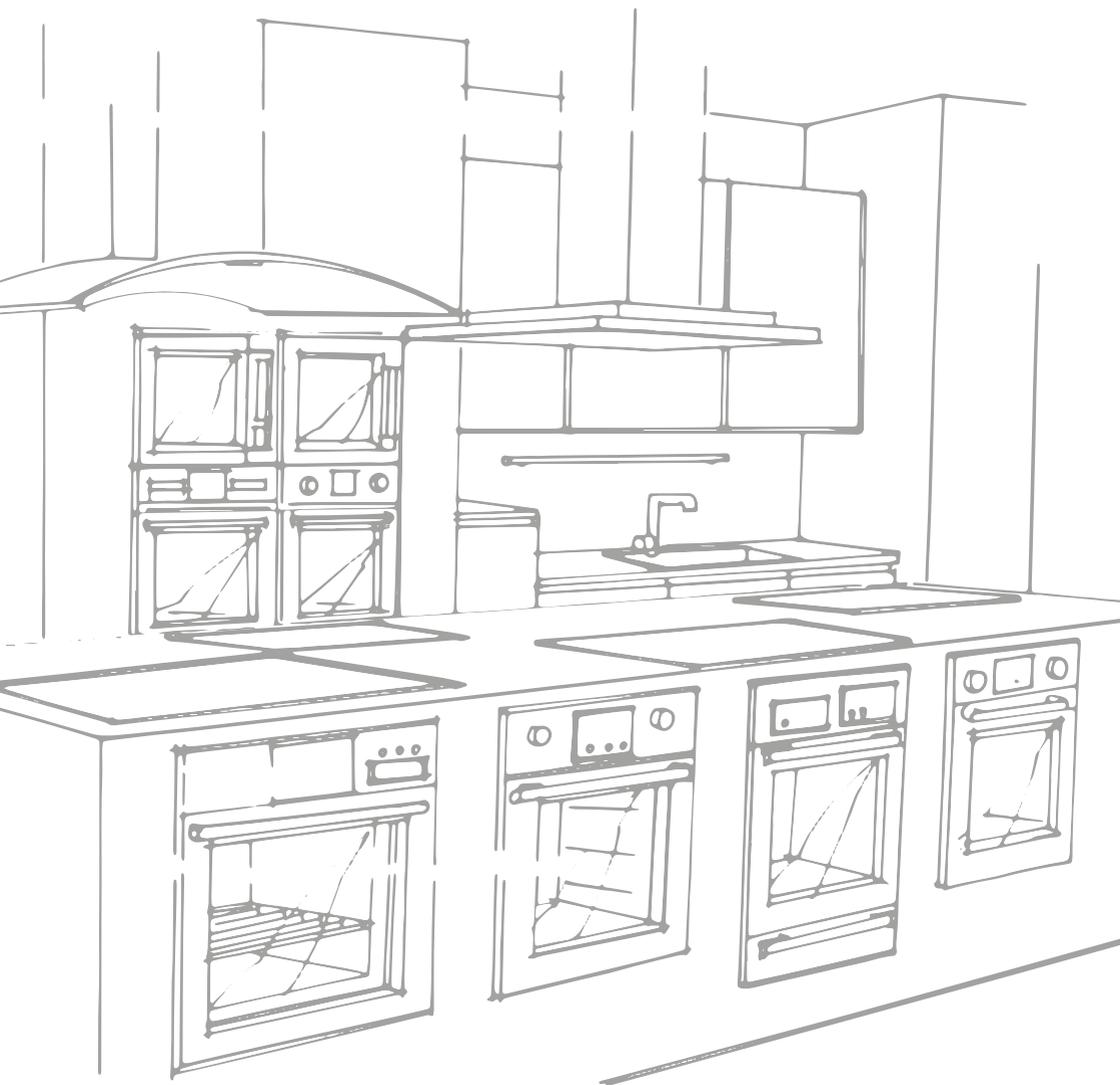


Gerätefibel

Wichtiges und Wissenswertes
rund um Ihr neues Elektrogerät





HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM NEUEN ELEKTROGERÄT!

