

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



Utiliser mieux
son électroménager

SOMMAIRE



Réfrigérateur

PAGE 8



Cave à vin

PAGE 12



Aspirateur

PAGE 14



Hotte

PAGE 18



Four

PAGE 20



Lave-linge

PAGE 24



Sèche-linge

PAGE 28



Machine à café

PAGE 30



Cuisinière

PAGE 32



Plaque de cuisson

PAGE 34



Lave vaisselle

PAGE 36



Appareils de repassage

PAGE 40



Robot Culinaire

PAGE 42



Sèche-cheveux

PAGE 44



Grille-pain

PAGE 46



Friteuse

PAGE 48



Appareils à jus

PAGE 50



Rasage et épilation

PAGE 52



*Chouchoutez
vos appareils,
vous prolongerez
leur durée de vie et
garantirez leur bon
fonctionnement !*

INTRODUCTION

Vos appareils électroménagers accompagnent votre quotidien et vous facilitent la vie. **Pour qu'ils puissent remplir leur fonction avec succès, ils ont besoin qu'en retour vous pensiez à les chouchouter.** Ils vous le rendront bien.

L'entretien est un élément important dans la vie des appareils électroménagers. Il allonge la durée de vie, garantit le bon fonctionnement, protège l'environnement et préserve la bonne hygiène.

Bien que l'utilisation des appareils soit de plus en plus intuitive, **consacrer quelques minutes à la lecture de la notice** vous permettra de mieux découvrir l'ensemble des fonctions de votre appareil et d'identifier les quelques gestes essentiels à leur bon fonctionnement.

Les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien des appareils sont aussi disponibles auprès des services consommateurs des grandes marques ou sur leur site internet.

Les marques du Gifam vous proposent ce guide pour vous aider à mieux utiliser et entretenir vos appareils électroménagers. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site du Gifam : **www.gifam.fr**

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

Utiliser mieux son réfrigérateur /son congélateur



*Dégivrer régulièrement son congélateur,
c'est s'assurer d'une performance optimale*

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Veillez à ce qu'aucun aliment ne demeure à l'air libre

Vous éviterez non seulement les odeurs mais également que des bactéries s'éparpillent sur les autres aliments entreposés.

Laissez refroidir les plats avant de les placer dans votre appareil.

Cela évitera une consommation supplémentaire d'électricité pour compenser cet apport de chaleur.

Ne surchargez pas le réfrigérateur et ne collez pas les aliments le long de la paroi du fond du réfrigérateur.

L'air froid doit circuler entre les denrées pour pouvoir les refroidir.

Ne laissez pas la porte de l'appareil longtemps ouverte.

Vous faites entrer de l'air chaud dans la cavité qui oblige votre réfrigérateur à consommer davantage pour maintenir la température de conservation.

Rangez les aliments dans les compartiments adaptés :

Attention aux bactéries ! Stockez les aliments à la bonne température et dans les compartiments prévus à cet effet si vous avez un appareil à **froid statique** :

- **Zone froide de 0 à 4°C** : viandes, charcuteries, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés.
- **Zone fraîche de 4 à 6°C** : préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits, yaourts et fromages faits à cœur.
- **Dans le bac** : les légumes et fruits frais et fromages à finir d'affiner emballés.
- **Porte** : œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés, dans des emplacements spécifiques.

Les réfrigérateurs à **froid brassé ou ventilé** assurent une température homogène dans l'ensemble de l'appareil et ne nécessitent pas que les aliments soient placés dans des zones spécifiques.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Pourquoi entretenir mon réfrigérateur-congérateur ?

Un bon entretien permet de garantir une bonne hygiène. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre réfrigérateur et de votre congélateur avec une éponge imbibée d'un détergent adapté. N'utilisez surtout pas d'eau de javel.

Dégivrer mon congélateur : c'est facile !

Si votre appareil n'est pas équipé d'une fonction de dégivrage automatique : pensez à le dégivrer plusieurs fois par an ! Cela permettra de conserver la température de consigne sans solliciter à outrance le compresseur !

Privilégiez un dégivrage quand votre congélateur est peu rempli !

Une fois le congélateur vidé et débranché, décollez le givre à l'aide d'une raclette en plastique (jamais un couteau). Pour vous aider à le ramollir, utilisez une éponge imbibée d'eau chaude.

Quels sont les autres soins à apporter à mon appareil ?

Si votre appareil n'est pas encastré :

1. dépoussiérez la grille noire à l'arrière (le condenseur) au moins 1 fois/an, à l'aide d'un chiffon ;
 2. veillez à ce que la partie arrière de votre réfrigérateur-congérateur soit toujours bien ventilée.
-

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !



