



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen SaphirMatt® Kochfeld!

Mit diesen einfachen Schritten halten Sie es sauber:

1. Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und reinigen Sie es nach jeder Benutzung mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
2. Bei hartnäckigen Flecken und Verschmutzungen können Sie eine **milde Scheuermilch** verwenden (z. B. Viss®). Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers. Verwenden Sie keinen Glaskeramikreiniger auf der SaphirMatt®-Oberfläche, da dieser nur für Kochfelder mit glatter, glänzender Oberfläche geeignet ist.

Tragen Sie die Scheuermilch auf der verschmutzten Oberfläche auf und lassen Sie diese mindestens 5 Minuten einwirken. Schrubben Sie danach die Oberfläche vorsichtig mit einem **kratzfreien Schwamm**. Solche Schwämme haben üblicherweise ein **blaues Scheuervlies** und sind in Supermärkten erhältlich. Stark scheuernde Schwämme mit gelbgrünem oder gelbschwarzem Vliesmaterial sind nicht geeignet und können die Oberfläche beschädigen. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem feuchten, weichen Lappen ab um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu beseitigen.

Falls nötig, wiederholen Sie den gesamten Vorgang mehrmals, bis alle Flecken vollständig entfernt sind.

3. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem Mikrofasertuch nach, damit es weiterhin wie neu aussieht.

Um das Kochfeld dauerhaft fleckenfrei zu halten, achten Sie darauf, nur Töpfe und Pfannen mit sauberem Boden zu benutzen. Vermeiden Sie unüblich hohe Temperaturen des Kochgeschirrs (z. B. durch unabsichtliches Leerkochen).

Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung zu Ihrem Produkt.

Viel Vergnügen beim Kochen!



Die Reinigungsanleitung bitte griffbereit aufbewahren.

701136191-A-192025

EN

IT

FR

ES

Congratulations on your new SaphirMatt® hob!

Complimenti per il tuo nuovo piano cottura SaphirMatt®!

Félicitations pour votre nouvelle table de cuisson SaphirMatt® !

¡Enhorabuena por tu nueva placa de cocina SaphirMatt®!

Keeping it clean with these simple steps:

È possibile mantenerlo pulito con questi semplici passaggi:

Pour la garder propre, il suffit de suivre ces étapes simples :

Mantenlo limpio con estos sencillos pasos:

1. Wait for the hob to cool down, then clean it after each use with a soft cloth, warm water and dishwashing liquid.
2. For stubborn marks and stains, you can use a **mildly abrasive cream cleaner** (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Follow the instructions provided by the cleaning agent manufacturer. Do not use a standard glass-ceramic cleaner (e.g. VitroCare) on the SaphirMatt® surface, as it is usually only suitable for hobs with a glossy surface.

Apply the mildly abrasive cream cleaner to the soiled surface area and let it soak in for at least 5 minutes. Then gently scrub the surface with a **non-scratch scrub sponge**. These sponges usually have a **blue-colored scouring pad** and can be found in supermarkets. Highly abrasive sponges, such as sponges with yellow-green or yellow-black scouring pads are not suitable and can damage the surface. Wipe the surface with a wet, soft cloth to remove any residues of the cleaning detergent.

Repeat the entire process as many times as needed until all stains are completely removed.

3. Finish by wiping the hob with a microfiber cloth to keep it looking great.

To keep the hob permanently stain-free, only use pots and pans with clean bottoms. Avoid letting cookware reach excessively high temperatures, for example by accidentally boiling dry.

1. Attendere che il piano cottura si raffreddi, quindi pulirlo dopo ogni utilizzo con un panno morbido, acqua calda e detersivo liquido per piatti.
2. Per segni e macchie persistenti, è possibile utilizzare un **detersivo in crema mediamente abrasivo** (ad es. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Seguire le istruzioni fornite dal produttore del prodotto di pulizia. Non utilizzare un detersivo standard per vetroceramica (ad es. VitroCare) sulla superficie SaphirMatt®, in quanto solitamente è adatto solo per piani cottura con una superficie lucida.

