

Aankoopgids

UNiGRO

Koelen en vriezen



 **INDESIT**
BOSCH
PHILIPS
BEKO
ZANUSSI
SAMSUNG
 **Hotpoint**

ARISTON



Koop slim en laat u informeren door Unigro!

Kijk regelmatig op onze website voor updates en nieuwe aankoopgidsen.

WANT KOELEN EN VRIEZEN IS EEN VAK APART...

Voor een ruime keuze aan koel- en vriescombinaties bent u bij UNIGRO aan het juiste adres. De koudeketen speelt een belangrijke rol in ons voedingsproces. Correct met voedingsmiddelen omgaan en ze op de juiste temperatuur bewaren, behoudt hun kwaliteit en geeft bacteriën niet de kans zich te ontwikkelen.

U koopt niet elke dag een koelkast of een diepvriezer en daarom vinden wij het belangrijk u te helpen bij dit keuzeproces. Wij geven u graag enkele aankoop- en onderhoudstips mee in onze aankoopgids.



De netto-inhoud

- Allemaal mogelijke combinaties, waarbij u zelf moet bepalen welke het beste past bij uw situatie en waarbij u rekening kunt houden met volgende punten:

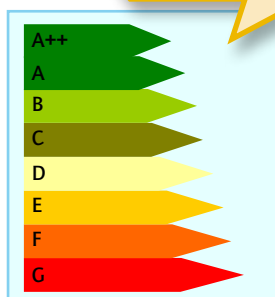
uw gezinssamenstelling bepaalt de netto-inhoud van uw koelkast.

Netto-inhoud in liter	Aantal personen
100 - 150 l	1
150 - 200 l	2
200 - 250 l	3
250 - 300 l	4
350 l en +	5 en +

De energielabels

- een Europese richtlijn deelt apparaten zoals koelkasten, diepvriezers, vaatwassers, wasmachines, ... in volgens energieklassen aan de hand van een letter. Van A (de zuinigste) tot G (de grote energievervlinders). In 2004 werden nog 2 zuinigere labels toegevoegd: A+ en A++ (de allerzuinigste)

De Europese energielabels: van **A++** (de allerzuinigste) tot G (de energievervlinders).



Verschillende modellen

- * Koelkast
- * Koelkast met vriesvak
- * Koelkast + diepvriezer
- * Upside-down
- * Side-by-side
- * Diepvriezer of kofferdiepvriezer

➤ Meestal zijn toestellen met energielabel A duurder in aankoop dan de toestellen met een hoger energieverbruik, maar indien u het energieverbruik per jaar bekijkt, ziet u dat dit verschil al snel wordt goedge maakt. Bovendien draagt u ook uw steentje bij in het zuinig omspringen met onze alsmat schaarser wordende energievoorraad

Het koeltype

➤ bewaar uw levensmiddelen langer en op de juiste manier door het juiste koeltype te kiezen.

A++ toestellen zijn duurder in aankoop, maar het verschil in uw electriciteitsrekening maakt dit gevoel al snel goed

A ++	16,71 €
A +	19,40 €
A	26,14 €
B	35,03 €
C	44,46 €



✳ Dynamische koeling: de koude lucht binnen de koelkast wordt aangedreven door een ventilator die geen lucht van buitenaf neemt. Dit zorgt voor een gelijkmatige koudeverdeling binnenin de koelkast zonder een toename van energieverbruik of afname in vocht.

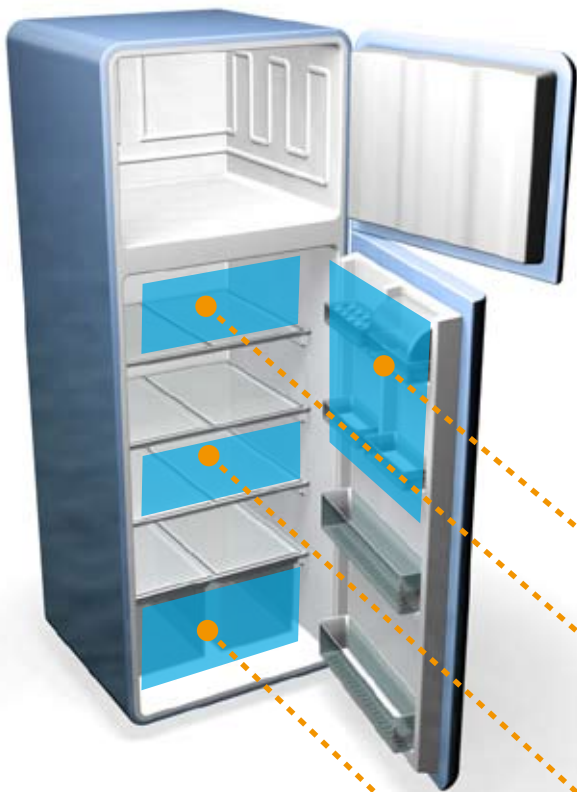
✳ Geventileerde koeling (multiniveau) de verdeling van de koude lucht is verbeterd en zorgt ervoor dat de temperatuur op elk niveau dezelfde is. De koelkast heeft eveneens minder tijd nodig om na opening weer op de juiste temperatuur te komen.

