

SCHOTT  
CERAN®

SCHOTT CERAN®

Instructions for care  
Pflegeanleitung



## **SCHOTT CERAN® – Nicht nur eine Marke, auch ein Gütesiegel!**

Unsere Glaskeramik ist besonders langlebig und außergewöhnlich robust. SCHOTT CERAN® ist in thermischen und mechanischen Belangen unübertroffen. Woher diese Qualität? Ganz einfach: Es liegt am Zusammenspiel von Herstellungsprozess, unserer speziellen Verfahrenstechnik und der Original-Formel von SCHOTT CERAN®.

### **Die Vorteile von SCHOTT CERAN®**

- Leichte Reinigung
- Besonders robust
- Lange Lebensdauer
- Sicherheit beim Kochen
- Hohe Energieeffizienz
- Für alle Heiztechnologien geeignet: CERAN® für Induktion, Elektrostrahlung und Gas
- Patentiertes umweltfreundliches Herstellungsverfahren

## **SCHOTT CERAN® – more than just a brand, also a symbol of quality!**

Our glass-ceramic is extremely durable and incredibly tough. SCHOTT CERAN® is simply unmatched when it comes to its thermal and mechanical characteristics. But where does this quality come from? Quite simply, it is the combination of the manufacturing process, our unique processing technology and the original formula used to make SCHOTT CERAN®.

### **Product benefits SCHOTT CERAN®**

- Easy to clean
- Unmatched durability
- Long service life
- Cooking safety
- Highly energy efficient
- The right solution for all heating technologies: CERAN® for induction, radiant and gas
- Patented environmentally friendly production process

## Qualität „Made in Germany“

Als Technologie- und Innovationsführer überzeugt SCHOTT durch Qualität „Made in Germany“. SCHOTT hat seinen patentierten Schmelzprozess weiterentwickelt und produziert CERAN® heute ohne Einsatz der giftigen Schwermetalle Arsen oder Antimon. Für dieses umweltbewusste Herstellungsverfahren wurde SCHOTT in den letzten Jahren mehrfach ausgezeichnet.

## Quality “Made in Germany”

As a leader in technology and innovation, SCHOTT simply boasts quality “Made in Germany”. SCHOTT has refined its patented melting process to produce CERAN® without the use of the toxic heavy metals arsenic or antimony. For this ecologically conscious manufacturing method SCHOTT has received several awards recently.

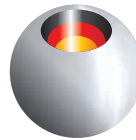
## GERMAN INNOVATION AWARD

SCHOTT CERAN® - Winner of the German Innovation Award 2010



## GERMAN SUSTAINABILITY AWARD

TOP 3 Germany's Most Sustainable Products and Services 2011



## INTERIOR INNOVATION AWARD

Recognized as „Winner“ and „Best of Best“ of the Interior Innovation Award 2015



## CERTIFIED BY TÜV RHEINLAND

SCHOTT CERAN® is the first and only TÜV-certified glass-ceramic cooktop panel

- Tested for harmful substances
- Suitable for food contact
- Periodic inspection



## BRAND OF THE CENTURY

Recognized with the German Standards Branding Award 2016



# Dauerhafter Glanz für Ihre Küche

Wir möchten Sie zu Ihrer Entscheidung für eine echte SCHOTT CERAN® Kochfläche beglückwünschen. Sie besitzen nun ein Original aus dem Hause SCHOTT – dem weltweit führenden Hersteller von Glaskeramik – und damit ein Produkt allerhöchster Qualität und langer Lebensdauer. Damit Sie an Ihrer neuen Kochfläche lange Freude haben, möchten wir Sie nun mit ein paar wichtigen Pflegehinweisen vertraut machen.

## Nützliche Pflegehinweise

Am besten reinigen Sie Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang. Vermeiden Sie dabei kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet. Im Anhang finden Sie eine Liste geeigneter Reinigungsmittel und Schutzmittel gegen Zuckerangriff.

**SCHOTT**  
CERAN®

**So bleibt Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche noch lange glänzend schön:**

- Der Durchmesser von Töpfen und Pfannen sollte zur Größe der Kochzone passen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem Boden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Kochgeschirr sollte im heißen Zustand plan auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Heizenergie am besten weitergeleitet.
- Als optimale Bodendicke empfehlen wir 2–3 mm für Stahlemaile und 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
- Wenn Sie die kalte Kochfläche als Arbeitsfläche nutzen, dann wischen Sie diese anschließend bitte ab, um unschöne Kratzer durch zurückbleibende Sandkörner etc. zu vermeiden.
- Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

### Einmal nicht aufgepasst ...

... und schon landet Kunststoff, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche. Bitte schieben Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall aus der heißen Kochzone. Schmelzen diese Gegenstände, können sie die Kochfläche beschädigen. Tragen Sie deshalb vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen ein dafür geeignetes Reinigungsmittel auf.

## Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall.



Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkalte SCHOTT CERAN® Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig!

### Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

- Schaber ist aus Metall (kann sich nicht entzünden / kann nicht schmelzen)
- Schaber ist leicht zu sichern / zu entsichern
- Klinge ist gerade und stabil im Schaber fixiert, verrutscht nicht
- Klinge ist unbeschädigt, sauber und rostfrei
- Prüfsiegel bestenfalls vorhanden (z. B. TÜV-GS-Siegel)
- Anwendungs- und Sicherheitshinweise vorhanden

# Keeping your kitchen sparkling

EN

Congratulations on purchasing a genuine SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop. You now have an original from SCHOTT, the world's leading glass ceramic manufacturer, with the top quality and durability you'd expect. To make sure your new glass ceramic cooktop lasts, here are a few important tips.

## Useful care tips

Clean your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop regularly, preferably every time you use it. Avoid using abrasive sponges or scouring agents. Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners. We have included a list of recommended cleaners and substances to protect your glass ceramic cooktop against sugar chipping.

# SCHOTT CERAN®

### Tips for keeping your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop shiny:

- Use a burner that is the same size as your cookware.
- Use cookware with smooth undersides to prevent them from scratching the glass ceramic cooktop.
- When hot, keep cookware flat on the glass ceramic cooktop. This enables the heat to be more effectively transferred.
- We recommend a thickness of 2–3 mm for steel enamel base and 4–6 mm for stainless steel pans with a sandwich bottom.
- If you use the glass ceramic cooktop as a work surface when cold, make sure you wipe it clean to avoid any residue scratching.
- Lift up your cookware when moving them around on the cooktop to avoid scratches.

### Accidents happen ...

... and before you know it, plastic, tin foil, sugar or sugary food have fallen on the hot glass ceramic cooktop. Please scrape it off the hot surface as quickly as possible. If these substances melt, they can damage the glass ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand.

## Sparkling results in only three steps:



To thoroughly clean your glass ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper.



Once the glass ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel or a clean cloth.



Then wipe the glass ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth.

### How do I identify a suitable glass-ceramic scraper?

- Scraper made of metal (won't melt or catch fire)
- Scraper easy to lock / to unlock
- Blade is fixed precisely, it does not shift
- Blade is unbroken, clean and stainless
- Scraper certified by testing institute, if procurable (e.g. TÜV-GS seal)
- User manual and safety instructions available

# Pour une cuisine d'une propreté durable et éclatante

Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté une table de cuisson SCHOTT CERAN®. Vous disposez à présent d'un authentique produit SCHOTT – le leader mondial de la fabrication de verres vitrocéramiques –, garant de qualité optimale et de durabilité. Voici à présent quelques conseils d'entretien afin que vous ayez durablement plaisir à vous servir de votre nouvelle table de cuisson.

## Conseils d'entretien

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson SCHOTT CERAN®, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyeurs chimiques abrasifs comme les nettoyeurs pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyeurs universels. Vous trouverez ci-joint une liste des produits d'entretien appropriés et des nettoyeurs spéciaux protégeant du sucre.

**SCHOTT**  
CERAN®

### Pour que votre table de cuisson SCHOTT CERAN® soit toujours d'une propreté parfaite :

- Veillez à ce que le diamètre des poêles et casseroles soit adapté aux dimensions de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent reposer bien à plat sur la surface de cuisson pour permettre une répartition optimale de la chaleur.
- Les poêles et casseroles à fond en acier émaillé ont une épaisseur optimale de 2 à 3 mm, celles à fond sandwich en inox de 4 à 6 mm.
- Si vous souhaitez utiliser la zone de cuisson comme surface de travail à froid, veillez à la nettoyer ensuite afin d'éviter que d'éventuels résidus ne la rayent.
- Pour déplacer les ustensiles de cuisson, soulevez-les afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.

### Quelques minutes d'inattention suffisent ...

... pour qu'un objet en plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude. Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'un racloir métallique approprié – de la zone de cuisson car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface. C'est pourquoi il est recommandé, avant de cuisiner avec des aliments fortement sucrés, d'appliquer sur la zone de cuisson un nettoyeur spécial approprié.



## Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes :



Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié.



Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson SCHOTT CERAN® refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre.



Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre. Terminé !

### Comment puis je identifier un racloir approprié pour verre vitrocéramique ?

- Racloir en métal (il ne pourra pas fondre ou prendre feu)
- Racloir facile de verrouiller / déverrouiller
- La lame est fixée, stable et ne se déplace pas
- La lame est intacte, propre et inoxydable
- Racloir certifié par un institut de contrôle
- Manuel d'utilisation et consignes de sécurité disponibles

## Brillo duradero para su cocina

ES

Queremos felicitarle por su decisión de adquirir una auténtica vitrocerámica SCHOTT CERAN®. Ahora es propietario de un artículo original de la casa SCHOTT, el fabricante de vitrocerámica líder en todo el mundo, y con él posee un producto de máxima calidad y con una larga vida útil. Para que pueda disfrutar de su nueva vitrocerámica durante mucho tiempo, queremos darle algunos consejos importantes para su cuidado.

