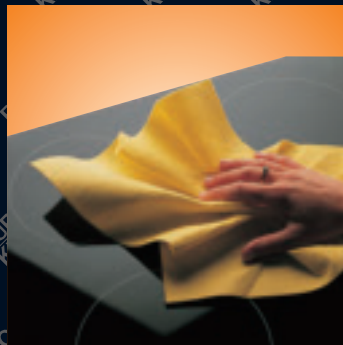


EURO KERA

VITROCERAMIQUE



Conseils de Nettoyage

Cleaning Hints

Reinigungsanleitung

Istruzioni di pulizia

Instrucciones de limpieza

Schoonmaakinstructies

Gode råd til rengøring

Skötselråd

Инструкции по очистке варочной поверхности

Rengjøringsråd

Puhdistusohjeet

Conselhos de limpeza

Zalecenia dotyczące czyszczenia

Sfaturi pentru curățare

Инструкции за почистване

청소 방법



Conseils de Nettoyage
Cleaning Hints
Reinigungsanleitung
Istruzioni di pulizia
Instrucciones de limpieza
Schoonmaakinstructies
Gode råd til rengøring
Skötselråd

Rengjøringsråd
Puhdistusohjeet
Conselhos de limpeza
Zalecenia dotyczące czyszczenia
Инструкции по очистке варочной поверхности
Sfaturi pentru curățare
Инструкции за почистване
청소 방법

Comment garder **neuve** votre **plaque** de cuisson EuroKera

**Votre plaque de cuisson EuroKera est fabriquée avec un matériau extraordinaire :
la vitrocéramique.**

- **Elle est solide**, plus solide que le verre auquel elle ressemble. Attention tout de même à ne pas monter dessus pour réparer une lampe et à ne pas laisser tomber le pot en étain qui décore le haut du placard !
- **Elle est résistante** au chaud et au froid et même aux alternances brutales de l'un à l'autre. Vous pouvez verser de l'eau froide sur une zone de cuisson qui vient de chauffer, il n'y aura pas de conséquence.
- **Elle est belle et facile à nettoyer.**

Elle le restera si vous respectez quelques précautions et suivez nos conseils.

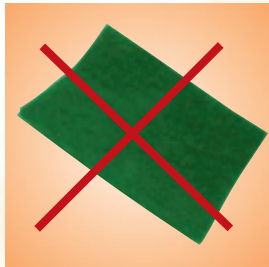
Précautions d'utilisation

- Vérifiez à chaque utilisation que le fond de la casserole ainsi que la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
- Soulevez les casseroles, les traîner sur la plaque peut entraîner à la longue des rayures de la surface.
- Evitez d'éplucher les légumes sur la plaque, des grains de sable peuvent rester sur la surface et la rayer.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour prévenir tout débordement de nourriture sur la plaque, tout particulièrement si la préparation est sucrée. Le sucre peut endommager durablement la surface de la vitrocéramique.
- Laissez la surface de la plaque dégagée, surtout ne pas stocker d'emballages plastiques ou aluminium, ils pourraient fondre et endommager la plaque.

Conseils de nettoyage

Toute tache, tout dépôt sur la surface du verre doit être nettoyé rapidement, **à froid**, avant tout nouveau chauffage.

Exception : En cas de dépôt de sucre, enlever tout résidu avant que la plaque soit froide (*attention à ne pas se brûler*).



Important : n'utilisez que des produits spécialement conçus pour la vitrocéramique.



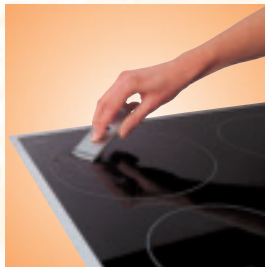
Si le dépôt est léger, utilisez un chiffon sec.



Si le dépôt est important, nettoyez à l'éponge et à l'eau savonneuse et rincez.



Si la tache résiste, nettoyez avec une éponge grattante non abrasive (*couleur bleue ou blanche*) et un produit spécial vitrocéramique.



En cas de dépôt persistant, utilisez une radette à lame de rasoir spécialement conçue pour la vitrocéramique.



Après tout nettoyage, appliquez un produit spécialement conçu pour vitrocéramique qui préviendra les futures taches et étalez avec un essuie-tout en papier.

How to keep your EuroKera cook-top looking brand new

Your EuroKera cook-top is made of an extraordinary material : glass ceramic.

- **It is tough**, much tougher than the glass it resembles. Nevertheless, do not stand on it in order to repair a light and do not drop a heavy object from the top of the kitchen unit above !
- **It is resistant** to heat and cold and even to extreme temperature changes. You can pour cold water onto a cooking zone without causing any damage.
- **It is attractive and easy to clean.**

It will remain so if you take a few precautions and follow our advice.

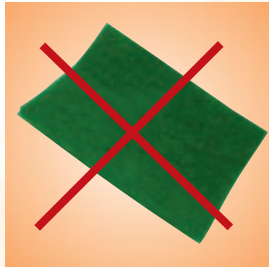
Precautions to be taken when using your EuroKera cook-top

- Before using your cook-top, check each time that the bottom of the saucepan and the cooking zone are clean and dry.
- Lift up the saucepans ; sliding them across the cook-top can lead to superficial scratches.
- Avoid peeling vegetables over the cook-top as this could lead to grit on the surface and subsequent scratching.
- Use saucepans which are large enough to avoid spillage onto the cook-top, especially if a saucepan contains any sugar as this can cause irreparable damage to the glass ceramic.
- Keep the surface of the cook-top clear ; above all do not keep plastic or aluminium packing on it which could melt and damage the cook-top.

Cleaning instructions

Each and every stain or deposit on the cook-top surface must be cleaned off quickly once the cook-top has **cooled down**, before re-using the cook-top.

Exception: In the case of sugar deposits, remove all residues before the cook-top cools down (Be careful not to burn yourself!).



Important: Only use cleaning products that have been specifically designed for glass ceramic cook-tops.



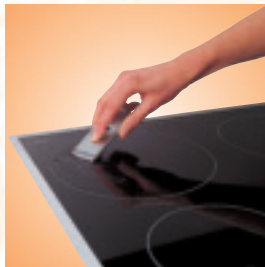
If the deposit is minimal, simply wipe off with a dry cloth.



If the deposit is more important, clean off with a moist, soapy sponge and rinse off.



If the deposit does not clean off easily, use a non-abrasive scratch pad and a specially adapted glass-ceramic cleaning product.



If the deposit does not clean off with any of the above mentioned methods, use a razor blade scraper, specially designed for glass-ceramic cook-tops.



Having successfully cleaned the cook-top, apply a glass ceramic cook-top conditioner which will protect the cook-top surface against any future stains, with a dry cloth or equivalent.

