



## Pflege und Wartung der Glaskeramik-Kochfelder

### Reinigung

- Mit einem geeigneten Reinigungs-Pflegemittel, kann die Oberfläche weitgehend vor hartnäckigem Schmutz bewahrt werden.
- Geeignete Reinigungs-/Pflegemittel sind z.B. cera fix, Collo profi. Nur Reinigungsmittel sind z.B. Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom.
- Leichte Verschmutzung mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernen.
- Bei starker Verschmutzung mit einem Schwamm Reinigungsmittel auftragen, einwirken lassen und mit einem Tuch entfernen.
- Eingebraunte Verschmutzung mittels eines im Fachhandel erhältlichen Rasierklingschabers abstossen. Darauf achten, dass der Schaber nicht verkanntet wird. Anschliessend wie oben beschrieben reinigen.

### Beschädigungen können auftreten wenn:

- Gewürzgläser runterfallen (Glasbruch)
- Ungeeignete, scheuernde kratzende Putzutensilien wie Messer, Stahlwolle, raue Schwämme usw. auf der Oberfläche verwendet werden (Decorabrieb, Kratzer)
- Zuckerhaltige Speisen auf die Oberfläche gelangen (Löcher im Glas)

### Schadbilder auf Glaskeramik

<b>silberfarbige Flecken</b>	Abriebspuren von Aluminium-Kochtöpfen
<b>helle Flecken</b>	eingebraunte Reste von Reinigungsmitteln, die eine chemische Reaktion auf der Glaskeramikfläche eingegangen sind
<b>dunkle Flecken</b>	eingebraunte Kalkablagerungen
<b>schadhaftes Dekor</b>	schmutzige Pfannenböden und Reinigungsmittelreste rufen beim Erwärmen Farbtonveränderungen hervor
<b>Kratzspuren</b>	
<b>verblasstes Dekor</b>	

### Tipps und Tricks

- Regelmässiges Reinigen und Pflegen hilft vor stärkerer Verschmutzung.
- Der Pfannenboden sollte nie nass sein (Kalkflecken). Übergekochtes geht leichter weg, wenn Sie es sofort mit dem Rasier-Klingschaber abstossen.
- Pfannenböden auf Verschmutzung kontrollieren (evtl. reinigen).

Weitere Hinweise über Betrieb und Handhabung entnehmen Sie der jeweiligen Gebrauchsanweisung,

Quelle: V-ZUG