



A Vaux astuc€s !

n°4 - Juillet 15

L'économie d'énergie d'un frigo, c'est surtout une affaire de froid !

*Redondance ? Pour optimiser votre appareil, le froid doit rester dedans. →
Voici quelques recommandations*

Opter pour un réfrigérateur de classe A ?

*Entre une classe A++ et une classe B, une économie de ± 250 kWh/an est réalisée
Achetez le réfrigérateur adapté à vos besoins. L'américain même de classe A consomme quatre fois plus d'électricité que le classique*



Comment ne pas être en froid avec son réfrigérateur

1. Le frigo aime être dans une pièce fraîche et aérée. Il faut éviter de le coller contre un four et trop près du mur. L'arrière du frigo doit pouvoir être bien aéré afin de disperser la chaleur du moteur. Il faut dépoussiérer de temps en temps toutes les entrées d'aération et le serpentin à l'arrière.
2. **Une couche de givre augmente la consommation** de 10% avec 2 à 3 mm de givre et de 50% avec 1 cm de givre. **Dégivrez régulièrement.**
3. Ouvrir la porte le moins souvent possible et le moins longtemps possible.
4. Pour être pleinement efficace, le frigo doit être bien horizontal.
5. Faire la chasse au froid qui s'échappe en vérifiant l'étanchéité de la porte (faire le test de la feuille de papier). Nettoyer le joint et le remplacer si nécessaire.
6. Surveiller la température et veiller à ce qu'elle se maintienne entre 4 et 6°C.
Un frigo réglé à 2°C consomme 20% de plus qu'à 5°C. Placer un thermomètre.
7. Pas de chaud dans le froid ! Laisser refroidir les aliments chauds avant de les mettre au frigo.
À l'inverse, décongeler les plats congelés dans le frigo : on profite de leur froid pour reposer le moteur... Couvrir les pots et plats avec une assiette plutôt qu'une feuille alu. Cela évite l'évaporation et donc la formation de givre et les aliments s'altèrent moins vite.
8. Ne pas y entreposer ce qui ne doit pas être tenu au frais comme les bananes, les oignons ou les pommes de terre.
9. Ranger intelligemment : placer les dernières courses à l'arrière du frigo ;
Les fruits et les légumes dans le bac ;
Juste au-dessus (zone la plus froide) la viande, les charcuteries et le lait ;
Les œufs et le beurre dans la porte ;
Les autres produits dans le haut du frigo (zone moins froide).
10. Si vous n'utilisez pas le frigo pour un temps, débrancher en laissant la porte entr'ouverte.

