

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd

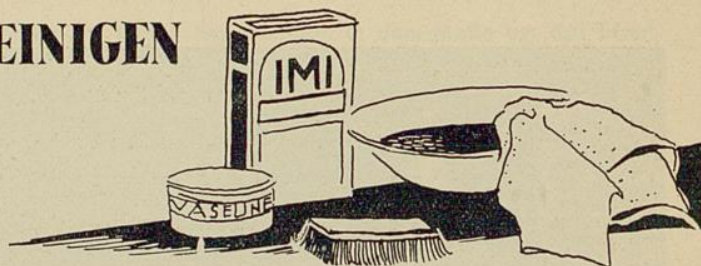
Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Das Reinigen

urn:nbn:de:bsz:31-56784

DAS REINIGEN



Reinigung vor dem ersten Gebrauch:

Bevor Sie Ihren neuen Elektroherd benutzen, muß er gründlich gereinigt werden, denn der Herd selbst und alle dazu gelieferten Teile, wie Backblech und Traggitter, werden in der Fabrik für die Lagerung und den Transport gut eingefettet. Diese anhaftende Fettschicht muß selbstverständlich vor der Benutzung im Haushalt unbedingt entfernt werden. Am besten waschen Sie die einzelnen Teile in heißem Soda- oder IMI-Wasser ab. Den Backofen beheizen Sie eine halbe Stunde lang bei geöffneter Tür mit Ober- und Unterhitze Stufe 3, schalten ab, lassen ihn etwas abkühlen und waschen dann auch den noch warmen Ofen mit heißem Soda- oder IMI-Wasser aus.

Die tägliche Reinigung:

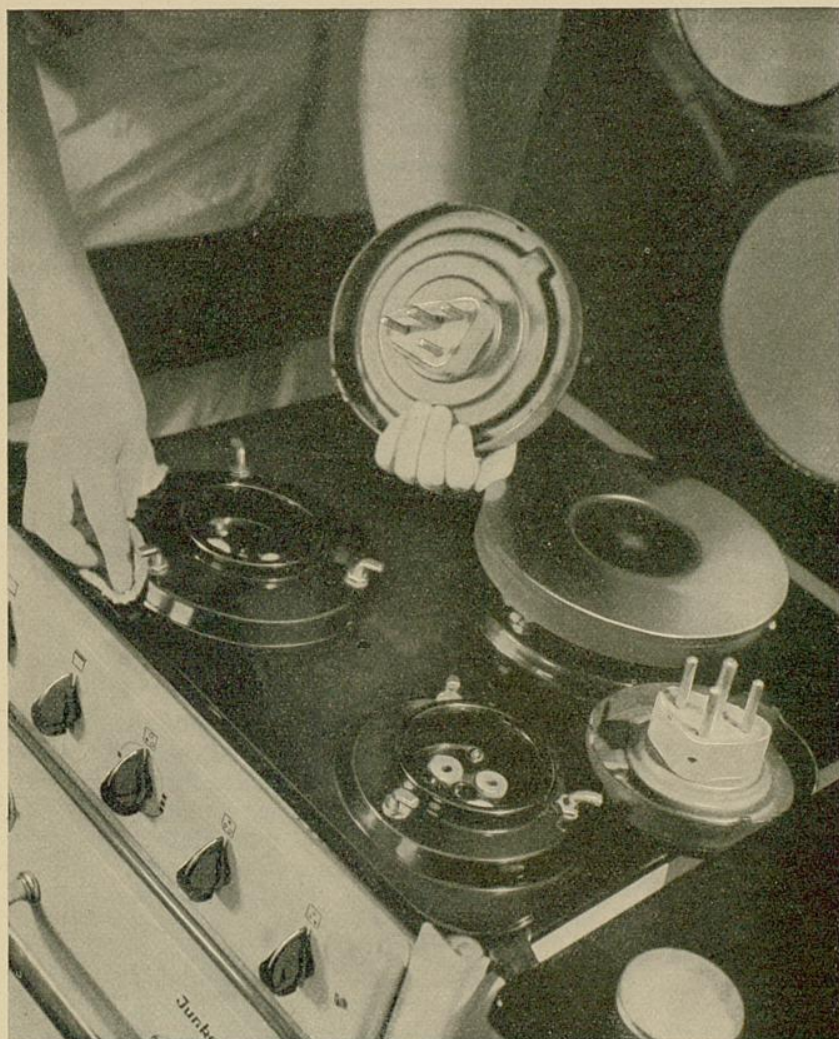
Bevor Sie anfangen, Ihren Elektroherd zu reinigen, müssen Sie darauf achten, daß alle Kochplatten und der Brat- und Backofen ausgeschaltet sind; sämtliche Schalter also auf Stufe 0 stehen.

Die emaillierte Herdplatte

wird täglich am besten mit heißem Wasser und einem Lappen von dem anhaftenden Schmutz gereinigt und dann gut trocken bzw. blank gerieben. Es ist sehr ratsam, die Herdplatte von Zeit zu Zeit mit säurefreiem Fett, wie Vaseline oder Nähmaschinenöl einzureiben, weil dadurch eine gute Schutzschicht für die Hochglanzemalle entsteht. Die Herdplatte können Sie leicht hochklappen, um die emaillierte Herdmulde von übergekochten Speiseresten mit heißem Wasser zu reinigen. Auch hier ist ein Einfetten von Zeit zu Zeit sehr vorteilhaft und erleichtert Ihnen die Reinigung.

Die Kochplatten

sollen nicht mit Wasser behandelt werden. Sie reiben sie am besten von Zeit zu Zeit nur mit Vaseline oder Nähmaschinenöl ein. Es ist nur sehr selten notwendig, die Kochplatten herauszunehmen, weil der hochstehende Schutzkragen ein Eindringen von übergekochten Speisen in die Kontaktbuchsen vollkommen verhindert. Werden die Kochplatten aus irgend einem Grund einmal herausgenommen, so dürfen sie nie in Wasser gelegt werden. Auch in die Kontaktbuchsen darf niemals Wasser eindringen.



Der emaillierte Herdkörper

wird zur Reinigung mit einer Seifenlauge abgewaschen und trocken gerieben. Flecke können Sie mit etwas VIM entfernen.

Alle Nickelteile

halten Sie am besten mit einem Wollappen blank.

Der Brat- und Backofen

wird nach der Benützung mit IMI- oder Seifenwasser ausgewaschen und gut trocken gerieben, Flecken mit Vim entfernt.

Traggitter, Kuchenblech und Grillpfanne

reinigen Sie am besten im Abwaschwasser.

Wenn Sie Ihren Junker & Ruh-Elektroherd auf diese Art und Weise pflegen und sauber halten, wird er auch nach jahrelanger Benutzung noch ein Schmuckstück Ihrer Küche sein und Ihnen immer die gleiche Freude bereiten.

