

CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TỦ LẠNH

Sử dụng tủ lạnh đúng cách không chỉ giúp bảo quản tốt đồ ăn thức uống mà còn làm tăng tuổi thọ của máy và tiết kiệm được điện năng tiêu thụ. Sau đây là các lưu ý khi sử dụng tủ lạnh :



Bảo quản thực phẩm an toàn trong tủ lạnh:

Căn cứ vào các chỉ dẫn ghi bên ngoài Tủ Lạnh ta nên để thực phẩm vào đúng vị trí của nó, để thực phẩm ở nhiệt độ cần thiết.

Ký hiệu chỉ độ lạnh:

* = -60C

**= -120C

***=-180C

Nên làm sạch các loại đồ ăn thức uống trước khi cho vào tủ.

Các loại thịt cá và thức ăn chín cần bảo quản lâu ngày phải để vào ngăn kết đông(đông lạnh) nơi có nhiệt độ thấp hơn (-60C...-120C-180C).

Phần lớn các loại rau quả cà chua ...rau khoai ..chanh,chuối ..đu đủ cần bảo quản dưới 6-100C. Phải bảo quản trong túi Ny lông chống bay hơi bề mặt ,bị khô héo ,làm giảm mùi vị cũng như chất lượng của nó.

Ngăn dưới của tủ lạnh thường dùng để bảo quản cả loại rau hoa quả và thức ăn chín trong thời gian ngắn hơn. Nhiệt độ ở trong các ngăn này chỉ cho phép bảo quản thức ăn từ 1-2 ngày đặc biệt là thịt cá cùng những thực phẩm chế biến từ thịt cá. Vì ở nhiệt độ >00C các thức ăn dễ bị phân hủy hoặc lên men.

Các loại thực phẩm có mùi đặc trưng như pho mát... bơ... sữa... thịt, cá... cần được sử dụng trong túi ny lông hoặc hộp có nắp đậy kín rồi mới cho vào tủ.

Các loại thức ăn mặn, canh, thịt kho cần phải sử dụng trong các hộp có nắp đậy kín mới cho vào tủ lạnh. Vì với các loại thức ăn này nếu không có nắp đậy .khi mất điện tuyết trong tủ sẽ rơi vào đồng thời nhiệt độ sẽ tăng dần lên kín thức ăn sẽ bị thiu. Với thức ăn mặn hơi mặn sẽ bay lên gây hiện tượng ăn mòn tủ lạnh.

Làm đá trong Tủ lạnh:

Quá trình kết đông sẽ xảy ra chủ yếu bằng dẫn lạnh qua đường đáy, khay sau đó lan toả đến bề mặt xung quanh khay và kéo theo làm khuôn phần giữa nước khay sẽ đông sau cùng

Chiều cao nước trong khay đá <10cm. Dùng nước sôi để nguội. Nếu thời tiết nóng nên làm mát bình máy bằng giàn ngưng (giàn nóng) bằng quạt gió. Mặt dưới khay đá phải bằng phẳng tiếp xúc tốt. Chiều cao khay đá phải xấp xỉ 7-8cm

Để tránh bị lấy đá khó nên lót dưới lớp nhựa (sàn) một miếng nhựa mỏng - đặt khay lên. Khi cho nước vào cần lau khô đáy của khay và sàn

Bảo quản tủ lạnh:

Sau hai tuần ,bạn cần phải cho tủ lạnh nghỉ ngơi đôi chút bằng cách vặn nút điều chỉnh Thermostat về vị trí (ON) hoặc (OFF) thời gian nghỉ có thể là 15-30 phút... sau đó lại đóng mạch cho tủ chạy bình thường. Sau mỗi tuần chạy liên tục bạn nên làm vệ sinh tủ theo tuần tự: Vặn nút điều chỉnh Thermostat từ vị trí (ON) hoặc (OFF) để ngắt điện tủ lạnh hoặc rút nguồn ra. Đưa các thực phẩm ,khay ,giá đỡ ra khỏi tủ lạnh. Phá tuyết trên giàn lạnh đối với tủ làm lạnh trực tiếp (mở cửa tủ để tuyết tan). Đặt cạnh tủ một chậu nước ấm sạch ...khăn bông sạch ,một miếng xốp (bọt biển) để cọ ướt ,lau khô.

