

gifam

Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



Choisir mieux son électroménager

SOMMAIRE



Réfrigérateur

PAGE 6



Cave à vin

PAGE 8



Aspirateur

PAGE 10



Hotte

PAGE 12



Four

PAGE 16



Lave-linge

PAGE 20



Sèche-linge

PAGE 24



Machine à café

PAGE 26



Cuisinière

PAGE 28



Plaque de cuisson

PAGE 32



Lave vaisselle

PAGE 34



Appareils de repassage

PAGE 38



Robot Culinaire

PAGE 40



Sèche-cheveux

PAGE 42



Grille-pain

PAGE 44



Friteuse

PAGE 46



Appareils à jus

PAGE 48



Rasage et épilation

PAGE 50



*Bien choisir
votre appareil
électroménager,
c'est choisir celui
qui correspond à
vos besoins !*

INTRODUCTION

Vos appareils électroménagers accompagnent votre quotidien et vous facilitent la vie. Pour qu'ils puissent remplir leur fonction avec succès, choisissez-les avec attention en fonction de vos besoins !

Posez vous les bonnes questions sur :

- **la capacité** : famille nombreuse ou célibataire, choisissez un appareil adapté à la taille de votre foyer !
- **la fréquence d'utilisation** : utiliserez-vous l'appareil quotidiennement ou seulement quelques mois l'été ?
- **les fonctionnalités** : programmable, auto-nettoyant, sécurité enfant... de quelles fonctionnalités avez-vous vraiment besoin ?
- **la sécurité et l'hygiène** : vérifiez que l'appareil est porteur d'un marquage CE, qui garantit que le produit est conforme aux exigences réglementaires européennes.
- **l'efficacité énergétique** : certains appareils sont dotés d'une étiquette énergie ! Pensez à la regarder, elle est riche d'informations sur la classe énergétique de l'appareil, son niveau sonore, sa consommation annuelle en eau et électricité...
- **la réparabilité** : au moment de l'achat, demandez la durée pendant laquelle les pièces détachées seront disponibles ! Pour les lave-linge hublot, pensez à regarder l'indice de réparabilité !

Les marques du Gifam vous proposent ce guide pour vous aider à mieux choisir vos appareils électroménagers.

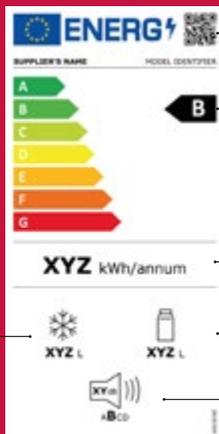
Des informations complémentaires sont disponibles sur les sites Internet des marques ainsi que sur le site du Gifam : www.gifam.fr

Retrouvez également nos conseils et astuces sur nos réseaux sociaux [Facebook](#), [Twitter](#) et [LinkedIn](#) !

Choisir mieux son réfrigérateur /son congélateur



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



QR CODE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SUR
UNE ÉCHELLE DE A À G

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE
EXPRIMÉE EN KWH

CAPACITÉ EN LITRES DES
COMPARTIMENTS DE
STOCKAGE DES DENRÉES
CONGELÉES

CAPACITÉ EN LITRES DES COMPARTIMENTS DE
STOCKAGE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

CLASSES DE PERCEPTION SONORE SUR UNE
ÉCHELLE DE A À D

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le table top à hauteur de plan de travail ;

Le simple porte entre 120 et 200 cm ;

Les combinés et double porte associent congélateur et réfrigérateur, l'un sur l'autre ;

L'américain associe congélateur et réfrigérateur côte à côte et est équipé d'un distributeur d'eau fraîche, de glaçons, voire de glace pilée.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON RÉFRIGÉRATEUR ?

Quelle est la taille de ma famille et de mon logement ? Optez pour un réfrigérateur et/ou un congélateur adapté(s) au nombre de personnes dans votre foyer et à la taille de votre logement !

Quels sont mes besoins de stockage d'aliments frais et surgelés ?

En règle générale, on prévoit une capacité de réfrigération de :

- Moins de 250 litres pour une personne seule,
- Entre 250 et 330 litres pour une famille de 2 à 3 personnes,
- Plus de 330 litres pour une famille de 4 personnes ou plus.

Pour la partie congélateur, la capacité dépend de vos habitudes de vie.

Où sera placé l'appareil ? Son emplacement orientera votre choix de design, de couleur, mais également de son niveau sonore...

L'appareil fonctionnera-t-il toute l'année ou uniquement pendant les vacances ? Pensez à comparer les classes énergétiques et les consommations énergétiques annuelles des appareils.

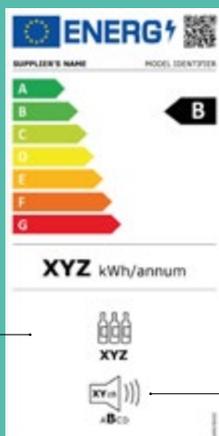
Quel type de froid choisir ?

- **Le froid statique** répartit le froid librement dans l'appareil et nécessite de ranger les aliments en fonction des zones de stockage et leurs températures.
- **Le froid brassé** assure une température homogène et réduit la formation du givre dans le réfrigérateur.
- **Le froid ventilé ou « No Frost »** assure un maximum de confort : meilleure répartition du froid, ne mélange pas les odeurs, assure un refroidissement plus rapide des aliments, évite le dégivrage.

Choisir mieux sa cave à vin



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



QR CODE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SUR UNE ÉCHELLE DE A À G

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE EXPRIMÉE EN KWH

CAPACITÉ NOMINALE EN NOMBRE DE BOUTEILLES STANDARD

CLASSES DE PERCEPTION SONORE SUR UNE ÉCHELLE DE A À D

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La cave de vieillissement permet au vin de vieillir et de se bonifier dans des conditions régulées grâce à la stabilité de la température (autour de 12°C), la bonne circulation de l'air, de l'hygrométrie (entre 60 et 80%) et l'absence de vibration.

La cave de mise en température permet de conserver les bouteilles à température de dégustation.

La cave combiné ou multi-températures est une cave polyvalente. Elle permet de stocker différentes sortes de vin sur plusieurs étages à des températures différentes offrant ainsi la possibilité à la fois de vieillissement et de mise en température.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA CAVE À VIN ?

Dans quelle pièce sera situé l'appareil ? S'assurer que sa classe climatique est adaptée à la température de la pièce où elle va être installée (attention aux températures ambiantes trop hautes ou trop basses qui peuvent empêcher le bon fonctionnement de l'appareil).

Quels sont mes besoins de stockage ? Évaluer au mieux la capacité de stockage nécessaire. Pour les modèles de vieillissement, choisir plutôt un modèle présentant une capacité plus importante afin de permettre à votre cave à vin d'évoluer au fil des ans selon vos envies.

