

**Einfach
selbst reparieren**

✓ **Waschmaschine**
✓ **Staubsauger** ✓ **Kleidung**
✓ **Rasenmäher** ✓ **und Co.**

Kleinere und größere Probleme im Haushalt können Sie ab jetzt noch leichter selbst anpacken – mit etwas Geschick, ein paar einfachen Werkzeugen und den pfiffigen Tipps und Tricks in unseren E-Books der Reihe: Einfach selbst reparieren!

In diesem Band der Reihe erhalten Sie die Lösungen für viele Probleme, die bei Küchengeräten, Spül- oder Waschmaschinen, Kühlschränken, Möbeln oder Gartengeräten auftreten:

IN DER KÜCHE

[Kochen und Reinigen](#)

[Kühl- und Gefrierschränke](#)

[Waschmaschinen](#)

[Wäschetrockner](#)

[Geschirrspülmaschinen](#)

[Backöfen, Herde und Abzugshauben](#)

WOHNRÄUME

[Vorhänge, Jalousien, Teppiche, Böden](#)

[Staubsauger und Bodenreiniger](#)

[Tische und Stühle](#)

SCHLAFZIMMER UND BAD

[Das Schlafzimmer](#)

[Dusche und Bad](#)

KLEIDUNG UND PERSÖNLICHES

[Uhren und Schmuck](#)

[Brillen und Hörgeräte](#)

[Kleidung und Schuhe](#)

IM GARTEN

[Grill, Möbel & Co.](#)

[Gartengeräte in Ordnung halten](#)

[Rasenmäher und Trimmer](#)

IMPRESSUM

Verweise im Text sind unterstrichen, durch Antippen gelangen Sie direkt zur entsprechenden Textstelle. Die aufgeführten Seitenzahlen sind in der E-Book-Version ohne Bedeutung.

Die weiteren Bände der Reihe „Einfach selbst reparieren!“ liefern sehr viele Tipps zu den Bereichen digitale Geräte, Haustechnik sowie Fahrrad, Auto und Co. Die Ausgaben finden Sie in Ihrem E-Book-Store:



80 Seiten



66 Seiten



40 Seiten

IN DER KÜCHE

Moderne Haushalts- und Küchengeräte erleichtern das Leben sehr – bis dann die Waschmaschine leckt und im Toaster das Brot verkohlt. Man muss aber defekte Geräte nicht gleich wegwerfen – oft hilft ein einfacher Rettungsversuch.

KOCHEN UND REINIGEN

Saubere und gut gepflegte Küchengeräte, scharfe Messerklingen und intakte Knethaken und Rührbesen am Mixer machen das Kochen viel einfacher, sicherer und angenehmer.

Der genietete Messergriff ist locker

Befestigen Sie ihn schnell wieder

Metallniete, die den Griff am Messer halten, können sich lockern. Man kann sie aber leicht wieder befestigen. Legen Sie dazu den Griff auf eine feste Fläche und drücken Sie die Spitze eines Körners auf die Mitte des Niets. Nun mit einem Hammer leicht auf den Körner schlagen, doch nur so fest, dass eine kleine Delle entsteht. Dadurch wird der Niet leicht geweitet und kann den Griff wieder fester halten.

Das Küchenmesser ist stumpf

Schleifen Sie die Klinge wieder scharf

Eine stumpfe Klinge quetscht mehr als zu schneiden und rutscht viel leichter ab als ein scharfes Messer, denn man muss beim Schneiden mehr Druck ausüben. Hier schafft Schleifen Abhilfe. Das ist nur wenige Male im Jahr nötig. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit einem (meist rechteckigen) Schleifstein, den Sie in einem guten Haushaltswarengeschäft bekommen. Einige Schleifstein-Hersteller empfehlen, den Stein vor der Verwendung mit Wasser oder Öl zu befeuchten, während andere trocken eingesetzt werden sollen.

Lesen Sie die Anleitung zu Ihrem Schleifstein.

- Legen Sie den Schleifstein auf einer festen Fläche auf ein Tuch, damit er nicht verrutscht. Setzen Sie nun die zu schleifende Messerkante im Winkel von etwa 20 Grad an den Schleifstein. Um ein Gefühl für die Schleifbewegung zu erhalten, streichen Sie mit der Schneide zunächst nur