Dùng khăn sạch mềm để cọ rửa dàn lạnh các ngăn mặt trong của tủ lạnh, các tấm cửa cùng các chi tiết bằng chất dẻo khác của tu lanh . Ta cũng có thể sử dụng xà phòng loãng để cọ rửa các chất bẩn xong phải tráng lại bằng nước sạch và lau khô.

Khi cọ rửa tránh tình trạng để nước đọng lại ở đáy tủ, các đệm cửa, vỏ của tủ lạnh sử dụng khăn sạch thấm nước ấm, sau đó lau khô (không dùng bazo hoặc bất kỳ chất nào khác nước...để cọ rửa). Lau bụi sạch giàn nóng lốc bằng vải mềm, không lau bằng vải quá ẩm... làm nước chảy vào hộp đấu ở lốc gây chập điện. Lau sạch gầm, chân tủ (đảm bảo khô thoáng chống han gỉ và chuột bọ). Sau khi lau sạch trong và ngoài tủ lạnh phải lau khô ở khe rãnh và mở cửa tủ từ 30-40 phút cho thông thoáng

Giảm tiêu hao điện năng của tủ lạnh: Không mở cửa tủ nhiều lần... và thời gian mở tủ lâu quá mức cần thiết. Không để thức ăn còn nóng vào trong tủ. Không chứa nhiều thực phẩm quá mức quy định. Không che kín các giá để thực phẩm trong tủ

Bí quyết kéo dài tuổi thọ của tủ lạnh: Tay bạn phải thật sạch (không dính dầu mỡ). Đặt tủ nơi khô ráo, ít bụi và thoáng gió đảm bảo thông thoáng phía sau. Đặt cách tường tối thiểu 10 cm để đảm bảo lưu không làm mát dàn. Không dùng giấy vải, phủ kín dàn ngưng dàn nóng. Các chất lỏng bảo quản trong hộp có nắp đậy kín để chống bay hơi làm

tăng nhanh lớp tuyết tan bám trên giàn lạnh. Không để trong tủ các chất axit -bazo gay ăn mòn tủ (đặc biệt các chất cháy nổ tủ lạnh làm bằng nhôm dẫn đến mất ga). Khi mở cửa tủ không để luồng gió quạt thổi thẳng vào sẽ làm tủ quá tải, tốn điện.

Xử lý những hư hỏng thường gặp ở tủ lạnh:

Chúng ta thường hay gặp những trường hợp hỏng hóc ở tủ lạnh. Bạn có thể tự sửa những hỏng hóc nhỏ này, không cần phải mang ra cửa hàng sửa chữa hay nhờ thợ.

Đáy tủ có nước: Đây là hiện tượng do thực phẩm tiết ra nhiều nước, ống dẫn nước thải khi xả tuyết bị tắc.

Tủ không lạnh: Hiện tượng này là do chúng ta để thực phẩm quá nhiều, vị trí núm công tắc rơ-le không thích hợp. Bạn có thể điều chỉnh lại lượng lương thực, để núm công tắc về phía độ lạnh cao hơn.

Quạt cửa tủ làm bằng phương pháp gián tiếp không quay được: Chúng ta có thể kiểm tra xem cánh quạt có bị kẹt không, dây cuốn động cơ quạt có bị đứt không và kiểm tra lại công tắc quạt.

Hệ thống bánh răng của bộ định giờ xả tuyết bị hỏng, tiếp xúc không tốt: Chúng ta kiểm tra lại, nếu không quay thì nên thay mới.

Tiếp điểm của rơ-le xả tuyết không tốt hoặc lắp không chính xác: Chúng ta kiểm tra lại, phải để mặt có nhôm áp sát vào dàn lạnh.

Khi khởi động hay tắt tủ nghe tiếng kêu: Hiện tượng này là do 4 vít bắt dàn lạnh bị lỏng ra. Bạn có thể làm 4 cái lót bằng cao-su, cắt nguồn điện, tháo vít ra rồi đệm miếng cao-su vào, xiết lại như cũ.