

¿Y el congelador? A -18° , ni más ni menos

Su refrigerador sufre con el calor: en verano, déjelo fijo a 2 grados

Además de la temperatura interna, es clave limpiar los condensadores traseros y vigilar los sellos de las puertas.

BANYELUZ MUÑOZ

El calor que abrasa a Chile tiene un impacto en el refrigerador, sobre todo si la temperatura ambiente se dispara al cocinar en el horno. "Una cocina no debe superar los 30 grados las 24 horas. En ambientes calientes, el refrigerador tendrá que trabajar más que en un ambiente fresco para lograr enfriar y congelar los alimentos; eso causa más consumo de energía y puede ocasionar un desgaste mecánico", advierte Rodrigo Cáceres, supervisor técnico de Bosch Electrodomésticos.

Además de hacer trabajar extra al motor, un refrigerador acalorado no enfriará los alimentos como corresponde. Para optimizar el rendimiento de este electrodoméstico es crucial **ajustar la temperatura interna**.

Pamela Castro, marketing manager de LG Electronics Chile, dice que en verano lo más aconsejable es dejarla en 2 grados (en general los aparatos nuevos pueden regularse entre 2 y 8 grados). "Si está en una cocina muy calurosa, con una temperatura sobre 40 grados, eso va a afectar el funcionamiento", advierte.

La especialista concuerda en que el sobrecalentamiento puede afectar la eficiencia y durabilidad de los componentes internos, esenciales para mantener un rendimiento óptimo a lo largo del tiempo, además de generar un mayor consumo de energía. "Con 2 grados está bien. Temperaturas más altas pueden comprometer la frescura y seguridad de los alimentos almacenados; también podrían producirse fallas en el compresor y el sistema de refrigeración, experimentando un desgaste acelerado", detalla.

Cáceres aconseja que en estos meses calurosos la temperatura interna no suba de 4 grados: "El equipo debe enfriar más rápido los alimentos en verano y los clientes requieren tomar líquidos fríos, y la temperatura de 3 o 4 grados es ideal. Mientras el freezer siempre debe estar en -18



RICHARD ULLOA

En LG aconsejan no sobrecargar el refrigerador demasiado para que trabaje bien.

grados, que es la temperatura que los fabricantes de congelados determinan adecuada para la conservación".

Evite abrir y cerrar. Castro recalca que cada vez que se abre la puerta del refrigerador el aire caliente ingresa y el sistema debe trabajar más para mantener la temperatura interna, acelerando el desgaste de componentes claves como el motor y compresor. "Reducir las aperturas innecesarias ayuda a conservar la frescura de los alimentos, mejora la eficiencia energética y reduce el desgaste del motor. Las fluctuaciones de temperatura podrían provocar la formación de hielo en el congelador del refrigerador, afectando su eficiencia y potencialmente dañando los sellos de las puertas", precisa. Cáceres complementa que en la puerta se produce una mayor pérdida de frío, por lo que se aconseja mantener allí solo bebidas, agua o condimentos.

Limpie los condensadores. Esa especie de rejilla de tubos situada en la parte posterior del refrigerador suele acumular suciedad y polvo, los que obstaculizan la disipación de calor, lo que conlleva un aumento en la temperatura interna y un mayor esfuerzo del sistema para mantener las condiciones de enfriamiento adecuadas. "Además, descuidar la limpieza general del refrigerador puede

contribuir al desarrollo de olores desagradables y al crecimiento de bacterias en los compartimentos, afectando la calidad del aire y la frescura de los alimentos almacenados", dice Castro.

No lo sobrecargue. Un refrigerador repleto de cosas, señala la especialista de LG, impide el flujo de aire adecuado, creando zonas frías y calientes. "Esto afecta la distribución uniforme de la temperatura, comprometiendo la frescura de los alimentos y haciendo que el sistema trabaje más para mantener las condiciones óptimas. La sobrecarga implica que el motor y el compresor del refrigerador tengan que trabajar más para mante-

ner una temperatura constante, produciendo un desgaste prematuro de los componentes mecánicos", indica.

Vigile los sellos. Castro advierte que por las puertas se puede fugar el aire frío, lo que compromete la eficiencia del sistema de enfriamiento, aumenta el consumo de energía y altera la frescura de los alimentos. A la vez, sellos defectuosos o dañados permiten la entrada de aire húmedo, que provoca condensación en el interior. Para asegurar un cierre hermético es sumamente importante entonces verificar el buen estado de estas piezas de goma (y consultar en el servicio técnico de la marca si necesita reemplazarlas).

Termómetro de pared

El magíster en economía energética Víctor Lizama, académico de la U. Santa María, corrobora que la sobrecarga de trabajo acorta la vida útil del motor del refrigerador. "Cuando hay demasiada temperatura en la cocina puede que el refrigerador pierda eficiencia. Por eso es bueno contar con una campana de extracción que genere un movimiento de aire: eso mejora la condición térmica de la cocina", indica. ¿Cómo saber qué temperatura ambiente hay exactamente en su cocina? Opte por lo sencillo: un termómetro de pared. "Son buenos y baratos. Es la única forma de medir la temperatura ambiente, cualquier otro método sería sesgado", sugiere.