

Reinigen und Pflegen

Generelles zum Thema Reinigung und Pflege

Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass dieses Schreiben nur eine Hilfestellung darstellt. Sollten Unsicherheiten bzgl. der Ausführung vorhanden sein, so kontaktieren Sie bitte einen Fachmann. Denn Schäden durch gutgemeinte aber inkorrekte Ausführung können für Sie sehr aufwändig und kostspielig sein.

- Hinweise zum Kauf von Reinigungsmitteln
Beachten Sie die Hinweise auf dem Produkt genau und verwenden Sie sie nur auf den angegebenen Oberflächen. Das Qualitätszeichen „SIH-geprüft und empfohlen“ bietet Ihnen zudem Gewähr, dass das Produkt gut reinigt und auf den angegebenen Oberflächen bei sachgerechter Anwendung keine Schäden entstehen.
- Mikrofasertücher
Können den Bedarf an Reinigungsmitteln und Wasser stark verringern.

Bodenbeläge

Teppiche

- Staubsaugen
Normale Beanspruchung alle 2 bis 3 Tage
- Zwischenreinigung
Sinnvoll wo „Laufstrassen“ entstehen oder starker Schmutz entsteht
Bsp. Garderobe, Treppenhaus von der Garage, Garteneingang etc.
- Trockenpulver
Vorsicht bei Soft-Velours und Nadelfilz!
An einer wenig sichtbaren Stelle ausprobieren. Gebrauchsanweisung befolgen.
- Schamponieren mit Teppichschaum/-spray
Teppich nicht durchnässen, da sich sonst Wellen und Blasen bilden können.
Vorsicht bei Teppichen aus Wolle und Woll-/Acrylgemischen.
- Tiefenreinigung, Sprühextrahierungsverfahren
Hier wird Wasser mit Zusatz von Reinigungsmittel in den Teppich gespritzt. Hier ist das Ausführen gemäss Gebrauchsanleitung besonders wichtig.

Wir empfehlen Mietern aus Haftungsgründen bei den festverlegten Teppichen den Fachmann zu kontaktieren.

Andere Bodenbeläge

- Steinböden
Mit Mehrzweckreiniger feucht aufnehmen oder sofern nötig mit Schrubber nass fegen.
Bei Bodenvollpflegemittel muss die Gebrauchsanleitung genau beachtet werden. Dies verschafft dem Boden einen besonderen Glanz.

- Echtholzböden/Parkett
Feucht wischen ist auf allen Holzböden möglich. Wobei bei unversiegelten Böden dringend auf die Erhaltung der Wachsschicht zu achten ist. Generell gilt weniger ist mehr, denn wer zu nass wischt geht das Risiko ein, dass der Holzboden aufquillt und beschädigt wird.

Unversiegelte Holzböden
Sollten idealerweise etwa einmal jährlich ganzflächig mit Stahlspänen abgerieben werden. Anschliessend mit flüssiger Bodenwischse behandeln und blochen.

Versiegelte Holzböden
Ist der pflegeleichteste Holzboden und kann mit Mehrzweckreiniger feucht aufgenommen werden. Auch hier gilt: NICHT ZU NASS!

Boden-Vollpflegemittel sind nur anzuwenden, wenn ein besonderer Glanz erwünscht ist. Gebrauchsanleitung ist auch hier genau zu befolgen.
- Korkböden

Versiegelte Platten
Sie sind problemlos zu reinigen. Mit Mehrzweckreiniger feucht wischen. Auch hier gilt: NICHT ZU NASS! Eine gelegentliche sparsame Behandlung mit flüssiger Bodenwischse erhöht die Lebensdauer der Versiegelung.

Unversiegelte Platten
Sollten ohne Reinigungsmittel feucht gewischt werden.
- Laminat
Sehr pflegeleicht. Mit Wasser und Reinigungsmittel feucht aufnehmen. Auch hier gilt: NICHT ZU NASS! Es sind spezielle Reinigungsmittel für Laminatböden erhältlich. Mikrofasertücher sind ebenfalls bestens geeignet. Auf diese Weise lassen Sie den Boden stets gepflegt und sauber aussehen.
- Lineoleum
Mittel wie Soda, Ammoniak, Schmierseife dürfen nicht angewendet werden.
- PVC / Novilon
Feucht Aufnehmen mit Mehrzweckreiniger, flüssiger Bodenwischse oder Boden Vollpflegemittel.

Fenster und Spiegel

Mit lauwarmem Spritwasser oder Fensterreinigungsmittel mit Schwamm oder Leder reinigen und trocknen. Nicht bei direkter Sonneneinstrahlung reinigen. Achten Sie auch auf trockenes Wetter (geringe Luftfeuchtigkeit), damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

- Gebeizte Fensterrahmen
Sollten Sie nie nass abwaschen, sondern mit einem leicht feuchten oder sogar trockenen Lappen abwischen.
- Fensterläden
Sie sind einmal jährlich feucht mit Reinigungsmittel und Schwamm zu reinigen. Holzläden müssen zusätzlich geölt werden.