Quel design ? Son emplacement orientera votre choix de design, de couleur, mais également de son niveau sonore... Selon l'effet recherché, la cave à vin à porte pleine sait se faire invisible tout en étant plus économe en énergie.

Les modèles à porte vitrée anti-UV participent à la décoration de la pièce et mettent en valeur vos bouteilles.

Les couleurs s'invitent et s'harmonisent avec votre pièce : noir, inox, bronze.

Le design est soigné à l'intérieur comme à l'extérieur, les charnières et les serrures savent se faire discrètes.

Le modèle inox, parfois traité anti-traces de doigts, s'adapte aux tendances maison.

Quelques détails pratiques ? Clayettes et rails télescopiques participent à l'ergonomie en permettant un rangement judicieux. L'éclairage à l'aide de LED est très performant et contribue à réduire encore la consommation d'énergie de l'appareil. L'affichage digital permet un contrôle précis de la température au degré près. La présence de filtres à charbon actif permet de protéger le vin contre d'éventuelles effluves.

Choisir mieux son aspirateur



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Les aspirateurs traîneaux :

Composés d'un caisson sur roulettes comprenant le moteur et le réceptacle de poussières, d'un flexible, d'un tuyau et d'une tête d'aspiration ;

Les aspirateurs balais :

Monobloc, facilement manipulables et fonctionnent avec ou sans fil ;

Les aspirateurs robots : appareils sans fil destinés à être programmés pour fonctionner de manière autonome.

Les aspirateurs eau et poussière (ou cuve) :

Destinés à nettoyer des surfaces comportant des éléments autres que des poussières (liquides, gravats, feuilles mortes...) et sont généralement utilisés dans le garage ou à l'extérieur.

Les nettoyeurs vapeur :

Combinent pression et vapeur d'eau. Ils sont destinés principalement à nettoyer les sols durs et les vitres. Ils existent sous forme de traineau ou de balai.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON ASPIRATEUR ?

Quelle est la taille de mon logement ?

Pour un studio par exemple, privilégiez l'aspirateur balai ou le traineau compact. Au-delà, choisissez un traineau de taille standard et un aspirateur robot pour avoir un logement propre à tout moment. L'aspirateur balai quant à lui peut s'avérer pratique pour nettoyer rapidement. Enfin, si vous avez plusieurs étages, un appareil à chaque étage vous évitera des efforts inutiles.

Pour quels types de revêtements ?

Si vous avez plusieurs types de revêtements, sols durs/tapis/moquette, choisissez un aspirateur traineau «toutes surfaces». Si vous avez un sol dur, optez pour un aspirateur dédié. Pensez également aux accessoires spécifiques pour vos canapés, rideaux, radiateurs ou même votre voiture.

Y-a-t-il des personnes sensibles dans le foyer ?

Certains appareils sont équipés d'une brosse adaptée pour mieux collecter les poils des animaux. Les appareils dotés d'un filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air) sont particulièrement adaptés pour les personnes les plus sensibles aux allergènes.

L'appareil est-il ergonomique ?

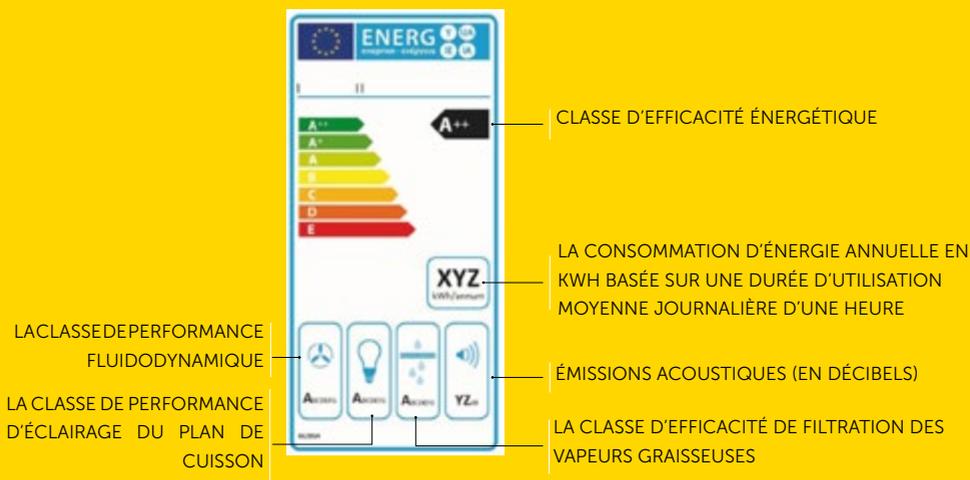
Vérifiez si le tube est télescopique.

Combien pèse votre futur aspirateur ? Combien de roulettes comporte-t-il et quelle rotation permettent-elles ? Permet-il de dépoussiérer tous les recoins de la maison ?

Choisir mieux sa hotte de cuisine



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

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 : 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 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.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA HOTTE ?

Quels critères prendre en considération ?

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 ou le système à recyclage.

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 graisseuses.

Le niveau sonore.

La classe de performance d'éclairage du plan de cuisson.

Une hotte, des styles

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.

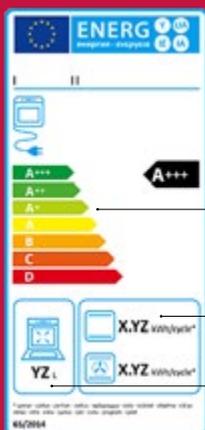
Les hottes de plan de travail sont également très appréciées par celles et ceux qui souhaitent des appareils à la fois sobres, discrets et performants, qui après utilisation se rangent en toute discrétion dans un emplacement dédié à côté de la table de cuisson.



Choisir mieux son four



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE **A à G**
DÉTERMINÉE SELON UNE MÉTHODE NORMALISÉE QUI
SE RAPPROCHE DE LA CUISSON RÉELLE DES ALIMENTS

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE
DE KWH SELON LES DIFFÉRENTS MODES DE
CUISSON

VOLUME DE LA CAVITÉ (EN LITRES)

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le four traditionnel, à convection naturelle qui comporte des résistances situées au-dessus et en dessous du plat.

Le four multifonctions, à convection naturelle, associe une turbine de ventilation et pour certains modèles une résistance supplémentaire placée autour de cette turbine, pour offrir différents modes de cuisson et permettre la cuisson de plusieurs plats différents en même temps (convection naturelle, chaleur tournante, chaleur brassée, chaleur pulsée, gril...).

Le four vapeur, vous offre un mode de cuisson sain, à chaleur douce et qui permet de conserver toutes les saveurs des aliments.

Le four combiné vapeur, vous permet un large éventail de cuisson tout en vous garantissant un mode de cuisson plus sain.

Le four à micro-ondes, est devenu essentiel au quotidien pour bon nombre d'utilisateurs désireux de réchauffer rapidement un plat, chauffer la boisson du petit déjeuner ou décongeler une pièce de viande.