Wie Sie Ihre EuroKera Glaskeramikplatte **wie neu** erhalten können

Ihre EuroKera-Kochfläche wird aus einem außergewöhnlichen
Werkstoff hergestellt : **Glaskeramik.**

- **Dieser Werkstoff ist sehr robust** und viel stärker als Glas, welchem es gleicht. Beachten Sie jedoch : Steigen Sie nicht auf die Glaskeramikplatte, um eine Lampe wieder in Ordnung zu bringen und achten Sie darauf, daß die Zinnvase, die oben auf dem Küchenschrank steht, nicht darauf fällt.
- **Die Kochfläche ist widerstandsfähig** gegen Hitze, Kälte und große Temperaturschwankungen. Sie können ohne Bedenken kaltes Wasser auf eine heiße Kochzone giessen.
- **Die EuroKera-Glaskeramikplatte ist schön und einfach zu reinigen.** Sie wird auch so bleiben, wenn Sie unseren Reinigungs- und Pflegehinweisen folgen.

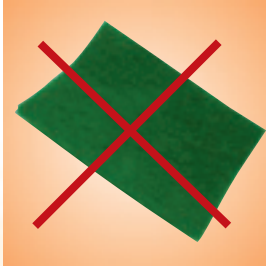
Vorsichtsmassnahmen **beim Gebrauch**

- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, daß der Kochtopfboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Kochtöpfe immer hochheben und nie ziehen, um auf die Dauer Kratzer auf der Glaskeramikplatte zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, Gemüse auf der Kochplatte zu schälen. Sandkörner könnten die Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Verwenden Sie Kochtöpfe die groß genug sind, um ein eventuelles Überlaufen des Kochgutes auf die Glaskeramikplatte zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für zuckerhaltige Speisen, da der Zucker dauerhafte Oberflächenschäden verursachen kann.
- Sie sollten Ihr Glaskeramikkochfeld nicht als Ablage verwenden. Vor allem lassen Sie nie Kunststoff- oder Aluminiumverpackungen auf der Glaskeramikplatte liegen, Sie könnten schmelzen und Ihr Kochfeld beschädigen.

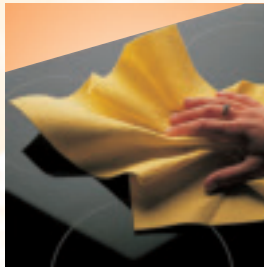
Reinigungsanweisung

Jeder Fleck, jede Ablagerung auf der Glasoberfläche, ist schnell vor jeder neuen Benutzung, **kalt** zu reinigen.

Ausnahme : bei Zuckerablagerung ist jeder Rückstand zu entfernen, bevor die Platte kalt ist.



Wichtig! Benutzen Sie nur die für Glaskeramik geeigneten Reinigungsmittel!



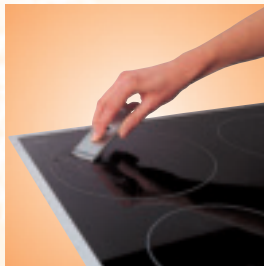
Bei leichter Ablagerung ist ein trockener Putzlappen zu benutzen.



Bei umfangreicher Ablagerung wird mit einem Schwamm und Seifenwasser geputzt, dann wird abgewaschen.



Wenn der Fleck nicht verschwindet, putzen Sie mit einem kratzenden Schwamm, der nicht abschleifend sein darf (blaue und weiße Farbe) und mit einem nur für Glaskeramik geeigneten Reinigungsmittel.



Bei andauernder Ablagerung benutzen Sie einen Kratzer mit Rasierklinge, der nur für Glaskeramik geeignet ist.



Bei sehr umfangreicher Ablagerung nehmen Sie ein paar Tropfen des für Glaskeramik geeigneten Reinigungsmittels (das wird zukünftigen Flecken vorbeugen) und streichen Sie es mit einem Papierhandtuch auf die Glasoberfläche.

Come **conservare** la **piastra** di cottura EuroKera **come nuova**

La piastra di cottura EuroKera è prodotta con un materiale straordinario :
la **vetroceramica**.

- **E' molto solida**, piu' solida del vetro al quale assomiglia. Attenzione, pero', a non caricarla con pesi eccessivi ed evitate urti con oggetti metallici.
- **Resista al caldo come al freddo** ed alle piu' violente escursioni termiche. Anche la caduta accidentale di acqua fredda sulla superficie calda non provoca danni di sorta.
- **E' gradevole, facile da pulire**.

E rimarra' tale se rispetterete le nostre istruzioni d'uso e pulizia.

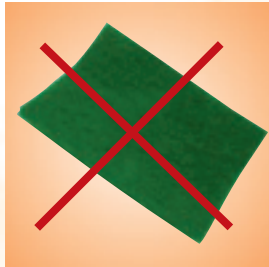
Istruzioni per l'uso

- Ad ogni utilizzo, controllare che il fondo delle stoviglie nonche' la zona di cottura siano puliti ed asciutti.
- Inoltre : lo sfregamento del pentolame sulla piastra ceramica puo' - nel tempo - danneggiarne la superficie.
- La pulizia di frutta o verdura direttamente sulla piastra, provoca depositi che potrebbero causare rigature.
- L'utilizzo di pentolame di dimensioni superiori alla zona di cottura, evita che travasi accidentali si depositino sulla superficie ceramica. Le soluzioni zuccherine sono particolarmente dannose.
- Evitare di lasciare sulla base ceramica ogni tipo di contenitore, in particolare plastica ed alluminio che potrebbero fondere al contatto del calore.

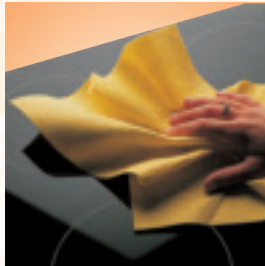
Consigli di Pulizia

Tutte le macchie ed i depositi sulla superficie del vetro devono essere puliti rapidamente, **a freddo**, prima di ogni nuovo riscaldamento.

Eccezione : In caso di deposito di zucchero, togliere ogni residuo prima che il piano di cottura sia freddo (attenzione di non bruciarvi).



Importante : Usate solamente dei prodotti concepiti specialmente per la vetroceramica.



Se il deposito è leggero, usate uno straccio asciutto.



Se il deposito è abbondante, pulite con una spugna e dell'acqua insaponata e risciacquate.



Se la macchia resiste, pulite con una spugna dalla parte della fibra salvaungchie, e non abrasiva (*colore blu o bianco*) e con un prodotto specifico per la vetroceramica.



In caso di deposito persistente, usate un raschietto con lama per rasoio concepito specialmente per la vetroceramica.



Dopo ogni pulizia, applicate un prodotto specifico per la vetroceramica, che eviterà la formazione di nuove macchie, e spargetelo con un asciugatutto di carta.