- Spiegel
Spiegel am besten ohne Reinigungsmittel mit speziellen Mikrofasertücher feucht reinigen und trocknen.

Badezimmer (Nasszellen)

Email, Kunststoff, Keramik

Nach jedem Gebrauch nachtrocknen, verhindert Kalkflecken.

- Bade- und Duschwanne aus Email
Schlagempfindlich. Regelmässig reinigen ohne Scheuermittel. Geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger.
- Spülkästen, WC-Sitze, Duschtrennwände und andere Kunststoffteile
Kratzempfindlich, keine Scheuermittel verwenden. Geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger.
- Duschwannen, Lavabos aus glasierter Keramik
Schlagempfindlich. Regelmässig reinigen ohne Scheuermittel. Geeignet sind Mehrzweckreiniger. Kalkrückstände ab und zu mit Kalkentfernungsmittel behandeln. Rückstände von Kosmetika, Zahnpasta usw. sofort entfernen. Fluorhaltige Mittel können die Glasur angreifen.
- WC Schüsseln (glasierte Keramik)
Geeignet sind Mehrzweckreiniger oder WC-Reiniger. Sollte jedoch nie zusammen verwendet werden.
- Armaturen
Kalk- und Seifenablagerungen vermeiden, indem die Armaturen gelegentlich mit feuchtem Reinigungstuch abgerieben und trocken poliert werden. Geeignet sind Metallreinigungsmittel und Mehrzweckreiniger.
- Duschkopf
Auseinanderschrauben und die Bestandteile in Essig oder Entkalkungsmittel einlegen.

Küche

Reinigung der Abdeckfronten erfolgt mit Handabwaschmittel oder Allzweckreiniger.

Elektroherde

- Backofen ohne Selbstreinigung (innen emailiert)
Spezialreinigungsmittel sollten nicht zu oft angewendet werden, da es sich oft um starke Laugen handelt. Die Glastüren können mit einem Chromstahlmittel behandelt werden, das sich auch für Glaskeramik-Kochfelder eignet. Das ganze mit Haushaltspapier verteilen und die schlimmsten Spritzer mit einem Klingenschaber entfernen. Anschliessend warm abwaschen.
- Backofen mit pyrolitischer Selbstreinigung

Hier werden alle Rückstände im Ofen bei etwa 500°C innert 2 bis 3 Stunden verbrannt. Hierzu muss das Reinigungsprogramm eingestellt werden. Originalzubehör wie Grillspies, Backblech etc. kann dabei im Ofen gelassen werden.

Anschliessend Zubehör und Ofen mit einem feuchtem Lappen abwischen und der Ofen ist sauber. Verchromte Teile laufen mit der Zeit bläulich an und werden matt. Ist dies nicht erwünscht kann das Zubehör von Hand oder in der Maschine abgewaschen werden.

Reinigungsintervall

Je nach Gebrauch – ein viel benutzter Backofen jeden 2. Monat.

- Backöfen mit katalytischer Reinigungshilfe
Verunreinigungen werden bei Betriebstemperatur (180-300°C) verbrannt und verdampfen. So wird der Backofen bei jeder Benutzung gereinigt. Geschmacksbeeinträchtigungen oder Ähnliches sind nicht zu befürchten. Eingebrennte Verunreinigungen von Zucker und Fruchtsäure müssen mit einem Lappen oder Schwamm sorgfältig gewaschen werden. Keine kratzenden Hilfsmittel und Schwämme verwenden, da diese die Beschichtung beschädigen. Rost, Backblech und anderes Zubehör müssen hier von Hand gewaschen werden.

Grill

Herausziehbare Grillschlange aus dem Backofen nehmen, in Handabwaschmittel einlegen und mit Abwaschbürste reinigen. Abspülen, Stecker trocknen und wieder in den Backofen schieben. Grill etwa 5 Minuten zum Trocknen einschalten. Keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden.

Wird ein Grill ungereinigt wieder benutzt, brennen sich die Verunreinigungen ein und sind nur sehr schwer zu entfernen.

Gusskochplatten

Mit Handabwaschmittel und Lappen reinigen. Starke Verschmutzungen mit Seifenstahlwatte entfernen. Die Kochplatten sollten nie feucht zugedeckt werden.

Glaskeramikkochfelder ohne/mit Induktion

Die Kochfelder mit einem nassen Lappen und Handabwaschmittel reinigen. Bei starken Verschmutzungen ein Chromstahl- oder Spezialmittel mit Haushaltspapier auf der trockenen Keramikplatte verteilen und mit einem Klingenschaber entfernen. Auf keinen Fall scheuernde Reinigungsschwämme benutzen, da dadurch Kratzer entstehen.