Le four combiné micro-ondes, au-delà des fonctions de décongélation et de réchauffage, permet de gratiner et cuire tous types d'aliments en associant au générateur de micro-ondes, des résistances chauffantes, voire une turbine de ventilation ou un générateur de vapeur.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON FOUR ?

Quelle utilisation ?

Vous êtes adepte d'une cuisine de qualité, de tous les jours, le four à convection naturelle ou le four multifonctions est fait pour vous.

Vous souhaitez vous rapprocher d'une cuisson « professionnelle » au travers de préparations savoureuses et légères, optez pour le four vapeur !

Votre besoin se limite à un appareil vous permettant de décongeler un plat préparé et réchauffer votre bol de chocolat du matin, le four à micro-ondes vous apportera toute satisfaction. Manque de place, mais souhait de pouvoir cuisiner réellement de temps en temps, le four combiné micro-ondes répondra à votre attente.

Quelles fonctionnalités ?

Regardez bien les fonctionnalités proposées par votre four !

Elles sont de plus en plus riches et s'adaptent aux différents usages (maintien au chaud, départ différé, recettes préprogrammées...).

Certains modèles vous proposent des recettes intégrées dans un menu déroulant ou sur une application lorsque le four est connecté.

De quelle capacité ai-je besoin ?

Regardez bien la capacité de la cavité du four. Le volume de la cavité est indiqué sur l'étiquette énergie. Tout en conservant une dimension d'encastrement standard, le volume des fours peut aller jusqu'à 60 L.

Pour ceux qui cuisinent en grande quantité, il existe des fours de 90 cm de largeur. Pensez également aux fours à double cavité qui vous permettent d'utiliser la petite ou grande cavité en fonction de vos besoins.

Quelle efficacité énergétique ?

Consultez l'étiquette énergie de l'appareil. Les classes énergétiques s'étalent de D à A+++ . Optez pour un four économe en énergie !

De quels accessoires ai-je besoin ?

Les fours peuvent comporter différents accessoires qui vous faciliteront la vie au quotidien (lèche-frites, plusieurs grills, tournebroche...)

Quel type d'ouverture sera la mieux adaptée à mon utilisation ?

La plupart des fours sont à « porte battante » mais certains proposent une porte latérale (charnière à gauche ou à droite). Il existe également des fours tiroir que l'on place sous le plan de travail. Le tiroir coulisse alors sur 2 rails afin de permettre d'accéder facilement aux préparations. Enfin, certaines portes peuvent coulisser sous le four.

Quelque soit la type d'ouverture, optez pour un four qui vous donne une bonne visibilité de l'intérieur de la cavité.

La porte du four est-elle accessible aux jeunes enfants ?

Si vous avez opté pour un four à nettoyage pyrolyse, choisissez un appareil à « porte froide » qui évitera tout risque de brûlure même lorsque la température atteindra 500 °C à l'intérieur.

Vous pouvez également choisir un four avec « sécurité enfant » qui verrouille les dispositifs de commande.



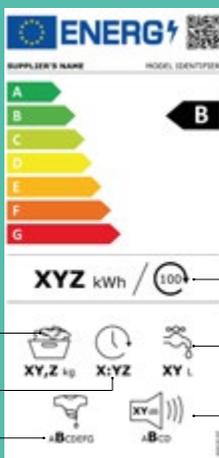
Le saviez-vous ?

Le petit pictogramme représentant une main sur une vitre de four vous indique que celui-ci est un modèle à « porte froide », vous pouvez donc toucher la vitre sans risque même lorsqu'il fonctionne en pyrolyse (500°C)

Choisir mieux son lave-linge



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



QR CODE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SUR UNE ÉCHELLE DE A À G

CONSOMMATION D'ÉNERGIE POUR 100 CYCLES

CONSOMMATION D'EAU POUR UN CYCLE « ECO 40-60 »

CLASSES DE PERCEPTION SONORE SUR UNE ÉCHELLE DE A À D

CAPACITÉ EN KILOGRAMMES
DURÉE DU PROGRAMME « ECO 40-60 » EN HEURES ET MINUTES

CLASSE D'EFFICACITÉ D'ESSORAGE

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le lave-linge hublot ou frontal est caractérisé par une ouverture à l'avant, un tableau de commandes et un bac de lessive en façade.

Sa largeur standard de 60 cm est parfois un peu augmentée pour les versions « grande capacité » pouvant accueillir jusqu'à 13 kg de linge.

Le lave-linge top caractérisé par une ouverture sur le dessus et un bandeau situé sur le dossier, est généralement d'une largeur de 40 ou 45 cm.

La lavante-séchante combine la fonction lavage d'un lave-linge et la fonction séchage d'un sèche-linge.

Le lave-linge encastrable ou intégrable : dans un cas, il peut se glisser sous un plan de travail, dans l'autre, il est coordonné au reste de la cuisine par l'ajout d'un panneau de revêtement sur sa porte.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON LAVE-LINGE ?

Top ou frontal ? Pour les petits espaces, optez pour un lave-linge top ou une lavante-séchante de largeur inférieure à 45 cm. Cependant, si vous optez pour un lave-linge frontal, vous pourrez y superposer un sèche-linge.

Quelle capacité ? 6 kg pour une personne seule, 7 à 8 kg pour un couple, 9 kg et plus pour une famille.

Quelle fréquence d'utilisation ? Plus vous utiliserez votre lave-linge plus vous devrez être sensible à sa classe d'efficacité énergétique.

Dans quelle pièce sera installé mon appareil ? Selon l'emplacement de votre appareil, vous serez plus ou moins sensible au niveau sonore lors du lavage et de l'essorage. Pensez-y, notamment si vous disposez d'une tarification « heures creuses » de l'électricité et utilisez la fonction « départ différé » pour le faire fonctionner la nuit.

De quels programmes ai-je besoin ? De nombreux programmes sont destinés à des attentes spécifiques (lavage court, cycle délicat, rinçage plus...).

Quelles innovations ? Les lave-linge connectés permettent une programmation à distance, informent sur la consommation d'eau et d'électricité, aident au diagnostic en cas de panne, donnent des conseils sur l'entretien et certains peuvent doser automatiquement la lessive.

FOCUS SUR L'INDICE DE RÉPARABILITÉ

Vous achetez un lave-linge hublot ? Regardez son indice de réparabilité

L'indice de réparabilité est une note allant jusqu'à 10, destinée à indiquer le niveau de réparabilité du produit. Mis en place dans un premier temps sur 5 produits pilotes (lave-linge hublot, ordinateur portable, smartphone, tondeuse et télévision), il doit être visible en magasin et en ligne au moment de l'achat.

Comment la note est-elle calculée ?

