

Geschirrspülmittel selbstgemacht

ZUTATEN:

- 250 g Natron
 - 250 g Zitronensäure in Pulverform
 - 250 g Waschsoda (kein Kristallsoda)
- Tipp: Falls du hartes Wasser hast, füge 125 g Spülmaschinensalz (fein) dazu oder du füllst es in das vorgesehene Salzfach im Geschirrspüler.



ZUBEREITUNG:

- Wiege alle Zutaten in ein trocknes Einmachglas.
- Schließe das Einmachglas und schüttele die Zutaten gut durch.
- Fülle es in ein trocknes Glas ab.

ODER:

- Gib alles in eine Schüssel und verrühre es mit einem Schneebesen.
- Fülle es in ein trocknes Glas ab.

Im TM:

- Wiege alle Zutaten in den Mixtopf und verrühre alles 15 Sekunden/Stufe 3.
- Fülle es in ein trocknes Glas ab.

Tipp:

Beachte, dass du trockene Zutaten verwendest. Sobald Feuchtigkeit dazu kommt, fängt die Masse zu schäumen an und verklumpt.

Anwendung:

Pro Spülgang je nach Verschmutzung des Geschirres, 1-3 TL Pulver ins Fach geben.

Erklärung:

Natron und Soda = Fett- und Schmutzlöser

Zitronensäure = Wasserenthärter und Vorbeugung von Kalkablagerung



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at

Tipps für einen sauberen und geruchfreien Geschirrspüler



1. Sieb putzen & entkalken

2-3 mal im Jahr gehört der Siebeinsatz am Boden herausgenommen und manuell gereinigt.

Reinige das Sieb mit einer Spülbürste und einem milden Putzmittel (zB Zauberspray, etc.)



2. Prüfe die Sprüharme

Überprüfe 1-3 mal im Jahr die Öffnungen der Sprüharme, ob sie verstopft sind.

Kalkablagerungen und kleine Fremdkörper kannst du meist mit einem harten Wasserstrahl entfernen.

Bei manchen Modellen lassen sich die Sprüharme öffnen, so dass die Reinigung besonders leicht fällt.



3. Überprüfe den Ablauf auf Fremdkörper

Überprüfe den freiliegenden Abflussbereich der Maschine auf Fremdkörper, die das Abfließen des Wassers behindern können.

Vorsicht!

Falls dir jemals ein Glas in der Spülmaschine zu Bruch gegangen ist, können sich hier Scherben befinden.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📍 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at

Tipps für einen
sauberen und geruchfreien
Geschirrspüler



4. Dichtungsgummis und Türfugen säubern

Die Dichtungsgummis sollten regelmäßig gesäubert werden, denn sie sind durch schlecht erreichbare Rillen und hohe Feuchtigkeit eine Brutstätte für Schimmel.

In der Fuge unterhalb der Tür sammeln sich außerdem häufig Essensreste und andere Fremdkörper. Wische am besten alle Dichtungen gründlich mit Essigreiner ab, der außerdem die Neubesiedlung mit Schimmelpilzen erschwert.



5. Spülmaschinenreiniger selbst gemacht

Wasche den Geschirrspüler ohne Geschirr im Leerdurchlauf.

Dabei muss man nicht immer das teure/aggressivste Putzmittel verwenden.

Wie das funktioniert?

Zutaten:

1-2 EL Natron
ca. 20 ml Essigessenz

Handhabung:

Natron auf den Boden der leeren Spülmaschine streuen. Das Pulverfach mit Essigessenz füllen. Ein Programm ohne Vorspülen mit möglichst hoher Temperatur durchlaufen lassen. Die Maschine erst nach dem Abkühlen öffnen, damit keine reizenden Essigdämpfe austreten.

KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at

Alltagstipps für den Geschirrspüler



Regelmäßig mit Zitronenschale entkalken

Du hast dir gerade eine Zitrone ausgepresst?
Dann wirf die Schale nicht einfach in den Müll.

