

---

# Utiliser mieux son réfrigérateur /son congélateur

---



*Dégivrer régulièrement son congélateur,  
c'est s'assurer d'une performance optimale*

## NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

### Veillez à ce qu'aucun aliment ne demeure à l'air libre

Vous éviterez non seulement les odeurs mais également que des bactéries s'éparpillent sur les autres aliments entreposés.

### Laissez refroidir les plats avant de les placer dans votre appareil.

Cela évitera une consommation supplémentaire d'électricité pour compenser cet apport de chaleur.

### Ne surchargez pas le réfrigérateur et ne collez pas les aliments le long de la paroi du fond du réfrigérateur.

L'air froid doit circuler entre les denrées pour pouvoir les refroidir.

### Ne laissez pas la porte de l'appareil longtemps ouverte.

Vous faites entrer de l'air chaud dans la cavité qui oblige votre réfrigérateur à consommer davantage pour maintenir la température de conservation.

### Rangez les aliments dans les compartiments adaptés :

Attention aux bactéries ! Stockez les aliments à la bonne température et dans les compartiments prévus à cet effet si vous avez un appareil à **froid statique** :

- **Zone froide de 0 à 4°C** : viandes, charcuteries, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés.
- **Zone fraîche de 4 à 6°C** : préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits, yaourts et fromages faits à cœur.
- **Dans le bac** : les légumes et fruits frais et fromages à finir d'affiner emballés.
- **Porte** : œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés, dans des emplacements spécifiques.

Les réfrigérateurs à **froid brassé ou ventilé** assurent une température homogène dans l'ensemble de l'appareil et ne nécessitent pas que les aliments soient placés dans des zones spécifiques.

### Pourquoi entretenir mon réfrigérateur-congérateur ?

Un bon entretien permet de garantir une bonne hygiène. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre réfrigérateur et de votre congélateur avec une éponge imbibée d'un détergent adapté. N'utilisez surtout pas d'eau de javel.

### Dégivrer mon congélateur : c'est facile !

Si votre appareil n'est pas équipé d'une fonction de dégivrage automatique : pensez à le dégivrer plusieurs fois par an ! Cela permettra de conserver la température de consigne sans solliciter à outrance le compresseur !

Privilégiez un dégivrage quand votre congélateur est peu rempli !

Une fois le congélateur vidé et débranché, décollez le givre à l'aide d'une raclette en plastique (jamais un couteau). Pour vous aider à le ramollir, utilisez une éponge imbibée d'eau chaude.

### Quels sont les autres soins à apporter à mon appareil ?

Si votre appareil n'est pas encastré :

1. dépoussiérez la grille noire à l'arrière (le condenseur) au moins 1 fois/an, à l'aide d'un chiffon ;
  2. veillez à ce que la partie arrière de votre réfrigérateur-congérateur soit toujours bien ventilée.
-

## CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

*VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?*

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

## DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !



---

### **Le saviez-vous ?**

Les réfrigérateurs et congélateurs ont divisé par 2 leur consommation énergétique en 15 ans !

---