Le saviez-vous ?

Les réfrigérateurs et congélateurs ont divisé par 2 leur consommation énergétique en 15 ans !

Utiliser mieux sa cave à vin



Un entretien régulier de la cave à vin, permet de réduire sa consommation électrique et d'allonger sa durée de vie

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et vérifiez l'état du cordon d'alimentation.

Retirez toutes les bouteilles et toutes les clayettes, puis **déplacez la cave à vin** de manière à pouvoir accéder à sa face arrière.

Dépoussiérez alors le condenseur qui se présente sous la forme d'une « grille noire » pour éviter une augmentation de la consommation d'électricité de l'appareil, puis nettoyez le bac des condensats.

Nettoyez les parois intérieures avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle sur une éponge, rincez puis séchez avec un chiffon doux.

Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage de l'eau de condensation situé dans le bas de la cavité.

Remplacez le filtre à charbon.

Repositionner la cave à vin à son emplacement habituel et vérifiez qu'elle est bien de niveau.

Nettoyez l'intérieur de la porte ainsi que le joint de porte, bien rincer et sécher.

Vérifiez le réglage de la porte et l'état du joint.

Remettez en place vos clayettes, replacer soigneusement vos précieuses bouteilles de vin.

Rebrancher l'appareil.

Dans le cas d'une cave à vin encastrable, nettoyer également, trois à quatre fois par an, le filtre d'aération. Pour cela, enlever la grille, passer le filtre sous l'eau puis laisser-le sécher avant de remonter l'ensemble.

Pourquoi remplacer régulièrement le filtre à charbon ?

Le filtre à charbon permet de réguler l'humidité dans la cave à vin ainsi que d'éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisissures grâce à un système d'aération naturelle par « effet siphon ». La majorité des caves à vin sont équipées d'un compteur qui déclenche une alarme visuelle tous les 365 jours, qu'il faut réinitialiser après chaque changement de filtre.

Utiliser mieux son aspirateur



Nettoyer régulièrement ses filtres et vider son collecteur de poussière, c'est maximiser la performance de votre aspirateur !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Grâce aux multiples accessoires adaptables à votre aspirateur, vous pourrez facilement dépoussiérer les différentes parties de la maison.

Les aspirateurs traîneaux et certains balais disposent de plusieurs brosses :

La turbo brosse, destinée à l'utilisation sur tapis et moquettes. En tournant, elle désincruste les poussières et poils d'animaux.

La brosse parquet, encadrée d'une rangée de poils plus ou moins souples, elle dépoussière les sols durs plus fragiles efficacement tout en évitant de les rayer.

La brosse double position, permet de passer d'un sol dur à une moquette et un tapis sans avoir à changer la tête d'aspiration.

La brosse triple position permet d'aspirer tous les sols lisses, fragiles, les tapis ou les moquettes sans avoir à changer la tête d'aspiration.

Les petits accessoires, généralement fournis avec l'aspirateur traîneau au moment de l'achat, permettent d'accéder dans les coins les plus exigus, ou encore de dépoussiérer certains meubles, canapés, bibliothèques. La petite brosette peut servir pour nettoyer les dessus de lits, housses de canapés, coussins etc.

Les aspirateurs robots sont équipés de capteurs intelligents qui les aident à s'orienter : ils passent sous vos meubles et contournent les objets encombrants. Veillez à dégager le sol et rendre accessibles toutes les pièces et recoins que vous souhaitez nettoyer. A la première utilisation, suivez les instructions de la notice pour programmer votre robot. Certains appareils peuvent également se piloter grâce à votre smartphone.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Aspirateur avec sac :

Il contient un filtre qui protège le moteur des particules de poussière, ainsi qu'un autre filtre limitant le rejet de poussières aspirées dans la pièce : changez-les tous les 5 changements de sac et au minimum 1 fois/ an.

Certains modèles ne nécessitent pas de les changer, reportez-vous à la notice de votre appareil.

Changez le sac de poussière lorsqu'il est plein pour une performance optimale de votre appareil !

À noter : certains aspirateurs sont dotés d'un témoin de remplissage.

Aspirateur sans sac et aspirateur robot :

- Les filtres lavables se démontent et se lavent à l'eau tiède et sèchent à l'air libre ;
- Les filtres non lavables doivent être remplacés dès qu'ils sont recouverts d'une couche de poussière ;
- Les filtres moteur se remplacent une fois par an.

