

SỬ DỤNG TỦ LẠNH CÓ HIỆU QUẢ CAO

Tủ lạnh đã trở nên quen thuộc và là vật dụng không thể thiếu trong các gia đình. Tuy vận hành, sử dụng đơn giản nhưng nó vẫn đòi hỏi phải có một số hiểu biết nhất định.

Nếu không tủ có thể bị hỏng, blocc bị cháy, hoặc tiêu tốn điện năng cao. Việc bảo quản thực phẩm không đúng cũng sẽ gây nhiễm khuẩn hoặc bệnh tật cho người...

1.Chọn vị trí đặt tủ

Chính vì tủ lạnh cần tỏa nhiệt nên phải chọn vị trí thoáng mát để đặt tủ, nhằm làm mát tốt giàn ngưng tụ. Không nên đặt tủ vào góc nhà, nếu phải đặt vào góc nhà thì mỗi bề phải cách tường ít nhất 10cm để đảm bảo không khí đối lưu tự nhiên tốt.

Không nên đặt tủ trên sàn bấp bể ẩm ướt tránh tủ bị han rỉ, chập điện hoặc chuột bọ làm tổ phá hại, cắn nát dây điện và thiết bị tự động. Nên đặt tủ ở nơi cao ráo, trên chân giá bằng inox có bán trên thị trường.

Quanh tủ không nên đặt các chướng ngại vật cản trở không khí đối lưu. Tủ cần kê đứng thẳng.

2.Điều chỉnh nhiệt độ trong tủ

Có thể điều chỉnh nhiệt độ trong tủ nhờ núm vặn role nhiệt độ (còn gọi là thermostat). Tủ thường gồm 2 ngăn, ngăn đông có nhiệt độ âm còn ngăn lạnh có nhiệt độ dương. Ngăn đông có nhiệt độ -6oC, -12oC hoặc -18oC. Ngăn lạnh có nhiệt độ giống nhau từ 0oC đến 10oC tùy vị trí.

Nếu đặt ở số 1 (ít lạnh nhất) vào mùa đông, nhiệt độ trong ngăn đông đạt -18oC nhiệt độ ngăn lạnh khoảng 2oC - 5oC) còn nhiệt độ ngăn rau quả đạt 7 - 10oC.

Đây là nhiệt độ phù hợp để bảo quản thức ăn ngắn hạn. Nhưng vào mùa hè, muốn duy trì nhiệt độ đó cần phải điều chỉnh thermostat lên số 4 hoặc 5 vì khi nhiệt độ bên ngoài tăng lên thì nhiệt độ trong tủ cũng tăng lên theo.

3.Bảo quản thực phẩm trong ngăn đông

Thực phẩm kết đông (rắn thành đá) ở nhiệt độ -18oC (tủ 3 sao) được bảo quản trong ngăn đông. Thời gian bảo quản từ vài tháng đến 1 năm. Để tránh hao hụt cần bảo quản trong túi ni lông. Khi mang ra sử dụng, không nên rã đông bằng cách ngâm vào nước nóng hoặc cho vào lò vi sóng vì việc rã đông thô bạo làm mất dịch tế bào, giảm dinh dưỡng, chất lượng cũng như hương vị sản phẩm. Thịt không bao gói để lâu trong ngăn đông thường có hiện tượng “cháy lạnh”, có màu sạm tối, khô, giảm chất lượng và mất cảm quan.

Ngăn đông chỉ để bảo quản đông các sản phẩm đã kết đông sẵn, mua ở siêu thị về. Không nên kết đông thịt tươi (thịt, gà, vịt tươi) ở đây vì quá trình kết đông này là quá trình kết đông chậm.

Các tinh thể nước đá lớn hình thành sẽ phá rách màng tế bào làm giảm chất lượng và dinh dưỡng sản phẩm.

Tuy nhiên nếu cho thịt trâu, thịt gà già vào kết đông ở đây thì các tinh thể đá lớn sẽ xé rách màng tế bào và làm cho thịt đỡ dai, mềm hơn và ngon hơn.

