



Guide du consommateur pour des fours et des hottes de cuisine économes en énergie

Economisez de l'énergie et de l'argent en choisissant des appareils peu énergivores!

Choisir un appareil de cuisson peu énergivore est une façon simple de réduire les coûts de votre facture d'énergie. Avec les prescriptions d'écoconception et d'étiquette énergétique qui prennent effet à compter de 2015 en Europe, ce guide vous aide à effectuer un achat judicieux et peu énergivore.

A la recherche d'un four et d'une hotte de cuisine

Vous avez décidé d'acheter un nouveau four ou une nouvelle hotte de cuisine. Après avoir affiné vos recherches et sélectionné les produits qui correspondent à vos besoins, comparez afin de voir celui qui est le plus économe en énergie. Pour cela, assurez-vous que la bande couleur de l'étiquette sur le produit soit verte (soit A, soit A+ pour les hottes¹ ou A+++ pour les fours). Vous pouvez aussi vérifier qu'il a la consommation la plus basse en énergie.

Fréquemment, les gens optent pour l'option la moins chère au lieu de choisir le produit le plus économe en énergie. Bien que le prix initial des appareils de cuisson puisse être dissuasif, il faut avoir en tête une économie à long terme.

Choisir la voie du vert ne représente pas une tâche insurmontable. Choisir le bon appareil peut permettre de réaliser des économies significatives à la fois pour l'environnement et pour votre portefeuille ! Par exemple, **vous pouvez économiser jusqu'à 230 euros avec un four électrique classe A+** comparé à un four de classe D, sur sa durée de vie.

Fours



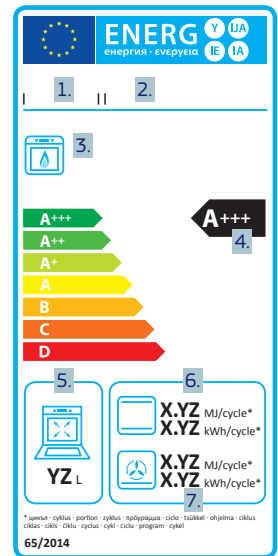
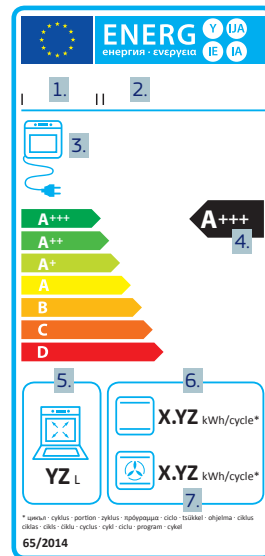
Avoir un four en bon état de fonctionnement est essentiel pour cuisiner de manière économe en énergie. Cela aidera à diminuer votre consommation totale d'énergie ainsi que vos factures de gaz et d'électricité. Si votre four date de plus de 15 ans, il est tout sauf économe en énergie. Pensez à le remplacer par un nouveau modèle peu énergivore.

Voici ce que vous pouvez faire :

- Déterminez vos besoins, en particulier le volume de l'enceinte et le mode de cuisson par chaleur conventionnelle ou convection
- Déterminez quelle source d'énergie (gaz ou électricité) est disponible et convient le mieux à vos besoins
- Lisez l'étiquette: une bonne classe énergétique signifie que le four est dans le groupe des fours les plus économes en énergie et peut par conséquent réduire les frais de fonctionnement long terme

Lire l'étiquette des fours

Votre four porte une étiquette énergétique pour chaque cavité, montrant son efficacité énergétique sur une échelle de A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace). Il existe deux étiquettes différentes, un pour les fours électriques et un autre pour les fours à gaz (les tables de cuisson ne sont pas concernées par l'étiquette). Chaque étiquette fournira les informations importantes suivantes :



1. La société qui a fabriqué ou mis le four sur le marché
2. Le modèle du four
3. Si le four est électrique ou à gaz
4. La classe énergétique (A+++ étant le plus économe et D le moins)
5. Le volume utile de la cavité
6. Le volume d'énergie utilisé pour une utilisation standard en mode chaleur conventionnelle ...
7. ...en cas de cuisson avec convection

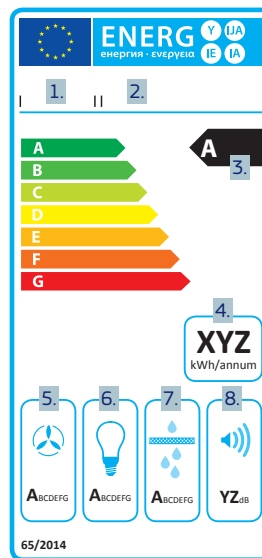
¹ L'échelle énergétique à partir de 2018 présente une échelle de A+++ à D.

