



রেফ্রিজারেটরের স্থায়িত্ব ও কার্যক্ষমতা বজায় রাখতে

ফ্রিজ ঠিকমতো ব্যবহার করতে জানলে দীর্ঘদিন এর স্থায়িত্ব এবং কার্যকারিতা বজায় রাখা সম্ভব। এ কারণে একজন সার্থক গৃহিণী হিসেবে আপনি অবশ্যই ফ্রিজ সংক্রান্ত নিচের টিপসগুলো মেনে চলবেন...
লিখেছেন জয়িতা



আধুনিক মধ্যবিত্ত পরিবারে ফ্রিজ বা রেফ্রিজারেটর পরিবারের একজন সদস্যের মতোই অপরিহার্য হয়ে উঠেছে। একটা ফ্রিজ ঘরে থাকলে অসহ্য গরমকে অনেকটা অগ্রাহ্য করা যায়। গরমের দিনে যেসব খাদ্যবস্তু এই বেলা রান্না করে রাখলে ঐ বেলা নষ্ট হয়ে যায়, সেসব খাদ্যবস্তু অনায়াসে ফ্রিজের মধ্যে ঢুকিয়ে কমপক্ষে এক সপ্তাহ ভালো রাখা যায়। পরবর্তীতে শুধু ওই খাদ্যবস্তু বের করে গরম করে নিলেই হলো।

ফ্রিজে দুধ, ডিম, বেশি হয়ে যাওয়া তরকারি, কাঁচা তরকারি, ফল রাখলে বেশ কয়েক দিন টাটকা রাখা যায়। এছাড়া ফ্রিজে ঠান্ডা পানি, অন্যান্য ঠান্ডা পানীয়, বরফ, আইসক্রিম সবই রাখা যায়।

ফ্রিজের কাজই হলো বস্তুকে ঠান্ডা রাখা। শুধু তাই নয়, এ থেকে অ্যামোনিয়া, ইথাইল ক্লোরাইড প্রভৃতি উৎপন্ন হয় রাসায়নিক বস্তুর কার্যকারণে।

ফ্রিজ দুই রকমের হয়। যেমন-

১. কম্প্রসার প্রণালীর
২. এয়ারজরপসান প্রণালীর

এগুলোর মধ্যে আমাদের দেশে কম্প্রসার প্রণালীর ফ্রিজই বেশি ব্যবহৃত হয়। কারণ এই ফ্রিজে কম্প্রসার, অ্যাডাপ্টারের, কনডেন্সার প্রভৃতি যন্ত্রাংশ লাগানো থাকে। এসব যন্ত্রাংশের সাহায্যে উৎপাদন প্রক্রিয়া নিরন্তর চক্রাকারে আবর্তিত হয়ে সমানভাবে হিমপ্রবাহ বইয়ে চলে। এসব যন্ত্রাংশ ফ্রিজের পেছন দিকে লাগানো থাকে। এর সঙ্গে থাকে থার্মোস্ট্যাট। এর সাহায্যে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রিত হয়।

ফ্রিজ ঠিকমতো ব্যবহার করতে জানলে দীর্ঘদিন এর স্থায়িত্ব এবং কার্যকারিতা বজায় রাখা সম্ভব। এ কারণে একজন সার্থক গৃহিণী হিসেবে আপনি অবশ্যই ফ্রিজ সংক্রান্ত নিচের টিপসগুলো মেনে চলবেন।

● ফ্রিজ কিনতে হলে কোনো বিশ্বস্ত এবং নামকরা প্রতিষ্ঠানের দামি ফ্রিজ কিনবেন। তাহলে অনেক দিন নিশ্চিত মনে ব্যবহার করতে পারবেন। সস্তায় খুঁজতে গিয়ে যদি কম দামি ফ্রিজ কেনেন, তাহলে অল্পদিনের মধ্যেই



নানা প্রকার অসুবিধা দেখা দিতে পারে। তবে যেখান থেকেই কিনুন, ডালা, চিলু ট্রে, ফ্রিজার প্রভৃতি চেক করে ও ফ্রিজ চালু করিয়ে নেবেন। যদি নিজের দ্বারা তা সম্ভব না হয়, তাহলে একজন ভালো মেকানিক দিয়ে পরীক্ষা করিয়ে তারপর কিনবেন।

