

LES RÉFRIGÉRATEURS



L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN :

- Un rangement correct est la base d'une conservation utile.
- Il faut impérativement retirer tous les emballages et notamment ceux en carton (yaourt etc) avant de ranger au réfrigérateur ; en effet les cartons retiennent l'humidité et favorisent les développements bactériologiques.
- Les produits laitiers se rangent dans la partie basse, les viandes plutôt au milieu. Les fruits et légumes doivent être retirés des sachets d'emballage.
- De même on évitera soigneusement de laisser les aliments toucher les parois latérales intérieures pour éviter le développement de salmonellose, les réfrigérateurs sont tous pourvus d'un système anti bactériologique dans leurs parois, il s'agit d'une directive européenne.
- Le réfrigérateur possède un dégivrage automatique, par conséquent il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de contact entre les aliments et la paroi car lors du dégivrage, ces particules vont glisser vers le récupérateur et parfois l'obstruer ce qui provoque une accumulation d'eau dans les bacs à légumes. On doit veiller à ce que l'orifice situé en bas soit toujours libre.
- L'entretien doit être régulier, environ une fois par mois. On retire tous les aliments et on utilise une éponge douce avec de l'eau mélangée à de l'eau de javel pour nettoyer l'intérieur de son réfrigérateur. La partie congélation doit être dégivrée naturellement, il faut interdire l'utilisation d'eau chaude ou d'accessoires contendants.