

Whirlpool Casa Sicura. Per non sottovalutare i pericoli domestici.



Progetto editoriale: Ketchum
Testi in collaborazione con Paola Guidi
Progetto grafico e illustrazioni: Marco Scuto

LA TUA CASA SICURA

I dispositivi di sicurezza
che ti proteggono dai pericoli domestici

*Con il patrocinio del Ministero dell'Industria
del Commercio e dell'Artigianato*

Casa Sicura



Whirlpool
Elettrodomestici



Sommario

Un piano per essere sicuri **4-7**

- La “supervalvola” che blocca il gas
- La sicurezza? Non è mai troppa
- Installazione, uso e manutenzione

Caldo dentro, freddo fuori **8-11**

- I dispositivi antiscottature del forno
- Le sicurezze del microonde
- Installazione, uso e manutenzione

Stop all’acqua **12-15**

- La lavastoviglie supersicura
- La lavatrice senza problemi
- Installazione, uso e manutenzione

Freddo e gelo sicuri **16-18**

- Il marchio di qualità IMQ
- Un perfetto isolamento
- Installazione, uso e manutenzione

Numeri utili **19**



*Con il patrocinio del Ministero dell'Industria
del Commercio e dell'Artigianato*

Casa Sicura



Incidenti domestici? Impariamo ad evitarli.

La sicurezza in casa è un tema che viene spesso ignorato e sottovalutato. Eppure, con quasi 4 milioni di incidenti ogni anno - come testimoniano i dati periodicamente comunicati dall'ISTAT - il bilancio dei piccoli e grandi rischi che si corrono tra le mura domestiche si fa sempre più preoccupante.

Casa Sicura è l'iniziativa promossa da Whirlpool e patrocinata dal Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato per richiamare l'attenzione sul problema. Un progetto che vuole costruire sul valore della sicurezza con azioni concrete per contribuire a creare una cultura della sicurezza domestica informata e responsabile.

Il primo esempio? La Guida "Casa Sicura" per individuare gli ambienti dove i rischi sono maggiori, come la cucina, e creare una precisa consapevolezza dei comportamenti da evitare e delle nuove consuetudini da inaugurare.

E, naturalmente, un impegno sempre più mirato sul fronte dei dispositivi di sicurezza dei nostri elettrodomestici, per poter rispondere sempre meglio alle esigenze dei consumatori e continuare a migliorare, grazie all'innovazione tecnologica, la qualità e la sicurezza della vita domestica.

Whirlpool Europe S.r.l.



Un piano per essere sicuri



La "supervalvola" che blocca il gas

Grazie alle straordinarie prestazioni offerte dai moderni piani cottura, cucinare è un vero piacere.

La regolazione precisa della fiamma e la possibilità di mantenere costanti la temperatura e il livello dei fuochi ti aiutano a ottenere cotture raffinate. Ma, soprattutto, oggi puoi cucinare in completa sicurezza grazie a un dispositivo che previene qualsiasi rischio di fughe di gas: **la termocoppia, un'infalibile valvola di sicurezza** inserita su ogni bruciatore. Questa fondamentale protezione ti consente di lavorare serena e senza pericoli.

Come funziona?

Quante volte abbiamo letto di **incidenti domestici** dovuti a fughe di gas? Basta poco a provarli: una pentola dimenticata a lungo sul fuoco, una corrente d'aria che spegne la fiamma, l'uscita di liquidi da una pentola rimasta senza controllo. Il gas, in questi casi, può diventare un vero pericolo. **Solo un piano di cottura dotato di termocoppia** evita questo rischio perché, non appena la fiamma si spegne, la valvola di sicurezza entra in azione **bloccando immediatamente l'afflusso del gas**.

Semplice e infallibile

Il suo funzionamento è molto semplice: la fiamma scalda la sonda della termocoppia che, sollecitando un magnete, permette l'apertura della valvola che lascia passare il gas. **Se la fiamma si spegne**, la sonda - non più riscaldata - chiude immediatamente la valvola **bloccando il flusso del gas**.

Nulla di più sicuro, automatico e semplice per garantire a te e alla tua famiglia una completa tranquillità in cucina.

La sicurezza?

Non è mai troppa

La sicurezza, dicono gli esperti, è una **catena**: più anelli ci sono, più diminuiscono le probabilità di incidenti. Alcuni piani super elettronici, oltre alla termocoppia, offrono altri "anelli" della grande catena della sicurezza domestica. È importante conoscerli per scoprire le potenzialità della moderna tecnologia di cottura.