- Verunreinigungen durch Fruchtsäure oder Zucker
Verschmutzungen dieser Art müssen sofort entfernt werden, da sonst die Plattenoberfläche chemisch angegriffen wird. Dieser Prozess setzt aber erst ein wenn die Glasfläche abkühlt. Deshalb sofort reagieren um Schäden zu vermeiden.
- Pfannen verschieben
Die Pfannen sollten zum verschieben immer angehoben werden, um ein zerkratzen der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden. Ausserdem sollten die Pfannenböden abgerundete Kanten aufweisen.

Geschirrspülmaschine

Kontrollieren und reinigen Sie das Filtersieb regelmässig. Die Türdichtungen sind gelegentlich mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Zudem sollten Sie regelmässig das Regeneriersalz und das Glanzreinigungsmittel überprüfen und gegebenenfalls auffüllen.

Wenn Sie oft mit dem Kurzprogramm spülen, könnte mit den Jahren der Abfluss verstopfen. Lassen Sie 2- bis 3-mal jährlich ein Intensivprogramm laufen um das Verstopfen zu verhindern.

Dunstabzugshauben

- Fettfilter
Sie sind bei Bedarf zu ersetzen (Wegwerffilter).
- Auswaschbare Filter
Sie können von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden, sollten aber mit der Zeit ebenfalls ersetzt werden.
- Umlufthauben
Hier muss der Aktivkohlefilter ersetzt werden. Je nach Belastung 3- bis 6- mal pro Jahr.

Kühlschränke

Sollte von Zeit zu Zeit im abgetauten Zustand mit Handabwaschmittel gereinigt werden. Kein Scheuermittel verwenden.

- Abtauen von Hand
Drehen Sie den Temperaturhebel auf die Aus-, Stopp- oder 0-Stellung und nehmen Sie sämtliche Lebensmittel heraus und öffnen Sie die Türe. Anschliessend bildet sich Tauwasser, das in einem Gefäss gesammelt werden muss.
- Vollautomatisches Abtauen
Bei diesen Geräten wird automatisch abgetaut und das Wasser verdunstet durch die Betriebswärme des Kompressors. Das Tiefkühlfach wird jedoch nicht automatisch abgetaut und muss gelegentlich von Hand abgetaut werden. Zum entfernen von Eis keine Spitzen Gegenstände verwenden.

Tiefkühltruhen/Tiefkühlschränke

- Abtauen
Jährlich 1- bis 2- Mal vollständig ausräumen, abtauen und mit Handabwaschmittel reinigen. Idealerweise achten Sie darauf, dass Sie zu dem Zeitpunkt fast keine Lebensmittel mehr darin aufbewahren. Die Wenigen, die Sie noch haben, können Sie im Kühlschrank oder in der Winterkälte eng zusammenstellen.

Küchenoberflächen

- Granit und anderes Hartgestein
Sehr pflegeleicht. Bei einer polierten oder geschliffenen Granitplatte genügt es mit einem feuchtem Lappen nachzuwischen. Bei einer grob bearbeiteten Granitoberfläche haftet der Schmutz teilweise sehr stark. Hier muss bei Fett-, Frucht- und Rotweinflecken ein Scheuermittel eingesetzt werden.
- Marmor und anderes Weichgestein

Hochglanzpolierter Marmor ist sehr empfindlich. Verschüttete Flüssigkeiten (besonders Säurehaltige) sind sofort aufzunehmen. Grober, kratzender Schmutz muss sorgfältig und ohne Druck entfernt werden. Der direkte Kontakt mit harten Gegenständen ist zu vermeiden. Ansonsten genügt die Reinigung mit Mehrzweckreiniger, Handabwaschmittel oder Seifenwasser.

- Keramik
Wird am besten mit warmen Wasser und ein wenig Handabwaschmittel gereinigt. Bei unglasierten Keramikplatten empfiehlt sich eine Behandlung mit speziellen Steinimpregnierungsmitteln um Fettflecken entgegenzuwirken.
- Chromnickelstahl
Kalkflecken lassen sich mit einer Mischung aus 20% Essig und 80% Wasser oder mit einem Chromstahlmittel gut entfernen.
- Holz
Holzarbeitsflächen müssen periodisch mit Öl oder Bienenwachs erneuert werden. Wasser und Flecken sind möglichst schnell wegzuwischen. Vorsicht bei überhitzten Pfannen! Es können Brandflecken entstehen. Bei Bedarf können die Flächen vom Fachmann abgeschliffen und neu behandelt werden.
- Kunststoff
Einfach mit einem fettlösenden Reinigungsmittel die Verunreinigungen entfernen. Auf Scheuermittel und –schwämme sollte verzichtet werden. Achtung mit heissen Pfannen!
- Corian (Kunststoff in Steinoptik)
Fühlt sich wärmer an wie Stein und ist nicht porös. Mit einem feuchten Lappen können hier sämtliche Verschmutzungen beseitigt werden. Kratzer und Brandflecken können grossflächig mit einem wirksamen Scheuermittel bearbeitet werden. Zurück bleibt eine Fläche die etwas mehr glänzt als die restlichen Flächen. Ein Corianstück kann jedoch bei Bedarf nahtlos vom Fachmann eingefügt werden.

(Quelle: HEV 2011)