



LES FOURS

Notre enquête porte sur 8 119 fours tous types confondus, intégrés dans une cuisinière, encastrés ou compacts à poser. La satisfaction est jugée sur des appareils achetés entre 1985 et 1996, la fiabilité sur des appareils achetés entre 1991 et 1996.

Satisfaction

- ★★ très satisfait
- ★ satisfait
- insatisfait

Fiabilité

- ★★ très fiable
- ★ fiable
- peu fiable



Guide d'achat : fours encastrables

Le développement des fours encastrables, tous électriques, est allé de pair avec celui des cuisines intégrées. Ils offrent une solution beaucoup plus satisfaisante sur le plan esthétique que les cuisinières

classiques, car ils s'intègrent facilement dans tous les éléments de cuisine, grâce à leurs dimensions standard (sensiblement 60 x 60 x 56 cm). A la fois esthétiques et performants, les fours encastrables ont

toutes les qualités requises pour séduire le cordon bleu le plus exigeant. La possibilité de les intégrer dans un meuble haut, hors de portée des mains des enfants, limite nettement les risques d'accidents. Enfin, il n'est plus nécessaire de se baisser pour enfourner les plats ou surveiller leur cuisson, les commandes sont placées à hauteur des yeux et la contenance de

ces fours (de 49 à 56 litres en moyenne) se révèle largement suffisante pour une famille de quatre ou cinq personnes. Bien entendu, toutes ces qualités se paient, et la gamme de prix des fours encastrables est bien plus élevée que celle des fours à poser (de 3 000 F à 10 000 F) selon les fonctions proposées, les matériaux, le design, la marque et le réseau de distribution.



Satisfaction

Evolution pour les modèles de moins de deux ans

- Les modèles récents de Thermor, Scholtès, Philips-Whirlpool et Brandt montent sur l'échelle de satisfaction ;
- Le niveau de satisfaction reste élevé pour De Dietrich ;
- Rowenta, Rosières et Sauter se maintiennent dans la moyenne, mais nos lecteurs signalent l'imprécision de la minuterie chez Rowenta, le temps de chauffe plus long et un nettoyage difficile chez Rosières ;
- Arthur Martin, Faure et Moulinex restent au bas de l'échelle : figurent au rang des critiques, le bruit chez Arthur Martin, la difficulté du nettoyage et l'imprécision de la minuterie chez Moulinex.

| Marque | satisfaction | | Reproches |
|-------------------|--------------|-------------|-------------------------------------------------------------|
| | 1985 - 1996 | 1991 - 1996 | |
| Siemens | ★★ | ★★ | Nettoyage |
| Bosch | ★★ | ★★ | Nettoyage |
| Gaggenau | ★★ | ★★ | Nettoyage, bruit |
| De Dietrich | ★★ | ★ | Nettoyage |
| AEG | ★ | ★★ | Nettoyage, bruit |
| Rowenta | ★ | ★★ | Nettoyage, répartition chaleur, temps de chauffe |
| NEFF | ★ | ★ | Nettoyage |
| Rosières | ★ | ■ | Nettoyage |
| Sauter | ★ | ■ | Nettoyage |
| Arthur Martin | ■ | ★★ | Nettoyage |
| Faure | ■ | ★★ | Nettoyage |
| Moulinex | ■ | ★★ | Nettoyage, répartition chaleur, minuterie, temps de chauffe |
| Philips-Whirlpool | ■ | ★★ | Nettoyage, bruit, répartition chaleur |
| SEB | ■ | ★★ | Nettoyage |
| Thermor | ■ | ★ | Nettoyage |
| Brandt | ■ | ■ | Nettoyage, répartition chaleur |
| Scholtès | ■ | ■ | Nettoyage, bruit |

5 critères pour bien choisir

1 Le mode de cuisson

Tous les fours encastrables sont constitués par une enceinte calorifugée, chauffée par des résistances et fermée par une porte, dont une partie au moins est le plus souvent en verre trempé transparent. Mais, au cours de ces vingt dernières années, les fabricants ont considérablement amélioré ce schéma de base, en mettant au point des techniques de cuisson de plus en plus sophistiquées.