### Consejos útiles para su cuidado

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica SCHOTT CERAN® con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño. En el anexo encontrará una lista de productos de limpieza y protección adecuados contra los ataques de azúcar.

# SCHOTT CERAN®

#### Así se mantiene su vitrocerámica de SCHOTT CERAN® brillante durante más tiempo:

- El diámetro de las cazuelas y sartenes se debe corresponder con el tamaño del área de cocción.
- Utilice baterías de cocina con fondo liso para evitar daños en la superficie.
- Cuando las bases de la batería de cocina estén calientes, deben colocarse en posición horizontal sobre la vitrocerámica. Ésta es la mejor forma de que se transmita el calor.
- Como grosor de fondo ideal recomendamos 2–3 mm para acero esmaltado y 4–6 mm para acero inoxidable con fondo sándwich.
- Si utiliza la vitrocerámica cuando está fría como superficie de trabajo, pase a continuación un paño para evitar feas raspaduras producidas por restos de arena, etc.
- Levante siempre su batería de cocina al desplazarla para evitar arañazos en la vitrocerámica.

#### Basta un descuido ...

... para que el plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

## Resultado brillante en tres sencillos pasos:



Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada.



Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica SCHOTT CERAN® y pase un papel de cocina o un paño limpio.



A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio. ¡Listo!

### ¿Cómo identifico una rasqueta adecuada para vitrocerámica?

- Rasqueta de metal (no se derrite ni se incendia)
- Rasqueta fácil de bloquear / desbloquear
- La cuchilla está fijada, es estable y no se desplaza
- La cuchilla está intacta, limpia y es inoxidable
- Rasqueta certificada por un instituto de control
- Manual de usuario e instrucciones de seguridad disponibles

# Mutfağınızın sonsuz ışıltısı için

SCHOTT CERAN® cam-seramik yüzeyli ocağı tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Artık dünyanın bir numaralı cam-seramik üreticisi SCHOTT'un beklentilerinizi karşılayan, yüksek kaliteli ve dayanıklı bir orijinaline sahip oldunuz. İşte size yeni cam-seramik yüzeyli ocağınızın uzun ömürlü olması için bazı önemli tavsiyeler.

## Faydalı Bakım Önerileri:

SCHOTT CERAN® cam-seramik yüzeyli ocağınızı düzenli olarak, tercihen her kullanımdan sonra, temizleyin. Aşındırıcı, yüzeyi cizebilecek süngerler ve krem temizleyiciler kullanmaktan kaçının. Fırın spreylere, yağ çözücüler, çamaşır suyu, banyo ve ev temizleyicileri büyük partiküller içerdiğinden ve kimyasal olarak aşındırıcı özelliğe sahip olduklarından yüzey üzerinde kullanılmamalıdır. Cam-seramik ocağınızı çizmeden temizleyebilmek için kullanabileceğiniz deterjanların ve şekere karşı koruyucuların listesini sizler için hazırladık.

# SCHOTT CERAN®

SCHOTT CERAN® cam-seramik ocağınızı daha uzun süre, ilk günkü gibi, korumanız için ipuçları:

- Tencere ve tavaların taban çaplarının ocağınızın pişirici gözüne (ısıtıcı çaplarına) uygun boyutlarda olmasına dikkat ediniz.
- Cam-seramik yüzeyin çizilmesini önlemek için düz ve temiz tabanlı tencereler ve tavalar kullanınız.
- Cam-seramik yüzey sıcakken, tencere ve tava tabanlarının pişirici yüzey ile tam temas edecek şekilde oturduğundan emin olun. Bu ısının daha verimli bir şekilde iletilmesini sağlar ve enerji kaybını önler.
- Tavsiye edilen en uygun taban kalınlığı çelik emaye tencereler için 2–3 mm, sandviç tabanlı paslanmaz çelik tencereler için ise 4–6 mm'dir.
- Soğuk olan CERAN® yüzeyi çalışma tezgahı olarak kullanıyorsanız, işiniz bittikten sonra, lütfen ıslak bir bezle silerek temizleyiniz. Aksi takdirde yüzey üzerinde kalan artıklar, tencerelerin altına yapışarak çizilmelere neden olabilir.
- Cam üzerindeki çizilmeleri önlemek için tencerelerinizin yerlerini tencereyi havaya kaldırarak değiştirin. Tencerelerinizi cam üzerinde sürüklemekten kaçının.

