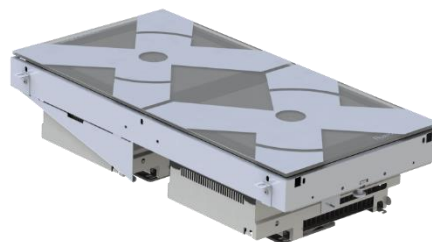


## FLUXRON Induktionskochfelder



### Erstinbetriebnahme – die Kontrolle

Bitte überprüfen Sie bei der Abnahme die Einbausituation des Kochfeldes. Die Pactanfuge muss umlaufend und satt aufgebracht sein. Die Glaskeramik darf keinesfalls über der Oberfläche der Herabdeckung vorstehen. Wird eine Pfanne auf die Glaskeramik geschoben, darf diese nicht nirgends anstehen. Denn Schläge auf Ecken und Kanten können zu Splitterbildung führen und die Glaskeramik beschädigen. Kleine metallische Gegenstände, wie Löffel oder Messer dürfen auf einer eingeschalteten Kochzone nicht erhitzt werden. Überprüfen Sie die Topferkennung, welche sicherstellt, dass die Kochzone nur mit aufgesetzten Kochtopf ein Magnetfeld, respektive Wärme abgibt. Im Aus-Zustand darf ebenfalls keine Wärmeabgabe in den Kochtopf erfolgen.

### Erstinbetriebnahme – das Kochgeschirr

Die Induktionskochfelder funktionieren nur mit Töpfen, welche mit Induktions-Symbol gekennzeichnet sind. Doch nicht jeder induktionstauglicher Topf ist wirklich für das Profi-Kochfeld geeignet. Lassen Sie sich vom Servicetechniker beraten. Er kann vor Ort Ihre Töpfe auf deren Eignung einfach überprüfen.

**Achtung:** Das Aufstellen von geschlossenen Konservenbüchsen auf ein eingeschaltetes Induktionskochfeld kann zur Explosion derselben führen.

### Tägliche Nutzung – die Vorbereitung

Bitte überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Glaskeramik unbeschädigt ist und die umlaufende Pactanfuge satt anliegt. Durch defekte Gläser oder mangelhafte Fugen kann Wasser eindringen und das Gerät zerstören oder aufgesetzte Töpfe unter Spannung setzen, was dann zu lebensgefährlichen Situationen führen kann. Bei solchen Schäden sind die Geräte umgehend vom Stromnetz zu trennen. Der Mangel muss vor der Wiederinbetriebnahme durch Fachspezialisten behoben werden.

### Tägliche Nutzung – die Reinigung

Vor dem Reinigen sollte das Kochfeld ausgeschaltet werden. Die Restwärme der Glaskeramik kann problemlos zur Reinigung genutzt werden, einfach mit einem Waschlappen die Oberfläche reinigen. Für hartnäckige Flächen kann auch ein Glaskeramik Reiniger eingesetzt werden. Ebenfalls eignen sich Zitronensaft und Essigsäure für leichte bis mittlere Verschmutzungen und besonders für Kalkrückstände. Pressen Sie eine Zitrone in ein Tuch aus und reiben damit Flecken und Verkrustungen auf der Glaskeramik ein. Geben Sie der Fruchtsäure fünf bis zehn Minuten Zeit zum Einwirken. Sie greift den Schmutz an und löst ihn vom Kochfeld. Danach können Sie die Rückstände mit warmem Wasser entfernen. Um Kalkflecken vorzubeugen empfiehlt es sich die Glaskeramik nach der Reinigung abzutrocknen.

Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle, keine Scheuermilch und auch keine harten Schwämme (Scotch). Diese kratzen nur die Glaskeramik. Ebenfalls können Salzkristalle zwischen Pfanne und Glaskeramik unnötige Kratzer verursachen.

**future inside**