

# GUIDAGE OPTIMAL DE L'AIR POUR LES HOTTES ESCAMOTABLES



Technique d'aération  
pour un air ambiant propre



# COMPAIR® Technique d'aération

L'évacuation intelligente des vapeurs de cuisson est décisive pour un climat ambiant sain et agréable, tout en protégeant la cuisine et l'appartement !

## Vapeurs de cuisson et climat ambiant

### Un climat ambiant sain tout en cuisinant

La cuisson et le rôtissage engendrent des odeurs désagréables, des substances nocives ainsi que des vapeurs humides et grasses. Ces vapeurs de cuisson nuisent à la santé, affectent le confort ambiant à l'intérieur et réduisent la durée de vie des meubles de cuisine. Il faut donc les retirer des pièces d'habitation ou les neutraliser autant que possible. Dans cette brochure, vous trouverez toutes les informations à ce sujet ainsi que de précieuses aides décisionnelles concernant la technique d'aération adaptée.



### Hottes escamotables : attention au risque !

Les hottes aspirantes intégrées dans le plan de cuisson enthousiasment de plus en plus d'amateurs de cuisine. Mais attention : Les variantes à circulation non guidée de l'air peuvent nuire à la santé, aux meubles de cuisine et à la structure du bâtiment ! En effet, l'humidité et la graisse sont un terrain propice aux moisissures. Naber propose la solution parfaite pour évacuer les vapeurs de cuisson de façon contrôlée sous forme d'évacuation de l'air ou pour les évacuer efficacement sous forme de circulation guidée de l'air hors du corps.



**Éviter les dommages dus à l'humidité**

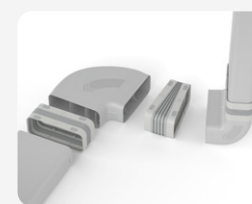


**Une technique adaptée à toutes les situations**



**Prêt pour les futures exigences en matière de rendement**

#### Conduits d'air



COMPAIR® flow

Guidage de l'air pour l'évacuation et la circulation de l'air, rond ou rectangulaire, facile à installer.

#### Évacuation de l'air



THERMOBOX & Co.

Des traversées murales, permettant d'économiser de l'énergie dans tous les bâtiments — même pour les maisons à haut rendement énergétique.

#### Circulation de l'air



COMPAIR® GREENflow

La boîte à filtres sûre à circulation de l'air. Nettoyage efficace, exploitation confortable — également pour un équipement ultérieur.



Grilles d'aération COMPAIR PRIME flow®

Utilisent le socle du meuble comme ouverture d'aération sûre — de façon esthétique et polyvalente.

Vous trouverez l'aperçu détaillé relatif au produit ici → [naber.com/technique-d-aeration](https://naber.com/technique-d-aeration)



# Circulation guidée de l'air

## Conduits d'air COMPAIR® :

- Ultra-performants sur le plan aérodynamique
- Adaptés aux hottes aspirantes de tous les fabricants



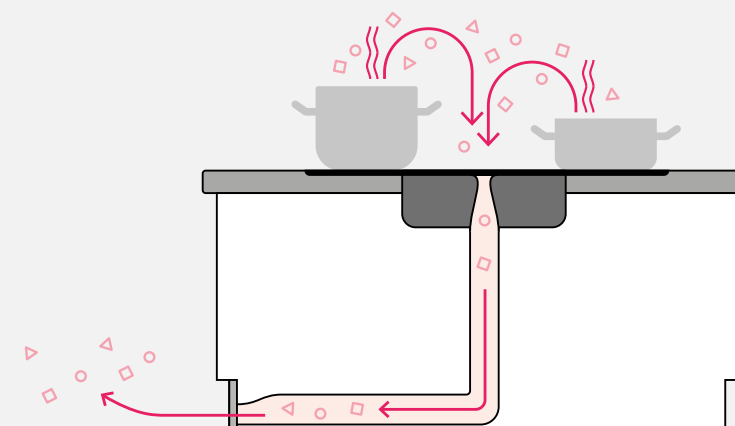
## COMPAIR PRIME flow® Prime 150 Lot de grilles d'aération pour socles :

- Évacuation sûre des vapeurs de cuisson avec des hottes escamotables
- Pièce de raccordement à la hotte aspirante
- Grille d'aération esthétique pour la plinthe de socle