Nettoyeur vapeur :

Les dépôts de calcaire qui s'accumulent dans la cuve de votre appareil peuvent l'endommager et réduire sa durabilité. Pour prévenir ces dommages :

- Injectez une dose de solution anticalcaire dans la cuve de votre nettoyeur vapeur avant de le mettre en marche,
- Procurez-vous un adoucisseur d'eau pour limiter l'entartrage de votre appareil,
- Pensez à nettoyer la cuve toutes les 10 ou 15 utilisations,
- Passez un chiffon humide sur la coque extérieure de votre nettoyeur vapeur pour le nettoyer,
- Rincez les divers accessoires de votre appareil à l'eau claire.



Le saviez-vous ?

Certains aspirateurs sont dotés d'un témoin de remplissage, pensez à le vérifier afin de savoir quand changer votre sac !

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

Utiliser mieux sa hotte de cuisine



Pour que la hotte de cuisine reste efficace, le filtre doit être lavé régulièrement !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

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

Le filtre à graisse permet de retenir une grande partie des particules de graisse dont les vapeurs de cuisson sont chargées. Il peut être métallique ou en papier.

Le filtre métallique doit être lavé en moyenne tous les deux mois avec un détergent ordinaire ; il peut généralement être lavé au lave-vaisselle

En mode recyclage, la hotte de cuisine est équipée d'un filtre à charbon actif qui permet de purifier l'air des odeurs désagréables générées par la cuisson. Pour qu'il demeure efficace, il doit être remplacé en moyenne tous les quatre mois.

Certains modèles de filtre à charbon peuvent durer trois ans environ. Des hottes de cuisine possèdent un voyant qui signale à l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre à charbon.

La surface extérieure de la hotte doit être nettoyée une à plusieurs fois par mois avec un détergent ordinaire et une éponge. Les hottes en inox nécessitent l'utilisation d'un produit spécial inox afin de préserver l'éclat du matériau.

La surface intérieure de la hotte doit être nettoyée à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de liquide vaisselle.

Utiliser mieux son four



Les fours intelligents sont de véritables aides culinaires qui accompagnent tant les chefs que les apprentis cuisiniers

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Quels sont les différents programmes de cuisson qui existent ?

La technologie permet de disposer désormais de fours intelligents et conviviaux. Ainsi, les fours multifonctions sont, pour les débutants comme pour les chefs, de véritables aides culinaires :

- en cuisson assistée, le bandeau de commandes préconise la température en fonction du mode de cuisson sélectionné ;
- en cuisson automatique, de nombreuses recettes sont préprogrammées, il suffit d'indiquer le poids de la préparation et le four gère automatiquement 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. Il est possible également de personnaliser ses recettes favorites ;

L'écran du bandeau de commandes permet l'affichage des modes de cuisson. Des icônes animées permettent de visualiser la fonction de cuisson en cours.

Faire des économies d'énergie :

- Suivre les préconisations de durées et températures par catégorie d'aliment indiquées dans la notice de l'appareil.
- Utilisez les programmes de cuisson automatiques lorsque le four en dispose.
- Utilisez au maximum les capacités offertes par le four (2 à 5 niveaux possibles selon les types de fours) ou faites des cuissons simultanées.
- Dans le cas d'une cuisson longue, arrêtez le fonctionnement du four 10 minutes environ avant la fin du cycle choisi afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

La pyrolyse :

Mode de nettoyage le plus employé en France, il permet de détruire les projections de sucres et de graisses en portant la température à 500°C dans la cavité.

Seules quelques cendres demeurent ensuite qu'il suffit d'enlever à l'aide d'un simple coup d'éponge.

Il existe différents modes de nettoyage « pyrolyse » qui sont souvent préprogrammés :

- économique (environ 60 min) pour un four peu sale ou, par exemple, pour éliminer les odeurs de cuisson d'un poisson avant de cuire une tarte,
- standard (environ 90 min) pour nettoyer un four sale,
- intensif (jusqu'à 120 min), particulièrement adapté après la cuisson d'une volaille,
- automatique, 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 sur les parois 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 au maximum de sa température pendant 10 à 15 min après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 min afin de régénérer les parois catalytiques.

L'hydrolyse :

Constitue une aide au nettoyage manuel. Après avoir versé 1/3 de litre d'eau dans la sole et ajouté un peu de liquide vaisselle, le four est mis en fonctionnement à 60°C pendant 4 minutes et permet une évaporation des salissures pendant une quinzaine de minutes.

Les fours dits à « émail lisse » :

Dépourvus de mode de nettoyage automatique, ils nécessitent d'être entretenus régulièrement par l'utilisateur à l'aide d'un détergent doux et d'une éponge.

Le cas du four vapeur :

Aucune projection de graisse ne se produisant lors de la cuisson, le four vapeur s'entretient d'un simple coup d'éponge.



Le saviez-vous ?

Nettoyer régulièrement votre appareil peut prolonger sa durée de vie de plusieurs années !

