

**gifam**  
Le groupement des marques  
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur la  
cuisinière**

## La cuisinière

► **La cuisinière** : dénommée également « piano de cuisson » dans sa version grande largeur, elle combine deux appareils électroménagers : le four et la table de cuisson. Ainsi, elle permet de gagner de la place et de cuisiner plusieurs plats en même temps.

### ► Les différents types de cuisinières

#### La cuisinière électrique

- La classique, avec trois ou quatre foyers et un four.
- La vitrocéramique, composée de plusieurs foyers de cuisson halogènes et radiants, ainsi qu'un four.
- La vitrocéramique induction, composée de plusieurs foyers de cuisson à induction et d'un four.

Les dimensions les plus courantes pour ce type d'appareils varient de 50 à 60 cm, aussi bien en largeur qu'en profondeur.

#### La cuisinière mixte

- Elle dispose de brûleurs à gaz ou d'une combinaison de brûleurs à gaz et de foyers électriques, ainsi que d'un four électrique.
- Ce type de cuisinière est disponible en petite (50-60 cm) et grande (80-100 cm) largeur.

#### La cuisinière à gaz

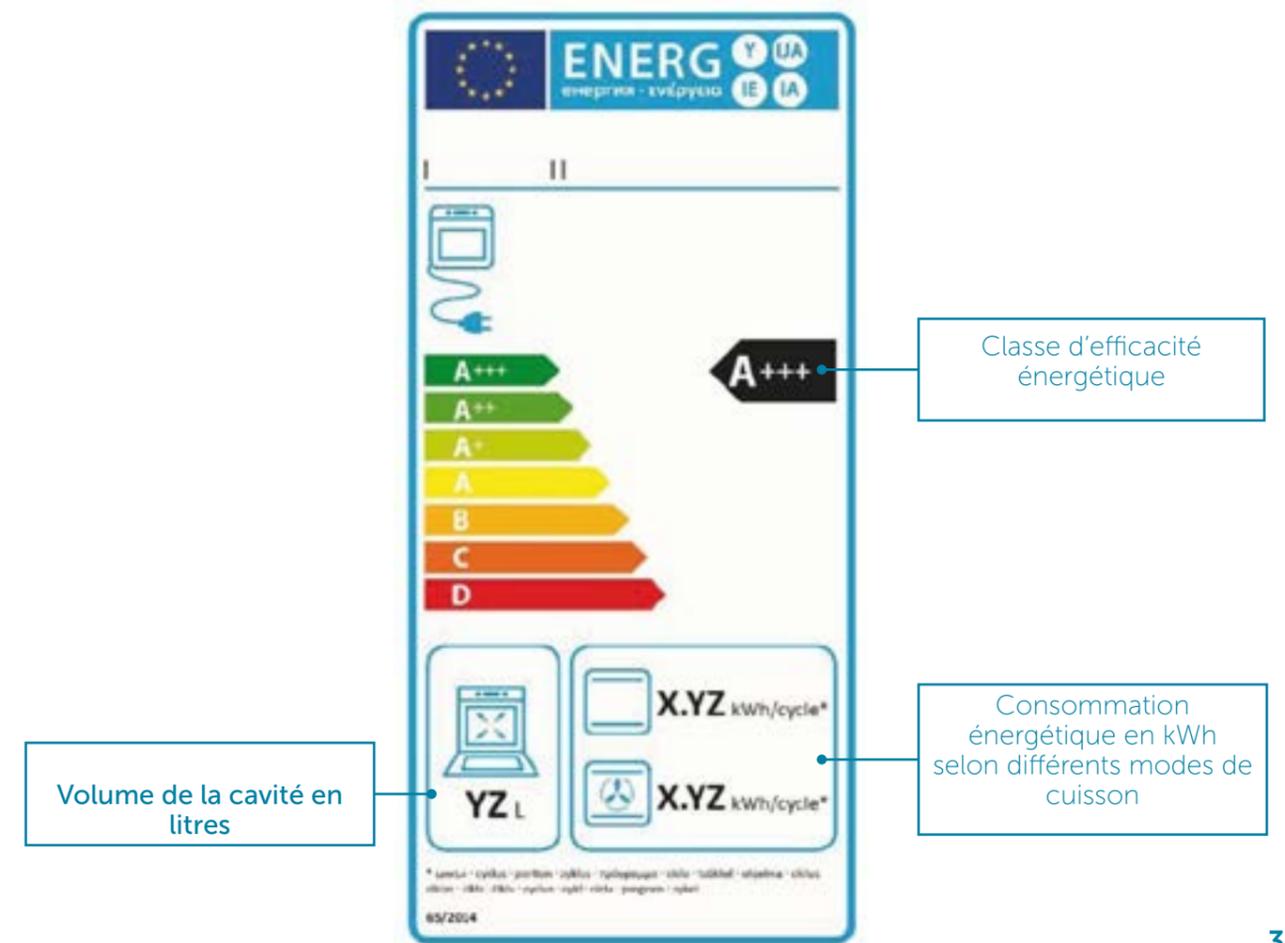
- Elle est composée de plusieurs brûleurs à gaz, ainsi que d'un four fonctionnant avec cette même énergie.
- Sa dimension varie de 50 à 100 cm en largeur.

