

Hausarbeit ist  
gemeinsam  
schneller!

Und macht  
mehr Spaß!



Holen Sie sich jetzt die



auf [www.feel-well.at](http://www.feel-well.at)  
der Homepage des  
Forum Hausgeräte

# Fit für den Haushalt?

**25 Fragen und Antworten** zum Thema  
*Geschirrspülen, Kühlen & Gefrieren, Kochen,  
Waschen und Trocknen.*



Wie kühlen Sie richtig? Machen Sie sich fit und holen Sie sich die „Lizenz für den Haushalt“ auf [www.feel-well.at](http://www.feel-well.at).

#### Impressum

Herausgeber: Forum Hausgeräte, Redaktion: Prima Public Relation, Herrngasse 17, 1010 Wien, Redaktionsschluss: März 2007; Angaben ohne Gewähr.



AEG, Bauknecht, Bosch, Elektra Bregenz, Electrolux Juno Zanussi, Gorenje, Liebherr, Miele, Neff, Siemens, Whirlpool



## Liebe Leserinnen und Leser,

Haushalt ist für viele Familien, Paare & Wohngemeinschaften eine echte Herausforderung. Und nicht selten bleibt bei den alltäglichen Streitereien das Wohlbefinden auf der Strecke. Dabei macht Hausarbeit gemeinsam viel mehr Spaß.

### So verbessern Sie Ihr Zusammenleben:

1. Aufgabenteilung, mit der alle einverstanden sind.
2. Hausgeräte, die Ihnen die Hausarbeit erleichtern.
3. Haushaltswissen, damit Sie möglichst rasch und energiesparend ihre Hausarbeiten erledigen und ihre Geräte richtig ausnützen.
4. Die „Lizenz für den Haushalt“ auf [www.feel-well.at](http://www.feel-well.at), die Hürden Kochen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren und Geschirrspülen überwinden.

Machen Sie sich fit für die „Lizenz für den Haushalt“. Jede Haushaltstätigkeit hat eine andere Farbe. So finden Sie leicht die Antworten zu den Fragen. **Achtung:** Es können eine, mehrere oder keine Antworten richtig sein.

Viel Spaß beim Lesen und Lernen  
wünscht Ihr **Forum Hausgeräte**



# 25 Fragen

>>

## Geschirrspülen

- 1** Wie viel Prozent der Küchenarbeit nimmt das händische Abwaschen von schmutzigem Geschirr in Anspruch?

A 5%    B 20%    C 30%    D 42%
- 2** Welche Geschirrspüler-Programme sind für leicht verschmutztes Geschirr ideal?

A Kurz 40°    B Automatik 45°-65°  
 C Intensiv 75°    D Energiesparen 40°
- 3** Welches Geschirrspül-Programm eignet sich am besten für Töpfe und Pfannen mit eingetrockneten Speiseresten?

A Kurz 40°    B Automatik 65°-75°C  
 C Intensiv 75°    D Energiesparen 40°
- 4** Was darf nicht in den Geschirrspüler?

A Holz    B Weingläser  
 C Küchenmesser    D Silberbesteck
- 5** Was können Sie gegen Rostflecken am Besteck unternehmen?

A Cola wirkt gegen Rostflecken.  
 B Besteck nicht zu lange im Geschirrspüler stehen lassen, sondern möglichst rasch spülen.  
 C Nur rostbeständige Gegenstände im Geschirrspüler spülen.

Antworten auf Seite 12 >>

## Kühlen & Gefrieren

**6** Welche Lebensmittel sind in der trockenen 0°C-Frischhaltezone am besten aufgehoben?

- A Fisch
- B Fleisch
- C Zitrusfrüchte
- D Gurken

**7** In welche Kühlzone gehören folgende Lebensmittel? Joghurt, Käse, Marmelade, Torte, Wurstsalat, Bier.

- A Kühlzone +10 bis +12°C
- B Kühlraum +2 bis +8°C
- C Kühlraum Tür
- D Frischhaltezone Trocken

**8** Wo lagern Sie Wein am besten?

- A Weinkeller
- B Weinschrank
- C Keller
- D Kühlraum

**9** Wie sparen Sie beim Kühlen und Gefrieren?

- A Ich habe ein möglichst kleines Kühl-/Gefriergerät.
- B Ich halte Kühl- und Gefrierraum immer eisfrei.
- C Ich Sorge dafür, dass Lebensmittel möglichst rasch die richtige Kühl- oder Gefriertemperatur haben.
- D Ich achte darauf, dass mein Kühl-Gefriergerät sparsam beim Stromverbrauch ist.

*Antworten auf Seite 16 >>*

## Kochen

**10** Was ist der Vorteil vom Dampfgaren?

- A Dampfgaren verkürzt die Garzeit.
- B Dampfgaren erhält Vitamine und Nährstoffe.
- C Ein ganzes Menü in einem Schritt zubereiten.
- D Dampfgarer arbeiten mit Druck.

**11** Welche dieser Aussagen zum Induktionskochen ist richtig?

- A Die Kochplatte bleibt kühl.
- B Induktionskochen dauert lange.
- C Ist besonders Strom sparend.
- D Sie können alle Töpfe verwenden.

