



WARTUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

Textilien	01
Möbel	01-02
Fell	03
Besteck	03
Gläser	04
Thermoskannen	04
Gusseisen (Küche)	05
Schneidebrett	05
Kerzen	06

TEXTILIEN

WÄSCHE VON DEN HANDTÜCHERN, GESCHIRRTÜCHER, TISCHTÜCHER usw.

- Immer Textilien bevor Anwendung waschen lassen.
- Um die optimale Trocknungsleistung zu bekommen, sollen neue Geschirrtücher und Handtücher über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden.
- Keine Weichspüler verwenden, da die optimale Trocknungsleistung dadurch reduziert wird.
- Um Schrumpfen zu vermeiden, Feinwäscheprogramm wählen. (Bitte darauf achten, dass alle Textilien typisch bis auf 5% schrumpfen können).
- Waschmittel mit Bleichmittel für bunte Textilien vermeiden.
- Wäschetrockner vermeiden, um Schrumpfen und Verzerrung des Gewebes zu vermeiden.
- Bunte Textilien nicht im Sonnenlicht lange aufhalten lassen, da die Textilien erbleichen können.

MÖBEL

TIPPS ZUR WARTUNG VON HOLZMÖBEL

ÖLBEHANDELTEN HOLZMÖBEL

- Tägliche Pflege mit einem sauberen und weichen Tuch, das im lauwarmes Wasser ausgewringt ist, abwischen. Reinigungsmitteln vermeiden, weil sie die Fettstoffen von dem Holz wegziehen, wodurch das Holz trocken wird.
- Wir empfehlen ein paar Mal pro Jahr mit Öl zu behandeln – bitte ein sauberes Tuch, ein Schleifschwamm (oder feingekörnert Schleifpapier) und Möbel Öl verwenden.
- Das Möbel reinigen lassen und ganz trocken werden. Danach leicht schleifen. Öl auf ein Tuch oder einen Schwamm auftragen, den Öl nicht direkt an dem Möbel gießen. Das Öl entlang die Holzadern auftragen. Ein paar Stunden eintrocknen lassen, und danach evtl. überschüssigen Öl abtrocknen.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG

MÖBEL

LAKIERTE HOLZMÖBEL

- Tägliche Pflege mit einem sauberen und weichen Tuch, das im lauwarmes Wasser ausgewringt ist, abwischen. Sanftes Reinigungsmittel kann benützt werden.
- Schwere Flecken können mit Waschbenzin entfernt werden. Immer mit reinem Wasser nachwaschen, und mit einem sauberen und trocknen Tuch abwischen.

MÖBEL IM TEXTILIEN

- Reinigung, mit Staubsauger, immer eine weiche Bürste verwenden und nur halber Kraft des Staubsaugers wählen.
- Möbelstoffe sind oft imprägniert, aber die Imprägnierung wird in der Zeit, in der Verwendung, weg gehen. Erneuerung der Imprägnierung wird empfohlen. Wir empfehlen die Imprägnierung draußen zu erneuern.
- Verschüttete Flüssigkeiten können mit einem sauberen Tuch absorbiert werden und evtl. mit geeignete Fleckentferner gefeert werden.

LEDERMÖBEL

- Für regelmäßige Reinigung ein saubere, weiche und im lauwarmes Wasser ausgewringte Tuch, verwenden.
- Ledermöbel werden mit der Zeit durch Sonnenlicht verfärben. Diese Verfärbung kann evtl. mit einem empfohlenen Lederfett über die ganze Oberfläche verbessert werden.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG

FELL

- Nie Ihr Fell in der Waschmaschine waschen.
- Das Fell per Hand mit dem Schaum des Wollwaschmittels (inkl. Lanolin) waschen.
- Das Wollwaschmittel soll aus dem Fell mit einem feuchten Tuche gereinigt werden (das Tuch muss mehrmals nachgespült und ausgewringt werden) und das überschüssige Wasser abschütteln.
- Ihr Fell regelmäßig schütteln.
- Ihr Fell lüften und gern im Frostwetter.
- Das Fell zwischendurch staubsaugen.