Pour élaborer cette note, 5 critères ont été retenus :

- La disponibilité de la documentation
- La démontabilité et l'accès aux pièces (fixations, outils nécessaires)
- La durée de disponibilité des pièces détachées
- Le prix des pièces détachées
- Un critère spécifique à chaque produit. Pour le lave-linge, il s'agit de la présence d'un compteur d'usage, de l'assistance à distance et de la mise à jour du logiciel.

Un indice pour renforcer l'information du consommateur

Tout comme l'étiquette énergie, l'indice de réparabilité constitue un indicateur de comparaison et de choix des appareils. Il a été créé en collaboration avec l'ensemble des acteurs de la filière (pouvoirs publics, distributeurs, acteurs de la réparation, fabricants, associations de consommateurs et environnementales...).

Va-t-il être étendu à d'autres produits ?

Les travaux sont actuellement en cours pour l'étendre à de nouveaux produits tels que le lave-vaisselle, le lave-linge top et l'aspirateur.

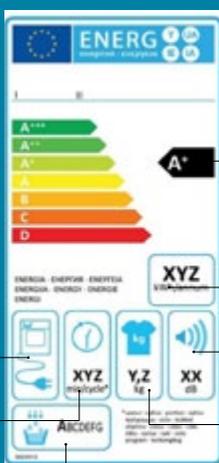
1 indice, 1 couleur selon la note



Choisir mieux son sèche-linge



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



TYPE DE SÈCHE-LINGE (ICI À CONDENSATION)

DURÉE DU CYCLE EN MINUTES

CLASSE D'EFFICACITÉ DE SÈCHAGE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE EXPRIMÉE EN KWH BASÉE SUR 280 CYCLES DE LAVAGE STANDARD

ÉMISSIONS ACOUSTIQUES EN DÉCIBELS

CAPACITÉ DE L'APPAREIL POUR UNE PLEINE CHARGE

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le sèche-linge à pompe à chaleur possède une technologie qui permet de produire de la chaleur en récupérant les calories contenues dans l'air humide présent dans l'appareil par un procédé thermodynamique. L'appareil consomme ainsi beaucoup moins d'électricité qu'un sèche-linge à condensation « classique » ou à évacuation.

Le sèche-linge à condensation : la vapeur refroidie est transformée en eau via un condenseur. L'eau est récupérée dans un bac ou peut être évacuée par un système de vidange.

Le sèche-linge à évacuation : l'air chaud chargé d'humidité est évacué vers l'extérieur par une gaine de ventilation.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON SÈCHE-LINGE ?

Top ou frontal ? Pour les petits espaces, optez pour un sèche-linge top ou une lavante-séchante de largeur inférieure à 45 cm. Pour gagner en place, vous pouvez superposer un sèche-linge sur un lave-linge frontal.

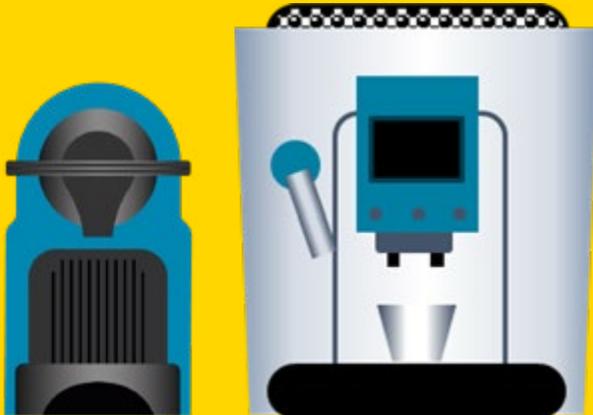
Quelle capacité ? 6 kg pour une personne seule, 7 à 8 kg pour un couple, 9 kg et plus pour une famille.

Quelle fréquence d'utilisation ? Plus vous utiliserez votre sèche-linge plus vous devrez être sensible à sa classe d'efficacité énergétique, la meilleure classe étant A+++.

De quels programmes ai-je besoin ?

- « Séchage coton standard » : c'est le programme le plus performant en termes de consommation d'énergie pour le séchage de textiles en coton humide.
- « Séchage coton intensif » : il est conseillé d'utiliser ce programme pour les textiles épais en coton comme les serviettes de bain.
- « Séchage express » : il permet de sécher du linge en 30 minutes.
- « Programme vapeur » : de la vapeur d'eau est injectée dans le tambour pour défroisser le linge ou rafraîchir les vêtements sans devoir les laver à nouveau en lave-linge.
- « Système anti-froissage » : il permet de brasser le linge afin d'éviter qu'il ne se froisse et facilite ainsi le repassage
- « Départ différé / fin différée » : cette option permet de décider de l'heure de démarrage ou d'arrêt du fonctionnement de l'appareil et de bénéficier ainsi, le cas échéant, d'un tarif moins onéreux de l'électricité.

Choisir mieux sa machine à café



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La cafetière à filtre garantit de disposer d'une grande quantité de café, prêt à être dégusté entre amis ou en famille.

La machine expresso manuelle n'est plus réservée aux professionnels. Elle vous permet de préparer un expresso à la saveur incomparable à toute votre famille.

La machine expresso avec broyeur intégré vous permet de déguster un café fraîchement moulu, de varier l'intensité du café selon vos préférences en réglant votre mouture de café.

La machine à capsules ou à dosettes délivre des tasses individuelles de différents types de café, boissons lactées ou thés au goût de chacun.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA MACHINE À CAFÉ ?

Famille nombreuse ?

Vous choisirez une cafetière filtre. Elle peut préparer jusqu'à une vingtaine de tasses. Les cafetières à filtre sont économiques et très simples à utiliser.

Certaines sont programmables et vous permettront de déguster votre café dès le réveil. Si vous optez pour une machine expresso manuelle, choisissez une machine à deux têtes pour une préparation simultanée.

Vous aimez flâner chez le torréfacteur ?

Choisir vous-même les arômes de votre café, composer de nouvelles saveurs au gré de vos envies... si ces simples évocations vous font rêver, n'hésitez pas, les machines à expresso dotées d'un broyeur répondent à vos attentes ! Ces machines permettent de disposer d'un appareil quasi professionnel à la maison et proposent un café de qualité. Les consommateurs apprécient notamment leur caractère vertueux, qui limite l'usage des capsules.

Amateur de café ?

La machine à expresso est faite pour vous ! Un bon expresso se reconnaît visuellement à sa crème dense couleur chamois. Pour obtenir un expresso, votre appareil doit délivrer une pression d'au moins 9 bars en sortie de machine (soit 15 bars affichés) et une eau chauffée entre 90 et 92°C.

Vous souhaitez pouvoir varier les arômes à chaque café ?

Optez pour une machine à capsules ou à dosettes. Certaines machines sont conçues pour délivrer également toute une panoplie d'autres boissons chaudes. Cela est également possible avec certaines machines expresso avec broyeur intégré qui permettent de personnaliser différentes boissons lactées pour varier les plaisirs.

Où sera placée ma machine à café ?

