

Glaskeramik

Reinigung und Pflege

Achtung: Das Kochfeld darf nur im handwarmen oder kalten Zustand gereinigt werden. Dieser Zustand ist erreicht, wenn die leicht rötliche Verfärbung im Kochzonenbereich verschwunden ist und die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Reinigungsmittel dürfen nicht auf die heisse Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, jedoch erst im handwarmen oder kalten Zustand. So vermeiden Sie beim nächsten Kochvorgang das Einbrennen von Verschmutzungen.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger und einem Haushalt-Scotch- Schwamm entfernen.

Leichte Verschmutzungen

1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschliessend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
3. Die gesamte Glaskeramikfläche einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik oder Edelstahlreiniger gründlich reinigen.
4. Danach die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser abwischen und mit einem sauberen fusselreifen Tuch trockenreiben.

Festklebende Verschmutzungen

1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Glas-Klingenschaber benutzen.
2. Den Glas-Klingenschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Anstelle eines Klingenschabers können Sie auch Stahlwatte mit der **Körnung 0** einsetzen.
4. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen. Glas-Klingenschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel oder bei uns.

Spezielle Verschmutzungen

1. Eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien sofort, noch im heissem Zustand, mit einem Glas-Klingenschaber entfernen. Achtung: Beim Hantieren mit dem Glas-Klingenschaber auf der heissen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!
2. Anschliessend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen. Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung. Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes aus Edelstahl

Achtung! Keinen Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es können sonst matte Stellen entstehen.

1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschliessend wegwischen und trockenreiben.