4. Bảo quản thực phẩm tươi trong ngăn lạnh

Nhiệt độ ngăn lạnh hợp lý là 2 °C - 5 °C. Thức ăn chín chỉ bảo quản 1-2 ngày, thức ăn sống chỉ trong vòng 1 tuần. Bảo quản trong ngăn lạnh chỉ kìm hãm được sự phát triển của vi khuẩn. Để quên 5 - 6 ngày, các thực phẩm này vẫn chứa đầy vi khuẩn, gây thối rữa, nấm mốc và vô cùng nguy hiểm cho sức khỏe.

Chính vì vậy, trước khi cho thực phẩm vào bảo quản, cần bọc ni lông kín. Nó không những tránh được lây nhiễm lẫn nhau (ví dụ: dịch nhầy từ thức ăn sống nhỏ giọt hoặc giây vào thức ăn chín...) mà còn hạn chế được mùi trong tủ lạnh. Không nên cho các thứ có mùi vào tủ lạnh như cá mực, sầu riêng, mắm tôm...

Cũng để tránh lây nhiễm, nên sắp xếp các sản phẩm bảo quản đúng theo chỉ dẫn sẵn trên tủ như ngăn bảo quản trứng, bơ, sữa, phomat, thịt, cá sống và chín... Một điều cần lưu ý là đưa thực phẩm vào tủ bảo quản càng sớm càng tốt vì chất lượng và thời gian bảo quản càng được kéo dài.

4. Vận hành tủ ít tốn điện

Điện tiêu tốn cho tủ lạnh phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau. Đặc tính làm việc của tủ lạnh là dừng khi đủ lạnh và chạy khi thiếu lạnh.

- Nhiệt độ trong tủ cài đặt càng thấp (thermostat đặt ở vị trí càng cao) thì hệ số thời gian làm việc càng lớn (thời gian block chạy càng lâu, thời gian nghỉ càng ngắn) và tiêu tốn điện càng nhiều.

Nhiệt độ đặt trong tủ hợp lý nhất là số 1 (trong 10 số) vào mùa đông và số 3 - 5 vào mùa hè. Thông thường tủ 200 lít mùa đông tốn 1kWh/ ngày đêm, còn mùa hè khoảng 2,5kWh/ ngày đêm. Nếu tốn hơn, cần phải nhờ thợ lạnh kiểm tra lại tủ.

- Nếu là tủ cũ, tiêu tốn điện năng sẽ cao hơn tủ mới bởi nhiều lý do như block kém, cách nhiệt tủ hỏng, đổ mồ hôi trên mặt ngoài tủ, cửa đóng mà đèn trong tủ vẫn sáng, gioăng đệm cửa kém và hở, dàn lạnh đóng băng quá dày, chứa quá nhiều thực phẩm, nạp gas thừa hoặc thiếu, tắc ẩm, tắc bẩn...

- Cần mở cửa tủ càng ít càng tốt và thời gian mở càng nhanh càng tốt vì mỗi lần mở cửa là một lần khoang tủ mất hầu hết không khí lạnh. Máy lạnh phải chạy để đưa toàn bộ khối không khí mới xuống nhiệt độ yêu cầu. Chú ý không để kênh cửa vì như vậy việc mất lạnh còn thậm tệ hơn nhiều, máy phải làm việc liên tục mà tủ vẫn không đủ độ lạnh.

- Thông thường tủ lạnh được sử dụng liên tục. Nhưng nhiều gia đình chỉ chạy trong dịp lễ tết, giỗ chạp. Điều đó là bình thường. Chỉ cần lưu ý bảo quản tủ đúng cách như trên đã nói thì tủ vẫn bền lâu, tuổi thọ cao.

Có quan niệm cho rằng tủ lạnh phải chạy liên tục mới bền là không đúng. Błốc tủ có tuổi thọ 15-20 năm và chỉ hao mòn khi chạy. Tuổi thọ của thermostat là 600.000 lần đóng ngắt còn riêng đệm kín cửa là bị lão hoá theo thời gian, nghĩa là không chạy cũng hỏng.