Para conservar su **placa** de cocina **EuroKera** **como nueva**

**Su placa de cocina EuroKera ha sido fabricada con un material extraordinario :
la vitrocerámica.**

- **Es sólida**, más dura que el vidrio al que se asemeja. Sin embargo, ello no le autoriza a subirse encima de la placa para cambiar una bombilla o a dejar caer un objeto desde lo alto del armario !
 - **La placa resiste al calor** y al frío e incluso a los cambios bruscos de temperatura. Así, por ejemplo, se puede verter agua fría sobre una zona de cocción aún caliente sin que se deteriore.
 - **Además posee un diseño elegante y es fácil de limpiar.**
- Y así lo seguirá siendo, si usted respeta algunas precauciones y sigue nuestros consejos.

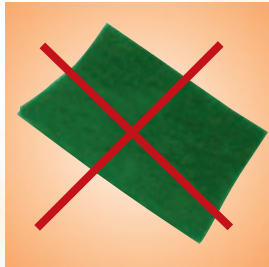
Protección y cuidado

- Compruebe cada vez que utilice la placa que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- No arrastre ni deslice las ollas sobre la placa porque pueden producirse arañazos en la superficie.
- Evite pelar verduras sobre la placa ya que los restos de arenilla podrían rayarla.
- Utilice ollas suficientemente grandes para evitar el derrame de alimentos sobre las zonas de cocción de la placa, sobre todo si entre los ingredientes hay azúcar. El azúcar puede dañar seriamente e irremediablemente la superficie de la vitrocerámica.
- Deje bien despejada la superficie de la placa y evite colocar embalajes de plástico o de aluminio en ella, ya que podrían derretirse y dañar la placa.

Instrucciones de Limpieza

Toda mancha, todo residuo en la superficie de la vitrocerámica se debe quitar rápidamente, una vez **enfriado**, siempre antes de volver a calentarlo.

Excepción : En caso de sedimento de azúcar, quitar todos los residuos antes de que la placa se enfríe (cuidado con no quemarse).



Importante : Sólo se deben utilizar productos especialmente concebidos para la limpieza de la vitrocerámica.



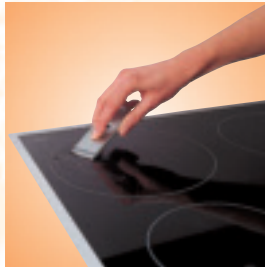
En caso de residuo leve, utilizar un trapo seco.



Si el residuo es de tamaño **importante**, limpiar con un estropajo y aclarar.



Si la mancha persiste, limpiar con un estropajo más duro (esponja) no abrasivo y un producto especial para limpiar vitrocerámicas.



En caso de residuo persistente, utilizar una espátula con cuchilla de afeitar especialmente concebida para este uso.



Después de cualquier limpieza, aplicar un producto para vitrocerámica que la protegerá de la próximas manchas y extenderlo con un papel de cocina.

Hoe houdt u uw EuroKera kookplaat nieuw?

Uw EuroKera kookplaat is vervaardigd van een buitengewoon materiaal: glaskeramik.

- **Het is stevig, steviger dan glas waar het op lijkt.** Let wel op dat u er niet op gaat staan om een lamp te repareren en laat er ook niet de decoratieve tinnen pot op vallen die boven op de kast staat!
- **De plaat is bestand** tegen warmte en kou en zelfs tegen plotselinge extreme temperatuurschommelingen. U kunt bijvoorbeeld koud water gieten op een kookzone die zojuist is verhit. Dit zal geen gevolgen hebben.
- **De plaat is mooi en makkelijk schoon te maken.**
En de kookplaat zal zo blijven met een minimum aan zorg als u onze instructies volgt.

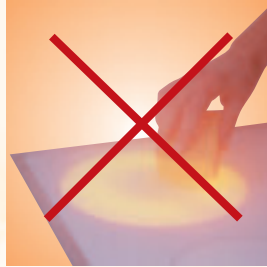
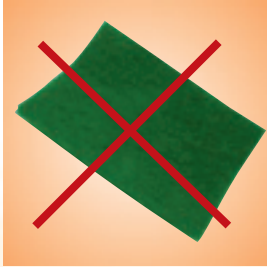
Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

- Controleer of de bodem van de pan en de kookzone schoon en droog zijn, telkens als u de kookplaat gebruikt.
- Til de pannen op en sleep ze niet over de plaat omdat er op den duur krassen op het oppervlak zouden komen.
- Schil geen groente boven de plaat omdat de zandkorrels op het oppervlak zouden kunnen achterblijven en krassen veroorzaken.
- Gebruik vrij grote pannen om overkoken te voorkomen, vooral in geval van zoete gerechten. Suiker kan het oppervlak van het glaskeramik blijvend beschadigen.
- Zet niets op het oppervlak van de kookplaat en vooral geen plastic of aluminium verpakking. Deze zou kunnen smelten en de kookplaat beschadigen.

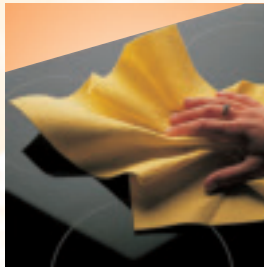
Schoonmaakinstructies

Alle vlekken en kookresten op het glazen oppervlak moeten snel met koud water worden schoongemaakt, voordat u de plaat opnieuw gebruikt.

Uitzondering: In geval u suiker morst, verwijdt u deze voordat de plaat afkoelt (let op dat u zich niet brandt).



Belangrijk: gebruik uitsluitend schoonmaakmiddelen die speciaal zijn bestemd voor glaskeramik.



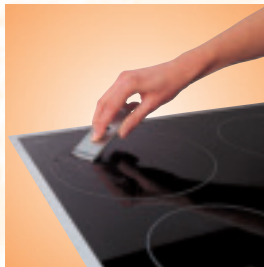
Voor lichte kookresten, gebruikt u een droge doek.



Voor grotere aangekoekte kookresten, gebruikt u een met zeepsop doordrenkte spons en spoelt u de plaat vervolgens schoon.



Voor hardnekkige vlekken, gebruikt u een spons zonder schuurlaag (*blauw of wit*) en een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik.



Als de vlekken zeer hardnekkig zijn, gebruikt u een schraper met scheermes die speciaal is ontworpen voor glaskeramik.



Na elke schoonmaakbeurt, brengt u een product aan voor glaskeramik dat toekomstige vlekken voorkomt. U spreidt het uit met een stukje keukenrol.

Sådan bevares EuroKera-kogepladen som ny

EuroKera-kogepladen er fremstillet af det ekstraordinære materiale glaskeramik.

- **Glaskeramik ligner almindeligt glas**, men er mere modstandsdygtigt. Dog kan det ikke tåle, at du står oven på kogepladen, når du skal udskifte en el-pære, eller at tunge genstande fra køkkenskabet falder ned på det!
- **Glaskeramik er bestandigt over** for varme og kulde samt pludselige skift mellem varme og kulde. Du kan hælde koldt vand på en varm kogezone, uden at kogepladen bliver ødelagt.
- **Glaskeramik er smukt og let at rengøre.**

Det forbliver smukt, hvis du overholder nogle få anvisninger og følger vores gode råd.