● দেয়াল ঘেঁষে কখনো ফ্রিজ রাখবেন না। দেয়াল থেকে কমপক্ষে ১৫-২০ সেন্টিমিটার দূরে রাখতে হবে। যাতে ফ্রিজের পেছন দিয়ে বাতাস ভালোভাবে যাতায়াত করতে পারে, এভাবে ফ্রিজ রাখবেন।

● ফ্রিজের সামনের দিকটা একটু উঁচু ও পেছনের দিকটা সামান্য নিচু করে বসাবেন।

এর ফলে ফ্রিজের সামনের ডালা সহজভাবে খোলা ও বন্ধ করা যাবে।

● ফ্রিজ কিনে এনে তখনই তাতে খাদ্যবস্তু রাখা ঠিক নয়। প্রথমে ফ্রিজ কিনে এনে বসিয়ে শূন্য অবস্থায় কমপক্ষে একঘন্টা চালু রাখবেন। তারপর তাতে খাদ্য সামগ্রী রাখবেন।

● ফ্রিজের ভেতরটা অন্তত রোজ একবার করে পরিষ্কার করবেন। তা না হলে খাদ্যবস্তু এমনকি ফ্রিজে রাখা পানিতে বা অন্য কোনো পানীয়ে গন্ধ হতে পারে।

● আইসক্রিম জমাতে হলে বা মাছ-মাংস রাখতে হলে ফ্রিজারে রাখবেন। ফ্রিজারের নিচেই থাকে চিল ট্রে, তার তাপাঙ্ক অন্যান্য অংশের চেয়ে খুবই কম থাকে।

● যদি কোনো ড্রিংক বা শরবতের বোতল তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করতে চান, তাহলে চিল ট্রেতে মাত্র আধঘন্টা রাখবেন। এর বেশি রাখলে চিল ট্রে-র প্রচণ্ড ঠান্ডায় বোতলের তরল পদার্থ জমে শক্ত হয়ে যাবে।

● ফ্রিজের ডালা বন্ধ করার সময় লক্ষ্য রাখতে হবে সেটি ঠিকমতো এঁটে বসেছে কি না।

● ফ্রিজের গায়ে কান লাগালে একটু মুদু শব্দ শোনা যাবে। এটা হলো কম্প্রসারের যান্ত্রিক শব্দ। কিন্তু এর পরিবর্তে যদি অন্য কোনো শব্দ শোনা যায় কিংবা কিছুই শোনা না যায়, তাহলে আর দেরি না করে সঙ্গে সঙ্গেই ফ্রিজ সম্পর্কে বিশেষজ্ঞ কোনো মেকানিক ডেকে নিয়ে সেটা সারাবার ব্যবস্থা করবেন।

● কাঁচা অথবা রান্না করা যে খাদ্যবস্তুই ফ্রিজে রাখবেন, প্রতিটিতে ঢাকনা দিয়ে

রাখবেন। তবে পলিথিন দিয়ে ঢেকে রাখবেন না। তাহলে খাদ্যবস্তু উপযুক্ত ঠান্ডা না পেয়ে খারাপ হয়ে যেতে পারে। সব থেকে ভালো উপায় হলো পাতলা কাগজ ব্যবহার করা। তাহলে আর এ ভয়টা থাকে না।

- কাঁচা তরকারি রাখতে হলে পলিথিনের প্যাকেটে ভরে রাখতে হবে। এতে তরকারি টাটকা এবং নরম থাকবে।

- ফলের মধ্যে কলা, ফুটি, তরমুজ, খরমুজ, কাঁঠাল এ জাতীয় ফল ফ্রিজে রাখবেন না।

- কোনো জিনিসই গরম অবস্থায় ফ্রিজে রাখা ঠিক নয়। আগে ঠান্ডা করে নিয়ে তারপর ফ্রিজে রাখবেন।

- কোনো তরল পদার্থ খোলা রাখবেন না। যদি খোলা রাখেন, তাহলে বাষ্পকণা জমে যাবে।

- যেকোনো পচা জিনিস এবং প্রায় খারাপ হয়ে আসছে এমন জিনিস ভুলেও ফ্রিজে রাখবেন না।

- মাছ-মাংস যদি কাঁচা অবস্থায় রাখতে হয়, তাহলে শুকনো কাপড়ে মুছে রাখবেন।

- সপ্তাহে একবার অবশ্যই ফ্রিজ পরিষ্কার করবেন। পরিষ্কার করার সময় ফ্রিজের সব জিনিসপত্র বাইরে বের করে, ডিটারজেন্ট পাউডার মেশানো পানিতে ভেতর ও বাইরে ধুয়ে ফেলবেন। তারপর খালি অবস্থায় একঘন্টা সচল রাখুন। এরপর খাদ্যবস্তু ঢোকান।

