Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **63 (1988)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kältetechnik für jedermann

Wer vor dem Kauf eines Kühl- oder Tiefkühlgeräts die Prospekte durchblättert, wird oft mit Fachausdrücken der Kälte- und Gerätetechnik konfrontiert, die nicht jedermann versteht.

Was heisst zum Beispiel

Abtauvollautomatik (bei Kühlschränken)?

Der Kühlraum-Verdampfer (an der inneren Rückwand des Kühlschrankes) wird in regelmässigem Rhythmus vollautomatisch abgetaut. Das Tauwasser fliesst durch eine Öffnung in der Rückwand des Kühlraumes ab und wird an der Aussenwand des Geräts verdunstet. Diese Abtauautomatik gilt jedoch *nicht* für ein allfälliges Eiswürfel- oder Tiefkühlfach im Kühlschrank. Dieses muss nach wie vor «von Hand» abgetaut werden.

Gefrierleistung

Sie gibt Auskunft wieviel Kilogramm Lebensmittel in einem Gefriergerät einer bestimmten Grösse innerhalb 24 Stunden auf eine Temperatur von $-18\,^{\circ}C$ eingefroren werden können. Mindestgefrierleistung: 5 Kilogramm pro 100 Liter Geräteinhalt.



Schnellgefrierschaltung

Mit der Schnellgefrierschaltung (Druck- oder Kipptaste im Bedienungselement) wird der Thermostat überbrückt und die Kältemaschine auf Dauerlauf geschaltet. Dadurch sinkt die Temperatur im Gerät. Wenn mehr als 2 Kilogramm Lebensmittel eingefroren werden, sollte diese Taste unbedingt betätigt werden, denn je schneller die Lebensmittel einfrieren, desto besser ist das Tiefkühlresultat.

Thermostat

Thermostat nennt sich der in jedem Kühl- und Gefriergerätinnern eingebaute Temperaturfühler.

Dieser sorgt dafür, dass die mit dem Temperaturregler (je nach Modell ein Drehknopf, ein Schieberegler o.ä.) gewählte Lagertemperatur im Geräteinnern sichergestellt wird. Bei Bedarf setzt der Thermostat die Kältemaschine in Betrieb, bei neueren Gefriergeräten übrigens nur etwa 7 bis 9 Stunden pro Tag.

Kühl-Gefrier-Kombinationen

Meist sind Kühl- und Tiefkühlteil übereinander angeordnet, und in der Gerätebeschreibung sowie in der Warendeklaration steht, ob es sich um eine Kombination mit einem oder zwei Kältekompressoren handelt. Bei Kühl-Gefrier-Kombinationen mit einem Kompressor werden beide Abteile von der gleichen Kältemaschine betrieben, das heisst, wird das Kühlabteil ausgeschaltet, schaltet man auch das Tiefkühlabteil aus. Verfügt die Kombination jedoch über zwei Kompressoren, können Kühl- und Gefrierabteil unabhängig voneinander betrieben und reguliert werden. Es handelt sich hier eigentlich um zwei zusammengebaute Geräte: einen Kühl- und einen Tiefkühlschrank.

Verdampfer

Es ist jener Teil des Kälteaggregats, in welchem das Kältemittel verdampft und dabei dem Geräteinnern und den eingelagerten Lebensmitteln Wärme entzieht. Bei vielen Tiefkühlgeräten ist der Verdampfer in die Wände einmontiert und deshalb nicht sichtbar.

Verflüssiger (Kondenser)

Im Verflüssiger wird das verdampfte Kältemittel wieder in den flüssigen Zustand gebracht. Die dabei freiwerdende Wärme wird über Rohre, Lamellen oder Drähte an die Umgebungsluft abgegeben. Dabei unterscheidet man zwei Arten Verflüssiger:

Rückwand-Verflüssiger: Als Kühlgitter bedeckt er nahezu die ganze Rückwand des Geräts und gibt so die Wärme an die Umgebungsluft ab.

Aussenwand-Verflüssiger: Die Rohrschlangen des Verflüssigers sind innerhalb des Gehäusemantels angebracht, sind also nicht sichtbar. Die Wärme des Kältemittels wird so über die Aussenwände des Geräts an die Umgebung abgegeben. Diese fühlen sich deshalb leicht temperiert an. Selbst in feuchten Räumen beschlagen sich die Geräteaussenwände nicht, und es bildet sich kein Kondenswasser.

Kompressor (Kältemaschine)

Damit im Verdampfer fortwährend Kältemittel verdampfen kann, muss der entstehende Kältemitteldampf aus dem Verdampfer entfernt werden. Dazu dient der Kompressor (motorbetriebene Kolbenpumpe). Sie saugt den Kältemitteldampf ab und pumpt ihn in den Verflüssiger: der Kältekreislauf ist geschlossen.

