

Tipps & Tricks

Ihre neue Küche ist vor allem ein Arbeitsplatz. Und wie an jedem anderen Arbeitsplatz, treten auch hier tätigkeitsbezogene Verschmutzungen auf. Damit Sie bei den anfallenden Reinigungsarbeiten keine Fehler machen, haben wir Ihnen im Folgenden die wichtigsten Pflegetipps zusammengestellt. Wenn Sie sich über die Beschaffenheit der Möbeloberflächen nicht sicher sind, fragen Sie einfach bei uns nach. Bitte verwenden Sie auf keinen Fall die scharfen Flüssigkeitsreiniger sowie scheuernde Putzmittel!

Oberflächen

Kunststoffoberflächen

Kunststoffoberflächen, Fronten sowie Arbeitsplatten lassen sich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln bequem sauber halten. Hartnäckige Verschmutzungen sowie Fettschichten lassen sich am schonendsten mit Collo Miblin entfernen, welches Sie bei uns erhalten. Bei den neuen Samtoberflächen vieler Kunststoffküchen erzielen Sie mit reinem Alkohol aus der Apotheke die besten Reinigungsergebnisse.

Beachten Sie bitte, dass alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet sind.

Hochglänzende Oberflächen

Hochglänzende Fronten zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche komplett geschlossen ist. Anhaftender Schmutz kann so im Gegensatz zu matten Oberflächen ohne große Krafteinwirkung und unter weitgehendem Verzicht auf chemische Mittel leicht und gründlich entfernt werden.

Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Putzmittel – möglichst Baumwolltücher (keine Mikrofaser!) – richtig sauber sind. Eventuell vorhandene Verschmutzungen wie Sand- oder Staubkörner können zu einem Verkratzen der Oberfläche führen.

Etwaige Flecken – vor allem von stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten – sollten möglichst sofort mit Wasser, evtl. unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern abgewaschen werden. Flecken sollten nicht antrocknen. Flecken – auch Fettspritzer und Fettablagerungen – können mit einer warmen und leichten Schmierseifenlösung abgelöst werden.

Bei Verwendung üblicher Haushaltsreiniger sollten Sie darauf achten, keine gefärbten Reiniger unverdünnt und konzentriert einzusetzen, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen könnten.

Oberflächen aus Holz

Falls die Fronten Ihrer Küche aus Holz bestehen, sollten Sie sich immer vor Augen führen, dass es sich hier um einen lebendigen Werkstoff handelt. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit quillt bzw. schwindet es.

Holz sollte weder extrem feuchter noch extrem trockener Luft ausgesetzt werden. Ideal für das verarbeitete Holz ist die übliche Luftfeuchtigkeit von 45 bis 70 %. Zu hohe Feuchtigkeit kann durch

eine Verbesserung der Isolierung und durch Belüftung reduziert werden. Zu trockene Luft kann z.B. durch Anhängen von Wasserverdampfern an die Heizkörper befeuchtet werden.

Die Oberflächen sind durch Speziallacke geschützt. Das macht die Türen weitgehend unempfindlich gegen Verschmutzungen. Zur Reinigung genügt es, die Türen mit einem feucht-warmen Ledertuch abzuwischen.

Achten Sie dabei darauf, dass die Tür nicht zu nass wird. Sie benötigen dabei keine Reinigungsmittel. Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie etwas Spiritus, das dem Wasser zugegeben wird. Anschließend sollten Sie die Türen mit einem weichen Tuch trocknen.

Bitte achten Sie darauf, dass stets in Holzfaserrichtung gewischt wird. Damit werden evtl. Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt.

Benutzen Sie keine Möbelpolitur und keine salmiakhaltigen Reiniger sowie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch keine Reinigungsmittel auf Nitrobasis), denn sie schaden den Lack- und Holzoberflächen. Dieses ist gültig für alle lackierten Oberflächen

Beschlagteile

Die Beschlagteile Ihrer Küche wie Türen, Schubkästen und Auszüge können Sie zur leichteren Reinigung aushängen. Falls Sie nicht mehr wissen, wie dies funktioniert, zeigen wir Ihnen das gern in unserer Ausstellung. Für einen einwandfreien Lauf der Auszüge ist es notwendig, die Führungsschienen sauber zu halten. Besonders in die Führung geratene Schmutzteile sollten umgehend mit einem Pinsel entfernt werden. Die Lebensdauer der Beschlagteile können Sie verlängern, wenn Sie besonders häufig benutzte „bewegliche“ Teile alle zwei Jahre mit einem Tropfen Öl schmieren.

