

Electroménagers et économies d'énergie

L'électroménager, quelques conseils pour utiliser malin ...

Le lave-linge

- Laver le linge à basse température. Avec les lessives modernes, un cycle à 30°C ou 40°C suffit amplement. Plus de 25% d'électricité est économisée par rapport à un lavage à 60°C.
- Faire tourner la machine à laver lorsqu'elle est pleine.
- Sécher le linge à l'air libre si possible (le sèche-linge est très énergivore). Sinon, bien essorer le linge avant de le mettre dans le sèche-linge.



Les appareils électroménagers ont des veilles cachées et leur consommation cumulée est loin d'être négligeable.

L'électroménager, quelques conseils pour utiliser malin ...

Le lave-vaisselle

- Faire tourner le lave-vaisselle quand il est plein, sans le surcharger.
- Choisir des programmes à basse température ou le mode « éco ».
- Penser à nettoyer régulièrement les filtres et joints de porte.



Un lave-vaisselle utilise moins d'eau que le lavage à la main.

Les appareils électroménagers ont des veilles cachées et leur consommation cumulée est loin d'être négligeable.

L'électroménager, quelques conseils pour utiliser malin ...

Réfrigérateur-congélateur :

Réfrigérateurs et congélateurs peuvent être de vrais énergivores.

Afin de les utiliser de manière optimale, voici quelques astuces:

- Laisser refroidir les plats avant de les placer au réfrigérateur/congélateur.
- Régler idéalement la température du réfrigérateur sur 5- 6°C – il consommera 12% d'énergie en moins que si il est réglé à 4°C) et celle du congélateur sur -18°C.
- Dégivrer régulièrement le congélateur.

www.SuisseEnergie.ch propose une aide pour savoir si il vaut mieux « réparer ou remplacer » un vieil appareil.



La cuisson



La façon de cuisiner joue un rôle déterminant dans la consommation d'électricité. La consommation peut être réduite par quatre en mettant un couvercle sur la casserole et en utilisant une plaque de cuisson de taille adaptée.

La bouilloire est le mode de chauffage de l'eau le plus économique et le plus rapide pour préparer un thé ou une soupe.

Astuce : L'utilisation d'une cocotte-minute consomme 60% d'énergie en moins qu'une casserole.