



Illustration extraite de l'outil "l'Énergie, je maîtrise" - Équipes populaires

Bien les remplir et au besoin mettre des boîtes en carton, frigolite ou bouteilles d'eau pour combler les espaces vides



Régler le thermostat du frigo pour avoir une température entre 4 et 5° et du congélateur à +/- -18°



Laisser un espace derrière le frigo pour ne pas boucher la ventilation



Ne pas placer le frigo et le congélateur à côté d'une source de chaleur et au mieux le mettre dans un endroit frais



Ne pas mettre d'aliments chauds dedans-plonger dans un bac d'eau froide pour les refroidir

Vérifier l'étanchéité des joints en plaçant une feuille entre le joint et le frigo/congelo. Si elle ne glisse, pas, c'est ok



Récupérer le froid en décongelant les aliments au frigo. Attention à la chaîne du froid!



Dégivrer régulièrement avec une casserole d'eau chaude ou/et un grattoir en plastique



Dépoussiérer la grille arrière et le ventilateur



Choisir si possible un appareil de classe A: energivores.be topten.be



Nettoyer le "Trou d'évacuation" du frigo

Bien organiser les aliments afin d'éviter une porte trop longtemps ouverte et d'optimiser la réfrigération

Entretien régulier avec par exemple du vinaigre dilué dans de l'eau chaude



Utiliser, si possible, la fonction "super congélation" lorsqu'un aliment n'a pas encore été congelé



Choisir la capacité d'un frigo selon ses besoins



Enlever les emballages inutiles pour garder de la place et pour l'hygiène