Elektrogeräte

Herde | Backöfen

Lesen Sie von der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Einige allgemeine Hinweise hier in Kürze:

- Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie den Herd oder Backofen zunächst einmal ausbrennen. Dazu entfernen Sie die Backbleche und heizen den Backofen mit Ober- / Unterhitze auf 250 °C. Nach etwa 45 min. ist der Vorgang abgeschlossen.
- Bewahren Sie niemals Lebensmittel im Backofen auf. Da diese Feuchtigkeit abgeben, könnte dadurch der Backofen zu rosten beginnen.
- Der Ärger mit der Backofenreinigung beginnt bereits bei der Wahl des Programmes, mit dem Sie einen Braten zubereiten möchten. Bei Geräten mit vollautomatischer Bratautomatik sollten Sie unbedingt dieses Programm einsetzen, da dabei der Spritzpunkt des Bratenfettes umgangen wird. Hat Ihr Gerät nur einen Turbogrill Symbol (Grill und Heißlufttrud), so empfiehlt sich als Temperatureinstellung 165°C oder bei großen Bratenstücken sogar weniger ... einfach einmal ausprobieren.
- Zur Reinigung empfehlen wir unseren Backofen Schonreiniger, der ohne Ätznatron auskommt und ohne Vorheizen des Backofens bestens funktioniert. (Preis: 4,55 Euro für 500ml Sprühflasche, Stand '2002).
- Bei Geräten mit Clean-Emaile Ausstattung können Sie für die tägliche Reinigung den Edelstahl-Schwamm "Spontex Spirinette" verwenden. Bitte auf keinen Fall "Ako-Patz",

Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme (z.B. Scotch Brit) verwenden, da diese das Emaille verkratzen.

- Hat Ihr Gerät eine „Perfect Clean“ – Ausstattung von Miele oder Imperial, so brauchen Sie zur Reinigung von Backblechen oder Backofen – Innenraum nur Wasser und Spülmittel. Scheuernde Reinigungsmittel zerstören auf Dauer die Antihaft-Beschichtung.

Wissenswertes zu Ihrem neuen Kochfeld

Lesen Sie von der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Einige allgemeine Hinweise hier in Kürze:

- Edelstahl-Kochmulden und Ceran-Kochflächen reinigen Sie am besten mit Luneta. Dieses Mittel ist speziell auf die Reinigung von Schott Glaskeramik-Kochflächen ausgerichtet.
- Im Besonderen Ceran-Kochflächen sind widerstandsfähig und pflegeleicht. Sie sollten nur beachten, dass Zucker und die Wahl des falschen Topfmateri als Ihrer Kochfläche ein vorzeitiges Ende bereiten.
- Zum Thema Zucker ist zu sagen, dass dieser, wenn er erst einmal aus Versehen auf dem Kochfeld gelandet ist, beim Erkalten Kristalle ausbildet, er kandiert. Diese Kristalle sind unglücklicherweise genau so groß, wie die Oberflächenporen des Ceran-Feldes. Wenn Sie nun versuchen, diese Verschmutzung mit dem Glasschaber zu entfernen, brechen Sie auch Glaspartikel mit aus der Oberfläche. Daher sollten Sie Zucker nur in flüssigem Zustand entfernen. Sollte der Zucker bereits erkaltet sein, einfach nochmals erhitzen.
- Sie sollten auf keinen Fall Aluminium-Töpfe und -Pfannen einsetzen, wenn Sie nicht definitiv wissen, dass diese für Ceran-Kochfelder geeignet sind. Der Schmelzpunkt von Aluminium liegt nämlich unterhalb den Spitzentemperaturen des Kochfeldes, wodurch Aluminium-Partikel einbrennen könnten. Sollten Sie sich nicht sicher sein, fragen Sie dort nach, wo Sie Ihren Topf gekauft haben.
- Sollten Sie eine Hausratversicherung mit Glasbruch abgeschlossen haben, fragen Sie einfach einmal nach, ob das Glaskeramik-Kochfeld beinhaltet ist. Bei vielen Versicherungen ist dies nämlich ohne Aufpreis der Fall. Falls nicht, empfiehlt sich eine Zusatzversicherung.

Wissenswertes zu Ihrem neuen Dunstabzug

Lesen Sie von der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Einige allgemeine Hinweise hier in Kürze:

- Schalten Sie Ihre Dunstabzugshaube immer ein, sobald auf der Kochstelle etwas dampft. Ihre Küchenmöbel werden es Ihnen danken. Lassen Sie die Haube nach Beendigung des Kochvorganges noch etwas nachlaufen, damit die Restfeuchtigkeit in der Haube abtrocknen kann.
- Abluftgeräte (Anschluss nach außen) erzeugen im Raum einen Unterdruck und brauchen dadurch auch Zuluft. Diese sollten Sie an der der Haube gegenüberliegenden Wand schaffen. Öffnen Sie das dort gelegene Fenster oder die Türe.
- Wenn Sie einen Öl- oder Kohleofen einsetzen, müssen Sie unbedingt ein Fenster öffnen, da Ihr Dunstabzug sonst Rauch durch den Schornstein in die Küche saugt (das schafft er garantiert). Außerdem sollten Sie wegen der Genehmigung mit Ihrem Schornsteinfeger sprechen.

- Verwenden Sie zur Entfernung von groben Verschmutzungen bei Edelstahl niemals Essigsäure, da diese das Metall der Haube angreift! Nitroverdünnung oder Alkohol erfüllen den gleichen Zweck, beschädigen aber die Haube nicht.

