

Kupujemy lodówkę

Zimna kalkulacja

Dobra lodówka zużywa niewiele energii, a przy tym utrzymuje stałą temperaturę niezależnie od tego, jaka temperatura panuje w pomieszczeniu. Niestety nie wszystkie spełniają te wymagania. Na co jeszcze zwracać uwagę, kiedy kupujemy lodówkę?

Lodówka, jaka jest, każdy widzi: wyższa lub niższa; najczęściej biała, rzadziej srebrna lub w jeszcze innym kolorze; jeśli oprócz chłodziarki, ma również zamrażarkę, to może ona być usytuowana w górnej lub w dolnej części. Z zewnątrz różnice między poszczególnymi modelami nie są duże. Cała tajemnica chłodziarki – tak fachowo nazywa się lodówkę – tkwi w jej wnętrzu.

Jaką więc wybrać, abyśmy przez następne kilka lub kilkanaście lat – bo na tyle powinna nam wystarczyć – byli z niej zadowoleni? Przedstawiamy kilka praktycznych porad przydatnych podczas kupowania chłodziarko-zamrażarki.

Co jest ważne przy wyborze?

Pojemność: Jeśli poprzednia lodówka była dla nas za ciasna, to wybierzmy teraz odpowiednio większą. Ale nie przesadzajmy z wielkością – zbyt dużej lodówki nie wykorzystamy w pełni, a będzie zu-

żywać więcej prądu. Standardowo w gospodarstwie jednoosobowym wystarcza lodówka o pojemności 120 l (plus 30 l na każdą dodatkową osobę) oraz zamrażarka o pojemności 50-80 l (plus 50-80 l na każdą kolejną osobę). Zwróćmy też uwagę na układ komór, rozmieszczenie półek oraz możliwość ich regulacji, tak, aby można było do lodówki wstawić i większy garnek. Półki mogą być szklane (standardowo mają wytrzymałość do 25 kg) lub plastikowe. Sprawdźmy też, czy lodówka ma dodatkowe półki na butelki i czy producent dołączył pojemnik do przechowywania jajek. Takie szczegóły później będą ułatwiały nam życie.

Zamrażarka na górze czy na dole?

Lodówka z zamrażarką u dołu jest po prostu wygodniejsza, bo przecież częściej otwieramy chłodziarkę, więc nie będziemy musieli się wtedy schylać. Gdzie jest chłodniej: na górze czy na dole lodówki? Jeżeli w lodówce nie ma cyrkulacji powietrza, to chłodniej jest bliżej zamrażarki, ale teraz to już nie jest regułą, ponieważ niektóre modele lodówek są bardzo dobrze uszczelnione i wtedy różnicy temperatur nie ma.

Klasa energetyczna: Lodówki dzielą się na klasy energetyczne oznaczone literami od A do G. A oznacza najniższe zużycie energii, a G – najwyższe. I tak na przykład lodówka klasy A o pojemności 200 l zużywa od 0,8 do 1 kWh na dobę, a taka sama klasy G – do 3,3 kWh. A więc różnica jest spora. Na zużycie prądu przez kupowaną przez nas lodówkę warto zwracać uwagę tym bardziej, że w polskich domach największe wydatki na prąd biorą się właśnie z pracy urządzeń chłodniczych i wynoszą 30%, czyli co trzecią złotówkę z rachunków za energię wydajemy na prąd zużyty przez lodówkę. Ale wcale tak być nie musi – w krajach Unii Europejskiej proporcje wydatków na prąd są inne: w gospodarstwie przeciętnego Niemca czy Francuza urządzenia chłodnicze pobierają zaledwie 14% całego prądu, który jest zużywany. Jaki z tego wniosek? Lepiej wybrać lodówkę energooszczędną. W końcu lodówka pracuje 24 godziny na dobę. Choć między klasą A i B różnica nie jest duża – rocznie można na niej oszczędzić około 20 zł.

