être inférieure à celle de la table de cuisson. La hotte doit également être installée à une certaine hauteur, 65 cm pour une table électrique, 70 cm pour du gaz, mais jamais plus haut (sauf hottes inclinées).

Il est conseillé de la mettre en marche 5 minutes avant la cuisson pour créer un flux d'air et de la laisser ensuite fonctionner 5 à 10 minutes après la cuisson.

La puissance indiquée en m³ (norme IEC) est un bon indicateur de la qualité d'une hotte, mais votre installateur doit également prendre en compte la pression (Pa), qui caractérise la capacité du moteur à pouvoir évacuer de l'air, surtout quand votre implantation nécessite une grande longueur de tuyau.

Enfin, le niveau sonore (norme EN 60704-3), qui doit être indiqué pour chaque vitesse d'aspiration, déterminera le confort d'utilisation au quotidien.

Les 10 recommandations d'installation

- 1 • Posséder une entrée d'air dans la cuisine.
- 2 • Positionner la hotte hors des courants d'air.
- 3 • Respecter le diamètre de sortie d'évacuation.
- 4 • Éviter de former des coudes sur la gaine d'extraction : perte de 15% par coude.
- 5 • Positionner la hotte le plus près possible du conduit d'évacuation.
- 6 • Respecter la taille de la hotte par rapport au plan de cuisson.
- 7 • Adapter le débit de l'appareil suivant le type de cuisine.
- 8 • Respecter la hauteur entre la hotte et les éléments de cuisson (65 cm électrique / 70 cm mini gaz).
- 9 • Ne pas raccorder sur un conduit de V.M.C, de chauffage central ou au gaz (INTERDIT).
- 10 • Adapter un clapet anti-refoulement (si les vents dominants le nécessitent).

Il est conseillé de prendre une hotte supérieure aux besoins afin de bénéficier de tous les avantages.