BESTECK

FLUGROST VORBEUGEN

- Wir empfehlen, dass man nicht sein Käsehobel, Knoblauchpresse, Eierteiler und Reibe in dem Geschirrspüler waschen lässt. Die können Eisenpartikeln in ihren Materialien haben, die Flugrost auf Ihr Besteck übertragen können.
- Nachprüfen, ob es Ritzen und Rost an den Körben des Geschirrspülers geben – wenn ja, dann kann Eisenpartikeln auch von dort Flugrost verursachen.
- Falls Flugrost entstanden ist, kann man mit einem Topfkratzer oder mit Spezialprodukten gegen Flugrost, ihn entfernen. Bitte darauf aufmerksam sein, dass der Topfkratzer die Besteckoberflächen Kratzer gegen kann. Zitronensäure im Geschirrspüler füllen und wasch das Besteck mit Flugrost auf normales Programm. Besorg Spezialprodukten gegen Flugrost beim Verkäufer von Besteck oder Weißwarengeschäft.
- Feuchtes Besteck abtrocknen, bevor es in der Schublade kommt.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG

GLÄSER

GLASKORROSION VORBEUGEN

- Immer die korrekte Dosierung von Geschirrspülmittel und Klarspüler in dem Geschirrspüler verwenden.
- Die Salzmenge in Ihrem Geschirrspüler aufrechterhalten.
- Empfehlende Waschtemperatur für Gläser ist unter 55°C.
- Ihren Geschirrspüler gleich beim Programmschluss öffnen lassen, um den Wasserdampf abzuführen. Der Wasserdampf kann einen Effekt an Ihren Gläser haben.
- Die feuchten Gläser abtrocknen lassen, bevor die an ihren Platz kommen.
- Falls Glaskorrosion eingetroffen ist - probieren Sie das Glas im Essigwasser oder Zitronensäure über Nacht zu liegen. Immer gründlich nachwaschen.

THERMOSKANNEN

TIPPS ZUR REINIGUNG

- 1-2 EL Backpulver in die Thermoskanne geben.
- Die Thermoskanne mit kochendem Wasser füllen, das Wasser gern über Nacht einwirken lassen. (Der Deckel nicht schließen, weil die Thermoskanne dadurch explodieren kann).
- Nach der Backpulverbehandlung die Thermoskanne gründlich mit reinem Wasser mehrmals ausspülen, und zum Schluss ein Mal mit gekochtem Wasser ausspülen.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG

GUSSEISEN (KÜCHE)

- Gusseisen ist sehr geeignet für Braten und Zubereitung von dem Essen bei hohen Temperaturen.
- Gusseisen muss nach den Vorschriften gereinigt werden, um die guten Eigenschaften zu behalten.
- Nie Ihre Gusseisenpfanne mit Spülmittel/Seife reinigen.
- Ihr Gusseisen mit Spülbürste und warmes Wasser reinigen.
- Die Töpfe/Pfannen ganz trocken werden und mit Speiseöl nachher einfetten.
- Wenn man Gusseisen mit Speiseöl regelmäßig einfetten lässt, wird man Rost vermeiden, und die werden schön verbleibt.
- Falls Ihre Gusseisenpfanne Rost bekommen hat – Die Pfanne mit einem Scheuerschwamm oder Topfkratzer reinigen. Es wird empfohlen mit Speiseöl nachfetten zulassen.

SCHNEIDEBRETT

- Ihr Schneidebrett zwischendurch Öl geben. Traubenkernöl gerne verwenden, denn dieses Öl nicht mit der Zeit ranzig wird.
- Kein Olivenöl verwenden, da Olivenöl einen kräftigen Geruch hat. Nur Öl, das für Essen geeignet ist, verwenden.
- Das Ölen darf nur auf ein ganz trocknes Schneidebrett kommen. Das Öl eintrocknen lassen und evtl. überschüssigen Öl abtrocknen.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG

KERZEN

LASSEN SIE BRENNENDE KERZEN NIEMALS UNBEAUF SICHTIG UND HALTEN SIE SIE FERN VON KINDER UND HAUSTIEREN.

- Wir empfehlen, der Docht vor dem Anzünden auf eine Länge von etwa 1 cm zu kürzen, um Ruß zu vermeiden.
- Falls dicke Kerzen so lange brennen, bis der ganze Brennteller üssig geworden ist – besonders beim ersten Mal, wo man die Kerze benutzt, wird die Brenndauer verlängert.
- Nie Kerzen in der Nähe von brennbaren Materialien stellen.
- Immer Kerzen auf eine stabile Unterlage stellen und immer ein Kerzenständer oder Kerzenhalter verwenden.
- Kerzen nicht in Zugluft oder in der Nähe von Wärmequellen stellen.

TIPPS ZUR WARTUNG SIND ANLEITEND UND AUF EIGENE VERANTWORTUNG