

Vedligeholdelse af ovn

1. ALMINDELIGT BRUG

Madvarer bør aldrig opbevares i ovnen når den er slukket.
Sæt aldrig madvarer eller fæde direkte i bunden af ovnen.

2. EFTER BRUG

Madvarer som tilberedes i en ovn indeholder ofte, en del smagsgivere ud over selve hovedretten. Disse smagsgivere kan f.eks. være, salte, eddiker, frugtsyre samt meget alkalske grøntsager. Når disse opvarmes og tilberedes, frigives der dampe som også indeholder disse stoffer. Dampene aflejres overalt i ovnen, på emaljen, glassene og på tilbehøret.

Alt dette er ovnen konstrueret til at kunne modstå i forbindelse med tilberedningen, men det er vigtigt at ovnen udluftes grundigt når tilberedningen er færdig, så disse stoffer ikke sidder og nedbryder emaljen. Hvis ovnen ikke udluftes, vil emaljen nedslides og vil over tid kunne begynde at ruste.

Dette undgås ved at lade ovnlågen stå i ventilationsstilling 2-3 timer efter ovnen blev slukket.

Ventilationsstilling på ovnlåge:

3. RENGØRING

Hold din ovn ren efter hver tilberedning.

Det er både på grund af hygiejnen, men også for at vedligeholde den bedst muligt, så emaljen og tilbehøret ikke nedslides. Når ovnen trænger til at blive rengjort, skal man vælge den rigtige metode, afhængigt af emaljen i ovnen. Brug ikke skarpe genstande eller slibende midler ved rengøring.

Ovnglasset kan du nemt rengøre og få til at se ud som nyt med rengøringspray og en glasskraber.

4. BLANK GLAT EMALJE OVERALT.

Vælg et ovnrensningemiddel som er egnet til husholdnings produkter,

5. RENGØRING MED BRUN SÆBE

Når du skal bruge brun sæbe til rengøringen, er der to måder at gøre det på: En hurtig og en langsom. Hvilken metode du skal vælge afhænger af, hvor snavset ovnen er. Den hurtige er perfekt til en let rengøring, mens den langsomme er bedst til den katastroferamte ovn.

Den hurtige metode er at smøre de indvendige overflader ind i brun sæbe og tænde for ovnen mellem 50-100 °C. Når sæben begynder at boble, slukker du ovnen og vasker efter med vand, når den er kølet ned. Lad være med at skrue højere op for temperaturen, for så kan sæben brænde fast.

Den langsomme metode er, igen, at smøre ovnrummet ind i brun sæbe. Dæk herefter sæben til med husholdningsfilm og lad det sidde natten over. Dagen efter kan du fjerne filmen og vaske efter med vand. Dette er i øvrigt også en god måde at få dine bageplader rene på.

6. KATALYSE EMALJE. (RU SIDER)

Hvis din ovn har katalytisk selvreng, er nogle af dens sider belagt med en særlig emalje, som løbende holder dem rene. Ovnens kræver dog stadig en smule manuel rengøring, men det er vigtigt, at du ikke bruger rengøringsmidler, brun sæbe eller ovnrens på de vægge, der er belagt med emalje. Det kan de ikke tåle.

Indstil ovnen på 200C og lad den stå i 1,5 time. Hvis der stadig er fedtresten i ovnen når den er afkølet kan man bruge et mildt opvaskemiddel sammen med en blød børste. Gentag evt. behandlingen nogle gange.

7. PYROLYSE.

Hvis du har en pyrolyseovn, kan pyrolyseprogrammet klare det meste af opgaven. Du skal bare tørre efter med en våd klud, når ovnen er kølet ned. Vælg et Pyrolyse program som svarer til den tilsmudsning som der er i ovnen.

Bemærk at dette er en generelt vejledning af alle ovne hos os, så denne brugervejledning kan afvige lidt.