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

Utiliser mieux son lave-linge



Faites de temps en temps des cycles à haute température avec un produit adapté pour dégraisser et détartrer l'intérieur de votre appareil et prolonger sa durée de vie

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Votre lave-linge propose de multiples fonctions. Voici quelques conseils pour les utiliser au mieux :

Faites fonctionner votre lave-linge à pleine charge, cela vous permet d'économiser 45% d'énergie, par rapport à deux lavages effectués à demi-charge. Certaines machines disposent d'un programme qui calcule et adapte la quantité d'eau nécessaire et la durée du cycle par rapport au poids et à la salissure du linge.

Pensez à lire les étiquettes d'entretien sur vos vêtements pour adapter le programme. De préférence, ne mélangez pas les couleurs et le blanc !

Choisissez le programme de lavage approprié à la nature du textile et à son degré de salissure :

- **Le programme court** convient pour le lavage du linge peu sale que l'on veut laver rapidement,
- **Le programme linge délicat** est recommandé pour les lainages et la lingerie,
- **Les programmes spécifiques** proposent des cycles particulièrement bien adaptés à des objectifs précis (linge de bébé, nettoyage vapeur, rinçage plus, taches tenaces),
- **L'essorage** : plus la vitesse d'essorage est élevée (1600tr/min au maximum), plus le linge séchera rapidement et nécessitera moins d'électricité s'il est séché en machine.

Utilisez le démarrage différé si vous bénéficiez de la tarification d'électricité « heures creuses ».

Certains lave-linge disposent d'une fonction permettant de détecter les « heures creuses » et se mettent automatiquement en marche à ce moment-là.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Détartre et dégraisser votre lave-linge : c'est facile !

Pour réduire les dépôts de tartre, si l'eau de votre habitation est « dure », ajoutez un anticalcaire à votre détergent lessiviel.

Détartrez et dégraissez votre appareil 1 à 2 fois par an à haute température en utilisant un produit d'entretien adapté. Suivez les indications du mode d'emploi !

Quels sont les autres soins à apporter à mon appareil ?

Pensez à contrôler régulièrement :

- le filtre d'arrivée d'eau - situé à l'arrière de l'appareil - pour permettre un bon écoulement des produits lessiviels ;
 - le filtre de la pompe de vidange – situé en bas de l'appareil – pour permettre une bonne évacuation des eaux usées ;
 - le joint cuve-façade – pour les lave-linge à chargement frontal – pour permettre une étanchéité optimale. Vérifiez qu'il ne comporte pas de corps étranger et nettoyez-le avec une éponge humide et une brosse à dents avant de l'essuyer avec un chiffon sec ;
 - la propreté du compartiment de lessive en le nettoyant à l'eau tiède.
-



Le saviez-vous ?

1 ou 2 fois par an, utiliser un produit d'entretien « nettoyant – détartrant » spécialement conçu pour l'entretien du lave-linge et suivre les instructions d'emploi.

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

Utiliser mieux son sèche-linge



Bien essorer son linge avant de le sécher et choisir le programme adapté, ce sont des économies d'énergie assurées !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Avant de sécher votre linge, utilisez un lave-linge ayant une vitesse d'essorage minimum de 1000 tours par minute. En effet, mieux le linge est essoré, plus vite il sera sec. Résultat : vous ferez des économies !

Il est nécessaire également de choisir le programme le mieux approprié à la nature du textile et à la destination du linge (à ranger, prêt à repasser...).

Le démarrage différé peut permettre de bénéficier de la tarification d'électricité «heures creuses», mais il faut disposer pour cela d'un abonnement spécifique auprès du distributeur d'électricité.

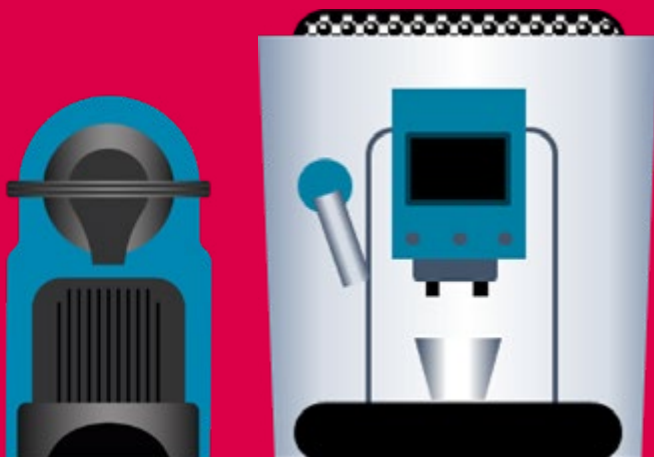
LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Pour le sèche-linge à pompe à chaleur et le sèche-linge à condensation, il est nécessaire de vider le réservoir d'eau après chaque utilisation et de nettoyer le condenseur (l'élément qui transforme la vapeur en eau et l'évacue vers un bac) au moins 4 fois par an.