## Contrôler les vapeurs de cuisson de façon sûre et confortable

Si aucune solution d'évacuation de l'air n'est possible, les vapeurs de cuisson aspirées par la hotte encastrable doivent obligatoirement traverser le corps du meuble de façon contrôlée pour en évacuer l'humidité. Des filtres à graisse et à charbon actif, qui doivent être entretenus régulièrement, retiennent les résidus gras et les odeurs. Le système de conduits COMPAIR PRIME flow® guide efficacement le flux d'air à travers le meuble de cuisine et dirige les vapeurs de cuisson sans obstacle vers l'orifice d'évacuation. De là, l'humidité de l'air et les résidus d'odeurs peuvent être évacués à l'extérieur via l'aération du logement ou via une fenêtre ouverte.



Les vapeurs de cuisson sont dirigées de façon contrôlée vers la grille d'aération du socle via le système de conduits d'air.

### L'option parfaite :

Gâce à son filtre spécial Omega à filtre à charbon actif, COMPAIR® GREENflow élimine les odeurs évacuées efficacement les odeurs et l'humidité du corps du meuble.

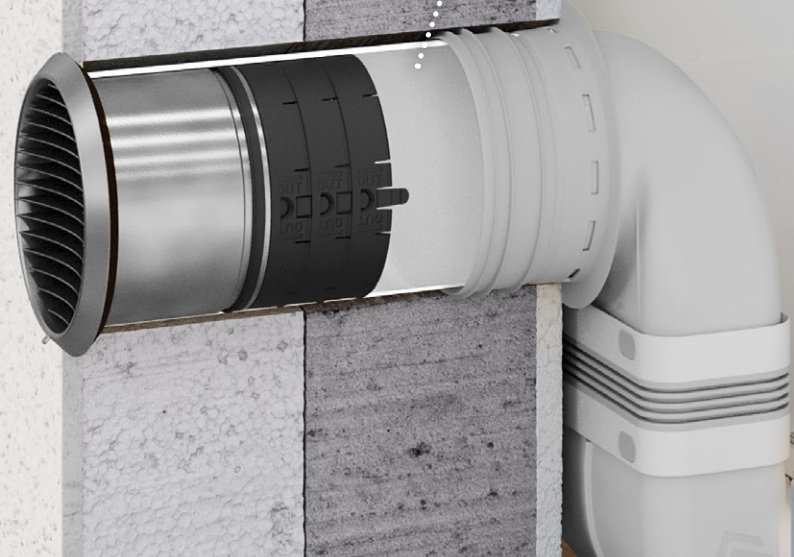


# Évacuation guidée de l'air



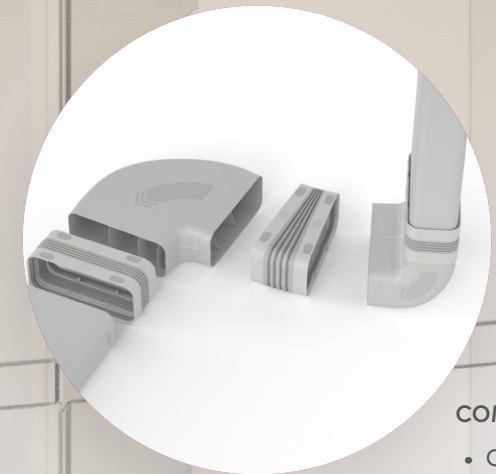
## COMPAIR PRIME flow® Traversée murale :

- Montage rapide grâce au kit de gros œuvre séparé
- Les clapets de la **THERMOBOX** s'ouvrent automatiquement sous l'effet de la pression de soufflage et sans raccordement électrique
- Les aimants empêchent les claquements gênants par temps venteux



