



**CERRI MENAGER**  
**Côte Bleue**  
**Tél : 06 65 14 25 60**

**Vente et Réparation**  
**Electromenager**  
**Toutes Marques**  
**Installation antennes**  
**Vente de pieces neuves et occasions**  
**cerrimenager@gmail.com**



# Bien choisir son REFRIGERATEUR

## LES DIFFERENTS TYPES DE REFRIGERATEURS

Avant de se pencher sur les critères de choix pour déterminer le réfrigérateur idéal, il est important de savoir au préalable vers quel type de réfrigérateur on souhaite aller.

### Réfrigérateur Cube

Le Réfrigérateur cube ou encore mini bar, est peu encombrant, hauteur souvent inférieure à 60 cm. Stockage d'appoint d'une petite quantité de denrées. Souvent utilisé dans une cuisine d'extérieur, un bureau ou encore un bar personnel.

### Réfrigérateur TOP

Réfrigérateur de petite taille, hauteur d'environ 85 cm. Particulièrement adapté aux petits espaces, il sera idéal pour un studio, une chambre d'étudiant ou bien une petite cuisine. Peut-être dissimulé sous un plan de travail. Il peut être équipé d'un compartiment freezer permettant la conservation des produits. La puissance de congélation de cette zone varie, allant de -6 ° à -18°, et se mesure en étoiles.

### 1 Porte Tout Utile

Le réfrigérateur se compose uniquement d'un espace destiné à la conservation des produits frais dans son intégralité. Idéal pour une famille disposant déjà d'un congélateur.

### 1 porte avec freezer

Réfrigérateur 2 en 1, doté d'une partie réfrigérateur importante mais aussi d'une partie freezer située à l'intérieur du réfrigérateur, permettant de conserver ou de congeler selon le nombre d'étoiles de celui-ci. Plus l'appareil à d'étoiles et meilleure sera son isolation et son aptitude de conservation. Attention les freezers allant de 1 à 3\* permettent de garder les produits plus longtemps et ne sont en aucun cas une zone de congélation (freezer 4\*)

Etoiles	Températures	Durée de conservation des surgelés
*	- 6°	Jusqu'à 2-3 jours
**	- 12°	Jusqu'à 4 semaines
***	- 18°	Jusqu'à la date optimale
****	- 18°	Permet une congélation des produits frais et de les conserver jusqu'à 12 mois selon la durée maximale conseillée pour chacun

## Double porte

Beaucoup de personnes les confondent, cependant leur circuit frigorifique est bien distinct. Un réfrigérateur double-porte dispose d'un seul circuit frigorifique et d'une sonde de température présente dans le réfrigérateur, qui déterminent le démarrage du compresseur. Le réfrigérateur alimente le congélateur. A basses températures l'interrupteur d'hiver doit être activé manuellement afin de garantir la température souhaitée dans le congélateur. De plus sur un double porte, le congélateur se situe dans la partie supérieure de l'appareil et le réfrigérateur sur la partie inférieure.

## Les combinés

Ils disposent de deux circuits frigorifiques ainsi que des sondes de températures réglables séparément pour le réfrigérateur et le congélateur. Permettant ainsi de fixer la température du réfrigérateur et du congélateur de façon précise et indépendante. Sur un combiné, le congélateur se situe sur la partie inférieure de l'appareil, alors que le réfrigérateur se situe sur la partie supérieure. Le congélateur possède des tiroirs de rangement facilitant l'accès aux denrées alimentaires.

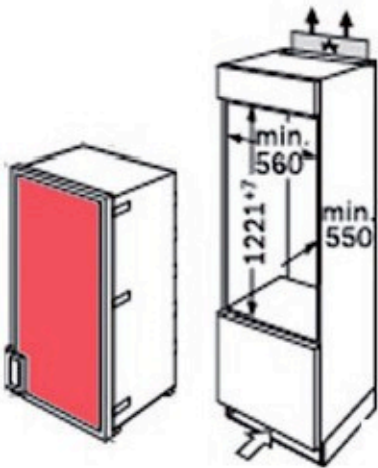
## Multi-portes

Il s'agit d'un réfrigérateur à 2 portes et d'un congélateur à tiroirs multi-niveaux.