La riaccensione automatica

È un dispositivo elettronico che funziona insieme alla valvola di sicurezza. Se la fiamma si spegne accidentalmente, la valvola interrompe subito il flusso del gas.

Ma, grazie alla presenza di un microchip, l'**accensione del gas è riavviata automaticamente**, senza bisogno di premere di nuovo la manopola. Una sicurezza doppia e una comodità in più.

Lo spegnimento a tempo

È una straordinaria novità che evita di bruciare i cibi e di provocare incidenti. Basta impostare sul timer la durata della cottura e allo scadere del tempo la fiamma si spegnerà automaticamente, in tutta sicurezza.

Contemporaneamente si accende un led luminoso e il segnale acustico avvisa che la cottura è terminata. Davvero facile e comodo.

Stop di sicurezza

Un pulsante speciale consente, in caso di emergenza, di spegnere contemporaneamente tutti i fuochi bloccando immediatamente il funzionamento del piano cottura.

Niente scottature

Una spia rimane accesa sul piano di cottura sino a quando le griglie dei bruciatori, una volta spento il fuoco, non si sono raffreddate.

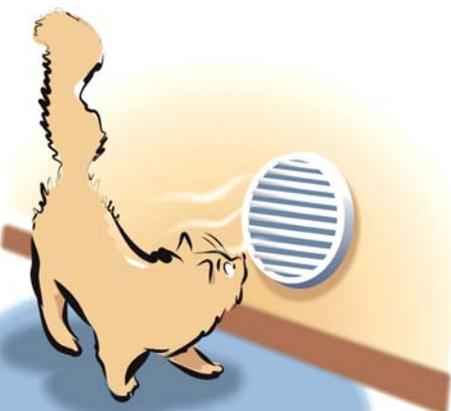


L'installazione

Se ti rivolgi a un installatore qualificato, hai la garanzia di un'installazione professionale che si basa su alcune semplici regole necessarie per la tua tranquillità.

Si fa

- La **legge 46/90** richiede obbligatoriamente che l'installazione venga eseguita da un'impresa di installatori iscritta al Registro delle ditte della Camera di Commercio Industria e Artigianato, o nell'Albo delle imprese artigiane.
- Alla fine dei lavori ti deve essere rilasciata la dichiarazione di conformità dell'installazione e di tutti i componenti alle normative tecniche **CEI** e **Uni-CIG**.
- La fiamma brucia ossigeno e i fumi prodotti dalla combustione contengono **monossido di carbonio**, un gas inodore e mortale. Per questo la legge italiana obbliga a praticare un foro di aerazione nel muro. Inoltre, quando si cucina, è sempre meglio attivare la **cappa aspirante** affinché i fumi tossici possano uscire all'esterno.



Non si fa

- **Tubo di gomma per il gas?**

No, è vietato dalla normativa italiana: per gli apparecchi da incasso bisogna usare solo il **tubo di metallo**.

- **Foro di aerazione coperto?**

Nemmeno d'inverno: è vietatissimo e anche pericoloso.

- **Cappe filtranti?**

Sul piano cottura puoi installare una cappa filtrante solo se hai predisposto un foro di aerazione dotato di elettrospiratore nella parte alta di una parete che dà verso l'esterno.

- **Rubinetto del gas nascosto?**

Mai, va installato in una posizione facilmente raggiungibile.



E per i bambini?

Ecco due importanti protezioni per i più piccoli:

La griglia antiscottature: è un accessorio mobile di metallo che, posto sui tre lati del piano, impedisce alle pentole di ribaltarsi. Grazie alle sue dimensioni modulari, si adatta a tutti i piani, da 55 sino a 105 cm.

Così nemmeno il bambino più curioso riesce a raggiungere il fuoco, né a toccare le pentole.

Il pulsante di sicurezza: sui piani elettronici più avanzati basta premere un tasto e il funzionamento dei fuochi viene bloccato impedendo l'uso ai bambini. Eviterai così il rischio di scottature e incidenti.

Uso e manutenzione

Per mantenere in buono stato il tuo piano cottura non occorre fare complicate e faticose pulizie: basta seguire alcune semplici regole.