✳ Statische koeling de circulatie van de koude lucht binnenin de koelkast gebeurt op natuurlijke manier. Dit betekent dat er temperatuurverschillen bestaan tussen de verschillende niveaus. Hierbij is het belangrijk uw koelkast op de juiste manier te vullen en rekening te houden met de verschillende temperatuurverschillen binnenin de koelkast.

Het aantal sterren

➤ de temperatuur van het vriesvak of het vriesgedeelte wordt aangegeven met sterren. Hoe meer sterren, hoe lager de temperatuur en hoe langer de ingevroren producten goed blijven, maar hoe hoger het energieverbruik. Zelf invriezen kan alleen met een vriezer met vier sterren. Bepaal zelf of u dit nodig heeft. Hoe meer sterren, hoe langer producten bewaard kunnen worden.

Ster	Temperatuur	Toepassing
*	-6 °C	Om ijsblokjes te bewaren en diepvriesgerechten gedurende enkele dagen te bewaren.
**	-12 °C	Om diepvriesgerechten gedurende 1 of 2 weken te bewaren. Roomijs maximaal 1 dag.
***	-18 °C	Om diepvriesproducten tot 3 maanden te bewaren. Roomijs 1 maand.
****	-24 tot -40 °C	Zelf invriezen mogelijk. De vriescapaciteit is afhankelijk van de inhoud van de vriesruimte en de haalbare invriestemperatuur



De invriescapaciteit

► de invriescapaciteit van een diepvriezer wordt aangegeven in kilo's per etmaal. Om optimaal in te kunnen vriezen is het belangrijk deze capaciteit niet te overschrijden. Voedsel dat wordt ingevroren moet in 1 uur of minder zijn definitieve temperatuur tot in de kern bereikt hebben. Zo bekomen we, voor een diepvriezer die 24 kg op 24u invriest (of 1 kg op 1 uur), het juiste invriesproces door telkens maar 1 kg per uur in te vriezen.

Voedselhygiëne begint met het correct vullen van uw koelkast.	
Van 6° tot 10°	Eieren, boter, melk, dranken, sauzen, reeds geopend vruchtensap.
Maximum 7°	Gekookte groenten en fruit, zelf klaargemaakte gerechten zoals soep, yoghurt, kazen vb gruyère.
Maximum 4°	Verse vruchtensappen, voorverpakte slaatjes, gevogelte, vlees, vis, room, gerechten van de traiteur, desserts met melk, fijne vleeswaren, ontdooiende producten..
Van 6° tot 10°	Verse groenten en fruit, onrijpe kaas.

EN TEN SLOTTE NOG ENKELE TIPS

- ✱ Respecteer een afstand van 10cm tussen de koelkast en de muur en hou de achterkant stofvrij.
- ✱ Ukunthebesteuwproducteninde koelkast laten ontdooien. De koude die hierbij vrijkomt gebruikt de koelkast als koeling.
- ✱ Plaats uw apparaat op een koele plaats, niet te dicht bij een warmtebron (fornuis, verwarming).
- ✱ Open de deur zo min en zo kort mogelijk.
- ✱ Wanneer u de koelkast een tijdje niet gebruikt (wanneer u bijvoorbeeld op reis bent), zet u het beste de koelkast uit. Laat de deur op een kier staan om zo schimmelvorming tegen te gaan.
- ✱ Controleer of de deur nog goed sluit. Een slecht sluitende deur slurpt energie op.
- ✱ Maak de temperatuur in de koelkast niet onnodig laag. 4°C is de perfecte temperatuur voor een koelkast. U kunt de temperatuur meten door een thermometer in een bakje met water te leggen en het te midden van de koelkast te plaatsen.
- ✱ Voedselhygiëne gaat samen met het correct vullen van uw koelkast. respecteer daarom volgende schikking (voor een koelkast met statische koeling):