- আমাদের বিদ্যুৎ বিভাগ কর্তৃক সরবরাহকৃত বিদ্যুতে মাঝে মাঝেই দেখা যায় ভোল্টেজের ওঠানামা। এছাড়া অনেক জায়গায় দেখা যায় দিনের বেশির ভাগ সময় লো ভোল্টেজ

আবার অনেক সময় হাই ভোল্টেজ। আমরা অনেকেই বিষয়টা ঠিকমতো খেয়াল রাখতে পারি না বলে ফ্রিজের যন্ত্রাংশের ওপর বেশ চাপ সৃষ্টি করে। এক সময় ভোল্টেজের এ ওঠানামার কারণে ফ্রিজ নষ্টও হয়ে যেতে পারে। ফ্রিজ দীর্ঘস্থায়ী করতে হলে স্ট্যাবিলাইজার ব্যবহার করা জরুরি। একটি ভালো কোম্পানির স্ট্যাবিলাইজার অবশ্যই ব্যবহার করবেন।

- অনেকেই ফ্রিজের বিদ্যুৎ সরবরাহ লাইনে একটি সার্কিট ব্রেকার লাগিয়ে রাখেন। এতে ভোল্টেজ ওঠা-নামার কারণে যে ক্ষতি হবার সম্ভাবনা থাকে তা অনেকাংশে হ্রাস করা যায়। কারণ ভোল্টেজ ওঠা-নামার সময় এটা স্বয়ংক্রিয়ভাবে ফ্রিজে বিদ্যুৎ সরবরাহ বন্ধ করে দেয়। কিন্তু এতে অসুবিধাও আছে। কারণ আপনার ফ্রিজ কখন বন্ধ হয়ে গেল সেটা কিন্তু আপনাকে খেয়াল রাখতে হবে। তা না হলে ফ্রিজ হয়তো বন্ধ হয়েই আছে কিন্তু আপনি

খেয়াল করেননি, এতে করে ফ্রিজে রাখা খাদ্যবস্তু নষ্ট হয়ে যাবার সম্ভাবনা ষোলআনা।

- সুগন্ধ বা দুর্গন্ধযুক্ত কোনো খাদ্যবস্তু কখনো ফ্রিজে রাখবেন না। তাহলে সব জিনিসেই গন্ধ হয়ে যাবে।

- রান্না করা তরকারি, মাছ-মাংস, ডালের সুপ, ফলের তৈরি ফিরনি, ক্রিম, নোনতা খাবার ইত্যাদি ফ্রিজ থেকে একবার বের করে আবার ফ্রিজে রাখা ঠিক নয়। কারণ বের করার সঙ্গে সঙ্গে তাতে গরম হওয়া লাগে, তারপর আবার ফ্রিজের ঠান্ডায় রাখলে তাপমাত্রার গোলমালের জন্য সহজেই সেগুলো পচে যাবার সম্ভাবনা থাকে। এজন্য ফ্রিজের মধ্যে রেখেই প্রয়োজন মতো সেগুলো বের করা উচিত। আইসক্রিম ও শরবত এভাবেই বের করলে ভালো হয়।

- ফ্রিজের ভেতরকার তাপমাত্রা যেন শূন্য



ডিগ্রির থেকে কম থাকে সে দিকে লক্ষ্য রাখতে হবে।

- তাপমাত্রা ঠিক থাকা অবস্থায় সামনের ডালা যদি ঠিকমতো বন্ধ থাকে ও কম খোলা যায়, তাহলে লোডশেডিংয়ের ফলে অথবা কোনো কারণে বিদ্যুৎ প্রবাহ বন্ধ হলে বিনা বিদ্যুৎ প্রবাহেই কমপক্ষে দু'দিন খাদ্যবস্তু সুরক্ষিত থাকতে পারে।

- যদি দু-এক দিনের জন্য বাড়ির বাইরে যেতে হয়, তাহলে ফ্রিজ বন্ধ না করে শুধু থার্মোস্ট্যাটকে খুব নিচু পয়েন্টে রেখে গেলেই হবে।