Cuisine ouverte ou fermée, bureau, en fonction de son emplacement, vous serez sensible aux nombreux design et couleurs des différents types de machines à café.



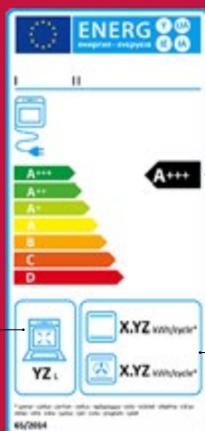
Le saviez-vous ?

Une cafetière à filtre produit plus de 20 tasses de café !

Choisir mieux sa cuisinière



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

VOLUME DE LA CAVITÉ (EN LITRES)

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE KWH SELON LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La cuisinière électrique

Il s'agit de la cuisinière 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.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA CUISINIÈRE ?

Quel type de table choisir ?

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 également 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.

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.

Et en matière de 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'inox 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 susceptible 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.

Quel design ?

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.

Choisir mieux sa plaque de cuisson



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La table à induction : Son principe de fonctionnement consiste à chauffer directement le fond du récipient grâce au champ magnétique créé par un dispositif placé sous la zone de cuisson. La chaleur ainsi produite se transmet ensuite normalement aux aliments. Toutes les tables conçues par les fabricants du Gifam respectent la réglementation européenne portant sur la sécurité des appareils électriques, notamment en matière de champs électromagnétiques.

Vitrocéramiques à foyers radiants : Elles fonctionnent sur le principe de la conduction de la chaleur. Les foyers radiants sont spécialement adaptés aux plats mijotés et aux cuissons longues. Ils permettent une grande stabilité du maintien de la température. Il en existe différents types selon la forme de l'élément chauffant qui les compose :

- Les foyers radiants simples sont composés d'un filament tungstène plat. Le rougeoiement de la plaque apparaît en 20 secondes,
- Les radiants rapides sont constitués d'un filament tungstène en accordéon qui augmente la rapidité de conduction. L'apparition de la couleur rouge dans la zone de cuisson se fait en 3 secondes.

Vitrocéramiques à foyers halogènes : Les foyers halogènes permettent de réaliser toute cuisson vive, saisie, par une montée rapide de la température. Les foyers halogènes sont composés d'une lampe halogène logée dans un réflecteur. Certains foyers réunissent une lampe halogène circulaire combinée à un radiant central garantissant une bonne répartition de la chaleur augmente la rapidité de conduction. L'apparition de la couleur rouge dans la zone de cuisson se fait en 3 secondes.

Les plaques de cuisson avec hotte intégrée : elles permettent de gagner en place en combinant deux appareils en un.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA PLAQUE DE CUISSON ?

Quel design ?

En termes d'esthétique, les tables de cuisson suivent la tendance générale de l'électroménager encastrable : le flat (le plat), voire l'ultra flat. Il s'agit de réduire au maximum l'épaisseur au-dessus du plan de travail pour permettre à l'appareil de se fondre dans l'ambiance de la cuisine.

La tendance matériau est à l'inox, aussi bien pour les tables gaz que pour les tables vitrocéramiques, enchâssées dans un cadre inox.

Quelle technologie ?

Les bandeaux de commande frontaux qui peuvent prendre la forme d'un écran LCD permettent d'accéder aisément aux commandes de chaque foyer de cuisson. Les tables à induction offrent de plus en plus un espace de cuisson sur lequel aucun foyer n'est repéré : la « zone libre » permet ainsi de déposer son ustensile de cuisine où l'on veut. L'électronique détecte la surface utilisée et active les dispositifs pertinents placés sous la plaque vitrocéramique afin de porter à température le fond du récipient.



Le saviez-vous ?

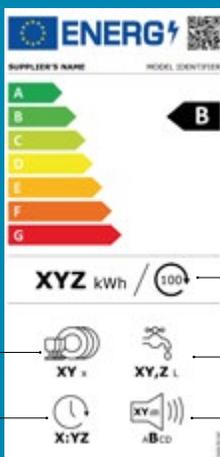
Les tables mixtes permettent de gérer plusieurs espaces et types de cuisson.

Elles peuvent faire appel au gaz et à l'électricité et permettent de cuisiner en taille standard ou XXL.

Choisir mieux son lave-vaisselle



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



QR CODE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SUR
UNE ÉCHELLE DE A À G

CONSOMMATION D'ÉNERGIE POUR 100
CYCLES

CONSOMMATION D'EAU POUR UN
CYCLE « ECO »

CLASSES DE PERCEPTION SONORE SUR
UNE ÉCHELLE DE A À D

NOMBRE DE COUVERTS

DURÉE DU CYCLE « ECO » EN
HEURES ET MINUTES

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le lave-vaisselle pose libre :

Parfait si vous n'avez pas de cuisine équipée. Il peut être installé rapidement et simplement n'importe où dans la cuisine. Il existe en deux largeurs : 45 ou 60 cm.

Le lave-vaisselle encastrable :

Idéal dans votre cuisine équipée. Spécialement conçu pour être encastré dans une niche et habillé d'une porte semblable au reste de la cuisine, il se fond dans le décor. Le bandeau de commandes reste apparent en frontal.

Le lave-vaisselle tout intégrable :

Doté des mêmes caractéristiques que le lave-vaisselle encastrable mais le bandeau de commande est entièrement dissimulé dans la tranche de la porte.

Le lave-vaisselle compact :

Peut être installé sur un plan de travail ou sur un autre appareil électroménager. Il offre une capacité comprise entre 4 et 6 couverts et ne mesure pas plus de 45 cm de hauteur.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON LAVE-VAISSELLE ?

Combien de couverts ?

Les lave-vaisselle accueillent de 12 à 15 couverts. Pour une personne seule ou un couple utilisant son lave-vaisselle de façon journalière, un appareil compact d'une capacité de 4 à 6 couverts est suffisant.

Le silence est-il un critère de choix ?

Oui, le niveau sonore est aujourd'hui un critère très important car cet appareil est installé dans la cuisine, lieu de vie par excellence, que cette pièce soit ouverte sur une autre ou pas. Il permet également de profiter de la tarification « heures creuses » de l'électricité en utilisant la fonction « départ différé » pour le faire fonctionner la nuit. Les appareils les plus silencieux émettent entre 39 et 42 décibels.

De quels programmes ai-je besoin ?

Programme délicat pour la vaisselle fragile, départ différé, option demi-charge... les fonctionnalités sont multiples. Pensez à vérifier que celles dont vous avez besoin sont bien présentes.

Quelle modularité ?

La modularité des paniers à l'intérieur du lave-vaisselle peut s'avérer essentielle pour optimiser au mieux l'espace : picots rabattables, paniers réglables en hauteur, tiroir à couverts en remplacement des paniers.

Quelle fréquence d'utilisation ?