De la convection naturelle à la chaleur pulsée, en passant par le micro-ondes intégré, les fours encastrables offrent aujourd'hui des modes de cuisson différents selon la nature des aliments à cuire (soufflés, gratins, grillades, rôtis, etc.). En les combinant, certains modèles permettent jusqu'à dix modes de cuisson différents !

Le choix d'un four encastrable commence donc par celui de ses modes de cuisson. Avant de vous décider, réfléchissez bien à vos habitudes alimentaires et culinaires. Inutile, en effet, de payer très cher un appareil ultra perfectionné si

vous ne vous servez que d'une ou deux fonctions parmi les plus courantes.

• La convection naturelle

C'est le mode de cuisson traditionnel : l'air, chauffé par une résistance placée en hauteur (sur la voûte) et par une autre située en bas du four (sur la sole), circule à l'intérieur du four selon le principe des courants ascendants et descendants. Avec la convection naturelle, on peut tout cuire : du gigot au soufflé au fromage, en passant par le cake ou la tarte aux pommes. A condition de placer les plats à la bonne hauteur dans le four et, bien évidemment, de surveiller la cuisson régulièrement, en particulier celles des grosses pièces qui risquent toujours de trop griller en surface, sans cuire suffisamment à l'intérieur.

Utilisée seule, la résistance du haut fait office de grill pour cuire une viande saignante ou gratiner un plat.

Principal inconvénient de la convection naturelle : le préchauffage obligatoire du four (de 10 à 20 minutes selon la température désirée).

fiabilité Notre palmarès



Au-dessus de la moyenne

Arthur Martin : la fiabilité, supérieure à la moyenne pour les achats effectués après 1993, se dégrade sur les appareils plus anciens.

Faure : bons résultats pour chacune des tranches d'âge considérées.

Moulinex, Rowenta : ces marques représentent à elles seules près de la moitié des fours

à poser de notre échantillon. Bons résultats d'ensemble.

Philips-Whirlpool : la marque Whirlpool étant quasiment absente de notre échantillon, nos conclusions se basent sur les bons résultats des fours de marque Philips.

SEB : bonne fiabilité sur l'ensemble de la période considérée (1991-1996).

Siemens : bonne fiabilité sur l'ensemble de la période considérée.



Dans la moyenne

De Dietrich : le faible taux de pannes observé sur les appareils achetés entre 1993 et 1994 tire cette marque vers le haut malgré les mauvais résultats obtenus sur 1992-93 et 1995-96.

Thermor : le taux de pannes, trop élevé pour les appareils achetés après 1993, est inférieur à la moyenne pour les appareils achetés en 1991-92.



Au-dessous de la moyenne

Brandt, Rosières : les résultats passent d'un extrême à l'autre selon la tranche d'âge : sur la période 1991-1996, ces marques restent moins fiables que leurs concurrentes.

Sauter : résultats inférieurs à la moyenne sur toutes les tranches d'âge considérées.

Scholtès : mauvaise performance sur les appareils de moins de six ans mais dans la moyenne pour les appareils de moins de deux ans. Amélioration récente de la fiabilité ou pannes plus tardives que chez ses concurrents ?



Principaux reproches

• **Nettoyage difficile, dans 37 % des cas. Les fours compacts à poser recueillent en ce domaine le plus de critiques, la fonction auto-nettoyage existant très peu sur ce genre d'appareils.**



Principales causes de panne

• **La résistance chauffante, dans 28 % des cas, sur les fours électriques. Seuls les fours compacts à poser affichent des taux de pannes inférieurs aux autres, tous appareils confondus (sans doute plus souvent remplacés que réparés, vu leur faible coût).**

• **Le taux moyen de pannes augmente au fur et à mesure que la période d'utilisation s'allonge : il passe de 6 % environ (appareils achetés entre 1995 et 1996), à 12 % (1993 et 1994), puis à 18 % (1991 et 1992). Les fours au gaz sont plus fiables que les fours électriques (11 % des appareils au gaz sont tombés en panne contre 20 % des appareils électriques), ce taux plus élevé étant directement lié à un défaut de fonctionnement des éléments électriques.**

• **Les fours auto-nettoyants à pyrolyse tombent plus souvent en panne que les fours à catalyse (22 % contre 18 %), la résistance électrique étant plus sollicitée. La catalyse, elle, ne tombe pas à proprement parler en panne mais le revêtement perd, au fil du temps, de son efficacité.**