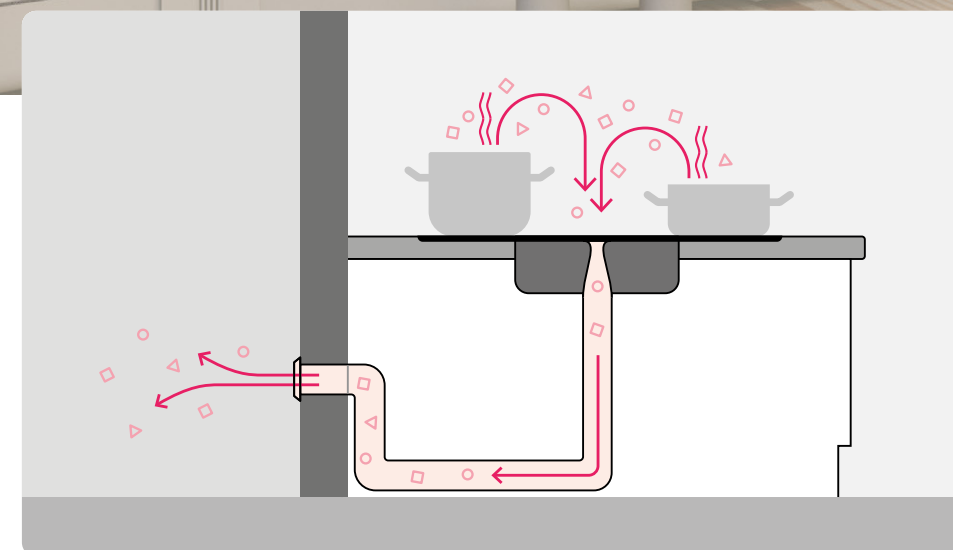
## Évacuer parfaitement les vapeurs de cuisson hors de la maison

Une évacuation de l'air est la variante la plus performante et la plus confortable. La graisse, les odeurs et surtout l'humidité s'échappent presque complètement à l'extérieur. Étant donné qu'aucun filtre n'est nécessaire, la hotte aspirante aspire efficacement et silencieusement, même à vitesse réduite. Des temps d'arrêt inefficaces pour sécher le filtre sont inutiles. Le système innovant de conduits COMPAIR PRIME flow® s'adapte de façon flexible à toutes les situations dans les cuisines. La traversée murale avec THERMOBOX et persienne design en acier inoxydable résistant aux intempéries tient l'air froid à l'écart et permet d'économiser de l'énergie de chauffage.



## COMPAIR PRIME flow®:

- Optimisé sur le plan aérodynamique
- Durablement étanche à l'air grâce à un joint à double lèvre intégré
- Pose rapide et sûre grâce au connecteur universel avec zone flexible mobile



L'évacuation de l'air est la seule variante qui évacue l'humidité vers l'extérieur afin de protéger efficacement contre les moisissures.

## Variante pour des îlots de cuisson indépendants :

Il est possible d'utiliser les conduits d'air résistants à la pression dans la structure du plancher ou sur la partie inférieure du plafond de la cave.



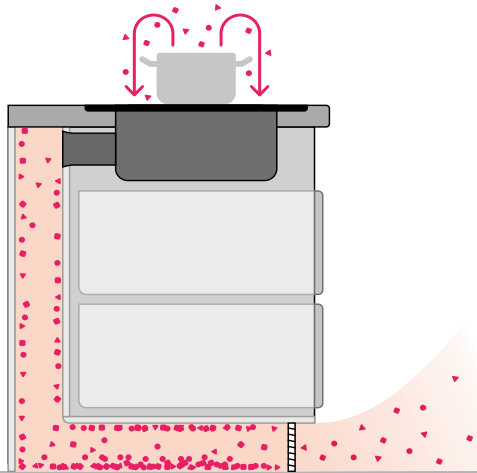
# Vérification pratique : Les conséquences d'une circulation non guidée de l'air

Si les vapeurs de cuisson humides et grasses sont évacuées dans l'armoire de la cuisine sans être guidées, cela peut avoir de graves conséquences sur la santé et l'état de la cuisine et des autres pièces d'habitation. Sascha Wollschläger, expert assermenté, présente un aperçu de son travail quotidien en qualité d'expert.

L'accumulation durable d'humidité et de graisse est le terrain idéal pour la formation de moisissures dans le corps des meubles et sur les murs de la cuisine — et pas seulement dans les bâtiments anciens mal isolés. L'association allemande Allergies et Asthme met en garde contre les réactions allergiques comme les crises d'éternuement, le rhume, la toux, la fatigue, les douleurs articulaires et les maux de tête, les troubles gastro-intestinaux ou l'asthme allergique. « Une solution à circulation guidée de l'air ou une solution à évacuation de l'air protège la santé de votre famille », explique Sascha Wollschläger. L'évaluation de dommages coûteux sur des meubles, des revêtements de sol et des murs fait également partie de son quotidien.

