



Ranger le réfrigérateur

Connaître les zones et garder les aliments protégés.

01 VÉRIFIER LE FROID

- ☐ Repérer la zone la plus froide dans la notice de l'appareil.
- ☐ Y maintenir une température entre 0 et 4 °C.
- ☐ Contrôler avec un thermomètre adapté.
- ☐ Éviter de surcharger : l'air froid doit pouvoir circuler.

02 BIEN RÉPARTIR

- ☐ Placer les denrées périssables dans la zone adaptée à leur étiquette.
- ☐ Mettre viandes et poissons crus dans des contenants fermés.
- ☐ Éviter tout écoulement sur les aliments prêts à manger.
- ☐ Mettre en évidence les produits à consommer en premier.

03 ENTRETENIR

- ☐ Nettoyer immédiatement une fuite ou un aliment renversé.
- ☐ Nettoyer régulièrement les clayettes et les contenants.
- ☐ Limiter le temps d'ouverture de la porte.
- ☐ Dater les plats cuits : 48 h ; riz cuit : 24 h.

Ces repères supposent une bonne hygiène et une chaîne du froid respectée. Les durées indiquées sur les emballages et les consignes particulières restent prioritaires.