Si fa

- I bruciatori richiedono una pulizia frequente, ma per farlo correttamente occorre seguire le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni.
- La fiamma cambia colore, è irregolare e tende a spegnersi nonostante le frequenti pulizie? Può essere colpa del bruciatore: chiama il **Servizio Tecnico di Assistenza** della casa produttrice per una verifica.

- Per risparmiare: usa il più possibile il coperchio, mantieni la fiamma bassa, scegli pentole con un fondo più ampio della superficie della fiamma e, quando è possibile, ricorri alla pentola a pressione. Con questi semplici accorgimenti risparmierai tantissimo gas!

Non si fa

- Non si devono usare sostanze corrosive e polveri abrasive: non fanno bene al piano di cottura, a te e alla natura. In tutti i supermercati si trovano prodotti "ecologici".
- Non fare mai la pulizia della piastra e delle parti elettriche senza aver staccato la spina dalla presa.
- Non lasciare aperto il rubinetto del gas quando vai in vacanza, o stai via per diversi giorni.

Caldo dentro, freddo fuori



Un alleato in cucina

Il forno è un prezioso alleato in cucina che completa la tua abilità di cuoco con l'aiuto della più moderna tecnologia. È dotato di regolazioni molto precise, sa cuocere in tanti modi diversi e si ricorda di avisarti quando il cibo è pronto. Ma, soprattutto, ti garantisce la **massima sicurezza** durante l'intero processo di cottura.

Le sicurezze del forno

La temperatura interna del forno può raggiungere i 250°C e sarebbe davvero molto pericoloso se non venisse contenuta al suo interno. Ma i moderni sistemi di isolamento ti permettono di cucinare in tutta tranquillità e **l'innovazione tecnologica** ti mette a disposizione una **serie di dispositivi** che rendono il tuo forno ancora più sicuro.

La cavità flottante

È sempre bene scegliere un forno dotato di cavità flottante, un particolare sistema di isolamento che permette di **trattenere al meglio il calore all'interno del forno**. In questo modo si riducono gli sprechi, si ottimizzano i risultati di cottura e si garantisce una temperatura esterna più bassa.

Il super ventilatore tangenziale

Alcuni forni tecnologicamente avanzati

hanno anche un super ventilatore tangenziale, cioè un particolare **sistema di raffreddamento** che - grazie a un **maggior flusso d'aria** e alla presenza di **guarnizioni supplementari** - riduce ulteriormente la temperatura delle pareti esterne e ti assicura la massima protezione dei mobili a diretto contatto con il forno.

Il termolimitatore di sicurezza

È uno speciale dispositivo che, se necessario, impedisce il surriscaldamento del forno **bloccando completamente il suo funzionamento**.

E per il forno a gas?

Lo stesso dispositivo che rende sicuro il piano cottura, **la valvola di sicurezza "termocoppia"**, deve essere presente anche sul bruciatore del forno: una sicurezza totale, sempre pronta a intervenire per **fermare l'uscita del gas**.

E per i bambini?

Per i più piccoli, sicuramente i più curiosi della famiglia, c'è un **superisolamento: la "porta fredda"**. Grazie a un set di vetri termoriflettenti e altamente isolanti, questo dispositivo garantisce una **temperatura esterna della porta ancora più bassa**, rendendola innocua perfino per le mani dei bambini.

L'installazione

Elettrico o a gas il forno è ormai presente in ogni cucina. Ecco come installarlo al meglio, senza esporsi a inutili rischi.

Si fa

- Per una corretta installazione rivolgiti sempre a un **tecnico qualificato**. Poiché il cavo dell'alimentazione rimane nascosto dietro il forno, chiedigli di installare un interruttore comodamente accessibile che ti permetta di scollegare il forno con facilità.



- Per poter contare su una completa sicurezza ricordati che l'impianto elettrico e quello del gas devono essere conformi a quanto previsto dalla **legge 46/90**.

- Puoi installare il forno sotto il piano di cottura, oppure in colonna. Quest'ultima soluzione è più pratica perché ti permette di attivare il forno e controllare la cottura con facilità, senza doverti chinare.

- Controlla che non vi siano cavi elettrici a contatto con le parti calde del forno.

Non si fa

- Non collegare il forno a una presa multipla alla quale è già collegato un altro elettrodomestico. La presa potrebbe non sopportare il carico provocando un corto circuito, o addirittura un incendio.

Uso e manutenzione

Ecco alcune regole semplici e veloci per mantenere in buono stato il tuo forno.

