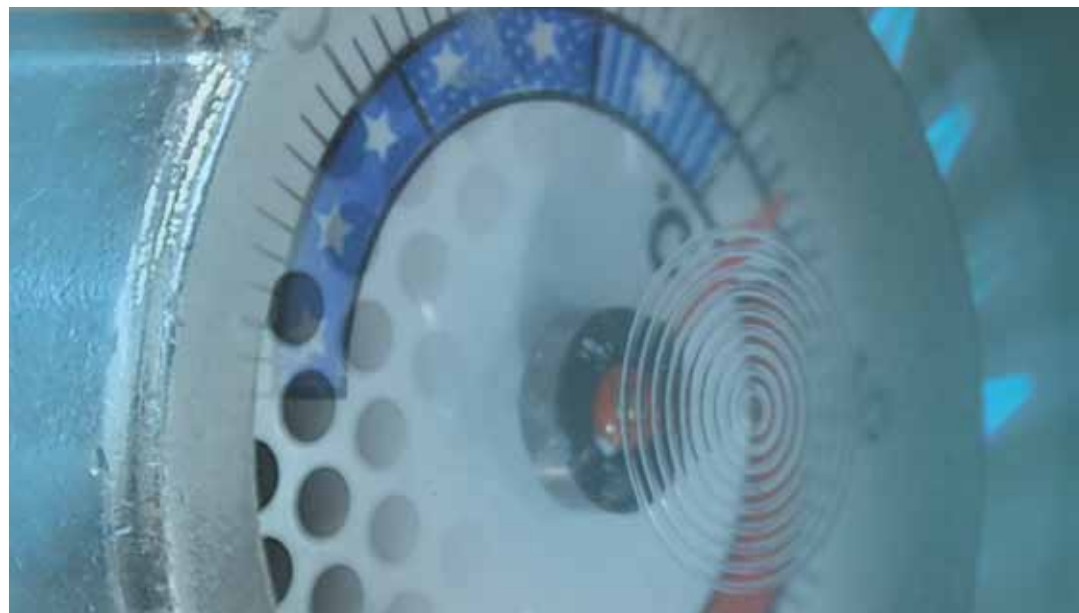


1. QR-Code
2. Name oder Handelsmarke des Lieferanten
3. Modellkennung
4. Skala der Energieeffizienzklassen von A bis G
5. Energieeffizienzklasse
6. Jährlicher Energieverbrauch in kWh pro Jahr
7. Summe der Rauminhalte der Tiefkühlfächer
8. Summe der Rauminhalte Kaltlagerfächer und der Kühlfächer
9. Luftschallemissionen in db(A) in Bezug auf 1 pW
10. Nummer der Verordnung



Kühlgerät

Kühlgerät

Bauformen

- Standgerät
 - weiß
 - verschiedene Farben
 - Edelstahl
 - evtl. mit Antifingerprints Ausstattung
 - Unterbaugerät
 - dekor-/meist integrierbar
 - eventuell mit Teleskopauszügen
 - Einbaugerät
 - dekorfähig
 - integrierbar
- Zu überlegen ist die Anschaffung eines Sologerätes oder eine Kombination unterschiedlicher Temperaturzonen, z. B. mit Gefrierfach. Dabei sollte auf getrennte Regelung geachtet werden.

Bedien- und Wartungshinweise

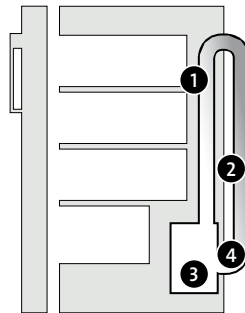
- Tiefere Temperaturen halten die Lebensmittel länger frisch
- Regelmäßig mit Spülmittellösung reinigen
- Möglichst nicht neben einer Wärmequelle aufstellen
- Geräte waagrecht platzieren

Fassungsvermögen

Für einen 2-Personenhaushalt sind ca. 120 l Nutzinhalt notwendig. Für jede weitere Person werden ca. 30 Liter gerechnet.

Türanschlag

meist rechts und wechselbar
evtl. mit Softsystem



Der Kälteerzeuger (Verdampfer) befindet sich an der Rückseite im Innenraum des Kühlschranks und taut sich automatisch ab. Das Tauwasser wird über eine kleine Öffnung nach außen geführt und verdunstet auf einer Schale über dem Kompressor.

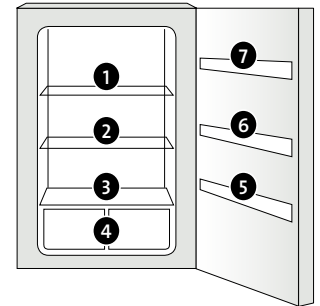
1. Verdampfer
2. Verflüssiger
3. Kompressor
4. Drosselorgan

Innenausstattung

- Glasplatten aus Sicherheitsglas, höhenverstellbar, teilbar
- Flaschenablage
- Teleskopauszüge
- großflächige Beleuchtung

Steuerung

- mechanisch: Kontrolle der Temperatur über ein Thermometer
- elektronisch: genaue Temperatureinstellung möglich, eventuell mit weiteren Informationen über Lagerzeiten.
- Über ein HomeDialog-System können weitere Geräte kontrolliert werden.



Statische Kühlung

- Einordnen der Lebensmittel entsprechend den Temperaturbereichen:
- 1 Käse, Backwaren
 - 2 Milchprodukte, zubereitete Speisen (abgedeckt)
 - 3 Fleisch, Fisch, Wurstwaren
 - 4 Obst, Gemüse
 - 5 Getränke
 - 6 Marmelade, Gewürzsaucen, Tuben
 - 7 Eier, Butter

Dynamische Kühlung

gleichmäßige Temperatur im Innenraum durch Ventilator

Verschiedene Temperaturbereiche

Kühlzone von ca. +2 bis +8 °C

Kellerzone bis ca. 12 °C

Kaltlagerzone etwas über 0 °C

mit Trocken- und Feuchtlagerbereich für längere Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel

neue Zeiten für Frische

