

Gerüche im Kühlgeräten

Teilweise kann es sein, dass Kühlschränke mit der Zeit die Gerüche von Lebensmitteln etc. annehmen können. Auch werden manchmal nach Auslieferung und Außerbetriebnahme Gerüche wahrgenommen. Ein gewisser Geruch im Kühlschrank ist normal.

A. Zunächst sollte man die Ursache finden und beseitigen.

- Der Kühlschrank selber wird durch ein geschlossenen Kältekreislauf betrieben, welcher daher selber keine Gerüche entwickelt. Die Innen- und Außenflächen sind in Edelstahl und somit geruchs- und lebensmittelneutral. Am Kühlschrank bestehen einige Elemente aus Kunststoff. Kunststoffe haben die Eigenschaft, Gerüche von Lebensmitteln mehr oder weniger stark anzunehmen. Auch die weichen Gummiteile wie der Dichtungsgummi nehmen Gerüche schneller an als zum Beispiel Glas oder Metall.

- Häufig sind es aber auch Verpackungen im Kühlschrank, die den Geruch anderer Lebensmittel angenommen haben. Eierkartons und andere Pappverpackungen neigen dazu, den Geruch von Wurst und Käse anzunehmen. Pappverpackungen nehmen Gerüche von anderen Lebensmitteln am stärksten an. Entfernen Sie zunächst alle Verpackungen aus Pappe aus Ihrem Kühlschrank. Verpacken Sie außerdem alle Lebensmittel immer gut verschließbaren Kunststoffdosen. Dies gilt insbesondere für stark riechende Lebensmittel wie Wurst, Aufschnitt, Käse, Fleisch und Fisch. Alle Kühlschränke sind Lagerkühlschränke für verpackte Lebensmittel – daher nie offene Lebensmittel in den Geräten lagern!

- Erneuern Sie den Dichtungsgummi, wenn dieser schon älter ist.

- Wenn Ihr Kühlschrank nicht nach Lebensmitteln, sondern irgendwie moderig riecht, kann auch versteckter Schimmel die Ursache sein. In diesem Fall sollten Sie Ihren Kühlschrank komplett ausräumen, abtauen lassen und gründlich reinigen. Prüfen Sie auch, ob der Ablauf für das Kondenswasser frei ist. Reinigen Sie Ihren Kühlschrank mindestens einmal im Monat gründlich, am besten verwenden Sie dazu heißes Wasser mit einem Spritzer Spülmittel und etwas Essigessenz.

- Gerüche entstehen im Allgemeinen durch chemische Reaktionen mit anderen Stoffen. Prüfen Sie die verwendeten Reinigungsmittel vor Ort (aggressive Reinigungsmittel) und ob es Rückstände von Reinigungsmittel gibt.

B. Reinigung der Geräte

- Nur spezielle, nicht scheuernde Produkte für das Reinigen des Edelstahls benutzen (keine aggressiven Reinigungsmittel).

- Stellschienen und Roste entfernen und reinigen.

- Die Flächen mit einem weichen Lappen oder einen mit Natriumbicarbonatlösung (1 Teelöffel je Liter Wasser) getauchten Schwamm reinigen.

- Mit einem feuchten Lappen abwaschen. Danach sorgfältig die Oberflächen abtrocknen.

- Die Gebläse mit einem Handzerstäuber reinigen, nie mit einem Schwall Wasser mit Reinigungsmitteln.
- Bei anhaltendem unangenehmen Geruch im Geräteinnern, alle für ihn in Frage kommenden Produktrückstände entfernen, dann eventuell mit einem in Deodorantlösung getauchten Schwamm abwischen.
- Die Dichtungen mit einem in Seifenlauge (Kernseife) feuchten Lappen reinigen.
- Ggf. das Gerät danach für einige Tage außer Betrieb nehmen und die Tür des Geräts einen Spalt offenlassen, um Geruchsentwicklung zu vermeiden. Bei einer Außerbetriebnahme von Kühlgeräten müssen die Türen immer einen Spalt geöffnet bleiben!

C. Die Beseitigung von Gerüchen im Kühlschrank

- Natron und Backpulver sind das beste Mittel gegen den Geruch im Kühlschrank. Sie binden Gerüche und neutralisieren sie. Stellen Sie eine flache Schale mit einigen Esslöffeln Backpulver oder Natron (beide Mittel funktionieren gleich gut) ganz einfach offen in den Kühlschrank. Nach ca. einem Monat können Sie Backpulver oder Natron erneuern.
- Auch Kaffee kann unangenehme Gerüche binden. Gleichzeitig verströmt das Kaffeepulver einen angenehmen Duft im Kühlschrank. Stellen Sie eine Schale frisch gemahlene Kaffee ganz einfach offen in den Kühlschrank. Das Kaffeepulver kann von Zeit zu Zeit erneuert werden
- Stellen Sie eine Schale mit etwas Zitronensaft offen in den Kühlschrank. Auch die Schalen von Zitronen können schlechte Gerüche vertreiben. Denken Sie daran, die Zitrone spätestens nach 4-5 Tagen zu entfernen. Auch der Zitronensaft ist nicht so lange haltbar, spätestens nach fünf Tagen sollte er ausgetauscht werden.
- Essig wirkt antibakteriell und verhindert das Entstehen von Schimmel im Kühlschrank. Gleichzeitig sorgt er für einen angenehmen Geruch. Tipp! Damit der Kühlschrank aber nicht zu sehr nach Essig riecht, sollte man keine Schale mit Essig hineinstellen, sondern dem Putzwasser ganz einfach einige Esslöffel Essigessenz begeben.

Quelle: <https://www.kuehlschrank.com/geruch/>