Stosując się do kilku zasad możemy jeszcze bardziej zmniejszyć zużycie prądu przez lodówkę. Przede wszystkim ważne

jest miejsce jej ustawienia: otóż powinna znajdować się daleko od kuchenki, od kaloryfera i od okna, aby nie padały na nią promienie słoneczne. Z drugiej jednak strony lodówka nie może stać też w miejscu zbyt chłodnym. Tył lodówki powinien być oddalony o kilka centymetrów od ściany, aby umożliwić lepsze chłodzenie. Najmniej energii pobiera lodówka, której temperaturę w środku ustawimy na 4-7°C. Każde dwa stopnie mniej to zwiększenie zużycia prądu aż o 16%. Otwierajmy lodówkę jak najrzadziej i na tak krótko, jak to tylko możliwe. Poza tym nie wkładajmy do niej ciepłych potraw. Kolejna sprawa to regularne rozmrażanie lodówki. Oczywiście nie dotyczy to modeli z funkcją automatycznego rozmrażania. Pozostałe powinniśmy rozmrażać nawet

raz lub dwa w miesiącu, gdyż trzymilimetryowy szron zwiększa pobór prądu średnio o 10%, a sześciomilimetryowy – aż o 100%. Zamrażarka również wymaga regularnego rozmrażania. Nie dopuśćmy do powstania w niej szronu o grubości większej niż 0,5 cm. Idealna temperatura w zamrażarce wynosi -18°C. Niższa zwiększa zużycie prądu. Produkty przechowywane w zamrażarce powinny być szczelnie zapakowane. Dzięki temu będzie się tworzyło mniej szronu. Najlepiej trzymać je w przezroczystych, podpisanych woreczkach. Umożliwi nam to szybsze odnalezienie i wyjęcie potrzebnego artykułu, a więc drzwi zamrażarki nie będą zbyt długo otwarte i do środka dostanie się mniej ciepłego powietrza.

Agregat: Najlepsze agregaty – jak zgodnie podkreślają eksperci – są marki Danfoss. Stosują je różni producenci lodówek. Jednak sprzedawcy twierdzą, że wpływ agregatu na jakość lodówki nie należy przeceniać. Jeżeli silnik rovera włożymy do poloneza, to co on da? Niewiele, nie zrobi rovera z poloneza. Podobnie jest z lodówkami: dobry agregat włożony do najgorszej lodówki co najwyżej w niewielkim stopniu poprawi jakość jej pracy. Ale cóż nam po nim, jeśli lodówka się rozszczelnia albo jeśli popękają półki? Ważna jest natomiast liczba agregatów



w lodówce. Najlepiej, jeśli są dwa – oddzielny agregat chłodzący lodówkę i oddzielny, który chłodzi zamrażarkę. Takie rozwiązanie daje możliwość regulowania temperatur dla poszczególnych komór lub całkowitego wyłączenia jednej z nich. A jeżeli zepsuje się jeden z agregatów, to jedna komora nadal pracuje. W dwa agregaty są wyposażone przeważnie bardziej zaawansowane modele lodówek, zazwyczaj o wysokości powyżej 1,70 m. Oprócz lepszych lub gorszych agregatów, lodówki różnią się też układami chłodniczymi (w układach chłodniczych różnych modeli są różne płyny) oraz termostatami.

Wiatraczek: W wyposażonych w niego lodówkach jest cyrkulacja powietrza. Wiatraczek taki wbudowany w środku odpowiada za to, aby w całym wnętrzu chłodziarki była jednakowa temperatura.

Lodówka bezszronowa: Ma specjalne dziurki, którymi wyciągana jest wilgoć z powietrza z wnętrza lodówki. Dzięki temu żywność nie robi się obślizgła i można ją dłużej przechowywać. Producenci lodówek bezszronowych zalecają jednak, żeby żywność szczelnie zawijać, bo szybciej wysycha. Modele bezszronowe znajdziemy przeważnie wśród większych lodówek.

Joanna Wosińska