

Tipps & Tricks für Glaskeramik-Kochflächen - Hinweise zur Pflege und Behandlung

Pflege

Verschmutzungen möglichst sofort entfernen, damit sich der Schmutz gar nicht erst einbrennen kann. Leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten, weichen Schwamm ohne Reinigungsmittel entfernen. Kein Spülmittel verwenden, da Spülmittel bläuliche Verfärbungen hinterlassen kann. Manchmal brennen sich Flecken hartnäckig auf der noch heißen Kochstelle ein und sind schwer zu entfernen. Mit einem Glasschaber kann man die Flecken meistens entfernen. Den Glasschaber flächig gleichmäßig aufsetzen und mit leichtem Druck schaben. Sollte gerade kein Glasschaber zur Hand sein, kann auch Backpulver genommen werden. Einfach etwas Wasser mit Backpulver vermischen, bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste anschließend auf das Glaskeramik-Kochfeld auftragen, kurz einwirken lassen und anschließend wieder abwischen. Helle, Silber schimmernde Flecken können durch Aluminiumrückstände von einigen Töpfen entstehen. Die Flecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen. Kalkflecken entstehen durch überkochendes Wasser oder durch Töpfe mit nassem Außenboden. Durch Hitze verdunstet das Wasser und es bleiben Kalkflecken auf der Glaskeramik zurück. Kalkflecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel oder Essig entfernen. Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramik verursachen. Falls dies trotzdem passiert, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie die Stoffe noch im heißen Zustand.

Achtung: Die Kochzonen sind heiß, es besteht Verbrennungsgefahr! Niemals scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel, harte Schwämme, Stahlwolle oder Edelstahlspiralen verwenden. Es entstehen Kratzer.

Mögliche Ursachen für Kratzer

Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine sehr harte, beständige Oberfläche. Sollten trotzdem Kratzer entstehen, wird die Gebrauchsfähigkeit der Glaskeramik-Kochfläche nicht eingeschränkt.

Wie Kratzer entstehen können:

- beim Putzen von Gemüse gelangen Sandkörner oder feiner Staub auf die Glaskeramik-Kochfläche. Wird dann ein Topf auf die Fläche gestellt, können die Sandkörner Kratzer verursachen
- Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- der Glasschaber verkantet unter starkem Druck oder eine an den Kanten abgebrochene Schaber Klinge wird weiterbenutzt.
- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlspiralen gereinigt

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche!

Zusätzliche Hinweise für Induktionskochfelder

Die Kochzonen niemals mit leerem Kochgeschirr benutzen. Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

Geräusche

Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Einige Töpfe erzeugen Geräusche, wenn diese auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Bitte setzen Sie sich mit dem Topf-Hersteller in Verbindung.