## Un appareil citoyen

L'étiquette énergie est différente selon que la cuisinière comporte un four électrique ou un four à gaz ; elle ne porte que sur la partie « four ».

Dans le cas d'une cuisinière électrique et mixte, elle s'étage entre la classe D et la classe A+++ et indique :

- La classe d'efficacité énergétique de l'appareil qui est déterminée selon un indice d'efficacité énergétique défini à partir de la consommation d'énergie de l'appareil en mode cuisson conventionnelle et le cas échéant, en mode chaleur tournante, comparée à une consommation d'énergie « standard » ;
- La consommation d'énergie par cycle de fonctionnement ;
- Le volume utile de la cavité en litres.



## Un concentré de technologie et d'innovation

---

En matière d'ergonomie, la cuisinière s'adapte aux différentes configurations des cuisines et aux envies des consommateurs.

### ▶ **Un appareil bien pensé**

À convection naturelle ou multifonction, les fours intégrés dans les cuisinières de grandes marques sont équipés d'une porte « froide ». Lors d'un nettoyage « pyrolyse », les températures de toutes les surfaces frontales de la porte sont en deçà du seuil de brûlure par contact.

L'angle d'ouverture à 180° de la porte autorise une accessibilité maximale au four.

La surface vitrée de plus en plus importante des portes offre une visibilité optimale de l'intérieur du four.

Les cuisinières sont équipées d'un dispositif de sécurité qui verrouille ses commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Présent sur les cuisinières à gaz, un dispositif de sécurité coupe automatiquement l'arrivée du gaz des brûleurs en cas d'extinction accidentelle de la flamme, que ce soit au niveau du four que de la partie « table de cuisson ».

Les tables mixtes permettent de gérer plusieurs espaces et types de cuisson.

Pour s'adapter aux besoins de chacun, les fabricants ont conçus différents formats de cuisinières : les modèles à encombrement réduit (50 cm en largeur), les modèles standards (60 cm en largeur) et les pianos de cuisson (70 cm et plus en largeur).

## Un concentré de technologie et d'innovation

---

### ▶ **Un design en adéquation avec les cuisines d'aujourd'hui**

En matière d'esthétique, l'offre s'articule autour de la notion de *Family Line* : cuisinières et hottes se coordonnent pour une parfaite harmonie. Le choix esthétique s'est élargi pour toujours mieux s'intégrer dans les différents styles de cuisine, du plus classique au plus contemporain. Ainsi, à côté des traditionnelles cuisinières blanches, l'inox et l'émail de couleur sont devenus incontournables.

### ▶ **Trucs et astuces de cuisson**

L'adjonction d'eau pendant la cuisson : il n'est pas rare que l'on ajoute, en début ou en cours de cuisson, de l'eau dans le plat pour avoir un maximum de jus en fin de cuisson. En fait, il est préférable d'ajouter de l'eau en fin de cuisson. Cette opération de réhydratation et de constitution de la sauce qui accompagne la viande est appelée en cuisine « le déglçage ».