**12** Wie funktionieren Selbstreinigungsprogramme bei Backöfen?

- A Wasserdampf und Spülmittel
- B Hitze

**13** Was sollten Sie bei einem mehrgängigen Menü beachten?

- A Am besten nur die Kochplatten verwenden.
- B Möglichst viele Fertiggerichte nehmen.
- C Mehrere Arbeitsschritte gleichzeitig machen.
- D Möglichst viel vorkochen.

**14** Wie gelingt mein Germteig auf alle Fälle?

- A Den Teig mit der Brotbackstufe backen.
- B An einem warmen Ort gehen lassen.
- C Im Backofen mit Gärstufe/Klimasteuerung.
- D Im Dampfgarer bei 40°C.

*Antworten auf Seite 20 >>*

## Waschen

- 15** Welche Textilien können Sie nicht im Koch-/Buntwäsche Programm bei 60°C waschen?
- A Vorhänge       B Handtücher  
 C Geschirrtücher       D Bettwäsche
- 16** Welches Wäscheprogramm wählen Sie für folgenden Wäscheberg? Gardinen, Hemden, Strümpfe, Daunenjacke.
- A Koch-/Buntwäsche  
 B Feinwäsche  
 C Wollprogramm kalt  
 D Seidenprogramm
- 17** Welche Waschtemperatur ist geeignet, wenn auf der Pflegeetikette 60°C steht?
- A 30°C     B 40°C     C 60°C     D 90°C
- 18** Welche Waschtipps sind richtig?
- A Behandeln Sie Flecken sofort.  
 B Sortieren Sie die Wäsche nach weiß, bunt, fein. Waschen Sie Weiß- und Buntwäsche nicht gemeinsam.  
 C Vollwaschmittel sind immer die richtige Wahl.  
 D Wenn ich weniger dosiere, schone ich die Umwelt.

Antworten auf Seite 24 >>

## Trocknen

- 19** Welcher Sensor im Trockner erkennt, wenn die Wäsche trocken ist und stoppt automatisch den Trockner?
- A Quellsensor       B Nässesensor  
 C Feuchtesensor       D Dampfgarer
- 20** Wie wird Ihre Wäsche besonders weich und flauschig?
- A Weichspüler       B Wäschetrockner  
 C Waschmittel       D Essig
- 21** Welche Kleidungsstücke dürfen Sie auf gar keinen Fall im Wäschetrockner trocknen?
- A Jeans       B Hemden  
 C Wolle       D Baumwolle
- 22** Was verbraucht mehr Strom – ein beheizter Trockenraum oder ein Wäschetrockner?
- A Trockenraum  
 B Kondentrockner  
 C Ablufttrockner  
 D Wärmepumpentrockner

Antworten auf Seite 28 >>

## Allgemein

### 23 Was ist die Startzeitvorwahl?

- A Damit programmiere ich die Startzeit meiner Hausgeräte im Voraus.
- B Damit verkürze ich mein Wasch- oder Spülprogramm.
- C Damit stelle ich meine Hausgeräte auf den jeweiligen Standort ein.
- D Damit stelle ich die elektronische Uhr meiner Hausgeräte ein.

### 24 Wobei hilft Verbrauchern die EU-weit verpflichtende Energieverbrauchsetikette?

- A Als Ausweis für die Einordnung in eine bestimmte Energieeffizienzklasse.
- B Bei der Suche nach dem billigsten Hausgerät jeder Kategorie.
- C Wieviel Energie ein bestimmtes Hausgerät verbraucht.
- D Sie zeigt, welches Hausgerät die beste Qualität hat.

### 25 Worauf sollten Sie beim Kauf eines neuen Hausgerätes achten?

- A Persönliche Bedürfnisse
- B Leistung des Geräts
- C Benutzerfreundliche Bedienung
- D Energieverbrauch

Antworten auf Seite 30 >>



## 25 Antworten >>

# Geschirrspülen

**1** Wie viel Prozent der Küchenarbeit nimmt das händische Abwaschen von schmutzigem Geschirr in Anspruch?

Richtig: **C** 30%

Damit erspart ein Geschirrspüler 180 Stunden Arbeitszeit und 90 Euro an Wasser- und Stromkosten pro Jahr.

**2** Welche Geschirrspüler-Programme sind für leicht verschmutztes Geschirr ideal?

Richtig: **A** Kurz 40° **B** Automatik 45° – 65°  
**D** Energiesparen 40°

Zugegeben, diese Frage ist knifflig. Leicht verschmutztes Geschirr wird zwar mit allen Spülprogrammen sauber. Nur energiesparend ist das nicht. Wählen Sie für leicht verschmutztes Geschirr ein Kurz-, Energiespar- oder Automatikprogramm.

**i** Ökonomisch spülen Sie, wenn Sie schon beim Geschirrspüler einräumen folgende Einteilung beachten:

### **Schonprogramm 45° – 50°C (rund 1 Stunde)**

Achten Sie auf das empfindlichste Geschirr im Stapel. Schonprogramme fahren mit geringerer Temperatur. Sie sind für Wein- und Biergläser ideal. Dazu kann man leicht verschmutzte Teller, Salatschüsseln und Besteck mischen.