• La chaleur tournante

A la convection naturelle et au grilloir, les fours haut de gamme associent, dans une même enceinte, une technique de cuisson plus moderne, appelée chaleur « tournante », « pulsée », « ventilée » ou « turbo ». Tous ces termes employés par les fabricants désignent en fait le même procédé : une turbine, placée à l'arrière du four, brasse l'air à l'intérieur de l'enceinte et répartit la chaleur de façon homogène. La chaleur enveloppe les mets qui cuisent lentement à cœur, sans trop dorer en surface. Cette technique de cuisson est idéale pour les gâteaux, les poissons et les volailles. La chaleur pulsée peut aussi servir à décongeler les aliments. Comme la cuisson s'effectue à des températures moins élevées qu'avec la convection naturelle, le four est plus facile à nettoyer. Enfin, compte tenu de l'échauffement très rapide de l'enceinte, le préchauffage devient superflu ; vous pouvez enfourner en même temps, l'un au-dessous de l'autre, un plat de poisson et une tarte aux pommes sans que les fumets ne se mélangent.

Mais c'est surtout en association avec les autres modes de cuisson que la chaleur pulsée apporte vraiment un « plus ». Comme elle ne permet pas de dorer rapidement les aliments, on pallie cet inconvénient en la combinant avec le grilloir. On pourra ainsi réchauffer un gratin froid ou saisir une viande rouge dont l'intérieur doit rester moelleux. Enchaînées l'une après l'autre, convection naturelle puis chaleur pulsée offrent aussi d'excellents résultats pour cuire les tartes et les pizzas.

• Les multicuissons : le micro-ondes en plus

Enfin, à ces différents modes de cuisson, certains appareils appelés « Polyfour » (nom déposé) ou « multicuisson » associent le micro-ondes. Ce

sont évidemment les modèles les plus chers (de 7 000 à 10 000 F et plus). Leur principal avantage réside dans le gain de place (deux appareils en un). Toutefois, il faut savoir que la configuration des enceintes des fours encastrables ne permet pas d'y installer de véritables micro-ondes. La puissance de ces appareils est donc nettement inférieure à celle des micro-ondes classiques. Mais en se combinant avec les autres fonctions du four, ils accélèrent très sensiblement la cuisson des mets. À vous de voir si ce gain de temps vaut vraiment la dépense supplémentaire qu'il occasionne.

• Le four vapeur

Autre nouveauté, pour les adeptes de la cuisine diététique, le duo four vapeur et four multicuisson. Placé au dessus de ce dernier, le four à vapeur comporte un réservoir amovible qui envoie un mince filet d'eau sur une plaque vitrocéramique implantée au bas d'une cavité inox. Contrairement aux cocottes minute, la vapeur n'est pas sous pression. Il n'y a donc aucun risque de surcuire les aliments, qui conservent ainsi leur saveur originale. Idéale pour les légumes et les poissons, la cuisson à la vapeur convient aussi aux viandes blanches et même aux viandes rouges que l'on peut éventuellement faire dorer dans le four du dessous. Au cours des trois dernières minutes de cuisson, des clapets s'ouvrent : la ventilation y pousse toute la vapeur pour éviter qu'elle ne se dégage dans la pièce quand on ouvre la porte. Bien sûr, ces raffinements ont un prix... assez élevé (autour de 10 000 F).

2 Les systèmes autonettoyants

Le nettoyage manuel du four après la cuisson est loin d'être une partie de plaisir. Aussi la

Les fours à poser

Même s'ils sont de plus en plus concurrencés par les fours micro-ondes combinés, les fours à poser conservent de nombreux adeptes. En raison de leur prix très attractif (à partir de 300 F pour les mini fours et jusqu'à 1 500 F pour les modèles haut de gamme), mais aussi de leurs dimensions réduites idéales dans une cuisine exiguë. Ils représentent aussi une bonne solution comme four d'appoint. Leur volume s'échelonne de 9 à 30 litres. Mais attention à ne pas choisir un four trop petit : jusqu'à 12 litres, pas question d'y mettre des plats de plus de 26 cm de diamètre ; à partir de 16 litres, vous pourrez y enfourner un beau poulet ; mais ce sont, bien entendu, les appareils de 22 à 30 litres qui offrent le plus de possibilités. Comparés aux fours encastrables, les fours à poser sont à la fois plus rapides (ils chauffent en cinq à dix minutes) et, à température égale, leur consommation d'électricité est moindre. Outre la convection naturelle et le gril, ces appareils offrent presque toujours un tourne-broche. Certains sont aussi dotés d'une ou deux plaques de cuisson (sur le dessus de l'appareil), voire d'une option chaleur tournante ou cuisson vapeur. Les performances des fours à poser sont dans l'ensemble honorables, surtout en position gril et tournebroche. Principal point noir : la température extérieure de la porte qui peut atteindre les 140, voire les 170 °C en cours d'utilisation.