Wartung und Pflege der Dunstabzugshaube

Sie sollten die Filter Ihrer Dunstabzugshaube spätestens alle 2-3 Monate reinigen, da sonst die Fettrückstände im Inneren verharzen können.

Weist Ihre Haube metallische Dauerfilter auf, so können Sie diese auf zwei Arten reinigen:

1. In der *Geschirrspülmaschine*: bitte kein Geschirr zu den Filtern geben, sondern einen eigenen Reinigungsgang bei 55°C durchführen. Leider führen die aggressiven Maschinenreiniger dazu, dass die Oberfläche der Metallfilter mit der Zeit unansehnlich wird.
2. Alternativ zu dieser sehr unkomplizierten und schnellen Reinigungsmethode können Sie die Filter auch mit einem *Spezial-Fettlöser* säubern. Diesen erhalten Sie als Sprühflasche in unserem Geschäft. Sie sprühen die Metallfilter reichlich mit dem Fettlöser ein und lassen diesen 2-3 Stunden einwirken. Danach geben Sie die Filter in die Spülmaschine jedoch ohne Spülmittelzugabe. Lassen Sie auch hier ein 55°C-Programm nur für die Filter laufen. Diese Reinigungsmethode ist zwar etwas aufwändiger, dafür aber noch gründlicher und greift die Filter nicht an.

Kühlschrank

Lesen Sie von der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Einige allgemeine Hinweise hier in Kürze:

- Schalten Sie Ihren neuen Kühlschrank nicht sofort nach erfolgter Montage ein, da dies bei einigen Modellen zu Beschädigungen des Kühlmittelkreislaufs führen kann. Warten Sie am besten mit der Inbetriebnahme bis zum nächsten Tag.
- Stellen Sie die Temperatur so ein, dass die Butter (im obersten Türfach lagern) noch streichbar ist. In der Regel liegt die Temperatur im Kühlschrank dann zwischen 7 und 9°C.
- Fast alle Kühlschränke sind selbstabtauend. Die Tropfenbildung an der Rückwand ist ganz normal, dieses Kondenswasser läuft über eine Auffangrinne durch einen Kanal in der Rückwand in die sog. Verdampferschale über dem Kühlaggregat. Sollte allerdings Wasser am Boden stehen, ist eben dieser Kanal verstopft. Nehmen Sie einfach einen Partystrohalm (nichts Härteres!) und „stochern“ Sie den Kanal wieder frei.
- Gefrierteile tauen Sie einfach nach Anleitung ab.

Geschirrspülmaschine

Lesen Sie von der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Einige allgemeine Hinweise hier in Kürze:

- Vor der ersten Inbetriebnahme muss die Enthärtungsanlage eingestellt und Salz eingefüllt werden. Sollte dies noch nicht durch einen unserer Mitarbeiter durchgeführt worden sein, können Sie dies selbst tun, indem Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung befolgen.

- Entfernen Sie größere Speisereste, bevor Sie das Geschirr einräumen. Ein Vorspülen unter laufendem Wasser ist nicht nötig.
- Beachten Sie, dass bei Geräten mit innenliegender Heizschlange im unteren Korb keine Kunststoffteile gespült werden dürfen. Räumen Sie diese in den oberen Korb.
- Sortieren Sie große, schwere sowie stark verschmutzte Teile nach unten, leicht verschmutzte und empfindliche Teile nach oben. Vorsicht: Der Sprüharm darf nicht blockiert werden.
- Nach Beendigung des Spülganges sollten Sie die Türe noch ein bis zwei Stunden geschlossen lassen, da dadurch das Trocknungsergebnis verbessert wird. Ein „Auslüften“ der Maschine bei angelehnter Türe führt zu einer Beschädigung der Arbeitsplatte durch den aufsteigenden Wasserdampf. Wenn Sie empfindliches Geschirr in der Maschine haben oder einige Teile sofort benötigen, ist es besser, wenn Sie die Türe ganz öffnen.
- Räumen Sie erst den unteren, dann den oberen Korb aus. So vermeiden Sie das Heruntertropfen von Restwasser.

➤ **Manches besser per Hand spülen:**

- Töpfe und Pfannen aus Aluminium oder Kupfer, Zinnteller und -becher sowie wertvolle alte Silberbestecke.
- Bestecke mit Holz-, Horn- oder Kunststoffgriffen, polierte oder lackierte Gegenstände aus Holz oder gelemte Becher.
- Altes Porzellan mit Goldrand oder Aufglasur-Dekor, Kristallglas sowie kunstgewerbliche Gegenstände (z.B. handbemalte Vasen oder Schalen).
- Beim Kauf von Geschirr und Besteck unbedingt auf Maschineneignung und besonders auf den feinen Unterschied zwischen (garantiert) spülmaschinenfestem und (nur bedingt) spülmaschinengeeignetem Glas und Porzellan achten

Glas

Glas

Glas glänzt wie neu, wenn sie mit reinem Zitronensaft abgerieben werden. Anschließend mit Papiertüchern trockenreiben und mit zerknülltem Zeitungspapier polieren. Kleine Kratzer lassen sich mit Zahnpasta wegpolieren.