Dans plus d'un tiers des foyers le lave-vaisselle fonctionne quotidiennement. Plus vous utiliserez votre lave-vaisselle, plus vous devrez être sensible à sa classe d'efficacité énergétique.

Quelles innovations ?

Certaines gammes de lave-vaisselle connectés apportent de nouvelles fonctionnalités au consommateur : programmation à distance de votre prochain cycle de fonctionnement, information sur la consommation d'eau et d'électricité, aide au diagnostic en cas de panne, conseils d'entretien...



Le saviez-vous ?

Laver votre vaisselle en machine vous permet d'économiser jusqu'à 70h par an par rapport à une vaisselle lavée à la main.

Choisir mieux son appareil de repassage



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Un grand choix d'appareils de repassage, pour un résultat parfait

Le fer à repasser, doté d'une fonction vapeur, il est maniable, très simple d'utilisation et peu encombrant.

La centrale vapeur, au débit de vapeur élevé, permet de défroisser en un clin d'œil tous les textiles. Certaines centrales sont à haute pression pour un résultat plus durable dans le temps.

Le centre de repassage est une table de repassage dotée d'une centrale vapeur intégrée, destinée à vous offrir un résultat de repassage « professionnel ».

Trop tard, ou pas envie d'installer sa table à repasser : **le défroisseur-vapeur** est fait pour vous ! Il en existe à main pour plus de maniabilité ou sur pied pour une plus grande autonomie, et vous permet de défroisser un vêtement placé sur un cintre.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON APPAREIL DE REPASSAGE ?

Quel débit de vapeur ? C'est un des critères d'efficacité les plus importants. Plus le débit (g/min) est important, plus le fer délivre de la vapeur. Une pression supérieure ou égale à 3,5 bars permettra également de repasser sans effort.

Combien de personnes dans mon foyer ? la centrale vapeur ou le centre de repassage sont particulièrement adaptés aux familles.

Quel entretien nécessaire ? Le calcaire est l'ennemi n°1 des appareils de repassage. Certains appareils sont équipés d'un système de détartrage amovible pour faciliter l'entretien et prolonger la vie de votre appareil.

Pour quels types de tissu ? Les appareils sont conçus pour pouvoir traiter tout type de textile selon les réglages préconisés. Consultez la notice d'utilisation en cas de doute.

Quelle table à repasser ? Choisissez en une bien stable, dotée d'un bon revêtement en mousse et d'un repose fer bien conçu.

Où vais-je ranger mon appareil ? Optez pour un appareil adapté à l'endroit où vous prévoyez de le ranger !



Le saviez-vous ?

Pour gagner du temps, vous pouvez opter pour le défroisseur-vapeur à main ou sur pied.

Choisir mieux son robot culinaire :



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Il se divise en deux grandes catégories :

Le robot pâtissier ou kitchen machine dont la fonction première est de réaliser des pâtisseries ; il permet de mélanger, pétrir et malaxer les pâtes à gâteaux, pain, crêpes ou pizzas. En plus d'un fouet, d'un crochet et d'un batteur, il est souvent doté de multiples accessoires spécialisés.

Le robot multifonctions permet de hacher, mixer, émulsionner, pétrir... sa polyvalence permet de réaliser de multiples recettes et certains sont même chauffants !

COMMENT MIEUX CHOISIR SON ROBOT CULINAIRE ?

Quelle capacité ?

Optez pour un volume de bol adapté à votre famille, 1 litre suffit pour 2 personnes, on parle de grande capacité à partir de 3 litres.

Quelle vitesse ?

Il existe des robots avec variateur ou sans variateur de vitesse. Dans certains cas, la vitesse s'adapte automatiquement selon le programme sélectionné.

Une fonction cuisson ?

Certains robots multifonctions permettent de cuire automatiquement la préparation réalisée. Ils peuvent aussi laisser la possibilité de maîtriser ses recettes grâce aux programmes manuels.

Quelle puissance ? De 200 à 1550 Watts.

Quelle ergonomie ?

L'appareil doit être facile à utiliser. Le changement des accessoires et leur nettoyage doivent être aisés. Certains modèles sont équipés d'un tiroir de rangement pour les accessoires.

Quels accessoires ?

Ils peuvent être multiples en fonction du modèle choisi. Renseignez-vous sur les équipements fournis avec l'appareil dès l'achat et ceux que vous pourrez acquérir par la suite. Certains accessoires permettent de transformer un robot multifonction en blender, centrifugeuse ou presse-agrumes.

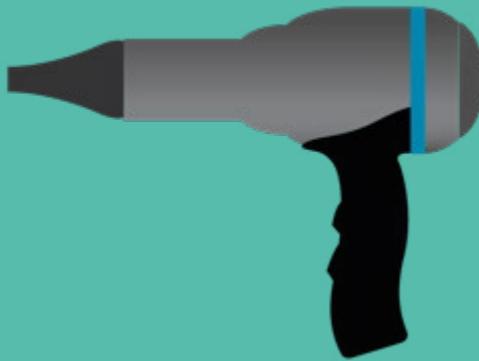
L'appareil est-il connecté ?

De plus en plus de robots sont proposés en version connectée et permettent l'ajout régulier de recettes mais également d'échanger avec une communauté d'utilisateurs et de recevoir des conseils d'utilisation du fabricant. Selon l'appareil, ce mode permet la transmission automatique des paramètres de la recette, l'envoi d'alertes et notifications pour des résultats toujours parfaits !

Quelle facilité de nettoyage ?

Pour une hygiène irréprochable de votre appareil, vérifiez la facilité de nettoyage de ses accessoires. Certains appareils sont livrés avec des goupillons de nettoyage et peuvent être placés en lave-vaisselle.

Choisir mieux son sèche-cheveux et autres appareils de coiffure :



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le sèche-cheveux : Doté d'une résistance chauffante et d'une turbine de ventilation, l'air ambiant est aspiré et est restitué à une température supérieure. Les appareils permettent de disposer, en général, de plusieurs vitesses pour augmenter ou diminuer le flux d'air ainsi que de plusieurs niveaux de température.

Le fer à lisser : Composé de deux plaques chauffantes entre lesquelles les mèches de cheveux sont placées, il permet d'obtenir un lissage parfait de sa coiffure.

La brosse coiffante : Réunit une brosse et un sèche-cheveux en un seul appareil. Idéale pour lisser, donner du volume et sculpter une coiffure, la brosse coiffante soufflante sèche simultanément les cheveux pendant la mise en forme.

Le fer à boucler : Composé d'éléments chauffants, il permet par sa forme, d'onduler, voire de boucler les cheveux, même lisses.

COMMENT MIEUX CHOISIR SES APPAREILS DE COIFFURE ?

Quelle est la longueur et la nature de mes cheveux ?