plupart des appareils encastrables sont-ils équipés de systèmes dits « autonettoyants », par catalyse ou par pyrolyse :

• La catalyse

Les parois du four sont revêtues d'un émail spécial, poreux, qui sert de catalyseur et détruit par oxydation les projections grasses qui se déposent sur les parois en cours de cuisson. Relativement efficace au début, ce revêtement s'encrasse au fil des années et devient peu à peu inopérant, d'autant qu'il est très fragile et ne peut être nettoyé qu'avec de l'eau savonneuse.

De plus, vous n'échapperez pas au nettoyage manuel de la voûte et de la sole quand elles ne sont pas dotées d'un revêtement catalyseur.

• La pyrolyse

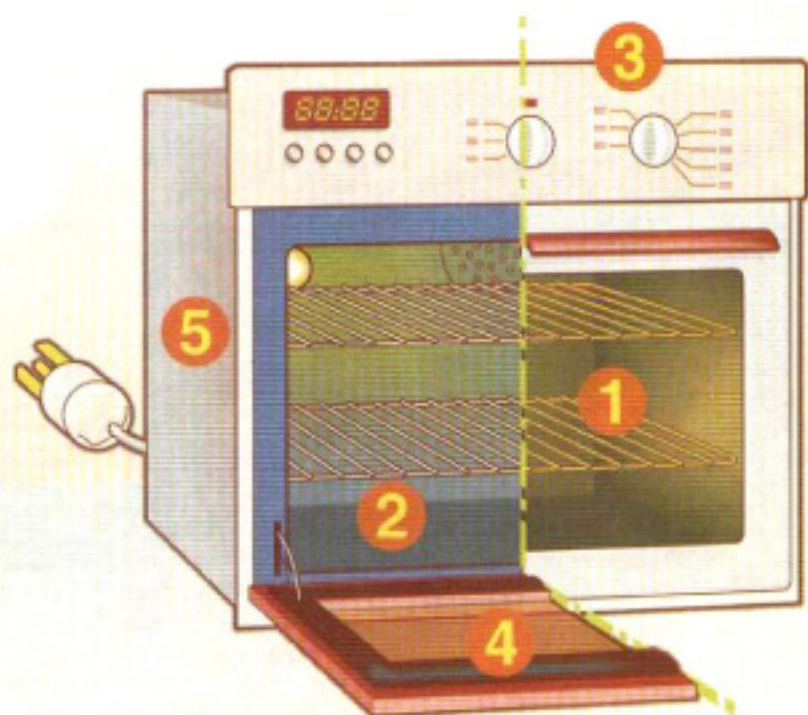
Plus coûteux, ce système est beaucoup plus efficace que le nettoyage par catalyse. Il vaut vraiment la peine d'investir environ 1 000 F de plus pour cet équipement !

Le nettoyage par pyrolyse consiste à porter la tempéra-

ture du four à vide aux alentours de 500 °C, afin de brûler les résidus de graisses et de sucres qui se sont déposés sur les parois du four. L'opération dure environ 1 h 30, voire davantage. Pendant ce laps de temps, la porte du four se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité. Il vous suffira ensuite d'enlever les cendres d'un coup d'éponge. Au tarif normal de l'électricité, une pyrolyse coûte entre 2,10 F et 2,80 F (voir notre test sur les fours encastrables Q.C. n° 308, septembre 94). Arrangez-vous pour pratiquer cette opération aux heures creuses : vous diminuerez pratiquement son coût de moitié.