Pour le sèche-linge dit à évacuation, il faut vérifier régulièrement la fixation de la gaine d'évacuation au mur et s'assurer de la propreté de la grille qui se trouve à ce niveau.

Enfin, quel que soit le type d'appareil, nettoyer après chaque utilisation le filtre à peluches afin que la circulation d'air dans l'appareil soit optimale (économies d'énergie et rendement maximal).

Utiliser mieux sa machine à café



Détartre sa cafetière c'est prolonger sa durée de vie et conserver une saveur optimale du café

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Mettez votre appareil en mode arrêt après chaque utilisation afin d'économiser de l'énergie. Depuis 2015, les cafetières se mettent automatiquement en mode veille pour économiser de l'énergie au bout d'un certain temps de non utilisation.

Pour les cafetières à capsules ou à dosettes, veillez à utiliser des capsules ou dosettes adaptées afin de ne pas enrayer la machine.

Pour les cafetières à filtre, vous pouvez opter pour des filtres jetables en papier ou des filtres nettoyables. Pensez à les changer ou les nettoyer entre chaque utilisation.

Pour les cafetières à broyeur intégré, optez pour un café de qualité, la dégustation n'en sera que meilleure.

Respectez les préconisations du fabricant en matière d'eau. En effet, utiliser de l'eau déminéralisée permet d'éviter la formation de tartre, mais celle-ci peut s'avérer agressive pour les matériaux entrant dans la composition de l'appareil ou encore influencer sur le goût en tasse. À l'inverse, utiliser une eau minérale trop calcaire peut entartrer l'appareil. À noter que certaines machines disposent de filtres intégrés pour éviter ce problème.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Pourquoi détartrer votre machine à café ?

Le tartre empêche le bon écoulement de l'eau, altère le goût du café et détériore l'appareil !

Détartrer mon appareil : avec quel produit ?

Utilisez des produits détartrants recommandés par les fabricants ! Ils permettent une bonne dissolution du tartre et n'endommagent pas l'appareil.

Détartrer ma machine à café, c'est facile !

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Suivez les préconisations en matière de détartrage figurant dans la notice d'utilisation.

Utiliser mieux sa cuisinière



Comme pour la plaque de cuisson et le four, il est indispensable d'entretenir régulièrement sa cuisinière pour prolonger sa durée de vie !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

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 min après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 min 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 min 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.

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.

Utiliser mieux sa plaque de cuisson



*Lorsque vous cuisinez, couvrez
systématiquement vos casseroles pour
économiser de l'énergie !*

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

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

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

Quels sont les matériaux compatibles avec une table de cuisson à induction ?

La majorité des ustensiles de cuisine que l'on peut trouver dans le commerce, à savoir : l'acier émaillé, la fonte, la fonte émaillée, l'inox multicouches, l'inox ferrique, l'aluminium avec fond ferromagnétique.

Seuls sont exclus les récipients en verre, en cuivre, en inox classique et en aluminium pur.

Pour vérifier la compatibilité d'un ustensile, utiliser un aimant : si l'aimant placé sur le dessous de l'ustensile demeure en contact, il est compatible.

Pourquoi la table de cuisson à induction est-elle plus sécurisante que les autres ?

La table à induction est une garantie contre les brûlures par contact et les accidents domestiques. En effet, tant qu'un ustensile n'est pas placé sur le foyer mis en fonctionnement, il n'y a aucun échauffement de la zone de cuisson. D'autre part, une fois l'ustensile retiré, la température de surface de la zone décroît rapidement.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

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.

Utiliser mieux son lave-vaisselle



Dégraissez et détartrez votre appareil de temps en temps avec un produit dédié pour prolonger sa durée de vie et optimiser son efficacité.

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Ne rincez pas vos assiettes et ustensiles avant de les mettre dans l'appareil, celui-ci est conçu pour laver la vaisselle très sale, enlevez simplement les plus gros déchets.

Chargez correctement votre lave-vaisselle en rangeant les éléments pointus vers le bas.

Placez les petits ustensiles dans le panier à couverts afin qu'ils ne glissent pas au fond de l'appareil.

Vérifiez que les bras d'aspersion tournent librement avant de mettre l'appareil en fonctionnement.

Faites fonctionner l'appareil à pleine charge afin d'économiser l'eau et l'énergie ; n'hésitez pas à y placer également vos casseroles et marmites. Certains appareils permettent le fonctionnement indépendant de chaque tiroir pour laver des petites quantités de vaisselle.

