

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



Tout savoir sur la hotte

La hotte de cuisine

► **La hotte** de cuisine fait partie des équipements indispensables dans une cuisine : elle permet d'éviter les odeurs de cuisson et d'évacuer ou recycler les fumées chargées de graisse, tout en limitant ainsi les dépôts gras sur les meubles et les murs de la cuisine.

On distingue 5 types de hottes :

- **La hotte îlot** : elle s'installe en partie centrale de la cuisine et n'est donc pas fixée sur un mur. Cette hotte présente un design recherché et allie souvent l'inox et le verre pour donner une touche de modernité et de caractère à la cuisine.
- **La hotte à aspiration périmétrale** : présente sur le plan de travail à côté de la table de cuisson, elle se présente sous la forme d'un ou plusieurs aérateurs télescopiques et pivotants, réglables en hauteur pour s'ajuster à la taille des casseroles. Les déflecteurs captent ainsi les fumées à l'endroit même où elles sont produites. Après utilisation, ils se rangent en toute discrétion dans le plan de travail.
- **La hotte encastrable** (groupe extracteur, filtrant, tiroir ou escamotable) : il s'agit d'une solution quasi invisible. Elle se distingue par une grille très discrète qui épouse le dessous d'un meuble haut de cuisine. Sa surface d'aspiration est grande et très efficace. Le débit moyen du groupe filtrant est de 310 à 1 000 m³/h.

La hotte de cuisine

□ **La hotte décorative murale** : elle est constituée de deux parties distinctes : la base, dans laquelle on trouve le moteur de l'appareil, et la cheminée, qui dissimule les conduits de ventilation. La hotte se fixe au mur au-dessus des plaques de cuisson. Elle peut offrir plusieurs fonctionnalités : rétro-éclairage, arrêt différé, interrupteur de sécurité... Le débit moyen de la hotte cheminée est de 375 à 1 300 m³/h.

□ **La hotte visière** : elle possède l'avantage de pouvoir se placer directement sur le mur entre deux meubles hauts ou simplement au-dessus de plaques de cuisson ou d'une cuisinière. Mesurant 60 cm de largeur et environ 15 cm de hauteur, la hotte visière est particulièrement compacte et se décline sous plusieurs formes : planes, galbées, trapézoïdales, circulaires et dans différents matériaux : aluminium, inox, verre, acier émaillé.

► **Les différents modes de traitement de l'air**

- **Évacuation extérieure** : c'est le système le plus performant. Les fumées grasses sont purifiées dans un filtre à graisses, puis les odeurs ainsi que l'humidité sont évacuées par un conduit à l'extérieur de la maison.
- **Recyclage** : c'est la solution proposée lorsque l'évacuation par l'extérieur n'est pas possible ; la hotte fonctionne alors en circuit fermé. L'air transite par différents filtres pour en extraire la graisse, puis est désodorisé en passant dans un filtre à charbon avant d'être renvoyé dans la pièce.

Un concentré de technologie et d'innovation

► Un design en adéquation avec les cuisines d'aujourd'hui

- Les hottes de cuisine, et plus particulièrement les hottes îlots et les hottes décoratives murales sont très appréciées pour leurs qualités esthétiques. La grande diversité de leurs formes (planes, galbées, trapézoïdales, circulaires...), de leurs matériaux (inox, aluminium, verre, mélange verre et inox...) et de leurs couleurs, permet de les coordonner avec les fours et les tables de cuisson pour une parfaite harmonie.
- Les hottes de plan de travail sont également très appréciées par celles et ceux qui souhaitent des appareils à la fois sobres, discrets et performants, qui après utilisation se rangent en toute discrétion dans un emplacement dédié à côté de la table de cuisson.