## Küçük kazalar olabilir...

... Plastik, alüminyum folyo gibi malzemeler, şeker veya şeker içeren gıdalar (reçel gibi) sıcak CERAN® yüzeyin üzerine düşebilir. Paniğe gerek yok ! Fakat düşen maddeyi yüzeyden mümkün olduğunca çabuk bir şekilde, yüzeyin soğumasını beklemeden, uygun metal spatulanızla kazıyarak temizlemelisiniz. Eğer bu maddeler erilerse cam-seramik yüzeye zarar verebilirler. Ayrıca çok şeker içeren yiyecekler pişirmeden önce (örn. Reçel, marmelat) CERAN® pişirici yüzeye önerilen koruyucu maddeyi ince bir tabaka halinde uygulayınız.

## Üç Adımda Işıl Işıl Temizlik



Cam-seramik ocağınızı mükemmel bir şekilde temizlemek için, deterjan kullanmadan önce SCHOTT CERAN® yüzeyindeki tüm kaba kirleri ve gıda artıklarını cam-seramik yüzeye uygun metal temizleme spatulanızla kazıyarak temizleyin.



Cam-seramik yüzey soğuduktan sonra önerilen temizleyicilerden birkaç damla damlatın ve kağıt havlu yardımıyla ovarak temizleyin.



Daha sonra cam-seramik yüzeyi nemli bir bezle deterjan artıklarından arındırmak için silin ve ardından temiz bir bezle kurulayın.

### Seramik cam uyumlu spatulayı nasıl seçebilirim?

- Metalden yapılmış seran cam spatula (erimez ve yanmaz)
- Kazıyıcı uc kolayca kilitlenebilir / kilidi açılabilir
- Kullanılan bıçak yerine hareket etmeyecek şekilde dikkatlice sabitlenmiştir
- Kullanılan bıçak kırılmaz, temiz ve paslanmazdır
- Spatula, test enstitüsü tarafından sertifikalandırılmıştır (TÜV-GS)
- Kullanma kılavuzu ve güvenlik talimatları mevcuttur

# Splendore che dura nel tempo per la vostra cucina

Complimenti per avere scelto un piano di cottura SCHOTT CERAN®: si tratta di un prodotto originale della SCHOTT, la più grande casa produttrice di vetroceramica a livello internazionale, che vi assicura quindi il massimo della qualità e della durata. Affinchè il vostro nuovo piano di cottura conservi nel tempo tutta la sua bellezza, desideriamo fornirvi qualche importante suggerimento per la sua manutenzione.

IT

## Consigli utili per la manutenzione

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura SCHOTT CERAN® con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzo. Non usate spugne abrasive o detersivi abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detersivi per il bagno o quelli di tipo universale. In allegato troverete un elenco di detersivi consigliati e di prodotti protettivi contro i danni provocati dallo zucchero.

# SCHOTT CERAN®

### Come mantenere a lungo la splendida lucentezza del piano di cottura SCHOTT CERAN®:

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura.
- Usate recipienti di cottura dal fondo liscio, per evitare di danneggiare la superficie.
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve poggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore.
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2 – 3 mm se in acciaio smaltato e di 4 – 6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich.
- Se usate il piano di cottura freddo come piano di lavoro, non dimenticate poi di pulirlo, per evitare i graffi dovuti a granelli di sporco o simili.
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.

### Basta un momento di distrazione ...

... usate piano di cottura caldo venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze devono essere rimosse immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola metallica di pulizia. Se fondono, possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

## Un risultato brillante con tre semplici operazioni:



Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando l'apposita spatola metallica di pulizia.



Versate quindi qualche goccia di un detergente specifico sul piano di cottura SCHOTT CERAN® freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito.



Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito. Fatto!

### Come identifico un raschietto idoneo per vetro ceramico ?

- Un raschietto realizzato in metallo ( non si fonde né si infiamma )
- Un raschietto facile da assicurare e sbloccare
- La lama è fissata accuratamente e non si sposta
- La lama è robusta, pulita ed antiruggine
- Un raschietto possibilmente approvato da un ente di certificazione ( ad esempio TÜV-GS seal )
- Manuale di utilizzo ed istruzioni di sicurezza disponibili

# Brilho duradouro para a sua cozinha

Parabéns por ter optado por uma placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® genuína. Agora você dispõe de um produto original da SCHOTT – o fabricante de vitrocerâmica líder do mundo. Um produto com a mais alta qualidade e durabilidade. Para poder desfrutar por um longo período da sua nova placa vitrocerâmica, encontrará a seguir algumas instruções de limpeza importantes.