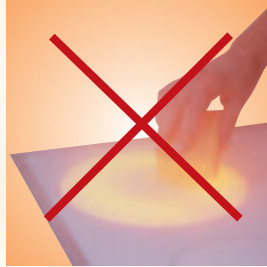
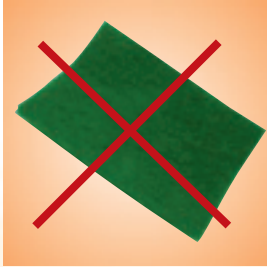
Anvisninger for brug

- Kontroller altid, at bunden af kogeuret samt kogezonens overflade er ren og tør.
- Løft gryder og pander. Hvis du trækker dem hen over kogepladen, kan det med tiden ridse kogepladens overflade.
- Skræl ikke grøntsager direkte på kogepladen. Grøntsager kan indeholde sandkorn, der ridser glaskeramikfladen.
- Brug gryder og pander, der er tilstrækkeligt store til at undgå overløb på kogepladen, specielt hvis tilberedningen indeholder sukker. Sukker kan påføre den glaskeramiske overflade varige skader.
- Brug ikke kogepladen som opbevaringsplads. Stil f.eks. aldrig beholdere af plastik eller aluminium på kogepladen, da de kan smelte og ødelægge kogepladen.

Gode råd til rengøring

Alle pletter på den glaskeramiske overflade skal rengøres, så snart kogepladen er afkølet, og før den bruges igen.

Undtagelse: Hvis der er spildt sukker, skal så meget som muligt fjernes, før pladen er helt afkølet. Pas på, at du ikke brænder dig!



Vigtigt: Brug kun rengøringsmidler, der er specielt beregnet til glaskeramik.



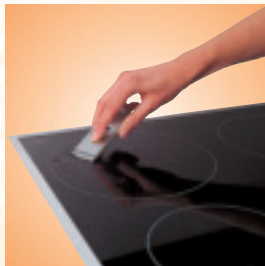
Ved aftørring af mindre pletter kan du bruge en tør klud.



Hvis pletten er stor, kan du rengøre med en svamp og sæbevand og skylle efter med rent vand.



Genstridige pletter kan fjernes med en svamp, der ikke ridser, og et specielt rengøringsmiddel til glaskeramik.



Brug eventuelt en skraber med et barberblad, der er specielt beregnet til glaskeramik, hvis du ikke kan få pletten fjernet på anden vis.



Brug et beskyttelsesmiddel til glaskeramik, hver gang du har gjort kogepladen ren, for at forebygge pletter. Fordel beskyttelsesmidlet på kogepladen med et stykke køkkenrulle.

Hur du bevarar din **kokhäll** EuroKera som **ny**.

Din EuroKera kokhäll är tillverkad av ett alldeles speciellt material: glaskeramik.

- **Den är hållbar**, ser ut som glas men håller mycket bättre. Var ändå försiktig, kliv inte upp på den för att exempelvis byta en lampa. Om du förvarar hårda, tunga föremål ovanför spisen, se till att inget kan falla ner på glaset!
- **Glaset är tålig** mot värme och kyla och även mot plötsliga temperaturväxlingar. Du kan utan problem hålla kallt vatten på en nyss använd het värmezona.
- **Den är vacker och lätt att rengöra.**
Den förblir sådan om du iakttar vissa regler och följer våra råd.

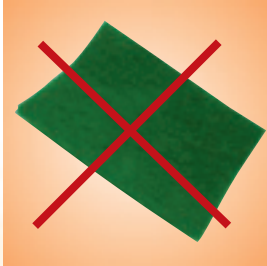
Användningsråd

- Kontrollera alltid att kokkärlens botten och värmezonernas kokytor är rena och torra.
- Lyft kokkärlen, att dra dem över kokhällen kan orsaka långsgående repor i ytan.
- Undvik att skala grönsaker ovanpå kokhällen, sandkorn kan bli kvar på ytan och repa den.
- Använd tillräckligt stora kokkärl för att undvika överkok speciellt om maten innehåller socker. Socker kan varaktigt skada ytor av glaskeramik.
- Lämna kokhällen fri, ställ framför allt inte förpackningar av plast eller aluminium på kokhällen, de kan smälta och förstöra hällen.

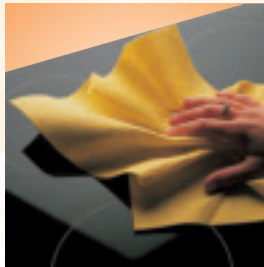
Skötselråd

Alla fläckar och spill på glasytan skall tas bort medan kokhällen är kall, innan den värms upp igen.

Undantag: Om det rör sig om sockerhaltiga överkok, skrapa genast bort alla rester innan glaset svalnar (var försiktig så att du inte bränner dig!).



Viktigt: använd endast rengöringsmedel som är särskilt avsedda för glaskeramik.



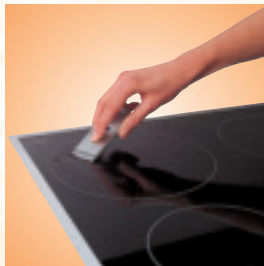
Mindre spill tas bort med en torr trasa.



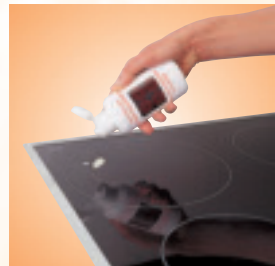
Vid större spill: använd en svamp med rengöringsmedel och torka av med fuktig trasa.



Om fläcken inte går bort, tvätta med en icke slipande rengöringsvamp (*blå eller vit sida*) och ett rengöringsmedel avsett för glaskeramik.



Vid kvarstående beläggningar använd en rakbladskrapa avsedd för glaskeramik.



Efter varje rengöring, använd ett medel för glaskeramik som skyddar mot fläckar, gnid ut det med hushållspapper.

Hvordan holde EuroKera-**kokeplaten** i **perfekt** stand

**Din EuroKera-kokeplate er laget av et unikt materiale :
glasskeramikk.**

- **Den er solid**, mer solid enn glasset den ligner på. Unngå likevel å stå på kokeplaten når du f.eks. skal reparere en lampe, og pass på at gjenstander som står til pynt øverst oppe på skapet, ikke faller ned på platen!
- **Den motstår** varme og kulde og brå temperatursvingninger, og tåler at du heller kaldt vann på en sone som nettopp er oppvarmet.
- **Kokeplaten har et estetisk utseende, og er lett å rengjøre.**
Rengjøringen er fortsatt en lett sak hvis du følger våre enkle forholdsregler og råd.