## Américains

Modèle le plus volumineux, souvent destiné aux familles nombreuses, ou bien aux foyers voulant donner un certain caractère à leur cuisine. Celui-ci dispose de 2 portes, celle de gauche destinée à la partie congélateur, et celle de droite à la partie réfrigérateur. La majorité des modèles disposent dorénavant d'un distributeur d'eau et/ ou de glace pilée + bar en façade.

## Les réfrigérateurs intégrables / encastrables



Encastrable (ou habillable) :

Il s'encastre dans un meuble ventilé de largeur standard.

Il est habillé d'une mince feuille décor de stratifié se glissant dans des cornières. Cet habillage vous permet d'être en harmonie avec votre mobilier.

Intégrable :

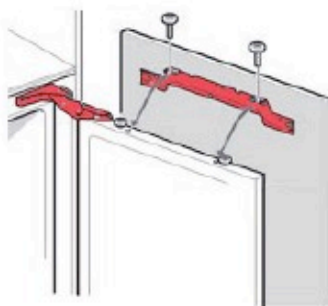
Il s'intègre dans un meuble ventilé de largeur standard.

Une porte identique à celle des meubles de votre cuisine est à monter sur l'appareil. Le réfrigérateur est invisible de l'extérieur, il se fond dans votre mobilier de cuisine.

Pour fixer la façade en bois devant votre réfrigérateur, deux types de charnières existent :



Fixation par glissières



Fixation par pantographe

Le système à pantographe a l'avantage d'offrir une meilleure résistance au poids et un accès plus facile au réfrigérateur (angle d'ouverture de porte de 115° au lieu de 95°).

## ► BIEN CHOISIR SON RÉFRIGÉRATEUR :

Hormis les critères évidents tels que le modèle (top, double portes, combinés, Multi-portes et américains) et le type de froid, il existe un bon nombre de facteurs clés essentiels déterminant au choix d'un réfrigérateur.

### La capacité

La capacité du réfrigérateur ou bien son volume utile varie en fonction des types et des modèles de réfrigérateur. Afin de choisir le bon litrage il est important de prendre en compte le nombre de personnes au sein d'un même foyer ainsi que les habitudes de consommation.

Nombre de personnes dans le foyer

1 personne  
2/3 personnes  
3/4 personnes  
+ de 4 personnes

Volume recommandé

Entre 100 et 150 L + congel. 40 L  
Entre 150 et 250 L + congel. entre 60 L et 80 L  
Entre 250 et 300 L + congel. entre 80 et 100 L  
Plus de 300 L + congel. + de 100 L

### La classe climatique

Votre réfrigérateur est rattaché à une classe climatique, autrement dit son fonctionnement optimal dépend de la température ambiante, de l'endroit où il sera posé. Il existe cinq classes climatiques :

Classe	Température ambiante
SN (SubNormale)	De +10°C à +32°C
N (Normale)	De +16°C à +32°C
SN-ST (Tempéré Subtropicalisé)	De +10°C à +38°C
ST (SubTropical)	De +18°C à +38°C
SN-T T (Tropical)	De +18°C à +43°C

Vous trouvez la classe climatique sur la plaque signalétique, située à l'intérieur de la partie réfrigérateur de votre appareil. Au-delà de ces températures, les performances de votre appareil se trouvent diminuées. Il fabrique moins de froid, la température intérieure de votre réfrigérateur grimpe, affectant ainsi la conservation des aliments.

## ► BIEN ENTREtenir SON RÉFRIGÉRATEUR :

entretenir et utiliser le réfrigérateur.