Si fa

- Per ridurre i consumi energetici è meglio evitare preriscaldamenti inutili e di aprire frequentemente la porta del forno durante la cottura.
- Per le incrostazioni difficili fai scaldare nel forno un contenitore d'acqua: il vapore scioglie lo sporco secco meglio di qualsiasi prodotto chimico.
- Puoi lavare gli accessori sia in lavastoviglie che a mano, ma ricordati di usare un prodotto specifico per la pulizia del forno.
- Se il tuo forno ha pannelli catalitici non hai bisogno di pulirlo con saponi o detergenti: ti basterà effettuare il programma di autopulizia facendo funzionare il forno a vuoto per un'ora, a una temperatura di 200°C.

Non si fa

- Non riporre mai materiali infiammabili nel forno. Se l'apparecchio venisse messo in funzione inavvertitamente potrebbe incendiarsi.
- Non usare la porta del forno come base di appoggio.
- Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio: potrebbero surriscaldarsi e provocare un incendio.
- Per la pulizia non usare mai abrasivi e pagliette metalliche: potresti rovinare le superfici.

Tutti Chef con le microonde

Veloce, sicuro, versatile: il forno a microonde è un grande aiuto per cucinare, scongelare e riscaldare rapidamente i cibi, senza alterare i sapori e i contenuti nutritivi. Per cuocere gli alimenti utilizza delle **piccolissime onde**, che sono le stesse delle radio domestiche, **assolutamente inoffensive**. Penetrando nei cibi, le microonde “agitano” le molecole di acqua che in diversa quantità sono presenti in ogni tipo di alimento. Questa azione produce un calore omogeneo, in grado di creare **un'autocottura progressiva e morbida del cibo**. Grazie a questo “assistente” cuciniere si ottengono degli ottimi risultati con un doppio vantaggio: si risparmia tempo (tanto!) e si possono tagliare i consumi di energia elettrica.

Le sicurezze del microonde

Le normative Europee

I moderni forni a microonde sono elettrodomestici sicuri perché vengono progettati, fabbricati e collaudati tenendo conto delle **normative tecniche più severe che oggi esistano**: quelle europee. Una sicurezza ai massimi livelli per te e per la tua famiglia.

Porta ben chiusa

Il forno si avvia soltanto se la porta è ben chiusa. E se si preme per errore il pulsante di avvio con la porta aperta? Nessun problema, il forno rimane sempre inattivo.

Vuoi controllare la cottura?

Se apri la porta durante la cottura, il Magnetron, il dispositivo che emette le microonde, si blocca immediatamente **interrompendo l'emissione delle microonde**.

Dove installarlo e come usarlo bene

Si fa

- Installa il forno a microonde lontano da fonti di calore, su una superficie stabile in grado di sostenerne il peso.
- Accertati che il tuo impianto elettrico sia dotato di messa a terra: è obbligatoria in base alla **legge 46/90**.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione: potresti provocare danni all'apparecchio e compromettere la cottura.
- Ricordati di staccare la spina del forno prima di pulirlo.

- Utilizza esclusivamente contenitori adatti alla cottura a microonde e resistenti al calore, ad esempio vetro, ceramica o porcellana.

Non si fa

- Non riscaldare nel forno materiali infiammabili perché potrebbero prendere fuoco.
- Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, fiori, erbe o altro materiale combustibile: potresti provocare un incendio.
- Non utilizzare mai contenitori a tenuta stagna, ad esempio i vasetti di marmellata: potrebbero scoppiare.
- Non pulire il forno con pagliette metalliche: potresti rigare le superfici. Ti basterà usare un panno morbido con acqua e detergente neutro.



Stop all'acqua



La lavastoviglie supersicura

Prova a riflettere un attimo: che vita sarebbe senza la lavastoviglie?

Quanto tempo prezioso ti verrebbe rubato ogni giorno? Lo sai che ogni anno la lavastoviglie ti permette di risparmiare quasi **200 ore di lavoro e 7000 litri di acqua calda**, l'equivalente di 40 vasche da bagno?

In pochi anni l'innovazione tecnologica ha consentito di dimezzare i consumi e di garantire **prestazioni superefficienti e sicure**.

Oggi è possibile quello che fino a qualche anno fa ti poteva sembrare imprudente: **far funzionare la lavastoviglie anche in tua assenza e di notte**.

