



**Qu'est-ce qu'une hotte de cuisine?
À quoi sert-elle?
Pourquoi en ai-je besoin?**

Une hotte de cuisine est une sorte de dôme muni d'un ventilateur, conçue pour aspirer et évacuer les émanations indésirables et malsaines telles que la chaleur, les odeurs, les gaz, la graisse, la vapeur et la fumée. Le ventilateur interne de la hotte aspire efficacement la colonne d'air qui s'élève directement au-dessus de la surface de cuisson, puis repousse les contaminants à l'extérieur de la maison.

La hotte de cuisine contribue à protéger votre santé et votre maison en assurant un environnement confortable et un air intérieur propre. De plus, l'absence de ventilation risque de causer des dommages structuraux à la cuisine et des problèmes de santé aux occupants.



À propos du Home Ventilating Institute



Le HVI (Home Ventilating Institute), fondé en 1955, est une association sans but lucratif de fabricants de produits de ventilation résidentielle. Grâce à son programme de certification, le HVI offre aux fabricants de ventilateurs résidentiels la possibilité d'annoncer des indications de performances comparables et crédibles sur la foi de procédures d'essais et de normes appliquées uniformément par des laboratoires indépendants. Aujourd'hui, le HVI représente des fabricants des États-Unis, du Canada, de l'Asie et de l'Europe, lesquels produisent la majorité des produits de ventilation résidentielle vendus en Amérique du Nord.

Qu'il s'agisse d'une hotte de cuisine, d'un ventilateur de salle de bains ou d'autres produits de ventilation résidentielle, choisissez en toute confiance des produits portant la mention « HVI Certified » pour leur fiabilité et pour votre tranquillité d'esprit.



1000 North Rand Road, Suite 214
Wauconda, IL 60084
USA

Tél: 847 526-2010
Télec: 847 526-3993

hvi@hvi.org
www.hvi.org

Hottes de cuisine

Guide du consommateur



Avec tant de hottes de cuisine sur le marché, comment savoir si celle que je choisis fonctionne conformément aux indications du fabricant?

Le meilleur moyen de savoir à quoi vous en tenir quant aux performances annoncées du produit de votre choix est de chercher l'étiquette « HVI Certified ». Vous pouvez vous fier aux produits pourvus de l'étiquette de certification du HVI (Home Ventilation Institute). Dans le cadre du programme de certification du HVI, les produits portant la mention « HVI Certified » sont testés et certifiés par des laboratoires indépendants afin de garantir leur conformité aux données énoncées de débit, de bruit et de consommation. En outre, le programme de validation du HVI assure la continuité des performances.

Il n'existe pas de norme gouvernementale d'évaluation du rendement des hottes de cuisine, de sorte que si une hotte n'est pas testée, certifiée et validée par le HVI, le fabricant peut annoncer n'importe quoi dans ce marché non réglementé. La publication d'indications non certifiées ouvre la porte aux méthodes d'essais discutables et aux annonces de performances exagérées, ce qui aboutit à un résultat final peu fiable et à des comparaisons de produits inéquitables.



Hottes de cuisine

Que dois-je rechercher dans une hotte de cuisine? ✓

Évaluez les hottes de cuisine d'après la fonction, la forme et les performances. Recherchez les indications de performances certifiées convenant à vos besoins.

Fonction

La fonction d'une hotte de cuisine est d'aspirer et d'évacuer hors de la cuisine les contaminants en suspension dans l'air. Différents modèles de hotte remplissent cette fonction de différentes manières et avec divers degrés d'efficacité. La plupart des hottes sont situées directement au-dessus de la surface de cuisson et sont munies d'un ventilateur interne. D'autres dispositifs à sortie vers le bas sont conçus pour aspirer l'air horizontalement sur la surface de cuisson, tandis que certaines hottes sont équipées de ventilateurs déportés. Il existe toutes sortes de commandes de hotte, dont des variateurs de vitesse, des minuteries, des humidistats et des commandes à multiples fonctions ventilation-éclairage et/ou ventilation-chauffage.