### L'entretien

L'entretien passe en premier lieu par le nettoyage :

- de l'intérieur du réfrigérateur : En utilisant de l'eau additionnée de savon. Ce nettoyage est à effectuer au moins une fois par mois. Concernant la partie congélateur. Celle-ci est doit être régulièrement dégivrée, avant qu'une couche de givre de + de 5 mn soit atteinte. Effectuer le dégivrage lorsque le compartiment est vide ou peu chargé

- de l'extérieur du réfrigérateur : Nettoyer avec de l'eau et du liquide vaisselle les parois. Dépoussiérer 2 fois par an la grille se trouvant derrière le réfrigérateur, assurant le bon fonctionnement du circuit de refroidissement. Vérifier le joint du réfrigérateur. Pour cela vous pouvez fermer votre porte sur une feuille papier. Si celle-ci vient facilement lorsque vous tirez dessus le joint est à changer.



## L'utilisation

Quelques règles de base en matière d'utilisation :

Son installation : Poser le réfrigérateur dans un environnement sec et aéré. L'éloigner des sources de chaleur afin d'éviter une surconsommation. Brancher le réfrigérateur exclusivement sur une prise reliée à la terre. Afin d'éviter toute surchauffe, une distance de 5 cm avec le mur est nécessaire. Le réfrigérateur doit être à niveau et en position stable. Attendre 24h avant d'allumer un réfrigérateur. Retirer l'ensemble des sécurités de transport, à l'extérieur mais aussi à l'intérieur. Nettoyer les clayettes et les parois à l'aide d'eau tiède et produit vaisselle.

Le réglage de la température : Il est important de sélectionner la bonne température afin d'assurer une conservation optimale. Bien vérifier que, dans le compartiment de congélation, la température est située aux alentours de -18°C.

La bonne lecture des emballages : Sur les emballages de denrées alimentaires sont indiqués des informations essentielles pour la bonne conservation de vos aliments. L'endroit où les conserver. La température de conservation ou bien encore la date limite de consommation.

A l'intérieur de votre réfrigérateur :

## LES DIFFÉRENTS TYPES DE FROID :

Il existe trois modes de refroidissement d'un réfrigérateur.

### Froid statique

Ce système traditionnel répartit le froid naturellement et librement. L'air froid, plus lourd descend tandis que l'air chaud, plus léger monte. Créant ainsi des zones de températures différentes. Pour la bonne préservation des aliments, il est important de ranger les aliments dans les différentes zones de températures de votre réfrigérateur, en fonction de leur nature. La zone froide étant réservée aux denrées vite périssables. Convient particulièrement aux réfrigérateurs de petit litrage.

### Froid brassé

Un ventilateur est placé dans le fond du réfrigérateur, brassant l'air, assurant ainsi une température relativement homogène (+ ou - 1 °C), de l'ordre de 3-4 °C en bas et 5-6 °C en haut. En soufflant le ventilateur évacue l'humidité vers l'extérieur empêchant ainsi la formation du givre. Le brassage de l'air n'est pas permanent, il se fait notamment, après chaque ouverture de porte.

### Froid ventilé ou «No Frost»

Une turbine pulse l'air froid qui circule dans les compartiments, puis passe sur un évaporateur où il est débarrassé de l'humidité excessive. Il n'y a aucun apport d'air extérieur. Certains constructeurs permettent d'adapter le facteur de déshumidification afin de tenir compte de la nature des aliments, ceci en réglant l'intensité du ventilateur. Certains réfrigérateurs sont équipés de colonnes de diffusion permettant ainsi une amélioration de la circulation de l'air froid.

TyPE DE FROID	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Froid statique	Hygrométrie constante. Consommation d'énergie faible Bonne conservation des aliments Denrées à température de consommation	Respect de l'hygrométrie Légumes dans les bacs, viandes et crème en haut.
Froid brassé	Rétablissement de la bonne température 2x plus rapide Triple la durée de conservation Température homogène = totale liberté de rangement Absence de givre	Circulation de l'air moins performante qu'un ventilé
Froid ventilé ou No frost	Rétablissement du froid 3 x plus rapide. Absence de givre Préservation de la saveur Température homogène	Accélération de la déshydratation des aliments