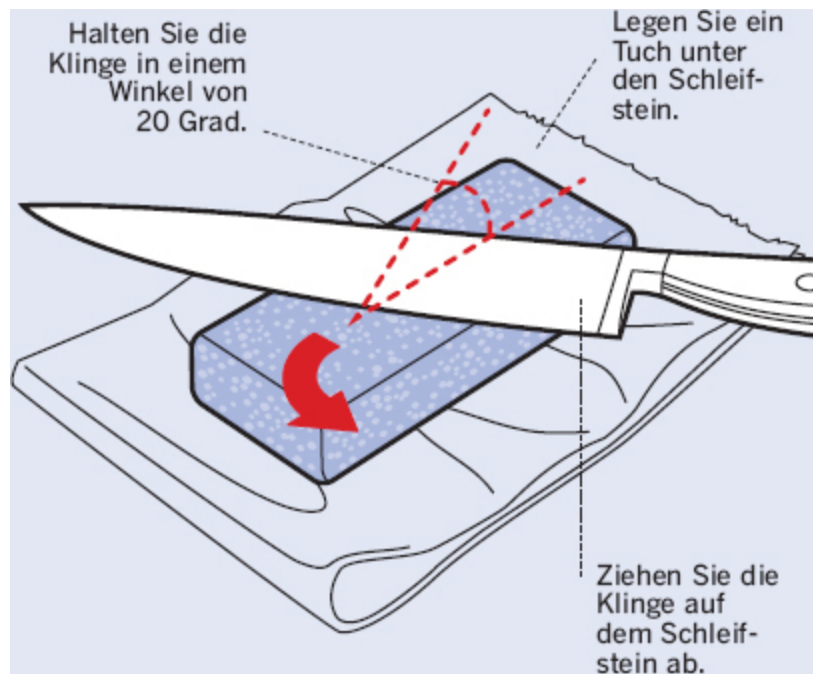
ohne großen Druck darüber, als wollten Sie eine dünne Scheibe von dem Stein abschneiden.

- Ziehen Sie die Klinge dann über ihre ganze Länge, vom Klingenansatz bis zur Spitze, von links nach rechts in einer fließenden Bewegung über den Stein, abwechselnd zuerst mit der einen Seite, dann mit der anderen – jede Seite insgesamt 20 Mal. Halten Sie die Klinge dabei immer im gleichen Winkel.
- Waschen Sie das Messer danach sorgfältig ab, da das Schärfen winzige Metallteilchen auf der Klinge zurücklässt.
- Wenn Sie keinen Schleifstein haben, nehmen Sie den unglasierten Boden einer alten Keramikschüssel oder eines Kaffeebechers. Ziehen Sie die Klinge auf der Schleiffläche wie oben beschrieben ab.

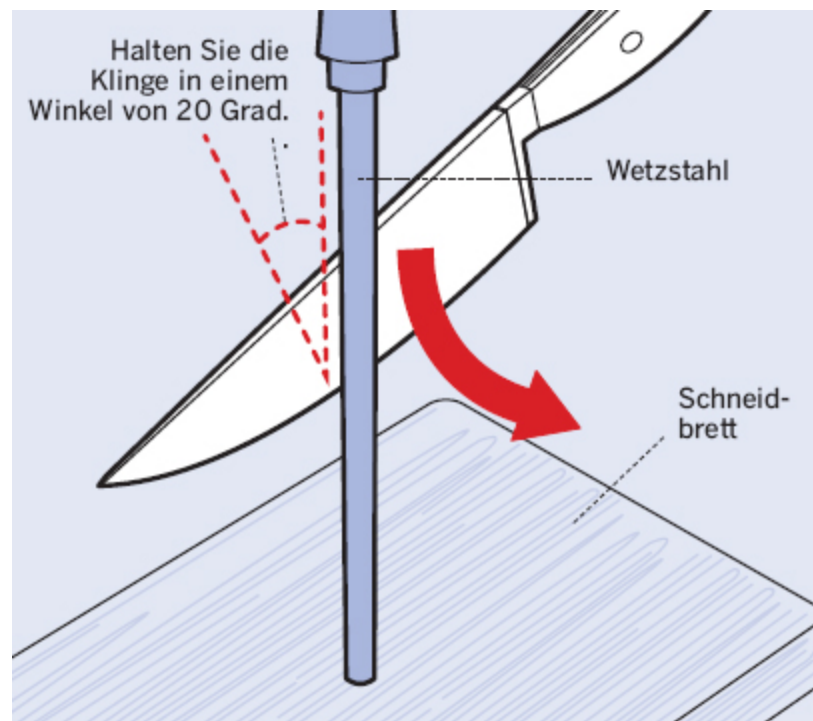
Schärfen Sie Ihre Messer problemlos selbst

Sie sollten Ihre Messer regelmäßig (am besten vor jedem Gebrauch) mit einem Wetzstahl schärfen – einem speziellen Metallstab, der in jedem guten Haushaltswarengeschäft erhältlich ist.

