

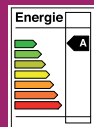
Réflexe énergie

les réfrigérateurs et congélateurs

Les réfrigérateurs et congélateurs fonctionnent en permanence; ils figurent donc parmi les appareils ménagers les plus gourmands en électricité. Les nouveaux modèles font régulièrement progrès, mais beaucoup de gens utilisent encore de vieux frigos. Quel que soit l'âge de votre appareil, vous pouvez alléger votre facture en respectant quelques règles simples.

LES BONS GESTES

- **Dégivrez régulièrement vos appareils.**
Au-delà de 3 mm, le givre peut entraîner une surconsommation de 30%.
- **Emballez les plats** préparés pour éviter la diffusion d'humidité; cette précaution permet également de mieux préserver les aliments.
- **Évitez de garder la porte ouverte** plus de quelques secondes.
- Ne mettez jamais d'aliments tièdes dans un réfrigérateur ou un congélateur.
- Nettoyez deux fois par an l'arrière du frigo en dépoussiérant les grilles.
- Placez les aliments à décongeler au réfrigérateur: ils généreront du froid tout en conservant au mieux leurs qualités.



POUR EN FINIR AVEC LES FAUSSES RUMEURS

La température idéale pour conserver les aliments va de 2°C (dans les étages du haut, viandes et poissons) à 5-7°C (bac à légumes). Placez un thermomètre dans le bac à légumes afin d'adapter le réglage: chaque degré superflu augmente la consommation de 5%.

LE SAVIEZ-VOUS?

Pendant la quinzaine d'années que vivra un appareil de réfrigération moyen, il aura coûté en électricité autant que son prix d'achat. Pour économiser durablement, **privilégiez les modèles classés A, A+ ou A++.**

ATTENTION

Si les joints de la porte ne sont pas étanches, mieux vaut faire réparer votre appareil de réfrigération. Pour les contrôler, intercalez une feuille de papier: elle doit être fermement retenue par la porte fermée.

POUR MIEUX COMPRENDRE

Le nombre de «flocons» sur un congélateur indique sa capacité à produire du froid. Tenez-en compte pour choisir un modèle adapté à vos besoins:

*

-6°C: l'appareil peut conserver des aliments congelés quelques jours.

**

-12°C: l'appareil peut conserver des aliments congelés pendant trois semaines.

-18°C: l'appareil peut conserver des aliments congelés jusqu'à leur date limite de consommation.

-18°C et au-delà:
l'appareil peut conserver, mais aussi congeler des produits frais.

IL SUFFISAIT D'Y PENSER

NE PLACEZ JAMAIS UN RÉFRIGÉRATEUR OU CONGÉLATEUR PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR (RADIATEUR, CUISINIÈRE, LAVE-VAISSELLE, FENÊTRE ENSOLEILLÉE, ETC.): CELA AUGMENTERAIT INUTILEMENT SA CONSOMMATION.

UN CONSEIL D'EXPERT?

LES APPAREILS QUI ÉCONOMISENT L'ÉNERGIE (CLASSE A, A+ OU A++) SONT CEUX POSSÉDANT LA MEILLEURE ISOLATION. EN CAS DE COUPURE DE COURANT, ILS POURRONT ÉGALEMENT PRÉSERVER LES ALIMENTS PLUS LONGTEMPS.