

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur la table
de cuisson**

La table de cuisson

► Les différents types de tables de cuisson

- 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 ou halogènes : 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.
- 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.

La table de cuisson

► Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, la majorité des tables vitrocéramiques associent des foyers halogènes et des foyers radiants afin de répondre à tous les besoins de cuisson, aussi bien cuissons vives que pour les cuissons mijotées.

- Gaz : il est projeté par l'injecteur à une pression déterminée. C'est ce mélange gaz et air qui pénètre dans le chapeau du brûleur et s'enflamme à la sortie des trous du chapeau. L'allumage peut se faire de façon manuelle, automatique ou électronique. Les brûleurs sont désormais équipés d'un dispositif de sécurité de flamme qui coupe automatiquement l'alimentation en gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Les dominos : il existe de nombreux types de « dominos ». Aux côtés des traditionnels dominos deux feux (gaz, radiant/halogène ou induction), on trouve désormais des dominos dédiés à un mode de cuisson spécifique. On trouve par exemple les dominos friteuse, le domino wok, le domino gril ou encore le domino *teppan yaki*.



Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Un appareil bien pensé

- 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
- 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.

▷ Un design en adéquation avec les cuisines aujourd'hui

- 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.

▷ Quelques conseils pour aménager l'espace autour de votre table de cuisson

- Prévoyez une hotte de cuisine un peu plus large que la table de cuisson afin de bien évacuer les fumées.
- Faites installer un tiroir pour les couverts juste à côté pour ne pas être obligé de vous éloigner de votre table de cuisson pour attraper une spatule.
- Intégrez votre grand tiroir à casseroles et faitouts juste en dessous pour n'avoir qu'à les soulever pour les poser.

Utilisez mieux sa table de cuisson

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

- Placer toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Couvrir tous les récipients de cuisson avec un couvercle, cela assure une montée en température plus rapide et un excellent maintien au chaud.
- S'assurer 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.
- Utiliser 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.

▷ Le saviez-vous ?

- En raison de son inertie nulle, le rendement de l'induction est tel que l'on consomme 30 à 60% d'énergie en moins par rapport aux autres modes de cuisson.

Utilisez mieux sa table de cuisson

► 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.

- Grâce à l'électronique intégrée dans les appareils, les tables de cuisson à induction bénéficient de packs sécurité très complets :
 - Sécurité enfants : ce mode verrouille toutes les fonctions de la table de cuisson. Ainsi, il est impossible de mettre en marche la table ou de modifier les paramètres de la cuisson en cours ;
 - Sécurité récipient : équipés d'un système de détection, les foyers cessent de fonctionner automatiquement dès que l'on retire le récipient. Inversement, les foyers ne peuvent être mis en marche que si la zone de cuisson est suffisamment recouverte par ce récipient. Enfin, si le récipient n'est pas placé sur la zone de cuisson ou qu'il ne convient pas, la table le signale à l'aide d'un voyant lumineux et le foyer ne démarre pas la cuisson ;
 - Sécurité anti-surchauffe : la puissance et la température décroient automatiquement en cas de surchauffe de la zone de cuisson ;
 - Sécurité anti-débordement : si un liquide déborde et atteint le bandeau de commandes, la table de cuisson s'arrête de fonctionner automatiquement ;
 - Témoins chaleur résiduelle : chaque foyer est équipé d'un témoin qui informe, après arrêt de la cuisson, de la présence de chaleur résiduelle. Cette sécurité permet de savoir que la zone de cuisson est encore chaude et prévient ainsi les risques de brûlures ;
 - Sécurité temps maxi : en cas d'oubli, la table de cuisson est désactivée automatiquement au bout de quelques heures de fonctionnement.

Recyclage

► Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;

- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;

- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de hotte du Gifam :

AEG, ARTHUR MARTIN, ASKO, BEKO, BOSCH, BRANDT, CANDY, DE DIETRICH, ELECTROLUX, GAGGENAU, GRUNDIG, HOTPOINT, INDESIT, KITCHENAID, NEFF, ROSIERES, SAMSUNG, SAUTER, SIEMENS, SMEG, VIVA, WIRLPOOL.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble plus d'une centaine de marques, grands groupes internationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique sous des marques de grande notoriété. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