PT

## Instruções de limpeza úteis

Limpe a sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® regularmente e, de preferência, sempre que a utilizar para cozinhar. Evite a utilização de esponjas que risquem e detergentes abrasivos. Não é recomendada a utilização de detergentes químicos agressivos, tais como sprays para limpar fornos ou saponáceos, nem desengordurantes. No anexo, você encontrará uma lista contendo limpadores apropriados e agentes de proteção contra a ação de açúcar.

# SCHOTT CERAN®

### Dicas para brilho prolongado da sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN®:

- O diâmetro das panelas e frigideiras deve ter o mesmo tamanho que o diâmetro da zona de cozimento.
- Utilize utensílios de cozinha com fundo liso para evitar danos a superfície vitrocerâmica.
- Quando quente, a panela deverá assentar plenamente sobre a placa vitrocerâmica para melhor condutibilidade da energia térmica.
- Como espessura ideal da panela recomendamos 2-3 mm para panelas de aço esmaltado e 4-6 mm para panelas de aço inox com fundo triplo.
- Se utilizar a placa vitrocerâmica como área de trabalho, limpe-a em seguida para não deixar resíduos, etc. que possam riscar a sua superfície.
- Sempre que mover a panela, levante-a para evitar riscos na placa vitrocerâmica.

### Basta um descuido ...

... para deixar cair uma peça de plástico, papel de alumínio, açúcar ou qualquer outro alimento que contenha açúcar, sobre a placa vitrocerâmica quente. Remova-os da placa vitrocerâmica quente com uma espátula adequada de metal, o mais rápido possível. Se estes objetos derreterem, poderão danificar a placa vitrocerâmica. Antes de preparar alimentos, aplique uma camada de detergente protetor apropriado.



### Três passos simples para um resultado brilhante:



Para uma limpeza profunda, remova primeiramente a sujeira maior e os resíduos de comida com o auxílio de uma espátula adequada de metal.



Aplique algumas gotas do líquido de limpeza indicado para vitrocerâmica sobre a placa SCHOTT CERAN® resfriada, e espalhe-o com papel de cozinha ou um pano limpo.



Em seguida, limpe a placa vitrocerâmica com um pano úmido e enxúgue-a com um pano limpo. E já está pronto!

#### Como posso identificar um raspador de vitrocerâmica adequado?

- Raspador de metal ( não irá derreter ou pegar fogo )
- Raspador fácil para fechar / abrir
- A lâmina é fixada com precisão , não se desloca
- A lâmina é inquebrável , limpa e inoxidável
- Raspador certificado pelo instituto de testes , que pode obter-se ( por exemplo, vedação TÜV-GS)
- Manual de instruções de segurança e instruções disponíveis

# Trwały połysk w Państwa kuchni

Gratulujemy Państwu wyboru. Nabywając płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® stali się Państwo właścicielami produktu o najwyższej jakości i długiej żywotności – oryginalnego produktu firmy SCHOTT, która jest czołowym światowym producentem płyt ceramicznych. Oto kilka wskazówek pielęgnacyjnych, aby mogli Państwo jak najdłużej cieszyć się swoim nabytkiem.

## Praktyczne wskazówki pielęgnacyjne

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej SCHOTT CERAN® po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do usuwania plam. Również środki do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej. W załączeniu znajdują Państwo listę środków czyszczących i ochronnych przeciwko działaniu cukru.

# SCHOTT CERAN®

A to sposób, dzięki któremu Państwa kuchenka SCHOTT CERAN® będzie długo miała piękny połysk:

- Średnica używanych garnków i patelni powinna pasować do wielkości płyty do gotowania.
- Proszę używać garnków i patelni o gładkich spodach, aby uniknąć uszkodzeń powierzchni zewnętrznej.
- Garnki i patelnie w stanie gorącym powinny leżeć płasko na płycie. W ten sposób następuje najlepsze przenoszenie energii.
- Jako optymalną grubość dna garnków zalecamy 2–3 mm przy emalii stalowej i 4–6 mm przy stali szlachetnej o dnach sandwichowych.
- Jeżeli używają Państwo zimnej powierzchni jako miejsca do pracy, to proszę ją następnie przetrzeć suchą szmatką, aby uniknąć zadrapań przez ziarenka piasku itp.
- Proszę zawsze przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie, aby nie doprowadzić do zarysowania płyty ceramicznej.

### Wystarczy chwila nieuwagi ...

... i już na gorącej płycie ląduje tworzywo sztuczne, folia metalowa, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to specjalnym skrobakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać warstwę ochronną odpowiedniego środka do zabezpieczania płyt.

## Lśniący efekt w trzech prostych krokach:



Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzenia i resztki pokarmów specjalnym skrobakiem.



Na chłodną płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® należy następnie nalać kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i rozetrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką.



Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką. Gotowe!

Jak wybrać odpowiedni skrobak do płyty ceramicznej?