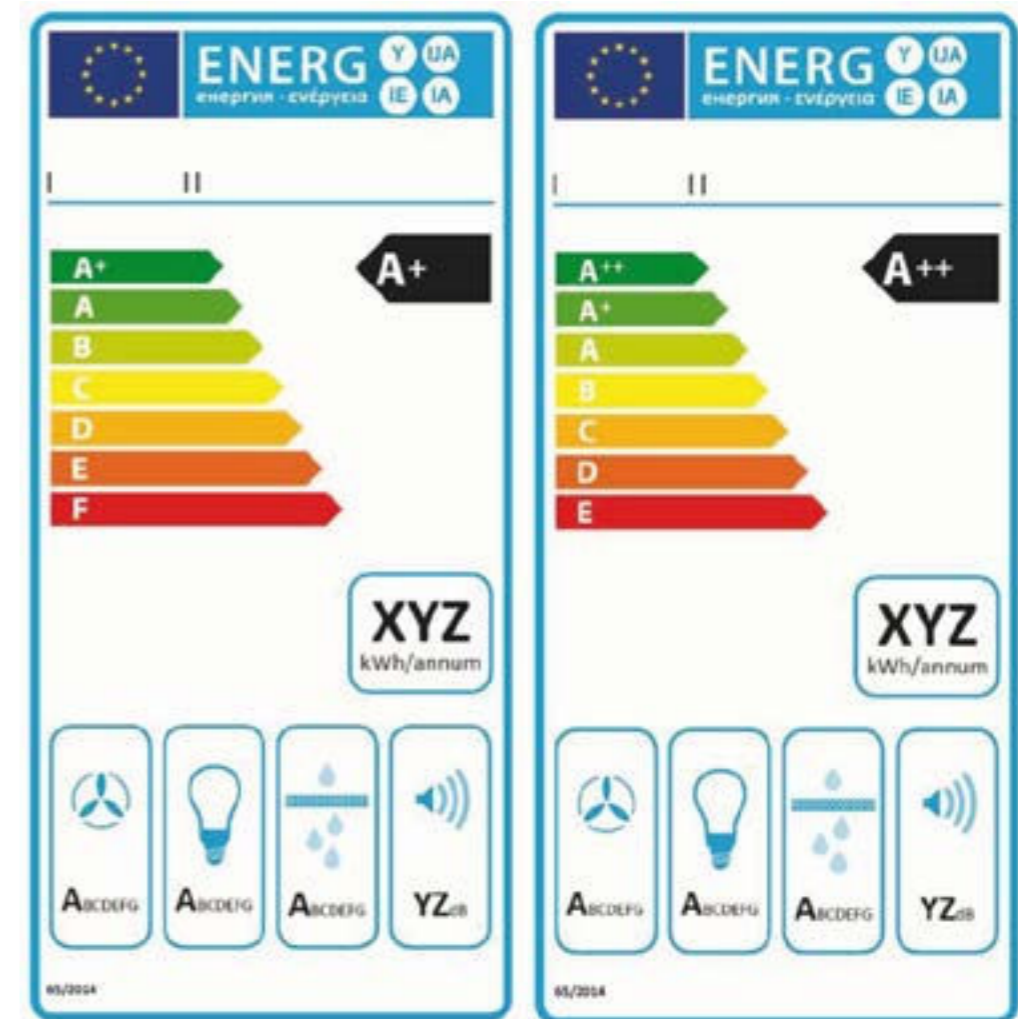
Un appareil économe

► Un design en adéquation avec les cuisines d'aujourd'hui

L'étiquette énergie de la hotte de cuisine s'étage au choix du fabricant selon le produit entre les classes F et A+ ou entre les classes E et A++ ;

Elle indique :

- La classe d'efficacité énergétique de l'appareil.
- La consommation d'énergie annuelle en kWh basée sur une durée d'utilisation moyenne journalière d'une heure.
- La classe de performance fluidodynamique.
- La classe de performance d'éclairage du plan de cuisson.
- La classe d'efficacité de filtration des vapeurs grasses.
- Le niveau sonore.