- Legen Sie ein gefaltetes Papiertuch (für die Stabilität) auf ein Schneidbrett und setzen Sie den Wetzstahl mit der Spitze senkrecht dort auf. Richten Sie das Messer in einem Winkel von etwa 20 Grad zur Oberfläche des Stahls aus und streichen Sie zunächst mit einer Seite der Schneide am Stahl entlang nach unten und nach hinten. Machen Sie das mindestens 20 Mal auf jeder Seite unter leichtem Druck und bei konstantem Winkel.
- Beachten Sie, dass teure japanische Messer und Keramikmesser extrem harte Klingen haben, die von Fachleuten geschliffen werden müssen. In der Bedienungsanleitung finden Sie Hilfe.



Schleifen Sie die Klinge, indem Sie mit der Schneide sanft über die Oberfläche des Schleifsteins fahren.



Schärfen Sie das Messer, indem Sie es im selben Winkel über die Oberfläche des Wetzstahls streichen.

So hält's länger

KÜCHENSCHNEIDEGERÄTE

Waschen Sie Messer von Hand ab – Küchenschneidegeräte gehören nicht in den Geschirrspüler, sie könnten beschädigt oder stumpf werden. Bewahren Sie Schneidegeräte gesondert und nicht etwa in einer Schublade mit Besteck auf.

Verwenden Sie ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff. Glas- oder Keramikbretter sehen vielleicht besser aus, können aber die Schneide beschädigen.

Wählen Sie die passende Klinge für Ihre Küchenarbeiten. Benutzen Sie niemals ein gutes Messer als Hebelwerkzeug, Schraubenzieher oder Dosenöffner.

Mein Küchenmesser ist verbogen

Die Klinge erwärmen und gerade biegen

Sie sind nicht sicher, ob Ihr Messer verbogen ist? Legen Sie die Klinge auf eine flache Tischplatte – wenn sie nicht über die ganze Länge hin aufliegt, sollten Sie sie wieder gerade machen.

- Die meisten Messer sind aus Edelstahl und lassen sich nur schwer formen.

Stellen Sie das verbogene Messer für zehn Minuten in eine Kanne mit kochendem Wasser – das macht es leichter.

- Untersuchen Sie die ganze Schneide und finden Sie heraus, wo sie verbogen ist. Legen Sie die Klinge mit der verbogenen Seite nach unten auf den Rand eines stabilen Tisches – im rechten Winkel zur Tischkante. Dabei muss die verbogene Stelle direkt auf der Kante liegen, die als Hebelpunkt dient, um das Messer wieder gerade zu biegen.

- Legen Sie ein Tuch über die Klinge und drücken Sie sie mit einer Hand fest auf die Tischplatte. Mit der anderen Hand drücken Sie auf den

Messergriff, um die Klinge wieder gerade zu biegen. Verfahren Sie dabei vorsichtig: Bei zu starker Krümmung kann die Klinge brechen.

- Den Vorgang so oft wiederholen, bis die Klinge gerade ist.

Der Dosenöffner schneidet nicht richtig

Mit Backpapier wird das Schneidrad wieder gängig

Nach häufigem Gebrauch kann die Schneide eines Dosenöffners verkleben und dadurch fast unbrauchbar werden. Die einfachste Methode zur Reinigung: Legen Sie ein gewachstes Backpapier in das Schneidrad und drehen Sie den Dosenöffner, um das Papier zu „öffnen“. Dies reinigt und schärft ihn gleichzeitig.

Der Mixer läuft eher stockend

Entfernen Sie Hindernisse und schärfen Sie die Messer

Wenn der Mixer das Gemüse nur noch mühsam zerkleinert, drehen sich die Messer vielleicht zu langsam oder sind stumpf. Beim Handmixgerät könnte auch der Mixerboden verklebt sein – was die Bewegung von Haken, Besen und Pürierstäben beeinträchtigen kann.

- Mischen Sie eine halbe Tasse Backpulver mit ebenso viel warmem

Wasser und gießen Sie dies in den Mixbecher. Über Nacht einwirken lassen und am nächsten Morgen auf höchster Stufe eine Weile laufen lassen. Hartnäckige Rückstände sollten nun entfernt sein.

- Nehmen Sie die Messereinheit vom Mixer ab und schärfen Sie die Schneiden mit einem Schleifstein (siehe [S. 170](#)). Folgen Sie dabei dem Winkel der scharfen Schneidekanten der Messer.

Mein Wasserkocher ist verkalkt

Ein Essigbad löst den Belag auf

Ein verkalkter Kessel ist eine Gefahr, weil er sich u. U. nicht abschaltet, wenn das Wasser kocht. Das Entkalken verhindert nicht nur möglichen

Schaden, sondern spart auch Energie und Zeit.

