Tipps für die Praxis

Be- und Entladen

- Sortieren Sie große/schwere Teile nach unten, eben so stark Verschmutztes. Vorsicht: Der Sprüharm darf nicht blockiert werden. Überprüfen Sie vor dem Einschalten der Maschine jedes Mal, ob der Sprüharm ungehindert rotieren kann.
- Entfernen Sie vor dem Einräumen alle Speisereste, dadurch bleibt das Restsieb sauber. Vorheriges Ab spülen des Geschirrs verschwendet nur Wasser. Zusätzlich kann bei heiß vorgespültem verschmutzen Geschirr Stärke verkleistern und Eiweiß gerinnen, so dass schwer entfernbare Beläge entstehen können.
- Achten Sie darauf, dass Spinatreste oder fein gehackte Kräuter vor dem Spülen gründlich entfernt werden (z.b. mit Küchenkrepp). Diese Beläge können sich sonst über das gesamte Geschirr verteilen, da sie auf glatten Flächen gut haften bleiben.
- Leicht verschmutzte und empfindliche Teile (z.B. Gläser) gehören nach oben.
- Stapeln Sie keine Geschirrteile übereinander.
- Ordnen Sie auch auf der unteren Ebene keine Schüsseln oder größere Geschirrteile waagerecht an. Dadurch wird der Sprühstrahl von unten nach oben behindert. In dem sogenannten Sprühschatten kann sich viel Schmutz ansammeln.
- Das Geschirr darf nicht aneinander reiben, da es sonst beschädigt wird. Deshalb alles locker aber standfest einsortieren.
- Stecken Sie das Besteck mit dem Griff nach unten unsortiert in den Besteckkorb, damit es fächerförmig auseinanderfällt und jedes Teil gut vom Sprühstrahl erreicht wird. Passen überlange Teile nicht in den Besteckkorb, legt man sie in den oberen Geschirrkorb.
- Schließen Sie nach dem Einräumen die Spülmaschinentür, damit die Speisereste nicht so schnell eintrocknen können.
- Bei Spülern mit innenliegendem Heizkörper sollten Plastikgefäße immer im Oberkorb gespült werden.
- Durch die Nähe der Heizstäbe ist unten die Verformungsgefahr auch für spülmaschinengeeignete Kunststoffe zu groß.
- Kontrollieren Sie den Sprüharm vor dem Spülen. Er darf nicht blockieren, sondern muss für eine optimale Wasserverteilung ungehindert rotieren können.
- Öffnen Sie nach Programmende etwas die Tür, damit der Dampf entweichen kann.
- Räumen Sie erst den unteren, dann den oberen Korb aus. So vermeiden Sie das Heruntertropfen von Restwasser.

Was soll nicht in die Spülmaschine?

- Achten Sie beim **Kauf** von Geschirr - geeignetes Dekor und glatte Formen - und Besteck auf Maschineneignung.
- Töpfe und Pfannen aus **Aluminium** oder Kupfer sind wegen möglicher Oxidation ebenso wenig geeignet wie Zinnteller und -becher oder wertvolle alte Silberbestecke.
- Bestecke mit Holz-, Horn- oder Kunststoffgriffen, polierte oder lackierte Gegenstände aus Holz oder geleimte Bretter sollten besser von Hand gereinigt werden.
- Terrakotta, Steingutgeschirr und Töpfergeschirr können zerkratzen und leicht matt wirken.
- Die meisten PET-Flaschen für Trinkwassersprudler sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Geben Sie keine bereits angerosteten Gegenstände in die Spülmaschine, sie führen zu Flugrost. Achten Sie auch darauf, dass die Kunststoffverkleidung des Besteckkorbes unbeschädigt ist.
- Kunststoffbehältnisse müssen ausreichend hitzefest sein, weil sie sich sonst verformen können.
- Kristallglas kann Schlieren und Verfärbungen aufweisen.
- Kunstgewerbliche Gegenstände, z.b. bemalte Vasen, Teller oder Schalen mit sog. Aufglasur-Dekor können das Dekor mit der Zeit verlieren.

Herausgeber: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.