Conseils pour une cuisson au four peu énergivore

- Cuisez autant que possible en une fois afin que l'espace et la chaleur soient bien utilisés. Par exemple, en cuisant plusieurs préparations l'une après l'autre, le four reste chaud ce qui réduit le temps de préchauffage pour la seconde préparation.
- Gardez le four fermé pendant la cuisson puisque chaque fois que vous ouvrez la porte, le four perd de la chaleur et a besoin de plus d'énergie pour revenir à la bonne température.
- Décongelez les aliments surgelés dans le réfrigérateur pendant la nuit car décongeler en avance réduit approximativement de moitié le temps de cuisson.
- Préchauffez le four seulement si indiqué par votre recette ou par le manuel d'utilisation. Vérifiez aussi combien de temps votre four prend pour préchauffer, ainsi vous pouvez commencer la cuisson dès qu'il est à température.
- Coupez la nourriture en plus petits morceaux afin qu'ils cuisent plus vite.
- Quand c'est possible, utilisez l'option ventilateur d'aide à la cuisson qui vous permet de mettre le four à une température plus basse comparée à l'option de cuisson statique.
- Pour des cycles de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.
- Choisissez toujours la bonne température. Augmenter la température augmente les pertes d'énergie.

Lire l'étiquette des hottes de cuisine

Votre hotte contiendra une étiquette énergétique montrant son efficacité énergétique sur une échelle de A (le plus efficace) à G (le moins efficace)², parmi les informations importantes suivantes :



1. La société qui a fabriqué ou mis la hotte sur le marché
2. Le modèle de hotte
3. La classe énergétique (A étant le plus économique et G le moins)
4. Le volume d'énergie utilisé par an pour une utilisation standard
5. Le niveau d'efficacité du ventilateur (A étant le plus efficace et G le moins)
6. Le niveau d'efficacité de la lampe (A étant le plus efficace et G le moins)
7. Le niveau d'efficacité du filtre à graisse (A étant le plus efficace et G le moins)
8. Le niveau maximum de bruit de la hotte pour une utilisation standard

Hottes de cuisine



Rien ne remplit mieux la maison de bonnes odeurs que celles d'un bon dîner. Mais la cuisson peut aussi engendrer fumée, graisse, humidité et chaleur – ce qui peut avoir des conséquences désagréables sur les meubles et les murs. Les hottes de cuisine sont utilisées pour aider à enlever les odeurs persistantes et à fournir à votre cuisine une bonne ventilation. Si votre hotte date de plus de 10 ans, il faut songer à la remplacer par un nouveau modèle, plus économique en énergie.

Voici ce que vous pouvez faire :

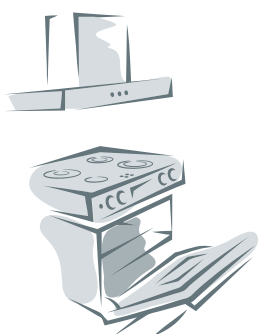
- Déterminez vos besoins, en particulier sur la base de votre style de cuisson, taille de cuisine et ventilation
- Lisez l'étiquette: une classe énergétique A signifie que la hotte est dans le groupe des hottes les plus économes en énergie et peut par conséquent réduire les frais de fonctionnement sur le long terme

Conseils pour des hottes peu énergivores

- Utilisez un réglage bas et n'augmentez que si cela s'avère nécessaire
- Une cuisine bien aérée rend la hotte plus efficace
- Remplacez les filtres et nettoyez-les régulièrement afin de préserver leur efficacité, puisque un filtre saturé ne pourra fonctionner et réduit le temps d'utilisation

² L'échelle énergétique à partir de 2018 présente une échelle de A+++ à D.

Plus d'informations



La Commission européenne

- Règlement (UE) N° 66/2014 de la Commission du 14 janvier 2014 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques
- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la Commission du 1er octobre 2013 complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques
- DG ENER – L'efficacité énergétique des appareils électriques

- DG GROW – L'écoconception et l'étiquetage énergétique
- DG ENV – Le label européen écologique