- Füllen Sie den Kessel mit einer Wasser-Essig-Mischung im Verhältnis 50 : 50. Zum Kochen bringen und über Nacht einwirken lassen. Dann alle Kalkreste mit einer weichen Bürste entfernen. Zuletzt den Kessel leeren und gut ausspülen.

Das Brot hält nicht im Toaster

Die Ursache kann Schmutz am Toasthalter sein

Die Taste, mit der man das Brot in den Toaster senkt, wird von einem Elektromagneten unten gehalten: Krümel zwischen Magnet und Toasthalter können bewirken, dass die Taste unten nicht einrastet.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Toasters. Nehmen Sie die Krümelschublade heraus und leeren Sie sie. Klopfen Sie dagegen und schütteln sie sie; das löst festsitzende Teilchen.
- Hilft das nicht, sollten Sie die Verkleidung des Toasters abnehmen – sie wird meist durch Schrauben auf der Unterseite zusammengehalten. Drehen Sie diese heraus.
- Ist die Abdeckung entfernt, können Sie unten im Gerät den Elektromagneten sehen. Drücken Sie die Absenktaste nach unten, um zu prüfen, wo der Elektromagnet auf die Toasthaltevorrichtung trifft. Reinigen Sie beide an dieser Stelle mit einem in Isopropylalkohol getauchten Tuch. Dann den Toaster wieder zusammenbauen.

Mein Kaffee schmeckt säuerlich

Entkalken Sie die Kaffeemaschine

Füllen Sie die Maschine bis zum Maximalpunkt mit einer Mischung aus Essig und Wasser im Verhältnis 50 : 50. Einen leeren Filter einsetzen, um den gelösten Kalk aufzufangen, und die Maschine einschalten. Anschließend drei oder vier Füllungen mit sauberem Wasser durchlaufen lassen, um alle Essigspuren zu beseitigen.

Die Eismaschine quietscht

Teflon-Schmiermittel schafft vielleicht Abhilfe

Brotmaschinen, Entsafter, Eis- und Küchenmaschinen entwickeln mit zunehmendem Gebrauch Quietsch- oder Schleifgeräusche. Etwas Teflon-Schmiermittel ist die wirkungsvollste Lösung. Greifen Sie keinesfalls zu einem Schmiermittel auf Ölbasis.

- Den Netzstecker des Geräts ziehen und die Bodenplatte abschrauben.

Schmieren Sie alle beweglichen Teile des Geräts (Achsen, Zahnräder etc.) – das Schmiermittel aber nicht auf Treibriemen geben. Dann bauen Sie das Gerät wieder zusammen.

Meine Pfannen scheinen ruiniert

Verpassen Sie Ihrem alten Kochgeschirr eine Kur

Ehe Sie eine verkrustete, verfärbte oder angebrannte Pfanne ersetzen, sollten Sie sie zu retten versuchen.

- Eingebanntes in einer Edelstahlpfanne: Backpulver darauf verteilen und kräftig mit einem Spülschwamm schrubben. Bei hartnäckigen Verschmutzungen Wasser (etwa 1 cm hoch) in die Pfanne gießen und zum Kochen bringen. 2 Teelöffel Salz zufügen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und über Nacht einwirken lassen, ehe Sie die Stelle mit einem metallfreien Topfreiniger erneut schrubben.

- Bei einer Emaille-Pfanne Zitronensaft auf die Flecken gießen, dann mit 1 Teelöffel Salz bestreuen und die Flecken mit einem metallfreien Topfreiniger schrubben. Anschließend sorgfältig spülen.

- Bei gusseisernen Töpfen und Pfannen: Bei starker Hitze in den Backofen stellen. Bei einer herkömmlichen Pfanne bringen Sie ein wenig Wasser darin zum Kochen und fügen 1 Teelöffel flüssiges Waschmittel hinzu. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Speisereste mit einer alten Zahnbürste entfernen. Anschließend gut spülen.



Eine verrostete oder verkrustete gusseiserne Pfanne wird wieder gebrauchsfähig, wenn Sie sie 30 Minuten im Backofen bei 250 °C erhitzen. Abkühlen lassen und Schmutzreste mit einem Pfannenwender abschaben. Dann mit einem Topfschwamm und warmem Seifenwasser schrubben. Gut abspülen, trocknen lassen und die Pfanne mit Maisöl bestreichen. Mit der Unterseite nach oben im Backofen kurz auf 250 °C erhitzen.

- Verwenden Sie bei antihaft-beschichteten Pfannen und Töpfen keine scheuernden Bürsten. Die Teflon-Beschichtung kann durch grobe Reinigungsmittel beschädigt werden.