Gib sie stattdessen in den Geschirrspüler!
Am Besten in die Bestellschublade.

Mach das immer, wenn du eine Zitrone auspresst hast.
Warte nicht drauf, bis du die Ablagerungen siehst.

Flugrost im Geschirrspüler

Wenn du Rostflecken am Besteck siehst, rostet nicht das Besteck,
sondern ein beschädigter Spülkorb oder ein anders, nicht komplett
rostfreies Kochgeschirr ist daran schuld.

Er sollte möglichst rasch entfernt werden, da er Besteck, Töpfe und sogar
die Maschine selbst auf Dauer angreifen kann. Verwende dafür ebenfalls
eine Zitronenschale oder Cola!

Plastikgeschirr im Geschirrspüler waschen

Natürlich werden auch häufig Boxen aus Plastik im Geschirrspüler gereinigt. Diese besser in den
oberen Korb geben, so werden sie schonender gespült.

Weitere Tipps & Tricks rund um den Geschirrspüler

- Grundsätzlich gilt: Die Spülkörbe nicht überfüllen und immer vor dem
Einschalten testen, ob die Sprüharme nirgends anecken.
- Das Wasser sollte jeden Winkel erreichen können. Wer sich übermäßiges
Abtrocknen beim Ausräumen des Geschirrspülers sparen möchte,
sollte unbedingt beim unteren Korb anfangen. Beginnt man nämlich oben,
tropft das Geschirr von oben auf jenes in der unteren Lade.

Und was ist mit Klarspüler?

In den meisten gekauften Geschirrspülpulvern und -tabs ist der Klarspüler bereits enthalten. Wenn du
dein Spülmaschinenpulver selber machst, musst du dir dafür eine Alternative überlegen, sonst
bekommen deine Gläser recht bald einen Grauschleier.

Also verwende einen Klarspüler. Entweder gekauft oder selbst hergestellt.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at

Programmeinstellung



Automatik-Programm

Die Hightech-Variante unter den Spülgängen erkennt dank Sensoren die Beladungsmenge und den Verschmutzungsgrad des Geschirrs in der Maschine. Danach stellt der Geschirrspüler automatisch ein, welches Programm er für das Beste hält.

Normalprogramm „Standard“

ist im Alltag die wohl häufigste und beste Wahl.

Das gemischte, normal verschmutzte Geschirr wird mit 50 bis 65 °C meist gut sauber.

Kurzprogramm

Wenn es schnell gehen muss und das Geschirr nicht allzu verschmutzt ist, ist das „Schnell“- oder „Turbo“-Programm die beste Wahl. Sein Einsatz empfiehlt sich z. B. wenn große Mengen anfallen, wie nach einem Familienfest entstehen. Es wird bei relativ niedriger Temperatur gespült (ca. 40-45 °C).

Intensivprogramm

Hartnäckige, angetrocknete Verschmutzungen werden mit dem Intensivprogramm am effektivsten entfernt. Der Spülgang dauert etwas länger und wird mit heißerem Wasser (zwischen 65 °C und 75 °C) durchgeführt.

Geeignet für: Töpfe, Pfannen & Co.

NICHT geeignet für Plastikdosen oder empfindliches Dekor

Eco-Programm

Das „Spar“- „Bio“- oder „Eco“-Programm spült mit geringem Wasserverbrauch und bei niedriger Temperatur (ca. 50 °C). Es dauert meist etwas länger und eignet sich für durchschnittlich verschmutztes, gemischtes Geschirr.

Schonprogramm

„Handspülen“, „Fein-Programm“, „Gläserwaschen“.

Diese Schonprogramme spülen bei niedrigerer Temperatur und reduziertem Spüldruck. So bleiben auch empfindliche Küchenutensilien wie Wein- oder Biergläser heil, und das Porzellan-Dekor bleicht nicht aus.



PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📍 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at