Dispositivi elettronici praticamente infallibili controllano, minuto per minuto, che tutto proceda senza problemi. Puoi finalmente caricare la macchina, avviarla e dedicarti a te stessa, ai tuoi impegni e alla tua famiglia in grande tranquillità.

Come funzionano le sicurezze?

Oltre a comodità e risparmio, una lavastoviglie di qualità ti offre anche una serie di **protezioni intelligenti** e sempre in funzione **per evitare ogni rischio di allagamento** e garantirti un'assoluta sicurezza.

“Waterstop”, la sicurezza totale

L'acqua potrebbe uscire sia dal tubo di carico che dal circuito interno alla macchina. Grazie al dispositivo di sicurezza “Waterstop”, sei sicura di poter contare su una **protezione totale sia interna che esterna alla lavastoviglie**. Infatti in caso di perdite d'acqua, una particolare “elettrovalvola”, che funziona grazie a un micro galleggiante,



blocca il funzionamento della macchina, chiude la valvola di carico e rimuove tutta l'acqua presente in vasca.

“Aquasafe”, la sicurezza sul circuito

Nessun rischio di perdite all'interno della lavastoviglie, perché questo dispositivo ha il compito di controllare ogni eventuale fuoriuscita d'acqua dal circuito. Alla minima perdita interviene **bloccando immediatamente** l'entrata dell'acqua e il funzionamento della macchina. L'acqua, al momento ancora all'interno della lavastoviglie, viene automaticamente scaricata dalla pompa di drenaggio.



L'installazione

Una corretta installazione accresce la catena della sicurezza domestica e ti protegge dal pericolo di incidenti.

Si fa

- Affidati a un installatore qualificato per collegare in modo corretto la lavastoviglie all'impianto idraulico ed elettrico di casa tua.
- Nel caso l'impianto elettrico sia nuovo, o l'installazione richieda delle modifiche all'impianto esistente, ricordati di chiedere la **dichiarazione di conformità** alle normative tecniche del CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano) dell'impianto eseguito. Lo prevede la **legge 46/90** e solo così sei sicura che i collegamenti realizzati sono corretti e sicuri.

Non si fa

- Non far installare la lavastoviglie lontano dal livello altrimenti le operazioni di carico e scarico possono diventare troppo complicate.
- Non far posizionare la lavastoviglie troppo vicino al piano di cottura: basterà inserire tra l'uno e l'altra un piano di appoggio per poter fare tutte le manovre in sicurezza, senza il rischio di urtare i fornelli.

Uso e manutenzione

Grazie a un'attenta manutenzione e a un uso corretto, sei sicura di ottenere migliori prestazioni e di conservare la tua lavastoviglie **il più a lungo possibile.**

Si fa

- Come si fa a conoscere esattamente il grado di durezza dell'acqua? Basterà chiederlo all'installatore, oppure rivolgersi alla società che gestisce l'acquedotto della tua città.
- Controlla regolarmente che ci sia sufficiente sale rigenerante nel serbatoio. Ti serve per effettuare i lavaggi con acqua dolce, avere migliori risultati e prevenire i depositi di calcare.
- Quando il carico è ridotto o le stoviglie sono poco sporche scegli un programma economico (rapido o mezzo carico): puoi risparmiare fino al 30% di energia elettrica.
- Rimuovi sempre le etichette incollate dalle stoviglie: potrebbero staccarsi durante il lavaggio e otturare il filtro.
- Ricordati di utilizzare esclusivamente detersivi, brillantanti e sali rigeneranti specifici per lavastoviglie.
- Per le tue stoviglie in materiali speciali come il cristallo e l'argento segui sempre le istruzioni di lavaggio fornite dalla casa produttrice.
- Quando parti per le vacanze, ricordati di lasciare semiaperta la porta della lavastoviglie dopo aver pulito accuratamente l'interno.

Non si fa

- Non caricare troppo i cestelli: l'acqua e il detersivo possono trovare degli ostacoli nella loro azione pulente.
- Non esagerare nel dosaggio di detersivo e brillantante: è uno spreco inutile che non migliora i risultati di lavaggio.
- Non lasciare le stoviglie sporche dentro la macchina. Se non le vuoi lavare subito, usa il programma di prelavaggio per sciacquare il carico, così i residui non si secceranno.
- Non dimenticare l'esistenza del filtro! Per un perfetto funzionamento della lavastoviglie ricordati di pulirlo regolarmente.
- Non usare la porta della lavastoviglie come base di appoggio perché può sostenere solo il carico del cestello con le stoviglie.