- ফ্রিজে রক্ষিত বস্তু যদি ঠিকমতো ঠান্ডা না হয়, তাহলে আগে থার্মোস্ট্যাট পরীক্ষা করে দেখবেন সেটি ঠিক কাজ করছে কি না। ফ্রিজে বেশি বরফ জমে গেলেও অনেক সময় ভেতরের ঠান্ডাভাব কমে যায়। তার কারণ, বরফ জমে কন্ডেন্সারের নল বন্ধ হয়ে গিয়ে ফিওন গ্যাসের প্রবাহ বন্ধ হওয়ার জন্যই এটা

হয়ে থাকে। যদি এ অবস্থা দেখা দেয়, তাহলে সব সামগ্রী বের করে ফ্রিজ বন্ধ করে সামান্য গরম পানি ফ্রিজে ঢেলে কমপক্ষে দেড় থেকে দুই ঘন্টা রেখে দিন।

- যেখানে রোদ লাগে না বা বেশ ঠান্ডা জায়গা, সে রকম জায়গা নির্বাচন করে সেখানে ফ্রিজ রাখবেন। অর্থাৎ ফ্রিজকে ঠান্ডা ও শুকনো জায়গায় রাখবেন।

- ফ্রিজের পায়া চারটিতে রাবারের চাকতি অথবা কাঠের ব্লক লাগিয়ে দেবেন। এ রকম লাগিয়ে নিলে কম্প্রেশরের শব্দ কম শোনা যাবে। তাছাড়া যদি কোনো কারণে বিদ্যুৎ লিক হয়ে যায়, তাহলে তার হাত থেকেও অন্তত কিছুটা রেহাই পাওয়া যাবে।

- সব সময় ফ্রিজ ২০০-২৪০ ভোল্টেজে চালাবেন। এর কম বা বেশি হলে ফ্রিজের যন্ত্রাংশগুলোতে চাপ সৃষ্টি হয়। এ কারণে স্ট্যাবিলাইজার ব্যবহার করা উত্তম।

- ফ্রিজের দরজা দেড় মিনিটের বেশি খোলা রাখবেন না। বেশি খোলা থাকলে বাইরের গরম হওয়া বেশি পরিমাণে ফ্রিজে প্রবেশ করে ভেতরের তাপমাত্রা কমিয়ে দেবে, এর ফলে খাদ্যবস্তুর ওপরে প্রভাব পড়বে।

- শরবত, পানি, দুধ প্রভৃতি তরল বস্তু বোতলে ভরে রাখতে হলে পুরো বোতল ভর্তি করবেন না। খানিকটা খালি রেখে ছিপি ভালোভাবে এঁটে রাখবেন।

- ট্রে থেকে বরফ বের করার সহজ উপায় হলো- ট্রেটি বের করে এনে কিছুক্ষণ পানিতে ডুবিয়ে রাখবেন অথবা কলের কাছে নিয়ে ওতে পানি ছড়াবেন। তাহলেই ট্রে থেকে সহজে বরফ বেরিয়ে আসবে।

- বরফের ট্রেতে কখনো জিভ ঠেকাবেন না। এতে করে ট্রের সঙ্গে আপনার জিভ আটকে যাবে। পরবর্তীতে জিভের চামড়া কেটে আপনাকে আলাদা করতে হবে।

- যদি ফ্রিজ এক জায়গা থেকে আরেক জায়গায় সরাতে চান, তাহলে যেমন আছে তেমনি সোজাভাবে ধীরে ধীরে অন্যত্র নিয়ে গিয়ে বসাতে হবে। কখনো আড় করে নিয়ে যাবেন না। তাহলে তেলের পাইপে তেল চলাচলে বিঘ্ন সৃষ্টি হয়ে কর্মশক্তি কমে যেতে পারে।

- ফ্রিজের মধ্যে দুধ, শরবত, ডিম, মাখন প্রভৃতি রাখার জন্য বিভিন্ন জায়গা থাকে। এর কারণ, সব জিনিস রক্ষণের জন্য এক রকম তাপমাত্রা ব্যবহার করা হয় না। সে জন্য পৃথক ব্যবস্থা থাকে। কিন্তু যদি এর ব্যতিক্রম করা হয় তাহলে জিনিসগুলো অব্যবহার্য হয়ে পড়ে। অতএব যে জিনিস যেখানে রাখার নির্দেশ আছে, সেখানেই তা রাখবেন।