

## Betrieb und Reinigung – Gewusst wie!

Praktische Tipps für Mieter-Innen:

<b>Küche</b>	<b>Reinigungs-Hilfsmittel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chromstahl-Oberflächen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit feuchtem Mikrofaser-Lappen ohne Putzmittel Flächen gründlich abreiben</li> <li>• Nachrocknen mit sauberem Abtrockentuch</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kochherd - angebrannte Speisen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Spezial-Metallklinge angebrannte Speisen von Glaskeramikherd schaben</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Abwaschmaschine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sieb öfters und am Ende des Abwaschs reinigen, Wasser ablassen, Innenraum ausspritzen, d.h. nochmals kurz einschalten.</li> <li>• Ggf. Metallsonde (links im Wasser) mit zwei Finger abstreifen und damit wieder aktivieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rational Backofen-Steamer</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatische Innenreinigung wird nach längerem, intensivem Gebrauch von der Maschine verlangt (spez. Tabletten hat Hausdienst)</li> <li>• Im Normalfall mit Mikrofaser-Lappen Innen und Aussen reinigen</li> </ul>

<b>Tische, Bänke, Böden</b>	<b>Reinigungs-Hilfsmittel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Holztische / Bänke</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Becken mit Schmierseifen-Wasser und Mikrofaser-Lappen =&gt; alle Flächen sauber abwischen.</li> <li>• Flächen nicht nachwaschen (Seife schützt das Holz)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Linol- und Plattenböden (ganzes Haus)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eimer mit Wasser und Mikrofaser-Mopp: Alle Böden feucht aufnehmen.</li> <li>• Mopp häufig auswaschen und befeuchten / nässen.</li> <li>• Wasser im Eimer häufig wechseln (ca. 3x pro Stock)</li> </ul>

<b>WC, BAD, SPIEGEL</b>	<b>Reinigungs-Hilfsmittel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WC, PISSOIR</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WC-Reiniger (WC-Ente) Flüssigkeit in Becken spritzen, mit WC-Beseli reinigen, dann spülen.</li> <li>• Alle Flächen, Ränder mit Badreiniger und Mikrofaser-Lappen reinigen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Waschtröge</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badreiniger und Mikrofaser-Lappen verwenden – Nachrocknen mit Tuch.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Spiegel</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasreiniger und Mikrofaser-Lappen verwenden – Nachrocknen mit Tuch</li> </ul>
<b>Betten, Decken, Kissen</b>	<b>Reinigungs-Hilfsmittel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Betten – Matratzen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf und unter den Matratzen mit Staubsauger-Polsterreinigungsdüse Alle Matratzen aufstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Woldecken</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschütteln (Fenster?) =&gt; schön falten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kissen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gut Ausschütteln (am Fenster?)</li> </ul>
<b>Aussenbereich:</b>	<b>Reinigungs-Hilfsmittel</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Holztisch-Garnituren</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Becken mit Schmierseifen-Wasser und Mikrofaser-Lappen, etc.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Feuerstelle Arena</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steine zurück an Rand der Feuerstelle</li> <li>• Holz aufräumen auf Beige legen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Feuerschale mit Stahlplatte zum Grillieren</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vor und beim Braten</b> Stahlplatte mit Kupferbürste entrostet, mit Speiseöl einreiben oder als erstes Bratspeck bräteln.</li> <li>• <b>Inbetriebnahme:</b> max. 3-5 kg Holz in der Mitte einlegen, anzünden, weitgehend abbrennen lassen, Holz verteilen unter Stahlplatte. Die Platte erhitzt sich so optimal: innen heisser – gegen aussen abnehmend.</li> <li>• Bei Bedarf Holz nachlegen in der Mitte.</li> <li>• <b>Nach dem Braten</b> mit Schaber/Bürste Fleischreste etc. wegschaben von Platte und evtl. nochmals ölen.</li> <li>• Kalte Asche ausschaufeln</li> </ul> <p>Nur <b>bezeichnete Zangen und Schaber</b> verwenden am Feuer (spez. Schublade in der Küche) – Danke!</p>