Applicare il detersivo in crema leggermente abrasivo sulla superficie sporca e lasciarlo agire per almeno 5 minuti. Quindi strofinare delicatamente la superficie con una **spugna antigraffio**. Queste spugne hanno solitamente una **parte abrasiva di colore blu** e si possono acquistare nei supermercati. Le spugne altamente abrasive, come le spugne con una parte abrasiva di colore giallo-verde o giallo-nero, non sono adatte e possono danneggiare la superficie. Pulire la superficie con un panno morbido umido per rimuovere eventuali residui del detersivo utilizzato per la pulizia.

Ripetere l'intero processo tutte le volte che è necessario fin quando tutte le macchie non saranno state rimosse completamente.

3. Terminare strofinando il piano cottura con un panno in microfibra per farlo apparire al meglio.

Per mantenere il piano cottura sempre privo di macchie, utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo pulito. Evitare che le pentole raggiungano temperature troppo elevate, ad esempio facendole bollire accidentalmente a secco.

1. Après chaque utilisation, attendez que la table de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la avec un chiffon doux, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
2. Pour les marques et taches tenaces, vous pouvez utiliser un **nettoyant crème moyennement abrasif** (par ex., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Suivez les instructions fournies par le fabricant de l'agent nettoyant. N'appliquez pas de nettoyant standard pour vitres et céramiques (par ex., VitroCare) sur la surface SaphirMatt®, car ce n'est généralement adapté qu'aux tables de cuisson avec une surface brillante.

Appliquez le nettoyant crème moyennement abrasif sur la surface sale et laissez-le reposer pendant au moins 5 minutes. Ensuite, frottez délicatement la surface avec une **éponge anti-rayures**. Disponibles en supermarché, ces éponges ont généralement un **tampon à récurer de couleur bleue**. Les éponges hautement abrasives, telles que les éponges avec tampons à récurer jaune-vert ou jaune-noir, ne sont pas adaptées et peuvent endommager la surface. Essayez la surface avec un chiffon doux et humide pour éliminer tout résidu de détergent de nettoyage.

- Répétez l'ensemble du processus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toutes les taches soient complètement éliminées.
3. Enfin, essuyez la table de cuisson avec un chiffon en microfibre pour qu'elle conserve sa beauté.

Pour que la table de cuisson reste toujours exempte de taches, utilisez uniquement des casseroles et des poêles dont le fond est propre. Évitez de laisser les récipients de cuisson atteindre des températures excessivement élevées, par exemple en les faisant chauffer accidentellement à sec.

1. Espere a que la placa se enfríe y luego límpiela después de cada uso con un paño suave, agua tibia y detergente lavavajillas.
2. Para marcas y manchas difíciles, puedes utilizar un **limpiador en crema medianamente abrasivo** (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante del agente de limpieza. No utilice un limpiador estándar para vitrocerámica (p. ej. VitroCare) sobre la superficie SaphirMatt®, ya que normalmente solo es adecuado para placas de cocción con una superficie brillante.

Aplique el limpiador en crema ligeramente abrasivo sobre la superficie sucia y déjelo actuar durante al menos 5 minutos. Luego frote suavemente la superficie con una **esponja que no raye**. Estas esponjas suelen tener un **estropajo de color azul** y se pueden encontrar en los supermercados. Las esponjas muy abrasivas, como las esponjas con estropajos de color amarillo verdoso o amarillo negro, no son adecuadas y pueden dañar la superficie. Limpie la superficie con un paño húmedo y suave para eliminar cualquier residuo del detergente de limpieza.

Repita todo el proceso tantas veces como sea necesario hasta eliminar todas las manchas por completo.

3. Termina limpiando la placa con un paño de microfibra para mantenerla en perfecto estado.

Para mantener la placa de cocción libre de manchas de forma permanente, utilice únicamente ollas y sartenes con el fondo limpio. Evite que los utensilios de cocina alcancen temperaturas excesivamente altas, por ejemplo, que se sequen accidentalmente.

For more details, check out the product user manual.

Per maggiori dettagli, consultare il manuale d'uso del prodotto.

Pour plus de détails, consultez le manuel d'utilisation.

Para obtener más detalles, consulte el manual de usuario del producto.

Happy cooking!

Buon lavoro in cucina!

Profitez de joyeux moments culinaires !

¡Feliz cocina!

Save it for later use.

È possibile salvarlo per un secondo momento.

Conservez ce document pour une utilisation ultérieure.

Guárdalo para usarlo más tarde.