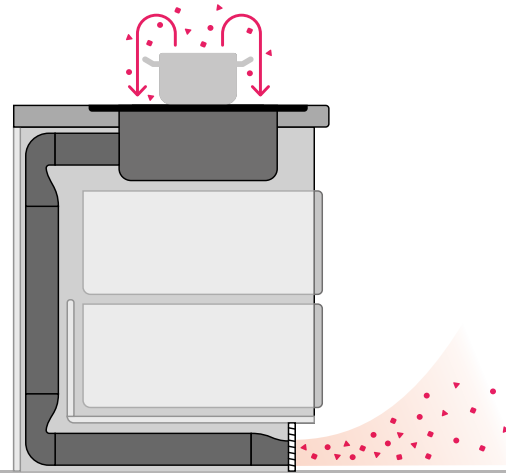
## Hottes escamotables avec circulation non guidée de l'air :

Les vapeurs aspirées en cuisinant se répandent dans l'armoire basse. La graisse s'y dépose, l'humidité peut endommager le corps du meuble et entraîner la formation de moisissures.



## Hottes escamotables avec circulation guidée de l'air :

Les vapeurs de cuisson (filtrées) sont dirigées de façon contrôlée et sans obstacle dans le conduit d'air à travers le corps du meuble et elles sont évacuées dans l'espace ouvert.



« Je considère toute circulation non guidée de l'air comme critique ! »

Sascha Wollschläger  
Expert officiellement désigné et assermenté pour  
les cuisines intégrées et les meubles fabriqués industriellement

### ÉTUDE DE CAS 1

#### Poches d'eau stagnante

**Situation :** Ilot de cuisson indépendant à hotte escamotable intégrée et circulation non guidée de l'air. Plinthe de socle avec un espace d'air de 1 cm sur le pourtour ainsi que des grilles d'aération.

**Problème :** Les vapeurs de cuisson s'accumulent dans la zone du socle. Il en résulte un microclimat humide dû à la condensation, l'armoire et le sol étant complètement humides, avec des gouttes d'eau grasses sur les surfaces.

**Conséquences possibles :** Un terrain propice aux moisissures, des dommages au niveau des meubles et de la structure du bâtiment, un danger pour la santé, des risques de court-circuit.



### ÉTUDE DE CAS 2

#### Dépôt de graisse

**Situation :** Hotte escamotable avec circulation non guidée de l'air et filtre à charbon de graisse irrégulièrement entretenu.

**Problème :** La graisse contenue dans les vapeurs de cuisson se dépose sur la partie inférieure de la plinthe de socle. Salissures et décoloration du revêtement de sol très difficiles à éliminer.

**Conséquences possibles :** Un terrain propice aux moisissures, des dommages durables au niveau de la structure du bâtiment.



### ÉTUDE DE CAS 3

#### Moisissures

**Situation :** Circulation non guidée de l'air, cuisine équipée accolée au mur.

**Problème :** Développement massif de moisissures dû à une exposition permanente à l'humidité dans la zone non visible du socle et derrière les armoires basses.

**Conséquences possibles :** Fortes nuisances pour la santé, d'où le démontage de la cuisine et une élimination des moisissures par une entreprise spécialisée, y compris l'enlèvement du crépi et l'application d'un nouveau crépi.



# L'aération des cuisines expliquée en détail !

Toutes les connaissances collectées liées à l'aération parfaite des cuisines – pour les professionnels et les clients finaux.

En tant que leader mondial dans le domaine de l'air dans les cuisines, Naber met en permanence au point de nouvelles connaissances et des produits innovants. Pour que cuisiner soit un plaisir durable et à long terme. Le matériel d'information de Naber s'adresse à la fois aux experts et aux consommateurs finaux qui souhaitent tout savoir sur les tenants et aboutissants d'une aération idéale dans les cuisines. En seulement un clic !



## COMPAIR PRIME flow®

Ce système de conduits innovant permet de faire un grand bond en avant : ultra-performant, flexible et facile à poser par simple clic, étanche à l'air en toute sécurité, même sans ruban adhésif, pour l'évacuation et la circulation de l'air.