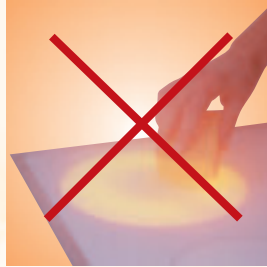
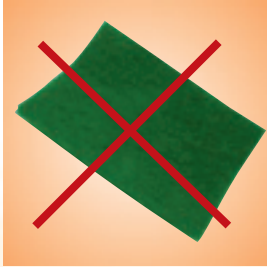
Forholdsregler

- Kontroller, hver gang du bruker platen, at grytebunnen og oppvarmingssonen er rene og tørre.
- Løft grytene når du flytter dem - drar du dem over platen kan det i det lange løp føre til riper på overflaten.
- Unngå å skrelle grønnsaker på platen - sandkorn kan bli liggende på overflaten og føre til riper.
- Bruk tilstrekkelig store gryter for å unngå overkok på platen, særlig hvis det er sukker i gryteinnholdet. Sukkeret kan føre til varig skade på glasskeramikens overflate.
- La platens overflate ligge fri - fremfor alt må du unngå å sette plast- eller aluminiumsemballasjer på platen - de kan smelte og skade platen.

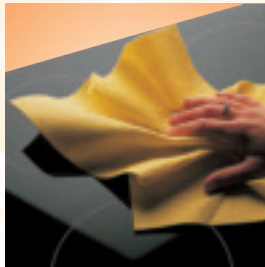
Rengjøringsråd

Alle flekker og matrester på glassoverflaten må rengjøres raskt, når platen er kald, før den varmes opp på nytt.

Unntak: Dersom det er kommet sukker på platen, må det fjernes før platen blir kald (pass på at du ikke brenner deg)



Viktig: Bruk bare midler som er spesielt beregnet på glasskeramikk.



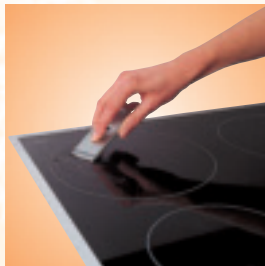
Bruk en tørr klut for å fjerne små rester.



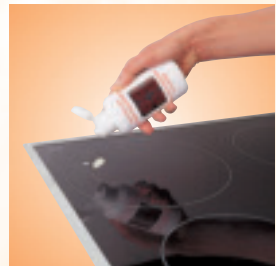
Hvis platen er svært skitten, må du bruke en svamp med såpevann. Skyll.



Hvis smusset ikke lar seg fjerne, rengjør du med en ikke-skurende pussesvamp (blå eller hvit) og et spesialmiddel for glasskeramikk.



Hvis smusset fortsatt kleber seg fast, bruker du en liten barberbladskrape, spesielt beregnet på glasskeramikk.



Etter rengjøring må du alltid ha på et flekkmotvirkende middel for glasskeramikk. Smør midlet utover med tørkerullpapir.

Kuinka säilytät EuroKera- keittotason uuden veroisena

Tämä EuroKera- keittotaso on erikoisvalmisteista lasikeraamista materiaalia, jolla on seuraavia ominaisuuksia :

- **Se on erittäin kestävä**, vaikka muistuttaakin lasia. Älä kuitenkaan koskaan nouse seisomaan keittotason päälle ja varo, etteivät esim. maustepurkit putoa yläpuoliselta hyllyltä tason päälle.
- **Se kestää sekä kuumaa että kylmää** ja äkillisiä lämmönvaihteluita. Voit kaataa huoletta kylmää vettä kuumalle keittoalueelle.
- **Se on kaunis ja helppo puhdistaa**
Keittotaso säilyy kauniina, kun noudatat hoito-ohjeita ja muutamia varotoimenpiteitä.

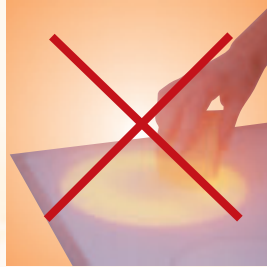
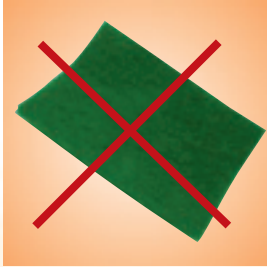
Tärkeää

- Tarkista jokaisella käyttökerralla , että kattilan pohja ja keittoalue ovat puhtaat ja kuivat.
- Nosta kattila aina suoraan ylös, vältä sen vetämistä edestakaisin keittotason pinnalla. Hankaava liike saattaa aiheuttaa ajan mittaan tason naarmuuntumisen.
- Vältä multaisten kasvien käsittelyä suoraan keittotason päällä, multaa tai hiekkaa voi jäädä tasoon ja aiheuttaa naarmuuntumisen. Taso ei myöskään sovellu leikkuualustaksi.
- Käytä riittävän isoa kattilaa, ettei ruoka pääse kiehumaan yli. Erityisesi tulisi varoa, ettei sokeripitoista ainetta pääse kiuhumaan kuumalle keittoalueelle. Sulanut sokeri saattaa vahingoittaa keraamisen pinnan pysyvästi.
- Pidä keraaminen taso tyhjänä ja puhtaana. Tarkista aina ennen käyttöä, ettei tasolla ole mitään sinne kuulumatonta tavaraa. Varo erityisesti, ettei muovi-tai alumiinipakkauksia pääse sulamaan tasolle, koska ne voivat vahingoittaa tason pinnan.

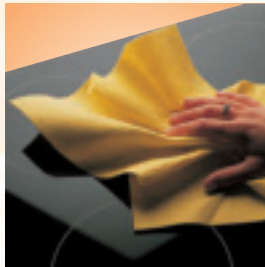
Puhdistusohjeet

Keittotaso puhdistetaan jokaisen käytön jälkeen heti kun se on jäähtynyt, ennen uutta kuumennusta.

Poikkeus: jos sokeria tai sokeripitoista ainetta on päässyt tasolle, se poistetaan välittömästi ennen kuin taso pääsee jäähtymään. Varo polttamasta itseäsi.



Tärkeää: Käytä vain keraamiselle tasolle tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä.



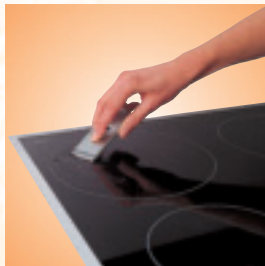
Pyyhi vähäiset tahrat kuivalla tai nihkeällä pyyhkeellä.



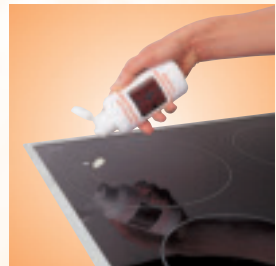
Jos tahrta on tarttunut kiinni, puhdista pesuaineliuokseen kostutetulla sienellä ja huuhtele.



