



Consigli e suggerimenti per frigoriferi e congelatori

Classe A+ per un freddo economico

Scegliere la giusta classe energetica...

Conosciamo le classi energetiche, dette anche classi di efficienza. La "scala" dei consumi è contraddistinta da una lettera dalla A alla G, dove la A sta ad indicare che l'apparecchio ha consumi di funzionamento molto ridotti, mentre la G indica consumi elevati, ma recentemente una nuova categorizzazione si è aggiunta a quelle consuete. Si tratta della classe **A+**, che a detta di diversi produttori indica un insieme di scelte e soluzioni tecnologiche in grado di garantire un risparmio energetico del 25% rispetto ad un elettrodomestico di classe A. Tali riduzioni di consumi sono possibili grazie a nuove tecnologie mirate ad ottimizzare il funzionamento del circuito refrigerante, coniugando risparmio con alte prestazioni. L'acquisto di un frigorifero a basso consumo comporta certamente un maggior impegno economico iniziale, ma dovrebbe esser visto come un investimento a lungo termine, visto i risparmi che è capace di generare nel corso degli anni, oltre che un minore impatto ambientale (basti pensare che in Italia la media degli apparecchi del 'freddo' utilizzati nelle nostre case è di classe energetica C/D/E).

Quanto si risparmia con i frigoriferi A+?

Lo sviluppo di tecnologie sostenibili, capaci di migliorare la qualità della vita, nel pieno rispetto dell'ambiente, è l'obiettivo di alcune case costruttrici, che da sempre progettano e realizzano elettrodomestici cercando di migliorarne sia le prestazioni che l'eco compatibilità.

Ultimo risultato di questa politica sono i nuovi frigoriferi "Classe A+" o "Super A", i primi frigoriferi da incasso che consumano il 25% di energia in meno rispetto al limite della Classe A.

La nuova gamma di frigoriferi A+ rappresenta un passo importante verso la riduzione dei consumi energetici, considerando che in Italia oltre il 40% del consumo domestico di energia è assorbito da frigoriferi e congelatori.

Se tutti i frigoriferi presenti oggi in Italia-circa 21 milioni-fossero in classe A+, si risparmierebbero più di 5 miliardi di kWh ogni anno: si potrebbe chiudere una grande centrale elettrica.

Al vantaggio ecologico si aggiunge quello economico. Se si considera, infatti, che la vita media di un frigorifero è di circa 14 anni e che 1 Kw costa 0.18 € il frigocongelatore in classe A+ di potrebbe assicurare un risparmio economico totale di circa 680 €rispetto ad un pari modello in classe C

Piccoli Consigli

Il segreto di tanta efficienza?

I frigoriferi A+ garantiscono le migliori condizioni di conservazione degli alimenti ed i minimi consumi di energia grazie alla riprogettazione del circuito refrigerante, al miglioramento del sistema isolante e soprattutto all'impiego delle più evolute tecnologie produttive.



Freddo ventilato

L'azione della ventola, garantisce una temperatura uniforme in ogni parte del vano frigorifero, preservando il giusto grado di umidità e consentendo di collocare gli alimenti su qualsiasi ripiano. Inoltre assicura un più rapido ripristino della temperatura interna ad ogni apertura della porta, a salvaguardia della freschezza dei cibi e a vantaggio dei tempi di conservazione

La classe climatica

Anche questa classificazione, sebbene meno nota di quella di consumo energetico, consente tuttavia apprezzabili vantaggi economici. Il principio è semplice e consiste in una relazione proporzionale tra consumi e temperatura: più l'ambiente nel quale lavora il frigo è "freddo", più questi produrrà un consumo minore. Per questo è importante orientarsi verso prodotti che garantiscano un funzionamento ottimale anche a basse temperature, preferendo elementi a classe climatica SN.

Riportiamo sinteticamente le fasce delle varie classi:

Classe climatica SN: temperatura ambiente da +10°C a +32°C

Classe climatica N: temperatura ambiente da +16°C a +32°C

Classe climatica ST: temperatura ambiente da +18°C a +38°C

Classe climatica T: temperatura ambiente da +18°C a +43°C

Piccoli consigli

Oltre al consumo, il risparmio può arrivare soprattutto dalla corrispondenza del frigorifero alle proprie esigenze, soprattutto in termini di capienza massima affinché questa non sia sovrastimata.

Un altro accorgimento può essere quello di evitare l'installazione del frigo a diretto contatto con il forno o eventuali termosifoni. Con l'innalzamento della temperatura circostante il frigo tenderà a consumare di più. E' anche vero che spesso vediamo interessanti composizioni costituite da colonne a due porte che affiancano elettrodomestici da cottura ad altri da conservazione degli alimenti. In tali casi si consiglia di adottare un frigorifero a basso consumo ed un forno a ventilazione tangenziale, che consente un surriscaldamento moderato delle pareti ed elimina quasi totalmente il problema.

Analoga la motivazione che suggerisce di non immettere alimenti caldi in frigo.

Un buon ordinamento interno aiuta non solo nella corretta conservazione degli alimenti, ma consente anche di tenere aperta la porta del frigo per tempi più ristretti, evitando lunghe ricerche.



Sbrinare il frigorifero

La formazione di brina e ghiaccio all'interno del frigorifero è da considerarsi assolutamente normale. L'apertura della porta o l'introduzione di cibi ne sono la causa: si deve perciò fare attenzione a tenere aperto lo sportello il minor tempo possibile, e a non inserire alimenti ancora caldi che, oltre a favorire un'inutile dispendio di energia e l'usura del compressore, creano condensa, e quindi brina e ghiaccio.