Avant de mettre votre lave-vaisselle en route, choisissez le programme adapté, en fonction :

- De son remplissage (cuve pleine ou demi-cuve) ;
- Du niveau de saleté de la vaisselle ;
- Du type de vaisselle : verres fragiles, porcelaine, casseroles...

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Dégraisser et détartrer votre lave-vaisselle : c'est facile !

Pour éviter le tartre, si l'eau de votre habitation est dure, remplissez régulièrement le bac en sel de lavage, spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

Pensez également à détartrer et dégraisser votre appareil 1 à 2 fois par an en utilisant un produit nettoyant dédié. N'oubliez pas de suivre le mode d'emploi !

Quels sont les autres soins à apporter à mon appareil ?

Pensez à contrôler régulièrement :

- le filtre d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil : un filtre sale empêchera l'arrivée d'une quantité d'eau suffisante ;
- le filtre de la cuve afin d'optimiser le système de circulation de l'eau. S'il n'est pas auto-nettoyant, rincez le sous l'eau courante 1 fois/semaine. Attention : le filtre doit être correctement replacé et enclenché pour éviter que de grosses salissures puissent boucher le système de circulation ;
- les trous des gicleurs de bras d'aspersion selon les indications figurant dans la notice ;
- le joint et le contour de porte pour garantir une bonne étanchéité de l'appareil.

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU 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.

Utiliser mieux ses appareils de repassage



*Détartre régulièrement votre appareil, c'est
prolonger sa durée de vie et protéger votre linge !*

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

N'OUBLIEZ PAS DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT DE LE RANGER.

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Regroupez votre linge par famille de tissus et commencez à repasser celle qui nécessite la température la plus basse ; l'étiquette informative d'entretien cousue ou imprimée à l'intérieur des textiles indique la nature du textile :

- **Un point** : acrylique, nylon, soie ;
- **Deux points** : polyester, laine ;
- **Trois points** : coton, lin.

La soie doit être légèrement humide lorsque vous la repassez. L'appareil doit fonctionner à basse température. Prenez garde aux gouttelettes d'eau qui peuvent laisser des traces sur ce type de tissu.

Pour la laine, le polyester ou la viscose : programmez une température moyenne.

Le lin ou le coton doivent être légèrement humides et l'appareil doit fonctionner à haute température (température maximale pour le lin). N'hésitez pas à utiliser de la vapeur en abondance et assurez-vous de bien sécher à l'aide de la semelle chaude.

Quelles sont les deux étapes du repassage ?

Première étape : humidifiez votre linge grâce à la vapeur. Celle-ci pénètre et détend les fibres.

Deuxième étape : séchez grâce à une semelle chaude qui va lisser et fixer les fibres afin que les plis ne réapparaissent pas une fois dans le placard !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Pourquoi détartre mon fer à repasser ou ma centrale vapeur ?

Le tartre est l'ennemi principal de votre appareil ! Il le détériore et abîme votre linge !

Détartre mon fer à repasser ou ma centrale vapeur, c'est facile !

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de votre appareil. Suivez les consignes de détartrage figurant sur la notice d'utilisation.

Certains appareils sont dotés :

- d'un témoin de détartrage,
- d'un système anticalcaire : s'il est amovible, pensez à le vider régulièrement !
- d'une technologie qui empêche les taches de calcaire sur le linge : là, rien à faire, l'appareil se charge de tout,
- d'une fonction auto-nettoyage : suivez les préconisations du fabricant pour l'utiliser.

Quelle eau utiliser ?

Si l'eau déminéralisée peut éviter la formation de tartre, elle est parfois agressive avec certains matériaux de l'appareil. À l'inverse, une eau minérale trop calcaire peut entartre l'appareil. Suivez les préconisations du fabricant.

Utiliser mieux son robot culinaire



Le robot culinaire est devenu l'assistant indispensable tant aux chefs qu'aux apprentis cuisiniers

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Choisissez votre programme :

Les programmes dépendent évidemment du robot culinaire en votre possession. Il peut être chauffant ou non, et intégrer un plus ou moins grand nombre de fonctions (mélanger, râper, trancher, battre, presser des jus, émulsionner...).

Il existe en général deux types de programmes :

- **les programmes automatiques** : vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des sauces, des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, des pâtes et des desserts en automatique,
- **les programmes manuels** : Vous pouvez personnaliser divers paramètres comme la vitesse, la température de cuisson (30°C – 150°C), la durée pour une utilisation à votre convenance.

Certains appareils contiennent déjà en mémoire de nombreuses recettes ou sont connectés à une application qui vous en proposera selon vos goûts et les ingrédients disponibles.