Le sel : tout comme le déglçage, il vaut mieux saler les viandes en fin de cuisson. Saupoudré en début de cuisson, le sel supprime les éléments nutritifs essentiels et facilite la production de salissures. Dans certains cas, comme la cuisson des volailles par exemples, le sel sera introduit à l'intérieur de la volaille avant l'enfournement. Il suffit d'en sélectionner une et le four gère seul tous les paramètres de cuisson ;

Selon le type d'aliment à cuire, le four indique l'accessoire à utiliser et la position de gradin la plus appropriée.

## Choisir sa cuisinière

---

### ▷ Quels sont les différents types de fours pour une cuisinière ?

Il en existe deux types pour les fours électriques :

- Le four « traditionnel » : des résistances électriques sont placées dans les parties supérieures et inférieures de l'enceinte et assurent ainsi la cuisson des préparations par convection naturelle.
- Le four multifonctions : également pourvu d'un système de chauffe par convection naturelle, il se distingue des fours traditionnels par la présence d'une turbine qui assure la cuisson par chaleur tournante. La chaleur tournante offre plusieurs avantages : rapidité, qualité de cuisson optimale ainsi qu'économies d'énergie.
- Les cuisinières à gaz : sont équipées d'un four qui fonctionne grâce au gaz de ville ou à l'aide d'une bouteille de gaz. Ce type de four diffuse une chaleur homogène, pour une cuisson lente et progressive qui rend les aliments savoureux. En effet, la combustion du gaz dégage de l'humidité, ce qui évite le dessèchement des aliments. Le four à gaz offre l'avantage de consommer peu d'énergie.

## Choisir sa cuisinière

---

### ▷ Quelles sont les différentes tables de cuisson pour une cuisinière ?

La partie table de cuisson est composée de foyers électriques (induction, radiants, halogènes) et/ou de brûleurs à gaz :

- Les foyers radiants : ils assurent une parfaite répartition de la chaleur pour les cuissons longues, le mijotage ou les grandes quantités. Pour cuisiner en toute sécurité, ils disposent d'une touche de verrouillage par clé avec témoin visuel.
- Les foyers halogènes : ils sont particulièrement adaptés pour les cuissons vives et celles qui requièrent une montée rapide de la température. Ils disposent de sécurités (anti-débordement, anti-surchauffe...) ainsi que d'un booster et d'un minuteur.
- Les foyers à induction : ils offrent une grande précision de réglage, montent en température très rapidement et conviennent à tous les types de préparation. Ils présentent d'autres avantages :
  - Sans récipient sur le foyer, aucune montée en température n'est possible. Impossible alors de se brûler si la plaque de cuisson est en fonctionnement et laissée sans surveillance ;
  - Ils consomment peu d'électricité.
- Les brûleurs à gaz : simples à manipuler, ils permettent une gestion rapide et facile de la cuisson, avec un contrôle sûr de la température notamment grâce à la visibilité de la flamme. Leurs puissances variables permettent de mijoter, bouillir ou saisir. Ils sont équipés de dispositifs de sécurité qui coupent automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

## Choisir sa cuisinière

### ▷ Et si on parlait sécurité ?

- Les appareils mis sur le marché répondent à des exigences réglementaires de sécurité, ainsi qu'à des normes de conception et de fabrication strictes.
- Pour un plus grand confort d'utilisation et une grande sérénité, les fabricants du Gifam proposent des fours pyrolyse « porte froide », identifiés par un logo commun.
- L'appareil à porte froide est conseillé aux jeunes parents, grands-parents, nourrices et à toute personne susceptible d'accueillir de jeunes enfants chez elle. L'utilisation de ce logo garantit la conformité de l'appareil au cahier des charges fixé par les fabricants membres du Gifam. La température maximale de la porte ne doit pas dépasser : 75°C pour le plastique, 70°C pour le verre, 65°C pour l'émail et 60°C pour l'inoc et l'aluminium, lors de la phase de nettoyage par pyrolyse, alors que la température à l'intérieur de la cavité atteint les 500°C ! Par ailleurs, autour des 300°C, la porte du four se bloque automatiquement pour éviter une ouverture accidentelle susceptibles d'entraîner des brûlures.
- Certains fabricants proposent des déflecteurs qui servent à protéger le gril, limitant ainsi les brûlures.
- Il est aussi possible de bloquer volontairement les fonctions du bandeau de commandes pour éviter les mises en marche intempestives.
- De nombreux fours sont équipés de systèmes sophistiqués d'arrêts anti-basculement. Ces systèmes permettent de bloquer plaques et grilles en fin de course à la sortie du four. Stabilisées, elles ne peuvent basculer sous le poids de la préparation.

