

## WISSENSWERT

# DAMIT NICHTS ANBRENNT!

## FUNKTIONSARTEN UND PFLEGE IHRES BACKOFENS

### Vom Unterschied zwischen Heissluft und Umluft und anderen Betriebssystemen

Unsere heute gängigen Elektro-Backöfen sind je nach Modell mit den verschiedensten Heizsystemen ausgestattet. Die Funktion **Ober- und Unterhitze** gehört zur Grundausstattung. Bei diesem Beheizsystem verfügt der Backofen über Heizspiralen an Decken und Boden, die meist getrennt voneinander nutzbar sind. Ist die Heizschlange der Unterhitze in Ihrem Ofen sichtbar sollten Sie eine Alufolie darunter legen. Ist die Unterhitze hingegen nicht sichtbar, gehört keine Alufolie auf den Ofenboden, da diese die Heizschlange wegen Rückstrahlung der Hitze zerstören kann.

Öfen mit **Umluft** verfügen über einen eingebauten Ventilator, welcher die Wärme der Ober- und Unterhitze gleichmässiger und schneller im Ofenraum verteilt. Die Temperatur kann um bis zu 30 Grad niedriger als bei einem normalen Backofen eingestellt und zwei Ebenen zeitgleich genutzt werden.

Bei der **Heissluft** muss der Ofen nicht mehr vorgeheizt werden. Der Ventilator, welcher sich im Innenraum befindet, ist von einem Ringheizkörper umgeben. Dadurch wird die Luft bereits erhitzt, bevor sie in den Backofen geführt wird. So wird die Luft in allen Bereichen des Backofeninneren gleich heiss, was die gleichzeitige Benutzung aller Ebenen ermöglicht.

Öfen mit **Grillfunktion** haben einen gesonderten, unverdeckten Heizwedel im oberen Bereich welcher für intensive Hitze und dadurch knusprig gegrillte Speisen sorgt.

### Reinigung – Darauf sollten Sie achten

Die richtige Reinigung des Backofeninneren ist ausschlaggebend für eine lange Lebensdauer und viel Freude am Gerät. Es lohnt sich also, sich über das in Ihrem Gerät verwendete Reinigungssystem schlau zu machen.

Backöfen mit **Emaillebeschichtung** haben glatte Wände, an denen sich der Schmutz nur schlecht absetzen kann. Diese Beschichtung ist sehr empfindlich und darf auf keinen Fall mit einem aggressiven Schwamm oder Scheuermittel gereinigt werden. Bei Verschmutzung verwenden Sie handelsübliche Backofensprays oder ein wenig Geschirrspülmittel im Reinigungswasser mit einem fusselfreien Mikrofaser Tuch (wir empfehlen das Blaues Wunder – siehe Infobox).

**Glarus**  
Zaunweg 15  
Gewerbehaus  
8754 Netstal

**St.Gallen**  
Wilerstrasse 73  
Eichen-Center  
9201 Gossau

**Bern**  
Schenkstrasse 13  
Haus-Zurlinden  
3380 Wangen a/A

Backöfen mit **katalytischer Selbstreinigung** verfügen über Wände, welche mit besonderen Partikeln versehen sind, durch die der Schmutz abgebaut und in Kohlendioxid und Wasserdampf umgewandelt wird. Sie verfügen daher über eine raue Oberfläche. Hier reinigen Sie das Backrohr nur mit einem feuchten Tuch, da Reinigungssprays etc. die Oberfläche verstopfen und die Selbstreinigung nachhaltig aushebeln. Zudem nehmen die Poren die Reinigungsmittel auf und übertragen sie während des Backens auf das Backgut.

Bei der **pyrolytischen Selbstreinigung** muss ein separates Reinigungsprogramm gestartet werden, bei dem der Backofen auf 500 Grad erhitzt wird. Die Schmutzteilchen verglühen bei diesen hohen Temperaturen und werden zu Asche, welche dann einfach mit einem feuchten Tuch entfernt werden kann.

Für die Reinigung der **Aussenseite** Ihres Backofens reicht das feuchte Abwischen mit einem Tuch. Verwenden Sie am besten ein Mikrofaser Tuch wie zum Beispiel unser Blaues Wunder. Geben Sie dem Reinigungswasser etwas Geschirrspülmittel bei, so löst sich vor allem Fett sehr gut. Um Veränderungen der Oberflächen zu vermeiden, sollten Sie auf scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel verzichten. Für die Reinigung der **Glas-Front** können Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel benutzen. Durch das Trockenreiben mit unserem Blauen Wunder erreichen Sie streifenfreie Resultate.

Die **Dichtungen** lassen sich mit Spülwasser reinigen und sind bei den meisten Backöfen abnehmbar. Die Türe kann bei den meisten Modellen ausgehängt werden, so dass Sie die Gummidichtung an der Backofentür leichter reinigen können. Auch hier gilt: scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel sind tabu.

**Bleiche und Backformen** sollten Sie gleich nach dem Gebrauch in Spülmittelwasser einweichen. Die Speisereste können Sie danach leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Zucker- oder Fleischkrusten lassen sich mit zerknülltem Zeitungspapier und Salz abreiben.

Bitte bewahren Sie fertig gebackene Gerichte wie Gratins, Kuchen etc. nicht im Backofen auf, da die entstehenden Dämpfe das Ofeninnere angreifen und Rost verursachen können.



**MIT UNS ERLEBEN SIE  
IHR BLAUES WUNDER...**



Bestellen Sie Ihr persönliches Service 7000-Mikrofaser Tuch, wenn auch Sie künftig von streifenfreien Glasoberflächen, blitzblanken Badezimmerfliesen und strahlenden Küchenabdeckungen profitieren wollen. Gern senden wir Ihnen das universell einsetzbare Blaue Wunder kostenlos zu. Vermerken Sie einfach Ihre Bestellung auf dem Wettbewerbston in der Rubrik Engagiert, oder rufen Sie uns an.