Largeur de hotte au mur	2,5 pieds (30 po)	3 pieds (36 po)	4 pieds (48 po)
Débit recommandé HVI	250 pi ³ /min	300 pi ³ /min	400 pi ³ /min
Débit minimum	100 pi ³ /min	120 pi ³ /min	160 pi ³ /min

Emplacement de la cuisinière	Débit recommandé par le HVI par pied linéaire de cuisinière	Débit minimum par pied linéaire de cuisinière
Contre un mur	100 pi ³ /min	40 pi ³ /min
En îlot	150 pi ³ /min	50 pi ³ /min



Forme

Les modèles se distinguent par les dimensions et par la conception qui, outre les considérations de décoration intérieure, peut aussi influencer le rendement. La largeur de la hotte devrait correspondre à celle de la cuisinière, et la hotte devrait être située au-dessus de la surface de cuisson à la hauteur recommandée par le fabricant. Les ventilateurs peuvent se situer dans la hotte elle-même, ou plus loin en utilisant un ventilateur externe monté dans le conduit, au mur extérieur ou sur le toit. Les hottes de cuisinière sont offertes dans une large gamme de modèles susceptibles de s'adapter à tous les décors.

Performance

Les performances des hottes de cuisine se composent du débit, du niveau de bruit, de la consommation électrique et de la conduite d'évacuation. Le rendement réel varie considérablement d'un fabricant et d'un modèle de hotte à l'autre.

Les performances de la hotte de cuisine doivent être compatibles avec le taux de ventilation requis par la surface de cuisson, avec la fréquence d'utilisation de la cuisine et avec le type de repas préparés. Si vous faites beaucoup de cuisson à haute température, vous avez besoin d'une hotte suffisamment puissante pour aspirer et évacuer les contaminants qui en découlent. Un conduit d'évacuation adéquat est indispensable pour évacuer correctement les contaminants hors de la maison. L'efficacité du conduit dépend de sa largeur, de sa longueur et du nombre de coudes.

Toutes les hottes de cuisine font du bruit, que l'on mesure en sones¹. Le niveau sonore est fonction du débit et de la conception de la hotte. Le bruit des hottes de cuisine provient de la circulation de l'air dans la hotte, dans le ventilateur et dans le conduit d'évacuation. Afin de minimiser le bruit, achetez une hotte présentant un faible nombre de sones et assurez-vous que le conduit est correctement dimensionné et installé.

Pourquoi choisir un produit « HVI Certified »? ✓

En deux mots, pour votre tranquillité d'esprit :

- ✓ **L'assurance** que le produit a été testé et certifié conformément à des normes industrielles précises;
- ✓ **L'assurance** que le produit aura les performances annoncées;
- ✓ **L'assurance** que, moyennant une installation adéquate, vous obtiendrez une ventilation qui optimisera la qualité de l'air intérieur.

Les chiffres de performances exagérés sont monnaie courante parmi les hottes de cuisine non certifiées HVI. Le choix d'une hotte dont les performances sont « HVI Certified » garantit un produit conforme aux besoins de ventilation et aux exigences du code du bâtiment. Le HVI fait autorité dans les essais de produits de ventilation résidentielle. Grâce à ses installations perfectionnées et à sa méthodologie d'essais éprouvée, le HVI teste et valide régulièrement les performances des produits qui lui sont volontairement soumis pour des examens rigoureux. Une fois approuvé, un produit peut être pourvu de l'étiquette « HVI Certified ». Ne vous laissez pas tenter par n'importe quel produit ne portant pas cette étiquette.



Où puis-je trouver davantage de renseignements? ✓

www.hvi.org: Le site Internet du HVI offre de nombreuses ressources aux consommateurs, notamment un répertoire des produits certifiés mis à jour chaque mois et énumérant les fabricants ainsi que leurs produits « HVI Certified ».

Le guide de la ventilation Fresh Ideas* :

Ce précieux guide explique les nombreuses méthodes de ventilation résidentielle, notamment les hottes de cuisine, en termes clairs et avec des détails, des graphiques, des illustrations et plus. Il peut être obtenu sous forme imprimée en communiquant avec le HVI. On peut aussi le télécharger à partir du site Internet du HVI.



*Ce document n'est disponible qu'en version anglaise seulement.

¹Sone – unité de mesure de bruit internationalement reconnue simplifiant les indications de niveau sonore. Les sones traduisent les décibels mesurés en laboratoire en une valeur correspondant à la manière dont les gens ressentent le bruit. Un doublement du nombre de sones est perçu comme un doublement du niveau de bruit par l'oreille humaine; 1 sone équivaut à 40 décibels pour une tonalité pure de 1000 hertz.