### **Kurzprogramm 40°C (20 – 30 min)**

Das Kurzprogramm ist ideal, wenn schnell Geschirr benötigt wird. Allerdings darf das Geschirr nur leicht verschmutzt sein, etwa Kaffeegeschirr. Da der Trockengang wegfällt, ist das Kurzprogramm für Gläser nicht geeignet. Es sei denn, Sie trocknen alle Gläser händisch ab.

### **Energiesparen 40°C (fast 3 Stunden)**

Beim Energiesparprogramm wird die niedrige Wassertemperatur durch eine verlängerte Laufzeit wett gemacht. Ideal für normal verschmutztes Geschirr des Alltags. Auch Wassergläser und Gefäße mit einem stärkeren Glas sind im Energiesparprogramm gut aufgehoben.

### **Automatik 45°C – 65°C (1.30 - 2.30 Stunden)**

#### **Automatik 65°C – 75°C**

Für stärkere Verschmutzungen und Töpfe ist das Automatik-Programm die beste Wahl. Denn es passt sich an den Bedarf an: Die Wassertemperatur schwankt je nach Verschmutzung. Vor- und Zwischenspülen gibt es nur, wenn es notwendig ist.

### **Intensiv 75°C (2.45 Stunden)**

Bleibt nur noch stark verschmutztes Geschirr. Ganz klar: Nehmen Sie das Intensivprogramm.

# Geschirrspülen

## 3 Welches Geschirrspül-Programm eignet sich am besten für Töpfe und Pfannen mit eingetrockneten Speiseresten?

Richtig: **B** Automatik **D** Intensiv

Durch die hohen Temperaturen und die lange Laufzeit im Intensivprogramm werden sogar hartnäckige Krusten gelöst. Einweichen oder händisches Vorspülen ist nicht mehr notwendig. Das kostet nur Zeit und Geld.

**!** *Achtung:* Speisereste gehören in den Mistkübel, nicht in den Geschirrspüler. Sie könnten sonst die Pumpe verstopfen.

## 4 Was darf nicht in den Geschirrspüler?

Richtig: **A** Holz **D** Küchenmesser

Holz wird ausgelaugt und unansehnlich. Küchenmesser können stumpf werden.

### **i** Ebenfalls nicht in den Geschirrspüler dürfen:

- > nicht hitzebeständige Kunststoffteile: können sich verformen
- > kunstgewerbliche Teile mit Dekoraufdruck oder antike Gegenstände: sind nicht spülmaschinenfest
- > Kupfer-, Messing-, Zinn- und Aluminiumgegenstände: können sich verfärben.  
Ausnahme: Silber dagegen können Sie ohne weiteres in die Maschine geben.



## 5 Was wirkt gegen Rostflecken?

Richtig:

- A** Cola wirkt gegen Rostflecken
- B** Besteck nicht zu lange im Geschirrspüler stehen lassen, sondern möglichst rasch spülen
- C** Nur rostbeständige Gegenstände im Geschirrspüler spülen

Cola löst tatsächlich durch die Kohlensäure Rostflecken. Besser ist aber, Sie lassen dem Rost gar keine Chance.

**!** *Achten Sie darauf,* dass Ihr Besteck, Ihre Töpfe und Pfannen sowie alles Zubehör wie etwa Teesiebe rostfrei und spülmaschinentauglich sind. Auch salzhaltige Speiserückstände verursachen Korrosion am Besteck.

Besteck so rasch wie möglich spülen! Händisch müssen Sie es aber keineswegs abwaschen. Schließlich ist heute das meiste Besteck spülmaschinentauglich.



## Kühlen & Gefrieren

**6** Welche Lebensmittel sind in der trockenen 0°C-Frischhaltezone am besten aufgehoben?

Richtig:  A Fisch  B Fleisch

Frischhaltezone haben Temperaturen um 0°C. Dadurch bleiben empfindliche Lebensmittel, wie Fisch, Fleisch, Gemüse und Salate bis zu drei Mal länger frisch als in der normalen Kühlzone.

**i** **Frischhaltezone gibt es in zwei Ausführungen:** In der **trockenen Frischhaltezone** herrscht eine Luftfeuchtigkeit um die 50% – ideal für Fleisch, Wurst, Fisch und Milchprodukte. Die **feuchte Frischhaltezone** hat eine Luftfeuchtigkeit bis zu 90%. So bleiben alle Salate, Kraut, Karotten und alle Kohlrarten lange knackig.

**!** **Achtung:** Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie Tomaten oder Gurken verlieren bei den tiefen Temperaturen ihren Geschmack. Sie gehören in die Gemüselade.

**7** In welche Kühlzone gehören folgende Lebensmittel? Joghurt, Käse, Marmelade, Torte, Wurstsalat, Bier.

Richtig:  B Kühlraum +2 bis +8°C

Wer seinen Kühlschrank richtig einräumt, spart viel Geld. Die Lebensmittel bleiben länger frisch, und Sie müssen nicht so oft einkaufen.



So kühlen Sie richtig:

### **Frischhaltezone 0°C**

Diese sind für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Salate und Gemüse ideal.

