



REINIGUNG STEAKMASTER

DAMIT IHR OFEN LANGE SCHÖN BLEIBT

moebelplus

TEKA

STEAK MASTER

Bitte beachten Sie unbedingt die ausführlichen Installations- und Pflegehinweise des Herstellers.

Wir empfehlen außerdem:

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nachdem Sie alle Verpackungs- und Sicherungsmaterialien sowie Bleche, Roste und Teleskopschienen entfernt haben, führen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Pyrolyse durch. Damit wird der Innenraum „eingebraunt“ und widerstandsfähig. Beachten Sie bitte, dass durch die Pyrolyse eine starke Rauch-/ Geruchsentwicklung entstehen kann. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Raum-Belüftung.

WÄHREND DEM GEBRAUCH

Bevor Sie die SteakMaster-Funktion verwenden gießen Sie Wasser in die Fettpfanne und schieben sie auf der untersten Ebene in den Ofen. Eventuell abtropfendes Fett wird somit im Wasser aufgefangen und reduziert Flecken auf dem Blech oder Garraumboden deutlich. Ebenso verringert sich die Rauchbildung, die aufgrund des besonderen Garprozesses - vor allem bei fettem Fleisch - entstehen kann. Eine Rauchentwicklung während des Garens oder beim Öffnen der Backofen-Tür ist ganz normal.

Achten Sie während des Garvorgangs dennoch auf übermäßige Fett-Ansammlungen im Ofen. Diese können sich aufgrund der hohen Temperaturen in starken Rauch umwandeln und entzünden. Wenn Sie Fleisch wenden oder entnehmen, ziehen Sie bitte immer die Fettpfanne gemeinsam mit dem gusseisernen Rost aus dem Ofen. So vermeiden Sie Fettspritzer auf der Glasscheibe.

NACH DEM GEBRAUCH

Roste, Bleche sowie die Teleskopschienen lassen sich mühelos aus dem Ofen entnehmen und in Spüllauge reinigen. Entfernen Sie ebenfalls Fett- und Lebensmittelreste von der Backofendichtung. Während des Grillens setzen sich Fettspritzer an der Scheibe oder dem Innenraum ab. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, entfernen Sie die entstandenen Fettspritzer unbedingt BEVOR Sie den Pyrolysevorgang starten. Anderenfalls kann sich das Fett in der Scheibe einbrennen. Dank der Pyrolysefunktion des Ofens ist die Reinigung schnell, einfach und komfortabel, ohne chemische Produkte oder großen Kraftaufwand. Wählen Sie den geeigneten Pyrolysezyklus, je nachdem wie verschmutzt der Ofen ist. Wischen Sie nach Abschluss die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab, um Aschespuren zu entfernen. Bitte verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG NACH BEDARF

Unter Umständen kann es passieren, dass sich Fette oder Flüssigkeiten zwischen den Scheiben der Backofentür sammeln. Mit wenigen Handgriffen lassen sich die Scheiben aus der Tür entnehmen und mühelos reinigen.