Va tenuto conto del fatto che tutti gli alimenti sono dotati di una certa percentuale di liquido: carne, verdura, frutta, bevande, etc. anche se in un ambiente freddo, tendono a far evaporare la loro umidità interna. Ciò causa la creazione di una condensa che si solidifica in brina e poi in ghiaccio. Per ovviare in parte a tale problema, è consigliabile coprire o avvolgere con la pellicola trasparente tutti gli alimenti riposti nel frigorifero.

Sul mercato sono ormai molto diffusi i modelli a sbrinamento automatico, che non necessitano di manutenzione: un condotto raccoglie automaticamente l'acqua proveniente dalla sbrinatura e la convoglia in una bacinella posta sopra il compressore, che la fa poi evaporare. Lo scioglimento avviene grazie ad una resistenza di riscaldamento che fonde il ghiaccio che si forma sulla piastra.

Chi possiede un frigorifero a sbrinatura manuale, invece, deve svolgere tale operazione circa quattro volte all'anno.

Per agire correttamente, basta togliere la spina di alimentazione, o premere l'apposito pulsante, e svuotare il frigorifero e il congelatore del loro contenuto, dopo essersi assicurati che i contenitori destinati a raccogliere l'acqua siano vuoti e al loro posto.

Manutenzione del Frigorifero

La manutenzione del frigorifero non implica operazioni particolarmente complicate o frequenti, ma gli interventi devono essere accurati e periodici, e non deve mancare l'attenzione ad una serie di accorgimenti che miglioreranno le prestazioni del vostro elettrodomestico.

Almeno una volta al mese è opportuno effettuare la pulizia delle guarnizioni del frigo, affinché sia garantita la tenuta ermetica delle porte. In caso contrario, l'ingresso di aria calda e la sua successiva condensazione, porterebbero alla formazione di brina e ghiaccio. Per verificare l'effettiva tenuta delle guarnizioni, è sufficiente un foglio di carta. A porta chiusa, provate a farne passare uno fra esse e il frigorifero: se rimarrà incastrato, non avete niente da temere, altrimenti rivolgetevi ad un operaio specializzato per la sostituzione delle guarnizioni.

La polvere rappresenta un nemico per il vostro frigorifero: sollevata dalle correnti d'aria calda generate dal condensatore, può raggiungere gli elementi meccanici, provocando seri danni. Per salvaguardarli, abbiate cura di pulire periodicamente il pavimento sotto il frigorifero, e, almeno due volte all'anno, smontate la grata e spazzolate con un pennello morbido la parte posteriore del vostro elettrodomestico.

Un inconveniente in cui spesso si incorre per la mancata pulizia degli spazi interni, è l'otturazione del condotto che convoglia l'acqua di sbrinamento dall'interno del frigorifero alla bacinella posta sopra il condensatore. Ciò provoca una perdita di liquido all'interno e all'esterno dell'elettrodomestico. Il problema, tipico dei modelli a sbrinamento automatico, può essere facilmente risolto asportando delicatamente i residui ostruenti, con uno stuzzicadenti o con un filo di ferro.

La pulizia interna è importante anche per motivi igienici: la presenza di cibi e bevande, comunque deperibili, può favorire lo sviluppo di muffe e batteri. Per ovviare a ciò, è consigliabile provvedere alla pulizia interna del frigorifero (spento) con acqua e aceto, evitando sostanze chimiche aggressive e profumate.



Se si rompe il congelatore...

Il congelatore è ormai un'abitudine in quasi tutte le case. Ma che succede se si rompe? In questo caso è necessario eseguire certe operazioni che assicurino la buona conservazione dei cibi ed evitare la formazione di cattivi odori.

Se il congelatore riprende a funzionare dopo 24 ore, la migliore cosa è lasciare i cibi all'interno e tenere lo sportello chiuso. Non aprite per controllare: questo provocherebbe l'innalzamento della temperatura. Se invece temete che il congelatore resti fuori uso per più di un giorno, togliete i cibi dateli ai vicini.

Una volta che il congelatore avrà ripreso a funzionare, il problema grosso sarà la conservazione dei prodotti che conteneva. Come regola generale, i prodotti che si sono scongelati per diverse ore non devono essere ricongelati, poiché il processo di putrefazione non si arresterebbe con una seconda congelazione. Soprattutto i cibi già cotti e i frutti di mare, se hanno superato i 5° devono essere eliminati. Un metodo per la verifica è il seguente: se sulla busta sono presenti cristalli di ghiaccio, significa che la temperatura supera i 5°, se non vi sono cristalli, bisogna eliminarli subito.

Carne cruda, pollame e pesce resistono meglio. La carne cruda, per esempio, può essere riutilizzata anche se è stata fuori dal congelatore per più di 6 ore, purché venga consumata subito. Per il pesce e il pollame vale la regola già citata: se all'esterno della busta sono presenti cristalli di ghiaccio, possono essere ricongelati.

Onde evitare fastidiose infestazioni di microorganismi è bene procedere a una disinfezione del congelatore: una buona soluzione consiste nel pulire accuratamente il congelatore con candeggina per la casa. Utilizzate panni puliti. Per completare dovrete risciacquare con una soluzione di bicarbonato di sodio. Ricordatevi che la maggior parte degli odori causati dalle muffe è dovuta agli acidi grassi volatili. I sali di sodio non sono volatili e la reazione con il bicarbonato di sodio elimina la formazione dell'odore.