### **Gemüselade bei +8°C**

Hier werden Obst und Gemüse offen gelagert.

**!** **Achtung:** Manche Sorten scheiden Naturgase aus, wodurch empfindliches Obst und Gemüse verderbt. Bewahren Sie Kohlrarten, Kiwis, Äpfel, Mangos, Gurken, Tomaten, Birnen, Nektarinen, Pfirsiche, Marillen, Zwetschken, Feigen und Avocados nicht gemeinsam in einer Schale auf.

### **Kühlraum +2°C bis 10°C**

Hier bewahren Sie am besten alle Lebensmittel auf, die bald aufgebraucht werden, sowie Marmelade oder Senf. Das unterste Fach ist das kälteste. Hier hat es +2°C. Am wärmsten ist es im obersten Fach und in der Türe. Butter, die streichfähig sein soll, lagern Sie daher am besten ganz oben oder in der Türe.

### **Kaltlagerraum +10 bis 12°C**

Hier sind Getränke, wie Säfte, Wein oder Mineralwasser gut aufgehoben. Sie haben sofort Trinktemperatur.

### **Gefrierfach -18°C (4-Sterne)**

Wer Lebensmittel mit der Superfrost-Funktion bei bis zu -35°C einfriert, schont die Lebensmittel und spart Strom und damit Geld.

# Kühlen & Gefrieren

## *Bitte nicht in den Kühlschrank*

Zitrusfrüchte und Bananen sind bei Zimmertemperatur besser aufgehoben.

## 8 Wo lagern Sie Wein am besten?

Richtig:

- A Weinkeller  B Weinschrank

Weine benötigen eine konstante Lagertemperatur und möglichst wenig Störungen etwa durch Vibrationen. Die ideale Trinktemperatur für Weißweine ist 12°C, Rotweine lieben es etwas wärmer bei +18°C. Die wenigsten Keller schaffen von sich aus diese gleichmäßigen Bedingungen. Deshalb müssen meist Profis ans Werk, wenn es darum geht, einen idealen Weinkeller zu errichten. Kostengünstiger aber genauso gut sind Weinschränke. Sie haben nicht nur eine konstante, gradgenaue Lagertemperatur sondern sind besonders vibrationsarm.

## 9 Wie sparen Sie beim Kühlen und Gefrieren?

Richtig:

- B Eisfreier Kühl- und Gefrierraum  
 C Lebensmittel rasch auf richtige Temperatur bringen  
 D Sparsames Kühl-Gefriergerät

Wer glaubt, mit einem besonders kleinen Kühlgerät Geld zu sparen, irrt. Wenn der Kühlschrank überquillt, leidet die Qualität der Lebensmittel und der Stromverbrauch steigt. Also lieber zu einem etwas



größeren Modell greifen. Grob geschätzt liegt der Platzbedarf bei einem Ein- bis Zwei-Personen-Haushalt bei 120 – 140 Litern, für jede zusätzliche Person kommen 60 Liter dazu. Alle anderen Antworten sind aber richtig.

### **i** Hier noch die wichtigsten Kühltipps im Überblick:

Sorgen Sie dafür, dass Ihre Kühl- und Gefriergeräte *eisfrei sind*. Praktisch sind Geräte, die sich automatisch abtauen. Das spart Zeit. Warme Speisen auskühlen lassen.

**Schockfrost:** Temperaturen bis zu -35°C sind beim Einfrieren viel schonender für die Lebensmittel und sparen Strom.

**Kühlkette so wenig wie möglich unterbrechen,** etwa durch Super-Kühl-Funktion. So haben Lebensmittel schnell die richtige Kühltemperatur und halten länger.

**Stromverbrauch:** Kühl- und Gefriergeräte haben in den vergangenen zehn Jahren den größten Sprung beim Energiesparen gemacht. Mit A+ und A++ haben viele Kühl- und Gefriergeräte bereits Supersparklassen. Im Vergleich dazu sind alte Geräte richtige Stromfresser.

# Kochen

## 10 Was ist der Vorteil vom Dampfgaren?

Richtig:

- B Dampfgaren erhält Vitamine und Nährstoffe
- C Ganzes Menü in einem Schritt zubereiten

Dampfgaren gilt als gesündeste Methode der Speisenzubereitung. Wissenschaftliche Studien belegen, dass beim Dampfgaren weniger Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente verloren gehen als beim herkömmlichen Kochen.

Brokkoli aus einem Dampfgarer hat beispielsweise einen bis zu 50 Prozent höheren Vitamin-C-Gehalt als Brokkoli, der im Kochtopf zubereitet wurde. Durch den Wasserdampf findet auch keine Geschmacksübertragung statt. Deshalb können Sie beispielsweise Fisch und Soufflé in einem Arbeitsschritt zubereiten.

Schneller ist Dampfgaren allerdings nicht. Kartoffeln benötigen beispielsweise 30 Minuten. Das ist etwas länger als mit der herkömmlichen Kochmethode. Denn im Gegensatz zum Dampfkochtopf arbeiten Dampfgarer ohne Druck.