→ [naber.com/fr/compair-prime-flow](https://naber.com/fr/compair-prime-flow)



## COMPAIR® GREENflow & Control

Le filtre performant pour la circulation guidée de l'air, également pour un montage ultérieur. Grande capacité de nettoyage grâce au filtre à charbon actif Omega, prix avantageux à long terme, confortable et sûr.

→ [naber.com/fr/compair-greenflow](https://naber.com/fr/compair-greenflow)



## Le guide des hottes aspirantes

Des connaissances collectées concernant le choix parfait et l'installation correcte, le tout scientifiquement fondé et présenté de façon compréhensible.

→ [naber.com/guide-hottes-aspirantes](https://naber.com/guide-hottes-aspirantes)



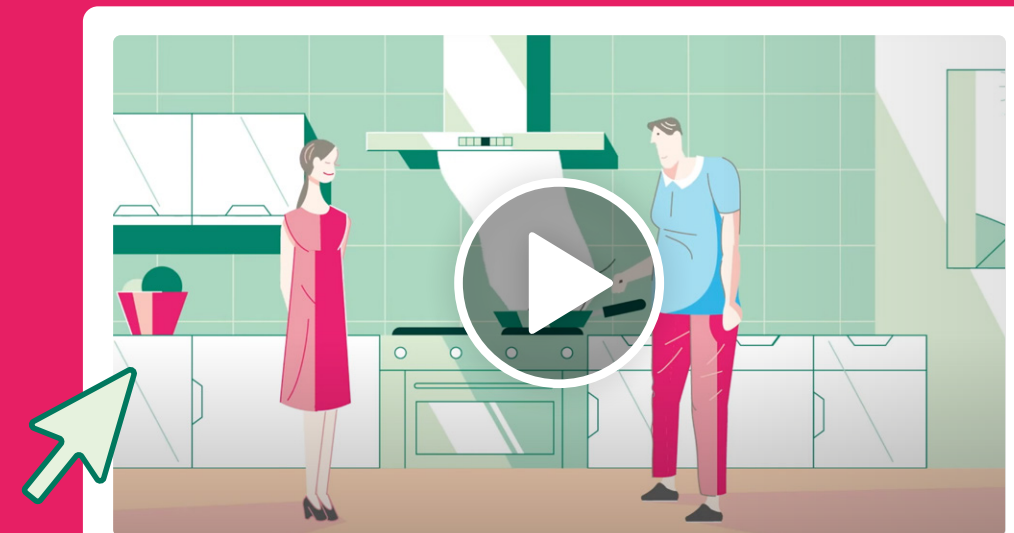
## → Site web de service COMPAIR®

L'air en mouvement est un thème passionnant. Ici, vous trouverez toutes les informations sur la technique et la planification de systèmes pour l'aération des cuisines.

→ [compair-flow.com](https://compair-flow.com)



Vous souhaitez voir encore une fois les thèmes « Un air ambiant sain » et « Avantages et inconvénients de l'évacuation et de la circulation de l'air » sous un angle différent ?



Accompagnez Madame et Monsieur Steinmeier dans l'univers de la cuisine – de l'âge de pierre à nos jours ! La vidéo est amusante et met l'accent sur l'aération des cuisines.

### Évacuation de l'air ou circulation de l'air - la vidéo

Les avantages et les inconvénients présentés avec des images animées. Il suffit de scanner le QR-code ou de consulter la vidéothèque sous [naber.com](https://naber.com)



→ [naber.com/systeme-a-recirculation-ou-a-extraction-de-lair-la-video](https://naber.com/systeme-a-recirculation-ou-a-extraction-de-lair-la-video)

Naber GmbH

Développement · Production · Commercialisation

Enschedestraße 24

48529 Nordhorn

Allemagne

Tél. + 49 5921 704-0

[naber@naber.com](mailto:naber@naber.com)

[naber.com](http://naber.com)

08/2024 FR

## **Naber – L'original**

Naber est une PME familiale dont le siège social se situe à Nordhorn.

Chez Naber, les professionnels des cuisines trouvent des solutions d'accessoires pour toutes les planifications et pour toutes les installations.

Le service de développement interne met régulièrement au point des produits innovants, que ce soit au niveau de la technique ou de la conception, qui rendent les cuisines du monde entier meilleures, plus confortables et plus efficaces, c'est-à-dire tout simplement parfaites !