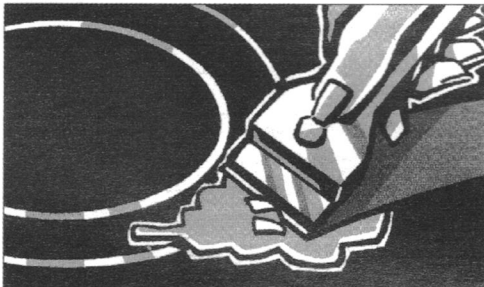


Schott Reinigungs und Pflege Information für Glaskeramikmulden

So einfach sind CERAN® Kochflächen zu reinigen

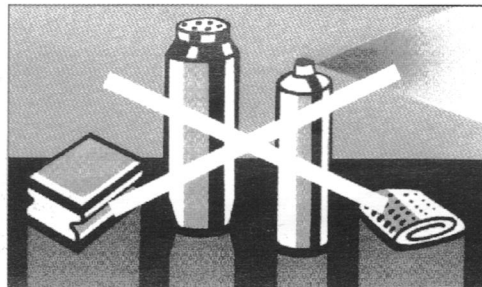


Damit Sie an Ihrer schönen und praktischen Kochfläche lange Freude haben, bitten wir Sie, unsere folgenden Tips und Hinweise zu beachten:

- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber (z. B. **CERA^{hand}**) von der CERAN® Kochfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte CERAN® Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschließend die CERAN® Kochfläche naß ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.

Tip: Reinigen Sie Ihre CERAN® Kochfläche regelmäßig, am besten nach jedem Kochvorgang.

Wichtig:



● Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heißen CERAN® Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg. So können Sie Oberflächenschäden vermeiden. **!**

Bitte tragen Sie vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen (z. B. Marmelade) immer ein Schutzmittel auf.

Auf keinen Fall sollten Sie kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

Eine Liste geeigneter Reinigungsmittel und Schutzmittel gegen Zuckerangriff haben wir für Sie auf der linken Seite zusammengestellt.

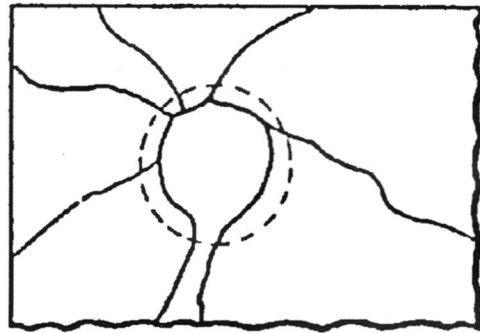
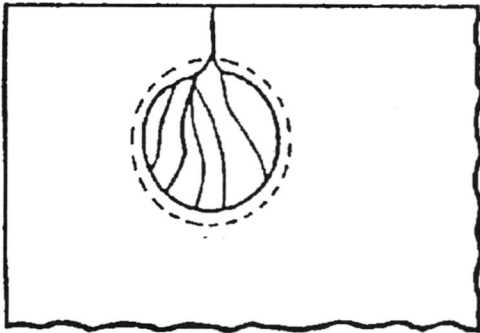
CERAN® und CERA^{hand} sind eingetragene Marken der Schott Glas, Mainz.

**SCHOTT
CERAN®**

deutsch

Bruchschäden

1. Überhitzungsbrüche (Anhang Bild 1 + Bild 2)



Überhitzungsbrüche beginnen immer oberhalb eines Heizkörpers. Ein typisches Zeichen für Überhitzungsbrüche, sind die eng nebeneinanderliegenden Bruchlinien (Bild 1 und Bild 2).

Falls die Überhitzung sehr stark war, verändert sich die Struktur der Glaskeramik, was zu einer Trübung (milchig) des Glaskeramikmaterials führt (Bild 1 mitte).

Die Überhitzungsbrüche treten öfters erst beim Abkühlen der Kochzone auf. Deshalb reklamiert der Kunde manchmal daß das Kochfeld erst einige Zeit nach dem Ausschalten der Kochzone und evtl. Abnehmen des Topfes gebrochen ist.

Ursache: Für die Überhitzung einer Kochzone gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- a Defekter Überhitzungsschutz (Dehnungsstabregler)
- b Defekter Heizkörper
- c Sehr stark durchgebogene Topfböden (Durchbiegung größer 2mm) mit schlechter Wärmeabnahme. Solche Töpfe/Pfannen sollten auf Glaskeramikkochfeldern auch aus Energiespargründen nicht verwendet werden
- d Defekte Kochfeldelektronik.
- e Falschanschluß (400 V)

Abhilfe: Austausch der Glaskeramikplatte und des defekten Bauteiles, sowie Information des Kunden betreffend der Topfqualität.

Überhitzungsbrüche sind innerhalb der Garantiezeit als Garantiefall abzurechnen, sofern kein Falschanschluß vorlag.