## 11 Welche dieser Aussagen zum Induktionskochen ist richtig?

Richtig:

- A Die Kochplatte bleibt kühl
- C Ist besonders Strom sparend

Induktionskochen ist genauso schnell wie Gas aber viel sicherer. Im Kochfeld wird eine elektromagnetische Spannung erzeugt, die sich auf den Topfboden überträgt. Dadurch wird der Topfboden erhitzt, die Kochplatte selbst erwärmt sich nur leicht. Deshalb wird Induktionskochen auch „kaltes“ Kochen genannt.

**i Die Vorteile für Sie:** Die Hitze ist sofort verfügbar, es kann nichts mehr einbrennen, Induktionskochen ist extrem energiesparend und sicher.

**! Achtung:** Wer Induktion hat, braucht spezielles Kochgeschirr. Der Topfboden muss aus magnetisierbarem Edelstahl, Gusseisen oder emailliertem Stahl sein.

# Kochen

## 12 Wie funktionieren Selbstreinigungsprogramme beim Backrohr?

Richtig:

A Wasserdampf und Spülmittel:  B Hitze

Reinigung ist dank Selbstreinigungsprogrammen schon längst kein Kraftakt mehr. Verschmutzungen werden hier bei großer Hitze zu Asche verbrannt oder mit Wasserdampf und etwas Spülmittel gelöst. Einfach mit einem feuchten Tuch auswischen genügt.

**i** Selbstreinigungsprogramme benötigen kaum zusätzliche Energie, sparen aber jede Menge Zeit. Pro Backrohrreinigung mindestens zehn Minuten.

## 13 Was sollten Sie bei einem mehrgängigen Menü beachten?

Richtig:  C Mehrere Arbeitsschritte gleichzeitig machen

So sparen Sie viel Zeit. Hilfreich ist, wenn Kochplatten, Dampfgarer und Backrohr gleichzeitig im Einsatz sind.

**i** Hier noch weitere Tipps für Ihr Gala-Diner:

- > Planen Sie Ihr Menü sorgfältig
- > Beginnen Sie rechtzeitig
- > Gemeinsam kochen, das macht mehr Spaß.



## 14 Wie gelingt mein Germteig auf alle Fälle?

Richtig:

B An einem warmen Ort gehen lassen  
 C Im Backofen mit Gärstufe/Klimasteuerung  
 D Im Dampfgarer bei 40°C

Germteige brauchen einen warmen Ort, damit sie aufgehen. Bitte nicht vergessen – Germ verträgt keine Zugluft. Einfacher ist es, wenn Sie ein Backrohr mit einer Klimasteuerung oder Gärstufe besitzen. Dann sorgt das Backrohr ganz alleine dafür, dass der Teig in konstant feucht-warmer Luft aufgeht. Auch im Dampfgarer bei 40°C gelingt Germteig wunderbar. Rasten muss ein Germteig aber auf alle Fälle.

# Waschen

## 15 Welche Textilien können Sie nicht im Koch-/Buntwäsche Programm bei 60°C waschen?

Richtig: **A** Vorhänge

Das Programm Koch-/Buntwäsche ist für alle unempfindlichen Textilien wie Bettwäsche, Geschirrtücher, Handtücher und Kleidung aus Baumwolle oder Baumwollgemischen geeignet. Baumwolle verträgt sogar Waschttemperaturen bis 95°C. Aber meistens tut's auch ein Waschgang bei 40°C. Das spart Energie.

### **i** Weitere Waschtipps:

> **Baumwollmischgewebe** waschen Sie am besten bei Temperaturen von 30°C bis 60°C.

> **Feinwäsche** ist ein Schonwaschgang mit niedrigeren Schleudertouren und Temperaturen von 30°C bis 40°C. Das ist für alle Textilien aus Viskose, Kunstfasern und Leinen ideal. Hemden, Blusen, Tops, Stoffhosen, Röcke, Outdoor-Kleidung aber auch Gardinen und Vorhänge sind eindeutig Feinwäsche.

> **Für Wolle und Seide** gibt es spezielle Programme. Handwarme Waschttemperaturen von 20° bis 40°C und Schonschleudergänge waschen gründlicher und schonender als mit Handwäsche möglich ist.



## 16 Welches Wäscheprogramm wählen Sie für folgenden Wäscheberg? Gardinen, Hemden, Strümpfe, Daunenjacke.

Richtig: **B** Feinwäsche

## 17 Welche Waschtemperatur ist geeignet, wenn auf der Pflegeetikette 60°C steht?

Richtig: **A** 30°C **B** 40°C **C** 60°C

Pflegeetiketten informieren über Waschttemperatur und Waschprogramm, ob das Wäschestück geschleudert und getrocknet werden kann sowie über die ideale Bügeltemperatur.

Spezial-schonwaschgang	Normalwaschgang	Schonwaschgang	Spezial-schonwaschgang	Handwäsche	Nicht waschen
Chlor- und Sauerstoffbleiche zulässig	Sauerstoffbleiche (z.B.: Vollwaschmittel) zulässig, keine Chlorbleiche	Nicht bleichen (Color- & Feinwaschmittel erlaubt)			
Heiß bügeln: Baumwolle, Leinen (max. 200°C)	Mäßig heiß bügeln: Wolle, Seide, Polyester, Viskose (Modal) (max. 150°C)	Nicht heiß bügeln. Vorsicht beim Bügeln mit Dampf: Polyacryl, Polyamid (Nylon), Acetat (max. 110°C)	Nicht bügeln		
Trocknen mit normaler thermischer Beanspruchung	Trocknen mit reduzierter thermischer Beanspruchung	Nicht im Wäschetrockner trocknen			

**!** **Achtung:** 40°C auf der Etiketle bedeuten, dass das Wäschestück mit maximal 40°C gewaschen werden sollte. Eine niedrigere Waschttemperatur ist natürlich immer möglich.