Kühlschrank, Geschirrspüler, Dunstabzugshaube, Backofen und Kochfeld – das sind die wichtigsten Elektrogeräte in einer Küche. Dazu kommen Waschmaschine und Trockner zumeist im Keller. Aktuelle Modelle bieten verschiedene innovative Funktionen. Sie machen nicht nur die Hausarbeit leichter, sondern unterstützen auch eine gesunde Lebensweise. Allesamt sind es nützliche Helfer im Haushalt, die ziemlich häufig zum Einsatz kommen. Da ist es gut zu wissen, wie Sie optimal mit ihnen **umgehen** und wie die verschiedenen Geräte am besten zu **pflegen** sind. Damit Sie viele Jahre Ihre Freude daran haben, lohnt es sich, ein wenig Zeit in regelmäßige **Reinigung** und **Wartung** zu investieren. Die vielen **wertvollen Tipps** in dieser Broschüre helfen Ihnen dabei.

In jedem Fall führt die **regelmäßige Pflege** Ihrer Elektrogeräte zu einer **Werterhaltung** und einer weitaus längeren **Lebensdauer**. Zudem bleibt der einwandfreie hygienische Zustand erhalten. Immerhin kommen viele Geräte oft mit Lebensmitteln in Berührung. Während die meisten Menschen bei ihrem Auto peinlich genau darauf bedacht sind, Wartungsintervalle einzuhalten und ihr Gefährt innen wie außen schön sauber zu halten, werden die Haus- und Küchengeräte oft sträflich vernachlässigt. Dabei wäre eine regelmäßige Reinigung und Pflege auch hier besonders wichtig. Unsere **Fachberater** helfen Ihnen gerne weiter. Sprechen Sie uns einfach an.

Wichtig: Lesen Sie die jeweiligen Bedienungsanleitungen sorgfältig durch!

ALLGEMEINE PFLEGETIPPS EINFACHE REGELN FÜR EIN LANGES LEBEN

Bitte beachten Sie auch bei der Pflege die **Produktinformationen** und **Anleitungen** der jeweiligen Hersteller. Möglicherweise weichen diese aufgrund unterschiedlicher Materialien, Funktionen oder sonstiger Eigenschaften von den empfohlenen Tipps in dieser Broschüre ab.

Am besten verwenden Sie **Reinigungsmittel**, die in der Anleitung Ihres Gerätes angeraten werden. Alternativ gibt es auch einige **bewährte Hausmittel**, die ebenfalls gut funktionieren und zudem umweltfreundlich sind. Für den Werterhalt und eine höhere Lebensdauer Ihrer Elektrogeräte gibt es einige **wichtige und allgemeingültige Tipps**.



- 1 Für die Reinigung von Elektrogeräten sollten grundsätzlich alle Scheuermittel, Schwämme mit rauen Oberflächen oder harte Bürsten tabu sein. Sie würden auf dem Gehäuse unschöne Spuren hinterlassen und können zudem im Inneren der Geräte deutliche Schäden anrichten.
- 2 Einfache Reiniger – wie Fettlöser und Spülmittel – sind ausreichend. Bei speziellen Aufgaben helfen Wattestäbchen, Ceranfeldschaber und spezielle Edelstahlreiniger. Hausmittel wie Backpulver für alle fettigen Verschmutzungen und Essig oder Zitronensaft bei Verkalkungen sind mögliche Alternativen.
- 3 Nutzen Sie zum Reinigen ein weiches, fusselfreies Tuch oder ein Leder. Mikrofaser-Tücher sollten nur dann verwendet werden, wenn sie von Ihrem Gerätehersteller ausdrücklich freigegeben wurden. Alle Tücher oder Lappen sollten absolut sauber sein – Schmutz oder feine Sandkörner könnten ansonsten unansehnliche Kratzer hinterlassen.
- 4 Bitte entfernen Sie jegliche Verschmutzungen möglichst schnell – frische Flecken lassen sich deutlich einfacher und meist auch vollständig beseitigen.
- 5 Für alle Elektrogeräte gilt: Die Stecker müssen bei jeder Reinigung gezogen sein!

SPEZIFISCHE PFLEGEHINWEISE DIE BESTE PFLEGE FÜR IHRE GERÄTE

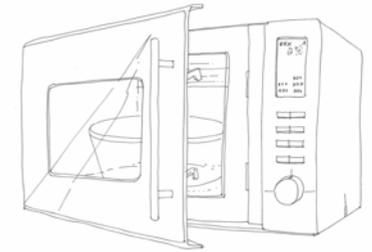
Neben den grundsätzlichen **Pflegehinweisen** gibt es für die einzelnen Geräte ebenfalls verschiedene Dinge zu beachten, die wir nachfolgend für Sie zusammengestellt haben. Beachten Sie bitte auch hierzu die **Angaben Ihres Herstellers**.