- Skrobak powinien być wykonany z metalu (nie ma groźby, że się stopi lub spali)
- Skrobak powinien być łatwo zamykany/otwierany
- Ostrze powinno być solidnie osadzone, nie powinno się przesuwać w obudowie
- Ostrze powinno być nieuszkodzone, czyste i bez śladów rdzy
- Skrobak powinien być certyfikowany przez niezależny instytut (np. TÜV)
- Do skrobaka powinna być dołączona instrukcja oraz zalecenia bezpieczeństwa

# Долгосрочный блеск на Вашей кухне

Поздравляем Вас с решением приобрести плиту с настоящей стеклокерамической поверхностью SCHOTT CERAN®. Теперь Вам принадлежит оригинал производства фирмы SCHOTT – всемирно лидирующего изготовителя стеклокерамики – и тем самым изделие наивысшего качества и долгого срока жизни. Чтобы Ваша плита долго радовала Вас, мы хотим познакомить Вас с несколькими важными указаниями по уходу за ней.

## Полезные советы по уходу

Желательно очищать плиту SCHOTT CERAN® регулярно, лучше всего – после каждого приготовления пищи. Старайтесь при этом не пользоваться царапающими губками или абразивными очищающими средствами. Для очищения стеклокерамической поверхности также непригодны такие сильные очищающие средства как аэрозоль для чистки духовки, пятновыводитель, средства для чистки ванны или универсальные чистящие средства. В приложении Вы найдете список соответствующих чистящих средств и средств защиты поверхности от сахаросодержащих продуктов.

# SCHOTT CERAN®

Так варочная поверхность Вашей плиты SCHOTT CERAN® будет долго сохранять красоту и блеск:

- Диаметр кастрюль и сковородок должен соответствовать размеру конфорки.
- Пользуйтесь кухонной посудой с гладким дном, чтобы избежать повреждения стеклокерамической поверхности.
- В горячем состоянии кухонная посуда должна ровно и плоско стоять на варочной поверхности. Так тепловая энергия передается наилучшим образом.
- В качестве оптимальной толщины дна мы рекомендуем 2 – 3 мм для стальной эмали и 4 – 6 мм для нержавеющей стали с дном «сэндвич».
- Если Вы используете холодную стеклокерамическую поверхность как рабочую поверхность, вытрите её после приготовления пищи, чтобы избежать царапин вследствие оставшихся песчинок и т.д.
- Передвигая кухонную посуду, всегда приподнимайте её, чтобы избежать царапин на варочной поверхности.

## Один раз не уследить ...

... и на горячую варочную поверхность попадает пластмасса, алюминиевая фольга, сахар или сахаросодержащие продукты. Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей конфорки с помощью чистящего скребка. Если эти предметы начнут плавиться, они могут повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому нанесите на неё специальное чистящее средство перед приготовлением продуктов, содержащих большое количество сахара.

## Блестящие результаты всего в три простых приёма:



Для основательного очищения поверхности сначала удалите сильные загрязнения и остатки пищи подходящим чистящим скребком.



Затем нанесите несколько капель подходящей чистящей жидкости на остывшую варочную поверхность SCHOTT CERAN® и разотрите их бумажным полотенцем или чистой тряпкой.



В заключение протрите варочную поверхность влажной салфеткой и вытрите насухо. Готово!

Как определить правильный скребок для чистки стеклокерамики?

- Скребок изготовлен из металла (не плавится и не горит)
- Скребок снабжен предохранителем, которым легко пользоваться
- Лезвие ровное и надежно зафиксировано в корпусе, не сдвигается
- Лезвие чистое, без следов повреждения или ржавчины
- В идеале наличие сертификата качества (например, знак качества TÜV)
- Наличие руководства пользователя и указаний по технике безопасности

## Geeignete Reinigungsmittel

Geprüft und geeignet für CERAN® Kochflächen.

## Cleaners and tools

Tested and approved for CERAN® glass ceramic cooktops.

## Produits d'entretien

Testés et approuvés pour les plans de cuisson vitrocéramiques CERAN®.

## Productos de limpieza

Probados y adecuados para las placas de cocina CERAN®.

## Temizlik malzemeleri

CERAN® cam-seramik ocaklar için test edilmiş ve onaylanmıştır.

## Prodotti per la pulizia

Testati e approvati per piani di cottura CERAN®.

## Agentes de limpeza

Testados e apropriados para placas de conzinha CERAN®.

## Stosowne środki czystości

Środki atestowane, nadające się do CERAN®.

## Специальные средства для очистки

Проверено и пригодно для стеклокерамики CERAN®.