Le sèche-cheveux est l'accessoire indispensable, quel que soit votre coupe de cheveux. En fonction de votre longueur et de la nature de vos cheveux, différents accessoires vous permettront d'obtenir une coiffure impeccable :

- Vos cheveux ont tendance à manquer de volume ? Utilisez l'embout diffuseur de votre sèche-cheveux pour obtenir un coiffage naturel et des cheveux ondulés.
- Le diffuseur permet de donner du volume à la coiffure.
- À l'inverse, l'embout concentrateur permet de diriger précisément le flux d'air chaud : c'est l'accessoire indispensable pour le brushing.

Si vous faites face à quelques mèches rebelles, **le fer à lisser** vous permettra de venir à bout de tous ces caprices.

La brosse coiffante vous facilitera la vie en réunissant deux appareils en un.

Et si vous souhaitez varier les plaisirs, **le fer à boucler** sera votre allier pour changer de style de coiffure au gré de vos envies.

Enfin, certains appareils sont dotés d'un bouton de flux d'air froid qui vous permettra de fixer durablement votre coiffure ou d'une fonction IONIC qui empêche le chargement statique des cheveux et leur garantit une brillance maximale.



Le saviez-vous ?

La brosse coiffante réunie à elle seule 2 appareils : le fer à lisser et le sèche cheveux !

Choisir mieux son grille-pain



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le grille-pain vertical

Il permet principalement de griller du pain, des croissants et autres produits boulangers sans garniture. L'aliment est placé entre deux ou plusieurs résistances électriques. À la fin du programme sélectionné, le pain est facilement accessible.

Le grille-pain horizontal

Il permet de réaliser de nombreuses préparations. Outre la fonction classique de griller du pain tranché, il permet de chauffer et griller des croque-monsieur... lesquels sont posés à plat entre deux plaques chauffantes.

Quelle capacité ?

Il existe des grille-pain à plusieurs logements (de différentes largeurs et longueurs) ainsi que des modèles avec une chambre de grillage extra-longue permettant de griller plusieurs tartines en même temps.

Quelle puissance ?

Choisir un modèle avec une puissance de chauffe minimum de 1000 Watt et doté de résistances de chauffe qui montent rapidement à la température souhaitée.

Le thermostat

Privilégier un thermostat à plusieurs positions pour pouvoir changer l'intensité de la chaleur selon l'épaisseur du pain et sa nature.

Le design

Disponible dans toute une gamme de couleurs, de matériaux (inox, l'aluminium, le verre...) mais aussi de formes (arrondies, rectangulaires...), le grille-pain s'adapte aux tendances maison.

Les options

La décongélation pour griller du pain congelé et lui donner du croustillant, le réchauffage pour tiédir des viennoiseries ou donner du croustillant au pain de la veille, le tiroir ramasse-miettes logé sous le grille-pain pour faciliter le nettoyage, la manette de surélévation, le centrage automatique...

Choisir mieux sa friteuse



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La friteuse électrique « classique » se présente sous la forme d'une cuve (fixe ou amovible) dans laquelle l'huile est versée. L'appareil se compose également d'un panier à friture et d'un couvercle. Une résistance électrique chauffe l'huile contenue dans la cuve ; une fois la température souhaitée atteinte, l'utilisateur dépose les aliments dans le panier qu'il plonge ensuite dans l'huile pour les cuire.

La friteuse à air chaud pulsé fonctionne avec très peu d'huile. Les aliments sont déposés dans une cuve à revêtement antiadhésif où ils sont brassés en permanence à l'aide d'une pale et cuisent à l'air chaud. En plus de son intérêt diététique, ce mode de cuisson réduit fortement les odeurs.

La friteuse semi-professionnelle à zone froide permet la cuisson d'une grande quantité de pommes de terre. Permettant une rapide montée en température, elle cuit facilement les frites surgelées. Cet appareil dispose d'une zone froide qui se crée sous la résistance ; ainsi, les petits résidus qui tombent et stagnent au fond de la cuve ne brûlent pas. L'huile reste ainsi propre plus longtemps.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA FRITEUSE ?

Quelle puissance électrique ?

Plus une friteuse « classique » est puissante, plus sa montée en température est rapide. Une friteuse dont la puissance est comprise entre 700 et 2000 Watts est parfaitement adaptée à une utilisation familiale. Certains modèles plus sophistiqués atteignent les 2200 Watts. La puissance des friteuses « semi-professionnelles » et encastrables se situe entre 2000 et 3200 Watts. Les friteuses « sans huile » qui fonctionnent sans ou avec très peu d'huile ont une puissance comprise entre 1300 et 1500 Watts.

Quelle capacité ?

Elle varie de 700 g à 2 kg selon le type de modèle. On parle de taille familiale à partir de 1 kg de frites cuites en une fois, ce qui correspond à une portion pour 4 personnes. Les quantités indiquées sont prévues généralement pour des frites fraîches maison. La capacité diminue si l'on utilise des frites surgelées.

Et les odeurs ?

Il existe différents systèmes de filtration des odeurs, filtres à cartouche ou filtres permanents intégrés.

La question de la vidange et du nettoyage ?

Il est préférable d'opter pour un modèle simple à démonter, avec une cuve amovible qui facilite la vidange de l'huile usée et dont les éléments principaux passent au lave-vaisselle.

La sécurité ?

Les friteuses à parois froides éliminent tout risque de brûlure par contact.

Les fonctions ?

Les friteuses peuvent être équipées de fonctions très utiles qui facilitent la cuisson ou encore l'entretien pour un résultat optimal : thermostat réglable, minuterie électronique...

Choisir mieux ses appareils à jus



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le presse-agrumes :

Comme son nom l'indique, le presse-agrumes permet d'extraire le jus de tous types d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses et même clémentines. Ces appareils dotés d'un ou de plusieurs cônes permettent de s'adapter à la taille des fruits. Ils permettent de réaliser des jus sans effort et très rapidement. En revanche, il n'est possible de réaliser qu'un seul type de jus de fruits.

Le blender :

Doté de lames, il mixe tous types de fruits et de légumes. Cet appareil permet de conserver les fibres des aliments, ce qui permet la réalisation de smoothies ou de jus avec pulpe. Par ailleurs, il est possible d'utiliser le blender pour réaliser des milk-shakes, tous types de préparations mixées voire des soupes, s'ils sont dotés d'une fonction « chauffante ».

La centrifugeuse :

Elle permet de réaliser tous types de jus de fruits et de légumes. Grâce à l'action centrifuge, l'appareil sépare le jus des éléments solides du fruit (peau, fibres). Son avantage ? Plus besoin d'éplucher au préalable ses fruits et ses légumes, permettant ainsi de gagner du temps au quotidien.

L'extracteur de jus :

Il écrase les fruits et les légumes grâce à la puissance de son moteur pour en extraire le jus. Il permet de réaliser au choix, des jus avec ou sans pulpe de tous types de fruits et de légumes. C'est le spécialiste du jus de fruits ou de légumes qui s'adapte à toutes vos envies.