Jos tahrta ei lähde, käytä naarmuttamatonta hankaussientä (sininen tai valkoinen) ja keraamisen tason erikoispuhdistusainetta.



Käytä pinttynneiden tahrojen irrottamiseen keraamisen tason puhdistuskaavinta.



Pyyhi taso puhdistuksen loppuksi keraamisen tason suoja/puhdistusainella, joka ehkäisee lian kiinnittymistä.

Para conservar como **nova** a sua **placa** vitrocerâmica

A sua placa foi fabricada com um material extraordinário : vidro cerâmico.

- É **duro**, mais duro do que o vidro com o qual se parece. No entanto não permite que se coloque sobre o vidro para trocar uma lâmpada nem que deixe cair um objecto do cimo de um armário.
- **A placa resiste ao calor** e ao frio e inclusivamente a mudanças bruscas de temperatura. Assim, por exemplo, pode verter água fria sobre uma zona de aquecimento.
- **Além de um desenho elegante é de limpeza muito fácil.**
E assim continuará, se respeitar algumas precauções e seguir os nossos conselhos.

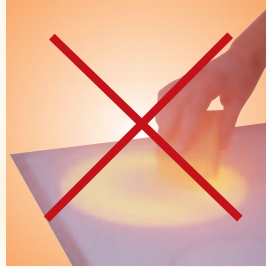
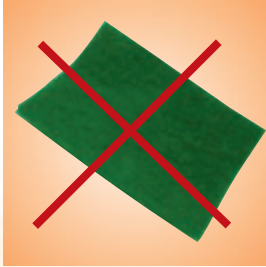
Instruções para utilização

- Antes de utilizar uma zona de aquecimento comprove que tanto o tacho como a zona, estão secos e limpos.
- Não arraste os tachos em cima da placa pois pode riscar a superfície.
- Evite descascar frutas ou verduras em cima da placa pois os resíduos podem ficar sobre o vidro e riscá-lo.
- Utilize panelas suficientemente grandes para evitar o derrame de alimentos sobre as zonas de aquecimento, principalmente se nos ingredientes existe açúcar. O açúcar pode danificar de modo irreparável a superfície vitrocerâmica.
- Não deixe sobre placa embalagens de plástico ou de alumínio pois podem derreter e danificar a superfície.

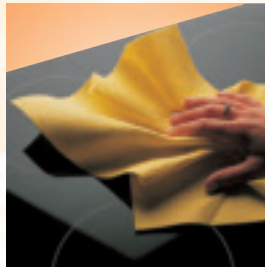
Conselhos de limpeza

Qualquer mancha, nódoa ou depósito na superfície do vidro deve ser limpa rapidamente, a frio, antes de qualquer novo aquecimento.

Exceção : Em caso de depósito de açúcar, remover qualquer resíduo antes que a placa arrefeça (atenção para não se queimar).



Importante : não utilize produtos que não sejam concebidos para a vitrocerâmica.



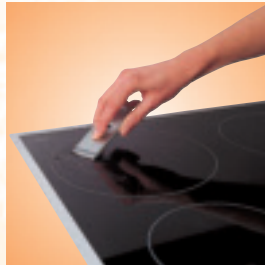
Se o depósito for ligeiro, utilize um pano seco.



Se o depósito for importante, limpe com esponja e água de sabão e passe com água limpa.



Se a mancha (nódoa) persistir, limpe com uma esponja raspadora não abrasiva (de cor azul ou branca) e um produto especial vitrocerâmico.



Em caso de depósito persistente, utilize um rodo de lâmina especialmente concebida para a vitrocerâmica.



Após qualquer limpeza, aplique um produto para vitrocerâmica que prevenirá as futuras manchas (nódoas) e espalhe com papel de limpeza.

Jak zachować **nowy** wygląd płyty **kuchni EuroKera**

**Kuchnia EuroKera jest wyprodukowana z doskonałego materiału:
szkła ceramicznego.**

- Jest solidna, solidniejsza od szkła do którego jest podobna. Nie należy wchodzić na kuchnię przy naprawach lamp i chronić ją przed upadkami ciężkich przedmiotów, np. dekoracyjny garnek miedziany!
 - Jest odporna na ciepło i zimno oraz na gwałtowne zmiany temperatury. Można wylać zimną wodę na rozgrzaną część płyty bez żadnych konsekwencji.
 - Jest ładna i łatwa w czyszczeniu.
- Pozostanie taka jeżeli będą Państwo przestrzegać naszych zaleceń i rad.

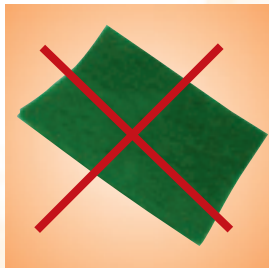
Zalecenia obsługi

- Przy każdym użyciu sprawdzać, czy dno garnka i płyta są czyste i suche.
- Garnki należy unosić, ich przesuwanie po płycie może po dłuższym czasie spowodować powstawanie rys.
- Unikać czyszczenia warzyw nad płytą, ziarenka piasku mogą spadać na nią i powodować zarysowania.
- Używać garnków o wystarczającej pojemności, aby zapobiegać przelewaniu się produktów na płytę, zwłaszcza w przypadku słodkich potraw. Cukier może trwale uszkodzić płytę ceramiczną.
- Nie pozostawiać niczego na płycie, zwłaszcza opakowań plastikowych lub aluminiowych, mogą stopić się i uszkodzić płytę.

Zalecenia dotyczące czyszczenia

Każda plama, osad na szklanej powierzchni muszą zostać szybko usunięte, na zimno, przed ponownym rozgrzaniem płyty.

Wyjątki: W przypadku zanieczyszczenia cukrem, usunąć wszystkie pozostałości przed schłodzeniem się płyty (zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń).



Ważna uwaga: używać tylko produkty specjalnie przeznaczone do płyt ceramicznych.



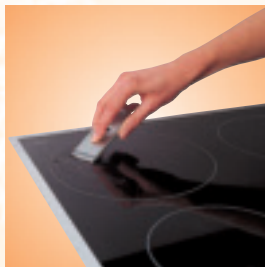
Jeżeli osad jest niewielki, użyć suchej ścierki.



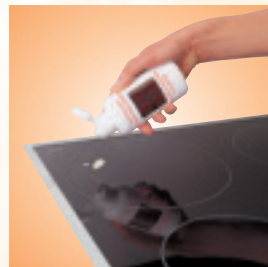
Jeżeli osad jest duży, czyścić gąbką i wodą z płynem do mycia.



Jeżeli plama jest trwała, wyczyścić ją ostrą gąbką (kolor niebieski lub biały) i specjalnym produktem do czyszczenia płyt ceramicznych.