BACKÖFEN & HERDE

- 1 Verschmutzungen im Backofen am besten gleich entfernen. Backöfen ohne Selbstreinigungsfunktion lassen sich gut mit normalem Spülmittel reinigen, solange sie noch warm sind und die Verschmutzung noch nicht eingebrannt ist. Festgebackene Rückstände lösen Sie am besten mit speziellen Backofenreinigern. Reinigungsmittelreste dabei immer mit viel klarem Wasser auswaschen, damit beim Aufheizen keine chemischen Dämpfe entstehen.
- 2 Komfortabel sind Geräte mit einem automatischen Reinigungsprogramm, der sogenannten Pyrolyse. Hier verschwelen bei 500°C alle Verschmutzungen. Die dadurch entstehende Asche lässt sich mit einem feuchten Tuch einfach entfernen. Die Pyrolyse sollte nur nach Bedarf vorgenommen werden.



- 3 Gummidichtungen der Backofentür regelmäßig mit warmem Wasser und einer Neutralseife säubern. Das stellt sicher, dass die Backofentür richtig schließt und keine Wärme und Energie verloren gehen.



- 4 Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Temperatur an den Seitenkanten Ihres Backofens. Liegt diese über 70°C, kann die Tür unter Umständen nicht mehr dicht genug schließen. Das Gerät sollte daher von Ihrem Kundendienst kontrolliert werden.

- 5 Eingebranntes im Ofen löst ein Topf mit Wasserdampf und Zitrone. Er macht Verkrustungen nach einigen Minuten weicher, sodass sie sich leichter entfernen lassen. Backbleche und Roste können regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden.

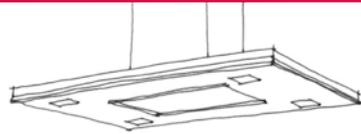
- 6 Backöfen mit einer katalytischen Selbstreinigung besitzen im Inneren eine besondere Beschichtung, in die Katalysatoren eingelassen sind, die während des Garens Verschmutzungen in Wasser und Kohlendioxid umwandeln. Der Backofen muss danach nur noch mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ausgewischt werden. Backofensprays dürfen nicht auf die Beschichtung kommen!

MIKROWELLE

- 1 Im Normalbetrieb kommt es zu Verunreinigungen im Innenraum vor allem dann, wenn die zubereiteten Speisen nicht sorgfältig abgedeckt werden. Darüber hinaus kann auch der aufsteigende Dampf beim Erhitzen von Speisen Fettanteile beinhalten. Dieses legt sich bei Abkühlung in Form eines dünnen Schmierfilms auf die Innenverkleidung. Diese sollte man mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Lappen oder ggf. Mikrofaser-Tuch auswischen.

KOCHFELDER

- 1 Übergekochte und verschüttete Speisen auf dem Kochfeld sofort abwischen, damit sie nicht hartnäckig verkrusten oder einbrennen.
- 2 Mit einem weichen Tuch und einem Spezialreiniger sind Kochfelder aus Glaskeramik leicht geputzt. Noch einfacher ist die Reinigung von Induktionskochfeldern. Da sie nicht so heiß werden, brennen Verschmutzungen praktisch nicht ein und sie können einfach mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- 3 Fettreiniger oder Spülmittel lösen frische Fettspritzer und Schmutz auf dem Kochfeld, ein Ceranfeldschaber entfernt eingebrennte Speisereste. Danach mit klarem Wasser abwischen und mit einem trockenen Tuch und Glasreiniger nachpolieren.
- 4 Sollte Ihr Cerankochfeld einen Sprung im Glas aufweisen, sollten Sie es auf keinen Fall weiterbenutzen, sondern umgehend den Kundendienst bzw. Ihren Händler benachrichtigen.