-SCUTO-

La lavatrice senza problemi

La lavatrice si prende cura del tuo bucato come lo farebbero le tue mani, lasciandoti molto più tempo libero. E come la lavastoviglie è dotata dei dispositivi di sicurezza “**Waterstop**” e “**Aquasafe**” per evitare ogni rischio di allagamento.

Installazione e uso

Si fa

- Chiedi al tuo rivenditore di fiducia di fare installare la lavabiancheria da un **tecnico esperto**. Come per la lavastoviglie ricordati che il tuo impianto elettrico deve essere conforme alle normative tecniche del **CEI**, Comitato Elettrotecnico Italiano.
- L'acqua erogata nella tua zona è molto calcarea?

Per evitare il pericolo di incrostazioni, ti conviene far applicare un piccolo filtro addolcitore, o utilizzare un anticalcare: miglioreranno i risultati del lavaggio e potrai usare meno detersivo.

- Se hai la pelle delicata o qualche problema di allergia ricordati di usare un detersivo biologico e di attivare l'opzione di “**risciacquo intensivo**”.



E per i bambini?

Il superblocco

Per i piccoli più curiosi occorre una sicurezza speciale, anzi totale, che impedisca di attivare la lavatrice quando non lo desideri. Ora questa sicurezza c'è: nelle lavatrici più avanzate basta muovere un'apposita leva che **impedisce** la chiusura dell'oblò e l'**attivazione della macchina**.

Non si fa

- Non superare le dosi di detersivo e di ammorbidente consigliate: non è vero che il bucato sarà più bianco. Anzi, rimarranno residui di detersivo che non fanno bene né alla pelle né ai tessuti. E che addirittura tendono, nel tempo, a far ingrigire i capi bianchi.
- Non dimenticare di controllare il filtro posto in prossimità del rubinetto, soprattutto se l'acqua è calcarea e tende a lasciare depositi sabbiosi e ferrosi. Anche le migliori lavatrici possono venire danneggiate se il filtro si intasa.
- Non è vero che per i capi più delicati è migliore il lavaggio a mano: spesso lascia notevoli quantità di detersivo e calcare che rovinano le trame dei tessuti. Per lavare al meglio i tuoi capi preziosi affidati ai programmi speciali per “lavaggio a mano” di una buona lavatrice.

Freddo e gelo sicuri



Una dispensa su misura per te

Lo sai che il frigorifero è stato il primo elettrodomestico ad essere inventato? Grazie al suo aiuto, puoi **conservare** i cibi **in tutta sicurezza**, mantenendo inalterate la freschezza e le proprietà organolettiche degli alimenti. E grazie al congelatore puoi addirittura preparare sofisticati manicaretti e conservarli per i momenti in cui i tuoi impegni non ti permettono di cucinare.

Il marchio di qualità IMQ

Gli apparecchi più sicuri sono quelli che possono fregiarsi di un marchio di qualità rilasciato, su espressa richiesta del produttore, da un **organismo specializzato** ed esterno all'azienda.

In Italia il marchio di qualità riconosciuto a livello europeo è quello **IMQ**, rilasciato dall'**Istituto Italiano Marchio di Qualità** solo dopo aver sottoposto gli elettrodomestici a uno **scrupoloso test sul funzionamento e sulla sicurezza**.

Un perfetto isolamento

Come tutti gli altri elettrodomestici, anche il frigorifero e il congelatore sono perfettamente isolati. Per questo motivo li puoi toccare senza preoccuparti anche con le mani bagnate: non corri alcun pericolo di prendere la scossa.

L'installazione

Si fa

- Per un'installazione corretta affidati sempre a un tecnico qualificato. E ricordati che la **sicurezza elettrica** è garantita solo quando l'elettrodomestico viene collegato a un **impianto di messa a terra** realizzato - come richiede la **legge 46/90** - in conformità alle normative tecniche del **CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano)**.
- Per il buon funzionamento di frigorifero e congelatore assicura sempre la **circolazione dell'aria**: ti basterà scostarli dal muro di alcuni centimetri. Nel caso il tuo frigorifero sia ad incasso verifica sempre che siano presenti adeguate prese d'aria.