(STI)

Fachliteratur

Küchenplanung

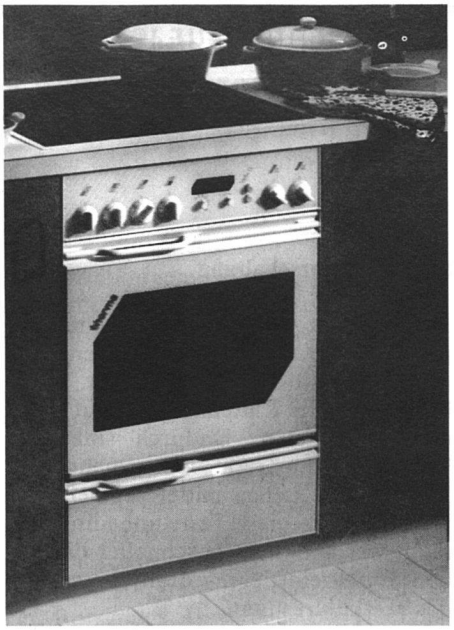
Der Einbau einer funktionstüchtigen, optimal auf die voraussichtlichen Bedürfnisse ihrer Benützer abgestimmten Küche zählt nach wie vor zu den anspruchsvollsten Planungs- und Einrichtungsaufgaben im Wohnungsbau. Zumeist sind dabei die Resultate um so befriedigender, je besser die Auftraggeber und künftigen Benützer über die ent-

sprechenden Möglichkeiten und Probleme Bescheid wissen.

Ganz im Zeichen dieser Spezialdisziplin der Architektur und Innenarchitektur steht eine als Sondernummer erschienene Ausgabe der SIH-Verbraucherzeitschrift *«Auf Nummer Sicher»*. Unter dem Titel «Küchenplanung» vermittelt das Heft im Rahmen seines Hauptbeitrags eine Vielzahl von Informationen, Hinweisen und Anregungen für die Planung und Optimierung der Küche.

Neben diesen umfassenden Planungsinformationen, einer praxisorientierten Checkliste und einem «Fehlerkatalog» enthält die Ausgabe ein – erstmals in dieser Breite und Vollständigkeit erarbeitetes – Materialien-Lexikon, welches über die Eigenschaften und Pflege sowie die Vor- und Nachteile der im Küchenbau zur Verwendung gelangenden Materialien informiert.

Die Sondernummer «Küchenplanung» ist zum Preis von 6 Franken erhältlich beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft SIH, Haselstrasse 15, 5401 Baden, Tel. 056/ 20 14 01.



Einbauherd Therma, Konventionell/ Heissluftbetrieb, umschaltbar, Thermaplan-Glaskeramik-Kochfeld.

Tendenzen in der Küchengestaltung

Vor einigen Wochen fand eine vielbeachtete *Informationstagung* der Therma AG statt. Das Unternehmen aus dem Glarnerland produziert seit Jahrzehnten Geräte für den Haushalt. Gutes Aussehen, Bedienungs-, Pflege- und Servicefreundlichkeit sind keine Schlagworte, sondern verwirklichte Tatsachen. Energiesparen ist im heutigen Umweltbewusstsein ein absolutes Muss, ebenso die Warendeklarationen.

In jedem Unternehmen ist es unerlässlich, sich periodisch die Frage nach den kurz-, mittel- und langfristigen Zielsetzungen zu stellen. Antworten darauf können heute nicht mehr nur aus betriebswirtschaftlicher Sicht gegeben werden, sondern sind in immer grösserem Mass auch aus volkswirtschaftlicher Perspektive zu betrachten. Noch weniger hilft da manchmal der Blick zurück, wie und was in der Vergangenheit erfolgreich war. Gilt gesundes Wachstum als eine notwendige Voraussetzung für das Fortbestehen unseres Wohlstandes, so muss man sich überlegen, welche Wachstumsrate man anstreben will, was gesundes Wachstum bedeutet, und auf welche Weise man es anstreben soll.

Die Therma AG kommt zum Schluss, dass auch in der Küchenbranche vor allem ein Wachstum von Verbrauchernutzen am Produkt und an Dienstleistungen gefordert ist. Diese Tatsache bedeutet eine Neuorientierung von der Produktion bis zu den absatzgerichteten Marketinginstrumenten. Die Produkte müssen nicht in erster Linie den Absatzmittler oder Verkäufer ansprechen, sondern sie müssen dem Endverbraucher gefallen und dessen Wünsche decken. Dienstleistungen, welche der Absatzmittler oder Planer als vorteilhaft beurteilt, sind für den Käufer oder, in unserem Fall den Küchenbenützer, vielleicht nur von geringerer Bedeutung.

In der zukünftigen Gestaltung und Ausstattung zeichnen sich folgende zwei Haupttendenzen ab:

- Gewünscht wird eine Küche als flexibles, teilweise verschiebbares Raumelement, die auf dem Prinzip eines Elementbaukastens aufgebaut ist.
- Grosses Gewicht wird auch energietechnischen Überlegungen beigemessen. So werden zum Beispiel Dampfabzüge gefordert, die technisch eine Wärmerückgewinnung ermöglichen. Die Fortschritte beim immer geringeren Energieverbrauch der Küchenapparate sind unübersehbar und erfreulich.

Der Trend zur «ehrlichen» Küche bringt es mit sich, dass Apparate nicht mehr unbedingt hinter Küchenfronten versteckt sind, sondern vermehrt funktionell eingesetzt werden.

Die Auseinandersetzung mit Farben ist ein weiterer wichtiger Punkt im Zusammenhang mit der modernen Küchengestaltung. Genügten vor fünfzehn Jahren noch drei bis vier Front- und Abdeckungsfarben, wird heute eine Farbpalette von Schneeweiss bis Schwarzglanzlackiert angeboten.

Eine Umfrage hat gezeigt, dass von der Mehrheit der Kücheneinrichter helle, freundliche und warme Farben gewünscht werden. *Ba.*