3 Le bandeau de commande

Le bandeau de commande intègre toutes les commandes des fonctions du four : affichage de l'heure, mise en marche, réglage de la température, choix du mode de cuisson, programmation du début et de la fin de la cuisson, etc. L'heure étant à l'électronique, icônes et affichage digital ont remplacé les hor-



loges à aiguilles et les sérigraphies de nos grand-mères. Cela ne signifie pas pour autant une plus grande fiabilité.

En fait, la robustesse et la tenue dans le temps de tous ces « gadgets » est très difficile à mesurer. Elle repose en grande partie sur la qualité des composants électroniques et des circuits qui les composent. Informations invérifiables par le consommateur.

La qualité des finitions et de la protection de ces circuits contre la chaleur est également fondamentale pour la pérennité de votre four. Elle est tout aussi incontrôlable !

La solidité des boutons de commande est également un point de faiblesse potentielle, car ils peuvent être soumis à des températures importantes, en particulier lors des cuissons avec le grill (maintien de la porte entrebâillée en convection naturelle). Ils sont en principe protégés par un bouclier, mais il ne faut pas oublier de le mettre en place ! Reste la facilité d'utilisation : votre four doit être simple à utiliser et à programmer. Méfiez-vous des fonctions sophisti-

quées qui nécessitent un recours permanent au mode d'emploi ; elles servent souvent à justifier les prix élevés des modèles haut de gamme.

De plus, vous vous en lasserez rapidement et n'utiliserez plus que les fonctions classiques, disponibles sur la plupart des modèles standards. Privilégiez la lisibilité de l'affichage et la clarté des commandes.

N'hésitez pas à demander au vendeur de vous faire une démonstration avant d'arrêter votre choix. Si un point vous semble obscur, n'ayez pas honte de demander des explications, car votre four doit avant tout s'adapter à votre façon de cuisiner et non l'inverse !

4 La paroi vitrée

Durant le fonctionnement du four, la paroi vitrée des portes atteint parfois des températures dangereuses. En particulier lors de la pyrolyse où elle peut grimper jusqu'à 150 ou 190 °C. Les systèmes prévus pour l'abaisser, tels les triples ou quadruples vitrages, sont souvent insuffisants. Rares sont les

modèles équipés d'un système intégré de protection thermique garantissant une température toujours inférieure à 60 °C dans toutes les conditions de fonctionnement. C'est un point essentiel à se faire préciser lors de l'achat, surtout si l'on a des enfants en bas âge, car les accidents sont encore beaucoup trop fréquents.

La vitre de la porte peut aussi se révéler être un élément fragile, notamment lorsqu'au cours des opérations de pyrolyse elle atteint des températures élevées.

Le moindre choc peut alors se révéler fatal, et provoquer son explosion en mille morceaux. Ils convient donc de choisir

les modèles les mieux isolés. Enfin, dernier point critique, les charnières de la porte qui doivent être particulièrement robustes car elles supportent souvent les plats en cours de cuisson (arrosage, test de cuisson, retournement des mets, etc.).

Toute défaillance peut avoir des conséquences dramatiques, surtout pour les fours installés en hauteur (dans ce cas, on peut préférer les portes à ouverture latérale).

Le mécanisme d'entrebâillement est également un point d'usure classique qui peut se révéler très gênant s'il ne permet plus l'entrebâillement de la porte. Dans ce cas, évitez absolument les bricolages de fortune (cales improvisées, etc.) qui peuvent s'avérer extrêmement dangereux.

5 La ventilation de l'enceinte

L'enceinte du four atteint parfois des températures très importantes qui peuvent, à la longue, endommager l'élément de cuisine dans lequel l'appareil est encastré ainsi que les circuits électroniques du programmeur.

Les fours à enceinte ventilée diminuent ce risque, en assurant une ventilation de cet espace et en minimisant les risques d'échauffement. La qualité et les performances du calorifugeage sont également des critères déterminants pour la prévention de ce type de problèmes.

F. H. ■

Ce que demande



Sécurité thermique

Selon la norme de sécurité en vigueur, la température de la paroi externe des fours ne doit pas dépasser 80 °C. Un seuil jugé trop élevé par la commission de sécurité des consommateurs qui préconise de l'abaisser à 60 °C, afin d'éviter tout risque d'accidents. Une préconisation à laquelle l'Union fédérale des consommateurs-Que Choisir s'associe.