### A Österreich

#### Blink

(Müller)

#### CERA CLEN

(Reckitt Benckiser)

#### Denk mit Glaskeramikreiniger

(dm Drogeriemarkt)

#### Glaskeramik/Edelstahl Reiniger

(Brauns-Heitmann)

#### ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger

(ORO-Produkte)

#### W5

(Lidl)

#### Zitronenbalsam

(JEMAKO)

### AL Shqipëria

#### ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger

(ORO-Produkte)

**AUS** **Australia**

**CERA CLEN ceramic cooktop protector<sup>2</sup>**  
(QUANTUM PACIFIC)

**CERA CLEN ceramic cooktop cleaner**  
(QUANTUM PACIFIC)

**B** **Belgique / Belgie**

**Bref; Vitro-Ceramik**  
(Henkel)

**Citroensteen; Pierre Citron**  
(JEMAKO)

**Crème plaque vitrocéramique**  
(Delu Ako Minky)

**Kruidvat**  
**keramische kookplatreiniger**  
(Global Cosmed GmbH)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**Nettoyant pour plaques de cuisson vitrocéramiques**  
(Dr. Becher)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**BiH** **Bosna i Hercegovina**

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**BY** **Беларусь**

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**CH** **Schweiz / Suisse / Svizzera**

**Blink**  
(Müller)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**POTZ Poly Plus**  
(Migros)

**SIGOLIN**  
(Henkel)

**SIPURO**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl)

**Zitronenbalsam; Pierre Citron;**  
**Pietra Citrica**  
(JEMAKO)

**CHN** **中国**

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**CND** **Canada**

**CERAMA BRYTE**  
(Golden Ventures)

**Glass Ceramic scrunge**  
(Vileda)

**CY** **Cyprus**

**Dr. Beckmann**  
(Delta Pronatura)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**CZ** **Cesko**

**Cisticí přípravek na keramické**  
**varné desky a plochy**  
(Dr. Becher)

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

1 Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against "sugar chipping"

2 Schutzmittel / Protective agent

**D Deutschland**

**AKO Milk für CERAN® Kochflächen**  
(Delu Ako Minky)

**Blink**  
(Müller)

**Blik**  
(Penny Markt)

**CERA CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**Denk mit Glaskeramikreiniger**  
(dm Drogeriemarkt)

**DOMAX Glaskeramikreiniger**  
(Global Cosmed GmbH)

**Domol Glaskeramikreiniger**  
(ROSSMANN)

**ENABLITZ Professional  
Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger**  
(Erdal-Rex GmbH)

**Glaskeramik-/Edelstahl  
ReinigungsLOTION**  
(Brauns-Heitmann)

**Gut & Günstig Glaskeramikreiniger**  
(Edeka)

**Mr Muscle cera fix<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**POTZ Poly Plus**  
(Migros)

**Priva Glaskeramikreiniger**  
(Netto)

**Reinex**  
(Reinex)

**Reiniger für CERAN® Kochflächen**  
(Dr. Becher)

**SIDOL für CERAN® & Stahl**  
(Henkel)

**Tilly Glaskeramikreiniger**  
(ORO-Produkte)

**W5**  
(Lidl)

**Zitronenbalsam**  
(JEMAKO)

**DK Danmark**

**Active Scrub til  
keramiske kogeplader**  
(Vileda)

**Glashällsputs**  
(Delu Ako Minky)

**HÄXAN, SIDOL**  
(Henkel)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**E España**

**Blink**  
(Müller)

**Salvauña's Vitrocerámica**  
(Vileda)

**SIDOL Vitrocerámica**  
(Reckitt Benckiser)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl)

**EST Eesti**

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**F France**

**Auchan Nettoyant crème vitrocéramique  
& induction**  
(Auchan)

**Blink**  
(Müller)

**Crème plaque vitrocéramique**  
(Delu Ako Minky)

**Dr. Beckmann Crème Induction & Vitro**  
(Delta Pronatura)

**Pierre citron**  
(JEMAKO)

**POTZ Poly Plus**  
(Migros)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl – Promotion article)



**FIN** Suomi

**Active Scrub keraamisen  
lieden puhdistus**  
(Vileda)

**CERAN® keittotasojen puhdistusaine**  
(Dr. Becher)

**Dr. Beckmann Keraamisen  
liesitason puhdistusneste**  
(Delta Pronatura)

**HÄXAN, SIDOL**  
(Henkel)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**Dr. Beckmann Kerámialapos  
tuzhelytisztító**  
(Delta Pronatura)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**Zománczott főző felület tisztító**  
(Dr. Becher)

**IE** Ireland

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**IL** Israel

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**GR** Ελλάδα

**bright & shiny**  
(PLUS)

**Dr. Beckmann**  
(Delta Pronatura)

**ΣΦΟΥΓ/ΚΙΓΙΑ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤ**  
(Vileda)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**I** Italia

**Blink**  
(Müller)

**Detergente per superfici  
di cucina CERAN®**  
(Dr. Becher)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**Pietra citrica**  
(JEMAKO)