Non si fa

- Non installare mai il frigorifero o il congelatore vicino a fonti di calore: per mantenere la temperatura desiderata consumerebbero molta più energia.
- Non far correre i cavi elettrici sul pavimento della cucina: potrebbero bagnarsi causando un corto circuito. Se il frigorifero e il congelatore sono troppo lontani dalla presa, fissa al muro una canalina per far passare il cavo di collegamento.

Uso e manutenzione: il frigo

Si fa

- Togli sempre la spina prima di sbrinare e pulire il frigorifero, ed evita di rimuovere il ghiaccio con la lama di un coltello o con oggetti appuntiti: puoi farti male e rischi di rompere le serpentine di raffreddamento.
- Se parti per un viaggio e rimani lontana da casa per un lungo periodo, ricordati di staccare la spina del frigorifero, di svuotarlo, pulirlo e di lasciare aperta la porta.

- Riponi sempre gli alimenti negli appositi comparti o ripiani del frigorifero: eviterai che si mescolino gli odori e soprattutto sarai sicura che ogni alimento venga conservato alla temperatura più corretta.
- Per conservare al meglio l'aroma e la freschezza dei tuoi cibi, avvolgili in fogli di alluminio o di plastica. Oppure, meglio ancora, riponili in contenitori ermetici: riducendo l'ossigeno prolungherai la vita dei tuoi alimenti.
- Ricordati di controllare le guarnizioni della porta: una buona chiusura ti consente di risparmiare energia e di conservare meglio i cibi. Per essere sicura puoi fare una semplice prova: chiudi un foglio di carta nella porta del tuo frigorifero e, sempre mantenendola chiusa, tiralo via.

Se viene trattenuto è un buon segno: le guarnizioni sono ancora ottime. Se viene via subito, è ora di sostituirle.



Non si fa

- Non introdurre mai cibi ancora caldi nel frigorifero: la temperatura si alza provocando un maggior consumo di energia elettrica.
- Non riempire troppo il frigorifero e non coprire le griglie con fogli di carta o di plastica: impediscono all'aria fredda di circolare correttamente.
- Non dimenticarti di sbrinare regolarmente il freezer se non è provvisto del sistema "No Frost". Un eccesso di ghiaccio fa aumentare i consumi.

Uso e manutenzione: il congelatore

Si fa

- Fai sempre raffreddare gli alimenti e i cibi prima di riporli nel congelatore, meglio ancora se sostano in frigorifero per qualche ora.
- Prepara sempre con cura i prodotti freschi da congelare: lava e asciuga gli ortaggi e la frutta, e scarta le parti non commestibili. Per quanto riguarda i pesci, ricordati di eviscerarli e lavarli.

Non si fa

- Assolutamente non ricongelare mai un alimento già scongelato, anche se solo parzialmente. Cerca piuttosto di creare pratiche porzioni monouso, in modo da esaurire una confezione ad ogni pasto.

- Non mettere subito in bocca il ghiacciolo o i cubetti di ghiaccio appena tirati fuori dal congelatore: potrebbero provocarti una bruciatura da freddo.
- Non mettere nel congelatore le lattine di bibite gassate, nonché liquidi di ogni tipo chiusi ermeticamente in contenitori di vetro: potrebbero esplodere.

Conservare e congelare in tutta sicurezza

Per conservare al meglio i cibi e le pietanze, è importante che tu conosca bene il significato delle stelle impresse sui cassetti o sulle ante del tuo congelatore.

☒ raggiunge una temperatura di **-6°C** e può conservare solo cibi già surgelati per il tempo massimo di una settimana.

☒☒ raggiunge una temperatura di **-12°C** e può conservare solo cibi già surgelati per il tempo massimo di un mese.

☒☒☒ raggiunge una temperatura di **-18°C** e può conservare solo cibi già surgelati per più mesi, a seconda del tipo di alimento.

☒☒☒☒ raggiunge una temperatura di **-18°C** e, oltre a conservare i surgelati, permette di congelare anche cibi freschi portandoli in 24 ore a una temperatura di **-18°C**. Gli alimenti possono essere conservati fino a un anno, a seconda del tipo di cibo.

Numeri utili



Soccorso Pubblico 113

Carabinieri 112

Vigili del Fuoco 115

Vigili Urbani

Pronto Intervento Acquedotto

Pronto Intervento Elettricità

Pronto Intervento Gas

Ospedale

Guardia Medica

Ambulanza

Taxi