# Waschen

## 18 Welche Waschtipps sind richtig?

Richtig:

- A** Behandeln Sie Flecken sofort
- B** Sortieren Sie die Wäsche nach weiß, bunt, fein. Waschen Sie Weiß- und Buntwäsche nicht gemeinsam.

### **i** Weitere Tipps:

1. **Achten Sie bereits beim Kauf** auf die Pflegeempfehlung. Empfindliche Textilien sind bei der Reinigung zeitaufwändiger.
2. **Behandeln Sie Flecken sofort.** Für hartnäckige Flecken gibt es spezielle Produkte zur Vorbehandlung, unter anderem auch farbschonende Bleichmittel mit Sauerstoffbleiche.
3. **Sortieren Sie die Wäsche** nach weiß, bunt, fein, und waschen Sie Weiß- und Buntwäsche nicht gemeinsam.
4. **Waschen Sie neue Buntwäsche** bei der ersten Wäsche getrennt.
5. **Achten Sie auf die richtige Beladung:** Voll ist eine Waschmaschine dann, wenn noch eine aufgestellte Handbreite zwischen Wäsche und Trommelrand Platz hat. Feinwäsche und Wolle braucht mehr „Bewegungsfreiheit“ in der Maschine. Praktischer sind Geräte mit Beladungserkennung und Mengenaomatik. Diese zeigen an, wie viel noch in der Maschine Platz hat.



6. **Waschen von links** schont die Textilien.
7. **Wählen Sie das Waschmittel** je nach Textilart: Im Gegensatz zu Bunt- und Feinwaschmittel enthält Vollwaschmittel Aufheller. So wird die Wäsche besonders weiß. Buntes aber würde durch Aufheller ausgebleicht. Verwenden Sie hier ein Colorwaschmittel. Für Seide, Viskose und Wolle gibt es Spezialwaschmittel.
8. **Dosieren Sie nach den Empfehlungen** der Waschmittelhersteller. Leicht verschmutzte Kleidung braucht beispielsweise weniger Waschmittel als starke Flecken. Mit Kompaktwaschmittel benötigen Sie weniger Waschmittel.
9. **Achten Sie auf die Temperaturempfehlung** und den geeigneten Waschgang auf den Pflegeetiketten.
10. **Denken Sie** beim anschließenden Trocknen und Bügeln an die Pflegeempfehlung.

## Trocknen

**19** Welcher Sensor im Trockner erkennt, wenn die Wäsche trocken ist und stoppt automatisch den Trockner?

Richtig:  C Feuchtesensor

Der Feuchtesensor misst die Restfeuchtigkeit der Wäsche und stoppt, sobald der gewünschte Trocknungsgrad erreicht ist.

**20** Wie wird Ihre Wäsche besonders weich und flauschig?

Richtig:

A Weichspüler  B Wäschetrockner

Trockner machen Wäsche besonders flauschig. Durch den warmen Luftstrom werden die Fasern aufgeplustert. Auch Weichspüler machen das Gewebe besonders weich. Wer seine Wäsche aber im Trockner trocknet, braucht keinen Weichspüler mehr. Beides in Kombination ist nicht notwendig.

**!** *Auch bei Essig gilt:* Finger weg. Denn konzentrierter Essig greift die Gummiteile der Waschmaschine an. Und wer nur einen Esslöffel dazu gibt, hat keine Wirkung.



**21** Welche Kleidungsstücke dürfen Sie auf gar keinen Fall im Wäschetrockner trocknen?

Richtig: **Alle dürfen in den Trockner.**

A Jeans  B Hemden  C Wolle  D Baumwolle

Das war eine ganz harte Nuss. Tatsächlich sind die neuen Trockner schon so schonend zur Wäsche, dass so gut wie alle Textilien im Trockner getrocknet werden dürfen, wenn Sie ein Wollprogramm haben.

**!** *Achten Sie beim Kauf* darauf, dass der Trockner möglichst viele Spezialprogramme und einen Restfeuchtesensor besitzt.

**22** Was verbraucht mehr Strom – ein beheizter Trockenraum oder ein Wäschetrockner

Richtig:  A Trockenraum

Das Ökoinstitut Freiburg hat den Energieverbrauch von Trockenräumen mit dem von Wäschetrocknern verglichen. Das Ergebnis ist verblüffend. Im Vergleich zu den üblicherweise beheizten Trockenräumen sparen Ablufttrockner bis zu 60 % Energie, Kondentrockner sogar bis zu 65 %. Wärmepumpentrockner wurden bei diesem Versuch zwar nicht mitgetestet. Aber sie verbrauchen noch weniger Energie als konventionelle Kondentrockner. Dafür brauchen sie länger, bis die Wäsche trocken ist.