**HR** Hrvatska

**Blink**  
(Müller)

**Čistilost za steklokeramične  
kuhalne plošče**  
(Delu Ako Minky)

**Cistilo za CERAN®-povrsine  
za kuhanje**  
(Dr. Becher)

**Dr. Beckmann**  
(Delta Pronatura)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**J** 日本

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**KZ** Қазақстан

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**KR** 한국

**Ceramic glass Care**  
(Fissler)

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO Produkte)

**HU** Magyarország

**Blink**  
(Müller)

1 Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against "sugar chipping"

2 Schutzmittel / Protective agent

**L Luxembourg**

**Crème plaque vitrocéramique**  
(Delu Ako Minky)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**Zitronenbalsam; Pierre Citron**  
(JEMAKO)

**LT Lietuva**

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**LV Latvija**

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**MEX Mexico**

**CERAMA BRYTE**  
(Golden Ventures)

**N Norge**

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**NL Nederland**

**Citroensteen**  
(JEMAKO)

**Keramiëk-Rein**  
(Dr. Becher)

**Keramische Kookplaatreiniger**  
(Delu Ako Minky)

**Kruidvat  
keramische kookplaatreiniger**  
(Global Cosmed GmbH)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**NZ New Zealand**

**CERA CLEN ceramic cooktop protector<sup>2</sup>**  
(QUANTUM PACIFIC)

**CERA CLEN ceramic cooktop cleaner**  
(QUANTUM PACIFIC)

**P Portugal**

**Salva-unhas Vitrocéramica**  
(Vileda)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**PL Polska**

**Dr. Beckmann Mleczko do kuchenek ceramicznych**  
(Delta Pronatura)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**Płyn do czyszczenia płyt ceramicznych w kuchenkach I piecach**  
(Dr. Becher)

**VITRO CLEN**  
(Reckitt Benckiser)

**W5**  
(Lidl)

**RO Romania**

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**RUS Россия**

**DOMAX**  
(Global Cosmed GmbH)

**Dr. Beckmann**  
(Delta Pronatura)

**Kochfeldpflege**  
(Delu Ako Minky)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**Pur Active CERAN<sup>®</sup>**  
(Vileda)

**TopHouse**  
(Alteros)

**S** Sverige

**Active Scrub för Glaskeramik**  
(Vileda)

**Dr. Beckmann Glasskeramisk plate – Intensiv**

(Delta Pronatura)

**Glashällsputs**  
(Delu Ako Minky)

**HÄXAN, SIDOL**  
(Henkel)

**Mr Muscle<sup>1</sup>**  
(SC Johnson)W5

(Lidl – Promotion Article)

**SK** Slovensko

**Cistilo za steklokeramicne kupalne plosce**

(Delu Ako Minky)

**Cistilo za CERAN® kupalne plosce**  
(Dr. Becher)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**SLO** Slovenija

**Blink**  
(Müller)

**Cistilo za steklokeramicne kupalne plosce**

(Delu Ako Minky)

**Cistilo za CERAN® kupalne plosce**  
(Dr. Becher)

**Dr. Beckmann**  
(Delta Pronatura)

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**W5**  
(Lidl)

**TR** Türkiye

**ORO frisch-aktiv Glaskeramik Reiniger**  
(ORO-Produkte)

**UK** United Kingdom

**Astonish HOB Cream Cleaner<sup>1</sup>**  
(The London Oil Refining Company)

**Astonish PRO HOB Shine und Sparkle<sup>1</sup>**  
(The London Oil Refining Company)

**W5**  
(Lidl – Promotion Article)

**USA** USA  
(Central + South America, Caribbean)

**Carbona ceramic cooktop cleaner**  
(Delta Pronatura)

**CERAMA BRYTE**  
(Golden Ventures)

**Dr. Beckmann Limpiador para Estufas de Vitrocerámica**  
(Delta Pronatura)

**Whirlpool Cooktop Cleaner**  
(Whirlpool)

**YV** Venezuela

**CERAMA BRYTE**  
(Golden Ventures)

**EU** Europe

**ENABLITZ Professional**  
**Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger**  
(Erdal-Rex GmbH)

**EMEA** Middle East

**Dr. Beckmann Ceramic, Gas & Halogen Hob Cleaner**  
(Delta Pronatura)

<sup>1</sup> Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against "sugar chipping"

<sup>2</sup> Schutzmittel / Protective agent

Home Tech  
**SCHOTT AG**  
Hattenbergstrasse 10  
55122 Mainz  
Germany  
Phone +49 (0)6131/66-0  
Fax +49 (0)3641/2888-9019  
[www.schott-ceran.com](http://www.schott-ceran.com)

Follow us on:



YouTube

[www.schott-ceran.com](http://www.schott-ceran.com)

