



Je dégivre régulièrement le congélateur. Je laisse refroidir les plats chauds à l'extérieur avant de les placer dans le réfrigérateur.

Dans un réfrigérateur, une couche de givre de 2 mm entraîne une surconsommation de 10%. Les plats encore chauds rangés dans le réfrigérateur accélèrent la formation de givre et donc la surconsommation.