



## KÜHLEN & GEFRIEREN

Gesunde Ernährung liegt voll im Trend. Damit Obst und Gemüse knackig, Fisch und Fleisch frisch bleiben und auch Energie gespart wird, sollten beim Kühlen und Einfrieren einige Verhaltensregeln beachtet werden. Denn Kühl- und Gefriegeräte sind rund um die Uhr im Einsatz, da lohnt sich ein Extrablick auf den Energieverbrauch.





## ALLES AN SEINEN PLATZ

- Die verschiedenen Lebensmittel benötigen für ihre Frische und Haltbarkeit unterschiedliche klimatische Verhältnisse. Ein Mehr-Zonen-Gerät bietet hier für jedes Lebensmittel die richtige Temperatur. Erfahrungen zeigen, dass Lebensmittel in der niedrig temperierten Zone knapp über 0 °C bis zu dreimal länger frisch bleiben als im normalen Kühlbereich!



## UNGENUTZTER KÜHL- UND GEFRIERRAUM KOSTET

- Kaufen Sie ein Gerät in der Größe, die ihrem tatsächlichen Bedarf entspricht. Bei einem Gefrierschrank verbrauchen 100 Liter ungenutzter Gefrierraum beispielsweise bis zu 200 kWh im Jahr.
- Stellen Sie Kühl- und Gefriergeräte weder neben die Heizung noch an einen sonnigen Platz. Je niedriger die Umgebungstemperatur, desto geringer ist der Stromverbrauch.
- Lebensmittel gehören nur abgekühlt, abgedeckt oder gut verpackt in den Kühlschrank, mit Ausnahme von Obst und Gemüse bei Lagerung knapp über 0 °C. Sie sollten zur optimalen Feuchtigkeitszirkulation unverpackt eingelagert werden.
- Häufiges und langes Öffnen der Gerätertür kostet Energie. Übersichtlich eingesortierte Lebensmittel ersparen mühsames Suchen und schaffen Platz.
- Verschmutzte oder beschädigte Gummidichtungen an der Gerätertür sorgen für Energieverluste.

### Stromverbrauch Kühlen und Gefrieren

Personen im Haushalt	Verbrauch in kWh pro Jahr
1	ca. 395
2	ca. 550
3	ca. 600
4	ca. 675



## STAUBFREI SPART ENERGIE

- Es lohnt sich, die Lüftungsgitter an der Rückwand der Geräte frei von Staub zu halten und auf ungestörte Luftzirkulation zu achten.
- Bei Gefriergeräten ohne Abtauautomatik sollte die Reifschicht regelmäßig abgetaut werden. Automatisch eisfrei bleiben dagegen NoFrost-Geräte.
- Bei Gefriergeräten mit Smart-Frost/Low-Frost-Technik ist die Reifbildung stark reduziert. Durch besonders glatte Innenwände und komplett herausnehmbare Schubfächer und Zwischenböden sind sie leicht zu reinigen.
- Nur vor dem Einfrieren großer Mengen oder vor dem Abtauen sorgt die Superschaltung für eine notwendige Kältereserve.

- Geräte mit verstärkter Wärmedämmung haben den zusätzlichen Vorteil, dass bei einem Stromausfall der Inhalt länger tiefgekühlt bleibt.
- Ausrangierte Kühl- und Gefriergeräte müssen fachgerecht entsorgt werden.

## ÜBRIGENS ...

Gute Weine wollen auch entsprechend gelagert werden. Spezielle Weinklimaschränke bzw. Weintemperierschränke (mit unterschiedlichen Temperaturzonen) ersetzen den Weinkeller. Hochwertige Side-by-Side Geräte bieten heute auch die Möglichkeit einer Weinklimazone mit Frischluftzufuhr. Das Energielabel für Weinkühlschränke reicht von A+++ bis G und umfasst 10 Klassen.

### Sterne-Kennzeichnung und Lagerdauer

Kennzeichnung	Anwendung
Eisbereitungsfach	geeignet zum Gefrieren und Lagern von Eiswürfeln
* mit einem Stern, nicht wärmer als -6 °C	geeignet zur kurzfristigen Lagerung gefrorener Lebensmittel – bis zu 1 Woche
** mit zwei Sternen, nicht wärmer als -12 °C	geeignet zur mittelfristigen Lagerung gefrorener Lebensmittel – bis zu 3 Wochen
*** mit drei Sternen, nicht wärmer als -18 °C	geeignet zur langfristigen Lagerung gefrorener Lebensmittel – mehrere Monate (je nach Lebensmittel)
**** mit vier Sternen, -18 °C oder kälter	geeignet zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur langfristigen Lagerung gefrorener Lebensmittel – mehrere Monate (je nach Lebensmittel)