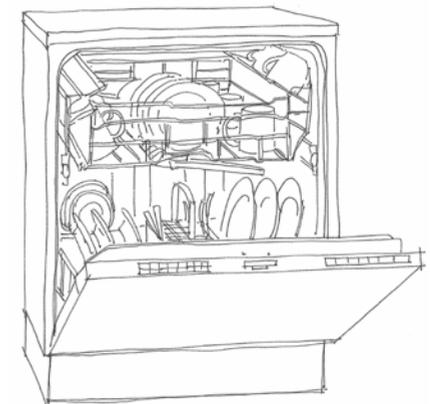
**DUNSTABZÜGE**

- 1 Reinigen Sie den Metallfettfilter je nach Häufigkeit der Benutzung und Fettgehalt Ihres Essens alle zwei bis vier Wochen im Geschirrspüler. Stellen Sie die Temperatur auf 70°C und verwenden Sie KEIN Reinigungsmittel. Es kann den Metallfettfilter angreifen. Damit das Fett besser herauslaufen kann, LEGEN Sie die Filter bitte in den Geschirrspüler.
- 2 Bei Dunstabzugshauben mit Umluftbetrieb reinigen Sie den Aktivkohlefilter alle 6 bis 12 Monate, ebenfalls abhängig von der Einsatzhäufigkeit. Falls der Aktivkohlefilter nicht auswaschbar ist, tauschen Sie diesen bitte regelmäßig aus.
- 3 Auch in Ritzen und Kanten der Abzugshaube sammelt sich Fett an. Die Ablagerung wird in regelmäßigen Abständen mit konzentriertem Spülmittelwasser und einem Wattestäbchen entfernt.

Warnung: Niemals Reinigungsmittel auf heißen Oberflächen verwenden. Die entstehenden Dämpfe können eine Gesundheitsgefahr darstellen.

GESCHIRRSPÜLER

- 1 Nutzen Sie Multitabs nur, wenn diese für Ihr Modell empfohlen werden und nehmen Sie die entsprechende Einstellung für Multitabs am Geschirrspüler vor.
- 2 Warten Sie nach dem Geschirrspülgang ca. 20 Minuten, bis Sie die Maschine öffnen, damit der Dampf im Inneren kondensieren kann. Falls Sie vorher doch etwas vergessen haben: Türe vollständig öffnen und anschließend sofort wieder richtig verschließen, um das Spülergebnis nicht zu verschlechtern.
- 3 Innere Kanten, Scharniere und Dichtungen sollten möglichst häufig mit Fettlöser abgewischt werden. Je frischer die Verschmutzungen, desto einfacher sind sie zu entfernen.
- 4 An einem schlechten Spülergebnis sind häufig Speisereste schuld. Sie verstopfen das eingebaute Sieb und erschweren das Abpumpen des Schmutzwassers. Deshalb alle zwei Wochen Sieb und Einsätze gründlich in heißer Seifenlauge reinigen.



KÜHLSCHRÄNKE & GEFRIERELEMENTE

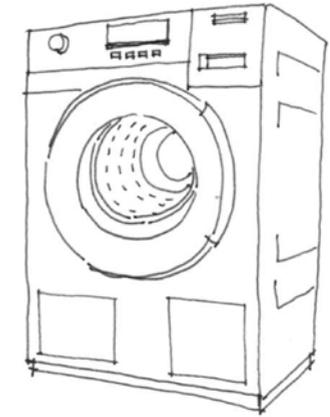
- 1 Durch die Lagerung der verschiedenen, zum Teil leicht verderblichen Lebensmittel können schnell Schimmel, Bakterien und Keime entstehen. Eine regelmäßige und gründliche Reinigung des Kühlschranks ist daher unbedingt zu empfehlen. Aus hygienischen Gründen sollte dies wenigstens alle sechs Monate geschehen.
- 2 Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abtauen. Fachböden, Schubladen und Gitter in heißer Spülmittellauge oder im Geschirrspüler waschen. Innenraum und Türdichtungen mit warmem Wasser und Neutralseife oder einem anderen milden Reinigungsmittel abwischen. Das beugt der Entwicklung von schädlichen Mikroorganismen vor und verhindert Geruchsbildung. Reinigen Sie die Ablauföffnung für das Tauwasser mit einem Wattestäbchen. Den Kühlschrank nicht mit Essigwasser auswaschen, da Essig Schimmelbildung begünstigt.



- 3 Auch Gefriergeräte sollten hin und wieder abgetaut werden. Damit lassen sich Energie und Geld sparen. Denn schon eine dünne Eisschicht erhöht den Stromverbrauch erheblich. Bei Geräten mit integrierter No-Frost-Funktion ist das Abtauen allerdings nicht nötig, hier bleibt das Gefrierfach dank besonderem Umluft-Kältesystem eis- und reiffrei.
- 4 Lüftungsgitter von Standgeräten sauber und frei von Gegenständen halten. So kann die Luft ungestört zirkulieren, ein Wärmestau wird verhindert.