COMMENT MIEUX CHOISIR SES APPAREILS À JUS ?

Quelle capacité ?

Certains appareils sont dotés de bols de plus ou moins grande capacité. Choisissez le plus adapté en fonction de la taille de votre foyer !

Jus d'agrumes ou jus de légumes ?

Les presse-agrumes sont recommandés si vous êtes adeptes de l'orange pressée. Si vous souhaitez en revanche des jus variés, de fruits et/ou de légumes préférez la centrifugeuse ou l'extracteur de jus.

Enfin, si vous préférez les smoothies, privilégiez le blender, qui conservera toutes les fibres des fruits et légumes.

Choisir mieux ses appareils de rasage et d'épilation



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Les rasoirs :

- Le rasoir électrique pour les hommes : petit, discret, maniable, il coupe à ras tous les poils à la surface de la peau sans retirer leurs bulbes.
- La tondeuse : à la fois économique et pratique, elle est destinée principalement à tailler la barbe. Elle permet également un rasage du maillot très précis.

Parmi les rasoirs, il faut distinguer :

- **Le rasoir à moteur rotatif** : appareil dont le procédé de coupe est basé sur un disque en rotation comportant des lames. Le rasoir à têtes permet de redresser les poils grâce aux lames et permet ainsi un rasage plus efficace. Grâce à ses deux ou trois têtes flexibles, pivotantes et indépendantes, le rasoir épouse bien la forme du visage et du cou pour une précision optimale. Ce système vous fera gagner en efficacité, en confort et surtout en temps. Votre peau sera moins irritée et plus douce.
- **Le rasoir à grille** : appareil qui se base sur un mouvement oscillant d'aller-retour pour couper les poils en utilisant une grille (la crible) et un système de coupe (la lame). De manière générale, les rasoirs à grille sont équipés de « grille flottante », permettant au rasoir de s'ajuster au contour du cou et du visage.

Les épilateurs :

- **L'épilateur à cire** : retirant en même temps le poil et son bulbe, l'épilation à la cire laisse votre peau douce pendant 2 à 3 semaines. Compact et facile à utiliser, il convient aux zones sensibles telles que le maillot, le visage ou les aisselles.
- **L'épilateur électrique** : c'est un système permettant la rotation de multiples pinces à épiler en action. Il est muni aujourd'hui de têtes adaptables spécialement étudiées pour l'épilation des aisselles et du maillot. Il garantit une peau nette pendant 2 à 3 semaines. Ils possèdent plusieurs vitesses d'épilation, certains sont en plus dotés d'une tête pivotante pour s'adapter aux courbes du corps. Ils arrachent le poil et permettent un résultat durable pendant deux à trois semaines. Ils sont capables d'épiler les poils courts.

- **Les appareils d'épilation à lumière pulsée** : autrefois réservés aux professionnels, ces épilateurs ont fait leur apparition dans les rayons depuis quelques années déjà.

Parmi ces épilateurs, on distingue :

L'épilateur flash : il fonctionne selon plusieurs longueurs d'ondes de lumière spécifique permettant d'aller sous le derme retirer le follicule pileux. C'est un système d'épilation efficace et la solution pour une peau parfaitement lisse et soyeuse. La spécificité technique de la lumière pulsée repose sur son large spectre d'émission de lumière. Ainsi l'épilation prend moins de temps. Seules les peaux claires et les poils foncés sont compatibles avec cette technologie. Elle n'est pas adaptée pour les soins du visage.

L'épilateur laser : il utilise la même technologie que l'épilateur flash et fonctionne avec une seule longueur d'onde. Il s'avère particulièrement efficace et pratique pour les zones et parties du corps qui sont faciles d'accès comme les jambes ou pour de petites zones de poils indésirables entre les sourcils par exemple. Sa petite taille le rend facilement transportable.

COMMENT MIEUX CHOISIR SES APPAREILS DE RASAGE ET D'ÉPILATION ?

Rasoir ou épilateur ?

Maniables et légers, les rasoirs sont agréables et faciles à utiliser. À têtes rotatives ou à lames vibrantes, ils rasent de près et en douceur. Les modèles derniers cris peuvent même s'utiliser sous la douche, de s'auto-nettoyer ou diffuser une crème hydratante.

Efficaces aussi bien sur les poils longs que sur les poils courts, le résultat est impeccable. Compact et léger, l'épilateur se transporte facilement et vous accompagne partout. Certains modèles sont dotés de plusieurs accessoires comme une tête spéciale bikini ou encore une tête de gommage, visant à éviter que les poils ne repoussent sous la peau.

Des systèmes anti-douleur tels que la diffusion de froid ou d'air pulsé, font de l'épilation un moment agréable. Le système « Wet and Dry » permet de s'épiler sous la douche, ce qui détend la peau et réduit notablement les irritations.

Quel design ?

Lignes épurées, couleurs variées, les appareils de rasage et d'épilation s'adaptent à vos envies et vos attentes.



LES MARQUES D'ÉLECTROMÉNAGER DU GIFAM

ADG	EPILADY	LEISURE	SCHAUB LORENZ
AEG	FABER	LG	SCHNEIDER
ALTUS	FALMEC	LIEBHERR	SCHOLTÈS
AMICA	FAGOR	LIVOO	SEB
ARTHUR MARTIN	FAURE	MAGIMIX	SENSICA
ASKO	FRANKE	MIELE	SIDEX
ASTORIA	FRIGIDAIRE	MOULINEX	SIEMENS
BABYLISS	GAGGENAU	NEFF	SIMÉO
BEKO	GRUNDIG	nutribullet	SMEG
BOMPANI	HAIER	PHILIPS	STEAMONE
BOSCH	HOOVER	POLTI FORZASPIRA	TANDA
BRANDT	HOTPOINT	POLTI MOPPY	TANDA BEAUTY
BRAUN	INDESIT	POLTI UNICO	TÉFAL
CALOR	iROBOT	POLTI VAPORELLA	THERMOMIX
CANDY	JURA	POLTI VAPORETTO	THOMSON
CAVISS	KENWOOD	RADIOLA	TORNADO
CUISINART	KITCHENAID	REMINGTON	TRIOMPH
CURTISS	KOBOLD	RIVIERA & BAR	VAX
DE DIETRICH	KONTACT	ROBLIN	VEDETTE
DELONGHI	KRAMPOUZ	ROSIÈRES	VIVA
DOMENA	KRUPS	ROWENTA	WHIRLPOOL
DYSON	LAGRANGE	SAECO	WMF
ELECTROLUX	LAURASTAR	SAMSUNG	
ELICA	LE CHAI	SAUTER	



À propos du Gifam :

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble 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.



Choisir mieux
Utiliser mieux
Vivre mieux

WWW.GIFAM.FR



39 avenue d'Iéna - 75783 Paris Cedex 16
T : (+33) 1 53 23 06 53