Choisir sa hotte de cuisine

► Plusieurs critères sont à prendre en considération lors de l'achat

- L'emplacement : au-dessus de la table de cuisson ou intégrée au plan de travail adjacent.
- La dimension : placée au-dessus de la table de cuisson, la hotte doit avoir une surface au moins égale à celle du plan de cuisson afin que les fumées soient bien aspirées. Les dimensions les plus courantes sont 60 et 90 cm.
- Le mode de traitement de l'air :
 - Le système à évacuation est le système le plus efficace mais nécessite l'installation d'une gaine d'évacuation vers l'extérieur : la hotte est reliée à l'extérieur via un conduit d'aération, l'air vicié, aspiré dans une turbine est rejeté dehors tandis que les particules grasses sont retenues dans un filtre métallique.
 - Le système à recyclage assure un fonctionnement de l'appareil en circuit fermé : l'air vicié transite à travers des filtres à graisses et à charbons actifs qui absorbent vapeurs grasses et odeurs, avant d'être rejeté ainsi purifié dans la pièce.
- La classe d'efficacité énergétique de l'appareil.
- La classe de performance fluidodynamique (sa performance « d'aspiration »).
- La classe d'efficacité de filtration des vapeurs grasses.
- Le niveau sonore.
- La classe de performance d'éclairage du plan de cuisson.

Installer sa hotte de cuisine

► L'efficacité d'une hotte de cuisine dépend en grande partie de la qualité de son installation

- Une hotte doit être un peu plus large que le plan de cuisson pour permettre une bonne aspiration des fumées. La hauteur d'installation d'une hotte est définie en fonction du type d'énergie de la table de cuisson : a minima 65 cm au-dessus d'une table de cuisson électrique et 70/75cm au-dessus d'une table gaz. Une hotte placée trop haut perd en efficacité et à l'inverse peut s'avérer dangereuse si elle est placée trop bas.
- En mode « évacuation », la gaine qui relie la hotte à l'extérieur doit être à la fois courte et large, et comporter le moins de coudes possible. En effet, un conduit trop long ou sinueux réduit le débit d'air donc la performance de la hotte. La gaine d'évacuation ne peut pas être raccordée sur un conduit déjà utilisé ou sur la colonne de ventilation mécanique (VMC) de l'habitation.



Entretien sa hotte de cuisine

▷ Comment entretenir une hotte de cuisine ?

L'entretien régulier des différents filtres est indispensable au bon fonctionnement de la hotte de cuisine dans le temps :

- Le filtre à graisse** permet de retenir une grande partie des particules de graisse dont les vapeurs de cuisson sont chargées. Il peut être métallique ou en papier. Le filtre métallique doit être lavé en moyenne tous les deux mois avec un détergent ordinaire ; il peut généralement être lavé au lave-vaisselle
- En mode recyclage**, la hotte de cuisine est équipée d'un filtre à charbon actif qui permet de **purifier l'air des odeurs désagréables générées par la cuisson**. Pour qu'il demeure efficace, il doit être remplacé en moyenne tous les quatre mois. **Certains modèles de filtre à charbon peuvent durer trois ans environ**. Des hottes de cuisine possèdent un voyant qui signale à l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre à charbon.
- La surface extérieure de la hotte doit être nettoyée une à plusieurs fois par mois** avec un détergent ordinaire et une éponge. Les hottes en inox nécessitent l'utilisation d'un produit spécial inox afin de préserver l'éclat du matériau.
- La surface intérieure de la hotte doit être nettoyée** à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de liquide vaisselle.

Recyclage

▷ Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;
- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;
- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de hotte du Gifam :

AEG, ARTHUR MARTIN, ASKO, BEKO, BOMPANI, BOSCH, BRANDT, CANDY, DE DIETRICH, ELECTROLUX, FALMEC, FAURE, FRANKE, GAGGENAU, GRUNDIG, HOTPOINT, INDESIT, KITCHENAID, LEISURE, MIELE, NEFF, ROBLIN, ROSIERES, SAMSUNG, SAUTER, SCHNEIDER, SIEMENS, SMEG, VIVA, WIRLPOOL.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble plus d'une centaine de marques, grands groupes internationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique sous des marques de grande notoriété. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