W przypadku bardzo trwałych osadów, użyć skrobaka przeznaczonego do płyt ceramicznych.



Po każdym czyszczeniu stosować produkt do płyt ceramicznych zapobiegający powstawaniu plam. Produkt należy nakładać przy pomocy ręczników papierowych.

Как поддерживать Вашу варочную панель ЕвроКера всегда выглядящей как совершенно новая?

Ваша варочная панель ЕвроКера сделана из необычного материала – стеклокерамики

- Это очень прочный материал, много прочнее, чем кажется обычное стекло. Тем не менее, никогда не вставайте на плиту, чтобы не повредить подсвечивающую лампу и не допускайте падения тяжелых предметов на панель.
- Этот материал противостоит нагреву и охлаждению даже при экстремальных температурных изменениях. Можно даже пролить холодную воду на горячую зону без повреждения панели.
- Этот материал выглядит очень привлекательным и легко поддается очистке. Панель будет всегда выглядеть как новая, если Вы примите некоторые предосторожности и последуете нашим советам.

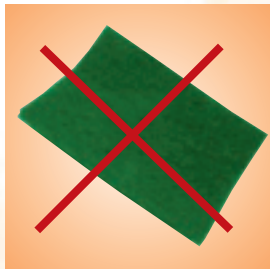
Необходимые предосторожности при пользовании варочной поверхностью ЕвроКера

- Каждый раз, при пользовании плитой, убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды и горячая зона панели сухие и чистые.
- Поднимайте кастрюли. Их перемещение или скольжение по стеклокерамической панели может привести к искусственным царапинам.
- Не очищайте овощи над поверхностью плиты – частицы песка могут попасть на панель и поцарапать её.
- Во избежание перетекания продуктов через край, используйте кастрюли достаточного объёма, особенно это касается сахаросодержащих продуктов, т.к. пригорание сахара приводит к необратимому повреждению панели.
- Всегда поддерживайте варочную поверхность свободной, никогда не складировать на поверхности плиты упаковки из пластика или алюминия, которые могут расплавиться и повредить варочную поверхность.

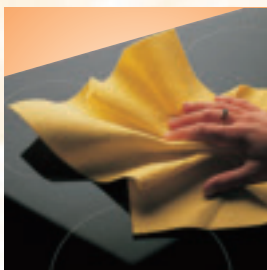
Инструкции по очистке варочной поверхности

Любые пятна или отложения на варочной поверхности должны быть немедленно очищены при охлаждении панели, перед последующим использованием плиты.

Исключение: В случае отложений из сахара необходимо их удалить до охлаждения поверхности (Будьте осторожны, чтобы не нанести себе ожогов)



Важно: используйте только чистящие продукты, предназначенные для стеклокерамических поверхностей



Если загрязнения минимальны, просто протрите их сухой тканью



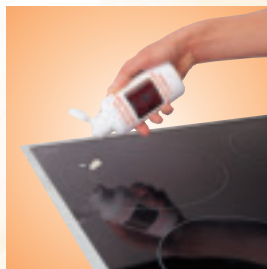
Если же загрязнения более значительны, удалите их влажной, мыльной губкой и потом сполосните



Если загрязнения не удаляются, то используйте не абразивную очищающую губку и специально предназначенный очищающий продукт



Если же загрязнения не поддаются очистке ни одним из вышеуказанных методов, то используйте скребок с бритвенным лезвием, специально предназначенным для стеклокерамических панелей



После успешного удаления загрязнений, Glaskeramik используйте кондиционер для стеклокерамических панелей, который защищает варочную поверхность в будущем от пятен, с помощью сухой ткани или её эквивалента из бумаги

Cum să păstrați ca **nouă placa** dumneavoastră de gătit

Placa dumneavoastră de gătit EuroKera este fabricată dintr-un material extraordinar : vitroceramica.

- **Este rezistentă**, mai rezistentă decât sticla cu care se aseamănă. Totuși, aveți grijă să nu vă urcați pe ea pentru a repara un corp de iluminat și să nu lăsați să cadă cratița din cositor care decorează partea superioară a dulapului din perete !
- **Este rezistentă** la temperaturile înalte și la cele scăzute și chiar variațiilor bruște de temperatură. Puteți să vărsați apă rece pe o zonă de gătit care tocmai a fost încălzită, nu se va întâmpla nimic.
- **Este frumoasă și ușor de curățat.**
Și va rămâne așa dacă veți respecta câteva măsuri de prevedere și veți urma sfaturile noastre.

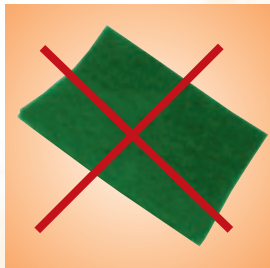
Măsuri de prevedere în timpul utilizării

- Cu ocazia fiecărei utilizări, verificați ca fundul cratiței cât și suprafața zonei de gătit să fie curate și uscate.
- Ridicați cratițele, tragerea lor pe suprafața de gătit poate produce, în timp, zgârâieturi ale suprafeței
- Evitați curățarea legumelor pe placă, pe suprafața acesteia pot rămâne fire de nisip care să o zgârâie
- Utilizați cratițe suficient de mari pentru a evita orice împrôscare cu mâncare pe placă, în special dacă preparatul conține zahăr. Zahărul poate deteriora în mod durabil suprafața de vitroceramică.
- Lăsați liberă suprafața plăcii, nu depozitați, în special, ambalaje din plastic sau din aluminiu, acestea se pot topi și deteriora placa.

Sfaturi pentru curățare

Orice pată, orice depozit pe suprafața de sticlă trebuie să fie curățate rapid, la rece, înainte oricărei încălziri.

Excepție : În cazul depozitelor de zahăr, îndepărtați orice reziduu înainte de răcirea plăcii (aveți grijă să nu vă ardeți).



Important : nu utilizați decât produse special concepute pentru vitroceramică



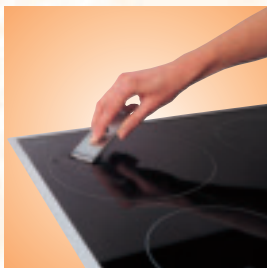
Dacă depozitul este mic utilizați o cârpă uscată



Dacă depozitul este important curățați cu buretele și cu apă cu săpun și clățiți



Daca pata persista, curatati cu un burette aspru neabraziv (culoare albastră) utilizind deasemenea un produs special pentru curatarea vitroceramici



În cazul unui depozit persistent, folosiți o racletă cu lamă, proiectată special pentru suprafețe vitroceramice



Dupa orice operatiune de curatare cu succes aplicati prin intindere cu un prosop curat un produs special pentru intretinerea suprafetelor vitroceramice, care va proteja in viitor suprafata impotriva petelor.