Choisissez vos accessoires : suivant que vous souhaitez mélanger, mixer, battre les blancs en neige, pétrir, hacher, râper, émincer, piler la glace ou encore cuire à la vapeur ... Utilisez votre appareil dans de bonnes conditions : placez-le sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec. Lors de son utilisation, veillez à ne pas dépasser le niveau maximal indiqué dans le bol de l'appareil !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Nettoyez le corps du robot : N'utilisez aucun grattoir ou produit abrasif ; un chiffon humide suffira. Attention ! Ne jamais immerger dans l'eau la partie qui renferme le moteur.

Nettoyez les bols : Les bols peuvent généralement être lavés au lave-vaisselle. Un doute ? consultez la notice d'utilisation de votre appareil. Dans le cas d'un nettoyage à la main, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas de grattoir, vous rayez vos bols. Les produits abrasifs et l'eau de javel sont également à proscrire.

Nettoyez les accessoires : Aujourd'hui, la plupart des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Un doute ? Consultez la notice d'utilisation de votre appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de l'eau de javel.

Utiliser mieux son sèche-cheveux et autres appareils de coiffure



N'utilisez jamais votre appareil à proximité d'un lavabo ou d'une baignoire remplis

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Choisissez la température et la puissance :

Les variateurs de températures et de puissances permettent de s'adapter à la nature du cheveu et à la coiffure souhaitée.

Pensez à sélectionner la température selon votre type de cheveux. Pour les cheveux fins et fragiles, une basse température est préférable, à l'inverse, pour les cheveux épais, rebelles ou crépus, une température maximale est recommandée.

Certains appareils sont équipés d'une fonction air froid qui permet de fixer votre coiffure après la mise en forme.

Les sèche-cheveux ont tous un concentrateur qui vous permet de sécher une partie précise de vos cheveux pour mieux orienter le flux d'air. Certains ont un diffuseur, plus large, qui sert à donner du volume à vos cheveux.

Si vous utilisez votre sèche-cheveux plusieurs fois par semaine, appliquez régulièrement un soin traitant adapté à votre type de chevelure pour compenser son dessèchement et préserver son apparence et sa douceur.

Respectez dans tous les cas une distance de 20 cm par rapport au cuir chevelu pour éviter tout risque de brûlure.

Si vous possédez une brosse coiffante et séchante, ne l'utilisez pas sur cheveux mouillés. Commencez par sécher vos cheveux avec une serviette, puis peignez vos cheveux ou brossez-les pour les démêler, divisez-les en mèches à l'aide d'un peigne. Vous pouvez alors utiliser votre brosse coiffante en veillant à commencer par sécher la racine avant les pointes. Un cheveu mal séché est un cheveu mal lissé !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Veillez à débrancher votre appareil avant de procéder à son nettoyage et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Le sèche-cheveux nécessite très peu d'entretien. Nettoyez le corps de l'appareil ainsi que ses accessoires avec un chiffon légèrement humide pour ôter les cheveux ou impuretés qui auraient pu notamment se fixer sur la grille arrière. Bien sécher avec un linge sec les parties qui ont été nettoyées avant d'utiliser à nouveau votre sèche-cheveux.

Utiliser mieux son grille-pain



70 % des pannes de grille-pain sont causées par des miettes accumulées dans l'appareil. Pensez à l'entretenir !*

*Source : ADEME, *Électroménager, comment éviter les pannes*, décembre 2020

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Il est indispensable de débrancher l'alimentation et d'attendre que l'appareil refroidisse avant de commencer à le nettoyer.

Pour nettoyer l'intérieur d'un grille-pain muni d'un tiroir ramasse-miettes, il suffit d'enlever et de vider ce tiroir.

Pour un grille-pain classique, il faut prendre soin d'ôter toutes les miettes dans la poubelle, puis passer un pinceau à longs poils légèrement humidifié dans les parties inaccessibles à la main. Secouez ensuite à nouveau votre grille-pain dans la poubelle et votre grille-pain sera impeccable !

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle suffisent. N'utilisez pas de produits abrasifs ou nettoyeurs alcoolisés utilisés au risque de détériorer le grille-pain.

Pour finir, essuyez l'extérieur avec un linge sec.

Utiliser mieux sa friteuse



Pour une utilisation optimale, remplacez régulièrement les filtres de votre friteuse et nettoyez-la systématiquement après usage

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Quels sont les différents programmes de cuisson qui existent ?

- Ne jamais mettre en marche l'appareil lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en dessous du niveau minimum requis.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve, cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale de l'huile.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas mélanger des huiles ou des matières grasses différentes.
- Ne pas fermer le couvercle lorsque l'huile est en phase de refroidissement.
- Utiliser de préférence de l'huile végétale comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol ou des graisses liquides spéciales pour friture.