WASCHMASCHINE & WÄSCHETROCKNER

- 1 Die Waschmaschine mindestens einmal im Monat mit pulverförmigem Vollwaschmittel bei 60°C laufen lassen. Das vermeidet unangenehme Gerüche durch Keime und Bakterien. Nach dem Waschgang die Trommel- und Waschmittelschublade offen lassen. So kann die Restfeuchte verdunsten und es bildet sich kein Schimmel.
- 2 Regelmäßig die Waschmittelschublade gemäß den Anweisungen in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung aus der Waschmaschine entfernen und unter fließendem Wasser säubern, damit sich Waschmittelreste nicht festsetzen können.
- 3 Das Dichtungsgummi der Tür regelmäßig von Schmutzresten und Gegenständen befreien, damit es beim nächsten Waschgang nicht beschädigt wird. Die Trommel, die Türdichtung und das Innere der Tür nur mit einem feuchten Tuch abreiben.
- 4 Sowohl bei der Waschmaschine als auch beim Wäschetrockner das Flusensieb regelmäßig reinigen. Ein volles Flusensieb etwa im Wäschetrockner kann die Luftzirkulation beeinträchtigen und die Trocknungszeit unnötig verlängern.
- 5 Eine Verkalkung hängt von zahlreichen Faktoren ab, wie der Wasserhärte, der Art der Verwendung Ihrer Waschmaschine und dem Typ des verwendeten Waschmittels. Wenn Sie in einem Gebiet mit hartem Wasser leben, empfiehlt es sich, einen Kalklöser zu verwenden.



MATERIALPFLEGE

JEDES MATERIAL ERFORDERT INDIVIDUELLE PFLEGE

GLASFLÄCHEN

Klarglas reinigen Sie am besten mit Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel und mit Schwamm oder Lappen. Vermeiden Sie Scheuern und Kratzen auf der gesamten Oberfläche. Satinierte Glasoberflächen dürfen nicht mit silikon- und säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden. Auch fetthaltige und ölhaltige Substanzen hinterlassen dort unschöne Flecken, die nur mit Glasreiniger zu entfernen sind.

GLASKERAMIK (KOCHFELDER)

Nicht festgebrannte Verschmutzungen können Sie einfach mit einem nassen Tuch beseitigen. Kalk- und Wasserflecken oder der Metallabrieb von Topfböden lassen sich mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramik-Reiniger entfernen. Festgebrannte Verschmutzungen am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernen. Achtung: Zucker oder zuckerhaltige Zutaten müssen sofort entfernt werden.



KUNSTSTOFF

Kunststoffe werden vielfältig eingesetzt, da ihre glatte und geschlossene Oberfläche sie besonders reinigungsfreundlich und relativ unempfindlich macht. Hier empfehlen wir zur Reinigung handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernden Haushaltsreiniger.

EDELSTAHL

Edelstahl ist langlebig, schmutzabweisend und oft rostfrei. Weil er zudem als hervorragender Wärmeleiter gilt, findet er bei vielen Elektrogeräten Einsatz. Gegen Fettablagerungen auf Edelstahloberflächen hilft einfaches Spülmittel. Wasserflecken und hartnäckige Verschmutzungen lassen sich leicht mit einem speziellen Edelstahlpflegemittel entfernen. Der Reiniger löst Fett und bildet eine Schutzschicht auf dem Stahl. Bei Flugrostflecken hilft zehnpromzentige Zitronensäure oder ein handelsüblicher Metallpolish-Reiniger. Für polierte und für gebürstete Edelstahloberflächen erhalten Sie beim Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel.

ALUMINIUM

Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder alkalische Reinigungsmittel für Aluminiumoberflächen! Die Reinigung mit einem feuchten, weichen Tuch reicht im Normalfall aus. Vermeiden Sie Wasserflecken, indem Sie die Aluminiumoberfläche gründlich trocknen. Bei größeren Verschmutzungen nutzen Sie am besten Geschirrspülmittel, Glasreiniger oder ein spezielles Alu-Pflegemittel.

EMAILLE

Emaille ist Glas auf Eisen und eine relativ robuste Oberfläche. Sie lässt sich mit handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Schwamm einfach reinigen.