## Utiliser sa cuisinière

### ▷ Comment nettoyer et entretenir sa cuisinière ?

#### Nettoyer et entretenir le four

Il existe plusieurs modes de nettoyage :

- La pyrolyse détruit les projections de sucres et de graisses à très haute température (500°C). Seules quelques cendres restent à enlever d'un simple coup d'éponge. Sur les modèles de four les plus récents, une pyrolyse intelligente est proposée : l'appareil détermine lui-même le mode de pyrolyse nécessaire en fonction du degré de salissure du four. Cela permet d'obtenir un résultat optimal de nettoyage tout en limitant la consommation d'énergie.
- La catalyse détruit les projections de graisses par oxydation pendant la cuisson des plats au-dessus de 180°C. La catalyse peut aussi s'effectuer par la mise en marche du four à sa température maximale pendant 10 à 15 mn après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 mn afin de régénérer les parois catalytiques. Une catalyse inaltérable est proposée sur certains produits, plus économique et qui ne nécessite pas de poursuivre la cuisson.
- L'hydrolyse, que l'on peut trouver sur certains fours est une aide au nettoyage manuel. Elle consiste à mettre le four en marche à 60°C pendant 4 mn seulement après avoir versé 1/3 de litre d'eau dans la sole et ajouté un peu de liquide vaisselle. Pas de chauffage intensif, mais une évaporation en douceur des salissures pendant une quinzaine de minutes.

## Entretien sa cuisinière

---

### ▷ Nettoyer et entretenir la partie table de cuisson

- Surface vitrocéramique : lorsque la table est encore tiède, passer rapidement une éponge humide et essuyer avec du papier absorbant. Pour les salissures les plus résistantes, les débordements de graisses ou d'aliments, il est recommandé d'utiliser un produit adapté et d'enlever les traces à l'aide d'une raclette adaptée pour les surfaces en matériau vitrocéramique. Il est important d'entretenir ses plaques régulièrement pour éviter que les tâches ne s'incrument lors de la prochaine cuisson. L'utilisation de produits abrasifs ou corrosifs et l'éponge en métal est fortement déconseillée.
- Induction : seuls les récipients étant portés à température, l'entretien de la surface en matériau vitrocéramique se résume à un coup d'éponge après chaque utilisation.
- Les brûleurs à gaz : pour un entretien optimal, il faut régulièrement retirer la grille et démonter les brûleurs pour les nettoyer afin d'éviter leur encrassement. Pour cela, les laisser tremper dans l'évier dans une eau savonneuse qui retirera les traces de graisse ou les mettre dans un bain de vinaigre blanc pendant 12 à 24h, puis les rincer et les laisser sécher.

## Et si on parlait économies d'énergie

---

### ▷ Comment faire des économies d'énergie avec son four ?

- Suivre les préconisations de durées et températures par catégorie d'aliment indiquées dans la notice de l'appareil.
- Utiliser les programmes de cuisson automatiques lorsque le four en dispose.
- Utiliser au maximum les capacités offertes par l'appareil (possibilité de faire cuire plusieurs plats en même temps).
- Arrêter le fonctionnement du four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

### ▷ Comment faire des économies d'énergie avec sa table de cuisson ?

- S'assurer que le fond du récipient est parfaitement lisse, propre, aussi plat et épais (maximum 2-3 cm) que possible afin de garantir une conduction optimale de la chaleur.
- Déposer toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Couvrir systématiquement les récipients de cuisson avec un couvercle pour permettre une montée en température plus rapide et un excellent maintien au chaud.
- Utiliser un adaptateur dans le cas d'un récipient non-compatible avec une table à induction.

# 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](http://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 cuisinières du Gifam

ARTHUR MARTIN, ASKO, BOMPANI, BEKO, BOSCH, BRANDT, CANDY, DE DIETRICH, ELECTROLUX, FAURE, GRUNDIG, HOTPOINT, INDESIT, KONTACT, LEISURE, ROSIERES, SAUTER, SCHNEIDER, SIEMENS, SMEG, TRIOMPH, 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).