À savoir !

- Si l'huile s'enflamme, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau !
- Débranchez l'appareil et refermez le couvercle.
- Ne pas déverser l'huile usagée dans l'évier ou dans la nature, elle pollue alors qu'elle peut être recyclée (production de Biodiesel). Vous pouvez la déposer dans une déchetterie à condition qu'elle soit placée dans une bouteille fermée

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Nettoyez votre friteuse électrique après chaque utilisation.

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant quatre heures, puis après avoir vidé la cuve, enlevez un maximum de résidus graisseux à l'aide d'un essuie-tout, avant de nettoyer l'extérieur et le couvercle de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle. La plupart du temps, tous les éléments pouvant être en contact avec l'huile peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour le panier, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle ; laissez-le bien sécher après l'avoir rincé.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer au risque de détériorer l'appareil.

Remplacez régulièrement les filtres anti-odeurs.

Remplacez le filtre à charbon toutes les 35 à 50 fritures selon les modèles.

Remplacez le filtre mousse toutes les 20 fritures.

Le filtre carbone régénère ses propriétés anti-odeurs à chaque passage au lave-vaisselle. Il faut le remplacer toutes les 80 fritures environ.

Il est recommandé de remplacer l'huile toutes les 6 ou 7 utilisations. Toutefois, l'huile peut convenir jusqu'à 12 utilisations si la friteuse n'a servi qu'à cuire des frites.

Utiliser mieux ses appareils à jus



Nettoyer son appareil immédiatement après utilisation permet un nettoyage plus facile et moins fastidieux !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Choisissez votre programme :

En plus de pouvoir réaliser de délicieux jus, les centrifugeuses, extracteurs et presse-agrumes sont de véritables alliés anti-gaspi.

Il est par exemple possible de réutiliser la pulpe de carotte pour réaliser un *carot cake*, celle de la tomate sera délicieuse dans une sauce bolognaise et celle d'un concombre pourra être utilisée en masque de beauté. À vous de jouer !

N'oubliez pas également que les épiluchures et autres fibres pourront être compostées afin de produire moins de déchets.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Les appareils à jus doivent être nettoyés après chaque utilisation pour une efficacité optimale.

Nettoyez notamment le tamis, présent dans les extracteurs de jus et centrifugeuses où peuvent se loger pépins, graines et autres résidus des fruits et légumes.

Le plus simple ? **Rincez à l'eau chaude les éléments de votre appareil tout de suite après usage et frottez avec une petite brosse douce**, fournie dans certains cas avec votre appareil.

Nettoyer son appareil immédiatement après l'utilisation permet un nettoyage plus facile et moins fastidieux.

Utiliser mieux ses appareils de rasage et d'épilation



*Pour faciliter l'épilation, pensez à prendre
une douche chaude pour ouvrir les pores et
détendre la peau*

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Le rasoir : pour un rasage de près, il est bien souvent indispensable d'effectuer deux passages, le premier dans le sens du poil, le second passage dans le sens inverse du poil pour la finition. Il est important d'utiliser un après-rasage pour réhydrater la peau et éviter les irritations. Pour une bonne efficacité, changez les lames de vos rasoirs à grille ou à moteur rotatif une fois par an.

L'épilateur : il est conseillé d'utiliser l'épilateur après une douche ou un bain chaud. En effet, l'eau chaude permettra d'élargir les pores de la peau et d'assouplir la racine du poil, ce qui les rendra plus faciles et moins douloureux à épiler. Il faut étirer doucement la peau lors de l'épilation afin que l'épilateur glisse bien et donne des résultats satisfaisants. Il est conseillé d'appliquer une huile ou une crème hydratante sur la peau après l'utilisation de l'épilateur. Après la séance d'épilation, il est nécessaire de bien nettoyer l'épilateur afin que les poils n'obstruent pas l'appareil lors de la prochaine utilisation.

Les épilateurs flash et laser : la partie à traiter doit être préalablement lavée, rasée et complètement sèche. L'action est destinée à chauffer les poils à l'intérieur du follicule qui par la suite seront détruits. Le traitement au laser doit être répété avec des intervalles de deux semaines pendant au moins trois mois, puis mensuellement.

Avant de s'épiler, prenez un bain ou une douche chaude pour détendre la peau et dilater les pores. L'épilation sera ainsi facilitée.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer son épilateur électrique avec la petite brosette fournie avec l'appareil.

Attention, certains épilateurs ne sont pas waterproof et ne doivent pas être immergés dans l'eau.

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	REMYTON	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