# Allgemein

## 23 Was ist die Startzeitvorwahl?

Richtig: **A** Startzeit von Programmen im Voraus festlegen

Die Startzeitvorwahl gibt es bei Geschirrspülern, Waschmaschinen, Trocknern, Waschtrocknern und Dampfgarern. Sie ermöglicht Ihnen eine flexible Zeiteinteilung. Denn Sie können den Programmstart so wählen, dass das Gerät während ihrer Abwesenheit startet. Wenn Sie nach Hause kommen, ist die Wäsche frisch gewaschen oder trocken, das Geschirr fertig gespült oder ihr Essen fertig.

## 24 Wobei hilft Verbrauchern die EU-weit verpflichtende Energieverbrauchsetikette?

Richtig:

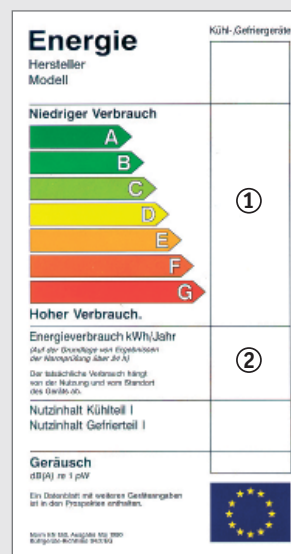
- A** Als Ausweis für die Einordnung in eine bestimmte Energieeffizienzklasse
- C** Wieviel Energie ein bestimmtes Hausgerät verbraucht

Die Energieeffizienzetikette gibt Aufschluss über den Energieverbrauch der Geräte. Die Werte sind EU-weit genormt und erleichtern den Vergleich beim Strom- und Wasserverbrauch. Daneben bietet die Energieverbrauchsetikette Informationen über Fassungsvermögen, Wasch- und Reinigungsleistung, Schleuderleistung, Trockenwirkung und Geräuschentwicklung.

**⚠ Aber Achtung:** Über Qualität und Ausstattung gibt die Energieeffizienzetikette keine Auskunft.



## Beispiele für Energieeffizienzetiketten:

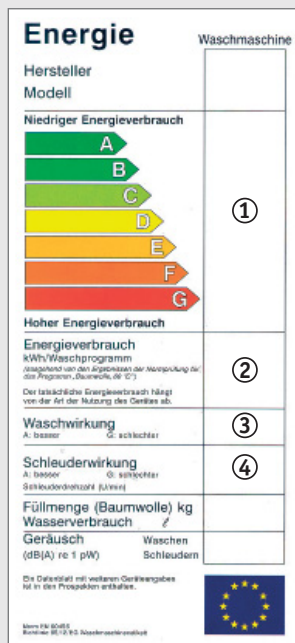


### Kühl- & Gefriergeräte

- ①** Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchsklasse von **A = grün** bis **G = Rot**. Kühl- und Gefriergeräte der Klassen **A** und **B** sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen **F** und **G** Energieverschwender.
- ②** Energieverbrauch in kWh pro Jahr, gemessen mit einer Normprüfung über 24 Stunden.

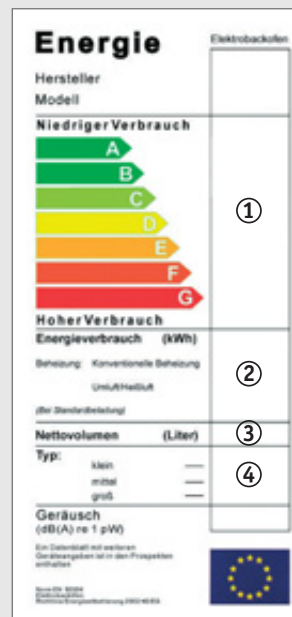


# Allgemein



## Waschmaschinen

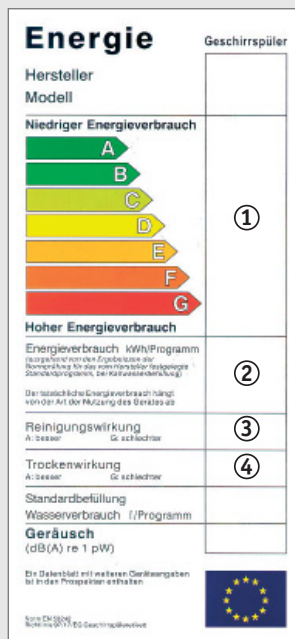
- ① Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchs-kategorie von A = grün bis G = Rot. Waschmaschinen der Klassen A und B sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen F und G Energieverschwender.
- ② Energieverbrauch in kWh pro Waschgang beim Standardprogramm Baumwolle 60°C.
- ③ Die Waschwirkung ist in Effizienzklassen von A = besser bis G = schlechter eingeteilt.
- ④ Hier wird gemessen, wie feucht die Wäsche nach dem Schleudergang ist. Je nach Schleudervorgang bekommen die Waschmaschinen die Bewertung A = besser bis G = schlechter.