Как да поддържате Вашия готварски плот EuroKera така, че да изглежда винаги **НОВ**

**Вашият плот EuroKera е изработен от изключителен материал:
стъклокерамика**

- **Той е здрав**, много по-здрав от стъклото, на което прилича. Въпреки това, не стъпвайте на него, за да поправите осветлението и не изпускате тежки предмети от горните кухненски шкафове върху плота!
- **Той е устойчив** на топлина и студ, дори и на резки температурни промени. Можете да излеете студена вода върху готварската зона, без това да причини повреда.
- **Той е атрактивен и лесен за почистване**. И ще остане такъв, ако вземете предпазни мерки и следвате нашите съвети.

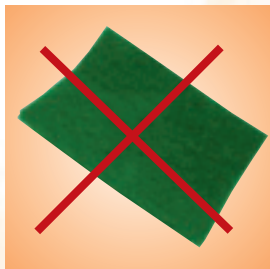
Предпазни мерки, които да вземете при използването на Вашия плот EuroKera

- Преди всяко използване на плота, проверявайте дали дъното на съда и готварската зона са чисти и сухи.
- Повдигайте съдовете; плъзгането им по повърхността на плота може да причини надраскване.
- Избягвайте да белите зеленчуци на плота, тъй като може да останат песъчинки върху повърхността му, които в следствие да я надраскат.
- Използвайте достатъчно големи съдове, за да избегнете разливане върху готварския плот, особено ако съдът съдържа захар, тъй като това може безвъзвратно да повреди стъклокерамиката.
- Поддържайте повърхността на готварския плот чиста; преди всичко не оставяйте върху него пластмасови или алуминиеви опаковки, защото могат да се разтопят и да го повредят.

Инструкции за ПОЧИСТВАНЕ

Всяко едно петно или отлагане върху повърхността на плота трябва да се почисти веднага след изстиването на готварската зона, преди повторна употреба.

Изключение: В случай на отлагания на захар, отстранете всички остатъци преди изстиването на плота (Внимавайте да не се изгорите!).



Важно: Използвайте само почистващи препарати, които са специално предназначени за стъклокерамични готварски плотове



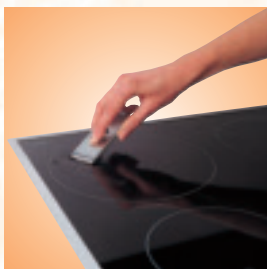
Ако отлагането е минимално, просто го избършете със суха кърпа.



Ако отлагането е по-значително, почистете с навлажнена сапунена гъба и изплакнете.



Ако отлагането не може да се почисти лесно, използвайте неабразивна гъба за изстъргване и специално предназначен за стъклокерамика почистващ препарат.



Ако отлагането не може да се почисти по никой от гореописаните начини, използвайте шпатула с рещесто острие, специално предназначена за стъклокерамични плотове.



След като успешно сте почистили готварския плот, нанесете препарат за защита на стъклокерамични плотове, който ще предпази повърхността му от по-нататъшно зацапване. Използвайте суха кърпа или еквивалент.

EuroKera 호브를 항상 새로운 브랜드로 보이도록 관리하는 방법

EuroKera 호브는 세라믹 글래스라는 우수한 재료로 만들었습니다.

- 유리처럼 보이지만 훨씬 더 튼튼합니다. 하지만 조명기기 등을 교체하기 위해 그 위에 올라서서는 안되며 무거운 물체를 세라믹 글래스 위로 떨어뜨려서도 안 됩니다!
- 내열성과 내한성이 우수하며 극한 온도 변화도 견딜 수 있습니다. 조리 중에 세라믹 글래스 위로 차가운 물을 쏟아도 손상되지 않습니다.
- 세련된 디자인이며 청소하기가 쉽습니다.
몇 가지 주의사항과 권고를 따르면 그 상태를 그대로 유지합니다.

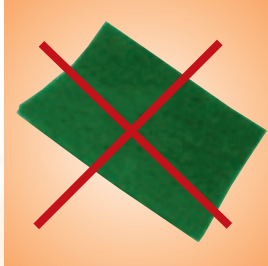
사용 시 주의사항

- 호브를 사용하기 전에 항상 조리용기 바닥과 세라믹 글래스의 조리 부위가 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 조리용기를 치울 때는 끝지 말고 들어올립니다. 조리용기를 밀거나 끌게 되면 세라믹 글래스 표면이 긁힐 수 있습니다.
- 호브 위에서 채소를 손질하지 마세요. 모래와 같은 이물질이 떨어져 있으면 세라믹 글래스 표면이 긁혀 손상될 수 있습니다.
- 음식물이 넘쳐 흐르지 않도록 충분히 큰 조리용기를 사용하세요. 특히, 설탕 성분이 넘쳐 흐르면 세라믹 글래스에 회복할 수 없는 손상이 생길 수 있습니다.
- 호브의 표면은 항상 깨끗하게 유지해야 합니다. 호브 위에 플라스틱이나 알루미늄 호일을 올려놓지 마십시오. 녹아서 세라믹 글래스가 손상될 수 있습니다.

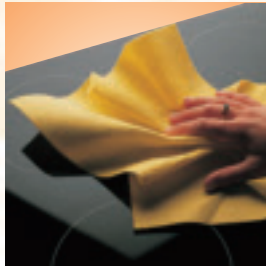
청소 방법

세라믹 글래스 표면에 오염물이나 음식물 찌꺼기가 있다면, 열이 식은 후에 즉시 닦아 내고 나서 다시 사용해야 합니다.

예외: 설탕이 묻어 굳어있다면 세라믹 글래스가 식기 전에 모든 찌꺼기를 닦아내야 합니다. (화상을 입지 않도록 조심하십시오!).



중요사항: 세라믹 글래스 호브 전용 청소 도구만 사용하십시오.



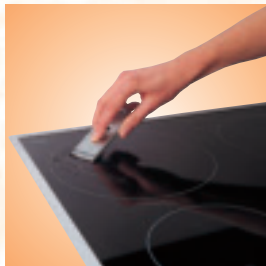
음식물 찌꺼기가 아주 조금 묻어있다면 그냥 마른 천으로 닦아내면 됩니다.



음식물 찌꺼기가 좀 더 많다면 스폰지에 세제를 묻혀 닦고 헹구어야 합니다.



음식물 찌꺼기가 쉽게 떨어지지 않을 경우에는 비연마용 스크래치 패드와 세라믹 글래스 전용 제품을 사용해보십시오.



위에 언급된 방법으로도 깨끗해지지 않을 경우에는, 세라믹 글래스 전용 스크래퍼를 사용해보십시오.



세라믹 글래스 청소를 완료했다면, 마른 천 등으로 세라믹 글래스 전용 컨디셔너를 발라 나중에 얼룩이 잘 생기지 않도록 하십시오.



1, avenue du Général-de-Gaulle
CHIERRY - 02400 Château-Thierry - France
COM/P-065/001-A