## Herde

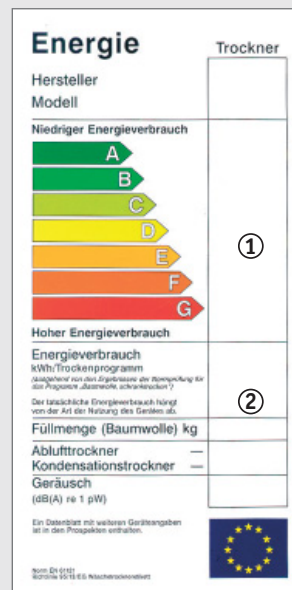
- ① Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchs-kategorie von A = grün bis G = Rot. Herde der Klassen A und B sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen F und G Energieverschwender.
- ② Energieverbrauch in kWh bei Standardbeladung. Dabei wird zwischen konventioneller Beheizung – Ober-/Unterhitze – und der energiesparenden Umluft/Heißluft unterschieden.
- ③ Nettovolumen des Backrohres in Litern
- ④ Herde gibt es in drei Größen. Kleine Backöfen fassen bis zu 35 Liter, mittlere bis zu 65 Liter, und die großen Backöfen beginnen mit einem Nettovolumen ab 65 Liter.

# Allgemein



## Geschirrspüler

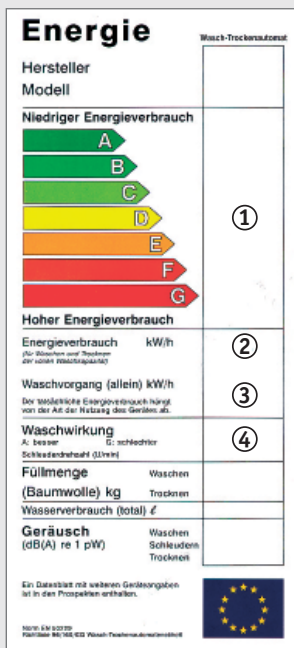
- ① Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchs-klassen von A = grün bis G = Rot. Geschirrspüler der Klassen A und B sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen F und G Energieverschwender.
- ② Energieverbrauch in kWh beim Standardprogramme Normal 65°C.
- ③ Die Reinigungswirkung ist in Effizienzklassen von A = besser bis G = schlechter eingeteilt.
- ④ Hier wird gemessen, wie gut das Geschirr beim Trockenvorgang getrocknet wird. Je nach Trockenwirkung bekommen die Geschirrspüler die Bewertung A = besser bis G = schlechter.



## Wäschetrockner

- ① Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchs-klassen von A = grün bis G = Rot. Wäschetrockner der Klassen A und B sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen F und G Energieverschwender.
- ② Energieverbrauch in kWh pro Trockenprogramm für Baumwolle schranktrocken.

# Allgemein



## Wasch-Trockner

- ① Die Farbbalken kennzeichnen die Energieverbrauchs-klassen von A = grün bis G = Rot. Wasch-Trockner der Klassen A und B sind äußerst sparsam im Verbrauch, Geräte der Klassen F und G Energieverschwender.
- ② Energieverbrauch in kWh beim Waschen und Trocknen. Standardprogramme sind Baumwolle 60°C und Baumwolle schranktrocken.
- ③ Energieverbrauch in kWh nur für den Washvorgang alleine, beim Programm Baumwolle 60°C.
- ④ Die Washwirkung ist in Effizienzklassen von A = besser bis G = schlechter eingeteilt.



## 25 Worauf sollten Sie beim Kauf eines neuen Hausgerätes achten?

Richtig:

- A Persönliche Bedürfnisse
- B Leistung des Geräts
- C Benutzerfreundliche Bedienung
- D Energieverbrauch

Wenn Sie gerade auf der Suche nach einem neuen Hausgerät sind, ...

### Checkliste für Hausgerätekauf:

#### Was sind meine Bedürfnisse?

Kochen Sie gerne? Brauchen Sie viele Hemden? Sind Sie Single oder leben Sie in einer Großfamilie? Nur wer seine Bedürfnisse kennt, kann das passende Hausgerät finden.

#### Was soll das Gerät können?

Hilfe bei der Auswahl bietet [www.feel-well.at](http://www.feel-well.at), Produktkataloge oder der Elektrohandel.

#### Energieverbrauch?

Mit der EU-weit verpflichtenden Energieverbrauchsetikette sehen Sie auf einen Blick, wie viel Energie Kühl-/Gefriergeräte, Waschmaschinen, Wäschetrockner, Geschirrspüler und Herde verbrauchen.

#### Markengeräte für mehr Freude!

Wer auf Qualität, Leistung, Ausstattung, Verarbeitung des Gerätes sowie die Serviceleistungen der Hersteller achtet, kommt an Markengeräten nicht vorbei.

# Notizen

**Meine persönliche Checkliste für den  
Hausgerätekauf:**





*Wenn der Haushalt wie am Schnürchen klappt,  
dann bleibt mehr Zeit für Sie. Machen Sie jetzt die  
„Lizenz für den Haushalt“ auf [www.feel-well.at](http://www.feel-well.at).*

AEG, Bauknecht, Bosch, Elektra Bregenz,  
Electrolux Juno Zanussi, Gorenje, Liebherr,  
Miele, Neff, Siemens, Whirlpool

