



Nettoyage de la plaque coup de feu émaillée

Cleaning your simmer plate

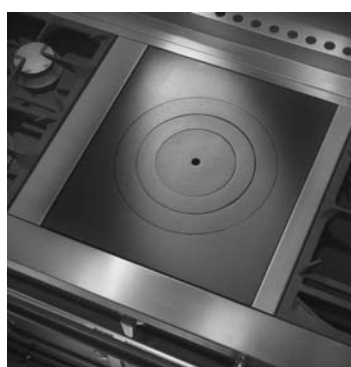
Uw sudderplaat reinigen

Pulizia della piastra a cottura lenta

Limpeza de la placa de cocción

Reinigung der Ringherdplatte

Как ухаживать за модулем с чугунными кругами



08NOTPCFEME  
A.K. Juillet 2008

## Nettoyage de la plaque coup de feu émaillée

### A ne pas faire

La finition émaillée de la plaque coup de feu est très résistante – mais peut être endommagée par certains produits de nettoyage.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Les acides peuvent endommager la finition. Essayez dès que possible toute tache de vinaigre (acide acétique), de jus de fruit (acide citrique) etc.

N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours en aérosols, etc.

### Comment nettoyer

Laissez refroidir complètement la plaque coup de feu avant de la nettoyer.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez toujours la plaque après usage. Elle doit être nettoyée uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essayez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle en nylon et de l'eau savonneuse chaude.

Pour un nettoyage plus poussé, vous pouvez retirer la plaque de la table de cuisson. Laissez refroidir complètement la plaque avant de la retirer – attention, la plaque est lourde. Après nettoyage, essuyez la plaque et replacez-la avec précaution sur la table de cuisson.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.**

## **Cleaning your simmer plate**

### **Things to avoid**

The enamel finish of the simmer plate is very durable – but it can be damaged by some cleaning materials.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

Acids can attack the finish. Any spills of vinegar (acetic acid) or fruit juices (citric acid) etc. should be cleaned off as soon as possible.

Do not use oven cleaning aerosols etc.

### **How to clean**

Allow the simmer plate to cool completely before cleaning.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Always clean the plate after use. It should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. For stubborn stains, a nylon washing up brush and hot soapy water can be used.

For more thorough cleaning the plate can be taken off the hob. Allow to cool completely before removing – take care the plate is heavy. After cleaning dry and replace carefully on the hotplate

**NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.**

## Uw sudderplaat reinigen

### Zaken die u dient te vermijden

De emailafwerking van de sudderplaat is zeer duurzaam – maar kan door sommige reinigingsmaterialen worden beschadigd.

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Zuren kunnen de afwerking aantasten. Alle gemorste azijn (azijnzuur) of vruchtensappen (citroenzuur) enz. dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

Gebruik geen ovenreinigingsspuitbussen enz.

### Reinigen

Laat de sudderplaat volledig afkoelen alvorens hem te reinigen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Maak de plaat na gebruik altijd schoon. Gebruik voor het schoonmaken alleen een zachte, in warm zeepwater uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat er geen water in het apparaat naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u een nylonafwasborstel en warm sop gebruiken.

Voor een grondiger reiniging kan de plaat van de kookplaat worden verwijderd. Laat volledig afkoelen alvorens te verwijderen – pas op, de plaat is zwaar. Na het reinigen afdrogen en voorzichtig terugzetten op de kookplaat.

**GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.**

## **Pulizia della piastra a cottura lenta**

### **Osservazioni**

Pur essendo molto resistente, lo smalto della piastra può essere danneggiato da alcuni materiali di pulizia.

Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Gli acidi possono rovinare la finitura. È quindi importante eliminare immediatamente eventuali gocce di aceto (acido acetico) o di succhi di frutta (acido citrico) versate accidentalmente.

Non utilizzare spray per forno.

### **Come pulire**

Prima di pulire, lasciare raffreddare la piastra completamente.

Eeguire le operazioni di pulizia con la massima cautela. Se si usa una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fare attenzione a non ustionarsi con il vapore. Alcuni prodotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

Pulire sempre la piastra dopo ogni utilizzo. Per la pulizia, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno pulito appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per eliminare le macchie tenaci, si può utilizzare una spazzola di nylon e acqua saponata.

Per una pulizia più approfondita, è possibile rimuovere la piastra dal piano di cottura. Prima di eseguire questa operazione, lasciare raffreddare la piastra completamente. La piastra è pesante e va sollevata con cura. Dopo la pulizia, asciugare e risistemare la piastra sul piano di cottura.

**EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.**

## Limpieza de la placa de cocción

### Acciones que debe evitar

La superficie esmaltada de la placa de cocción es muy resistente, pero puede resultar dañada por algunos materiales de limpieza.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Los ácidos pueden dañar la superficie. Deben limpiarse tan rápido como sea posible todos los derrames de vinagre (ácido acético) o zumo de fruta (ácido cítrico).

No utilice aerosoles de limpieza para hornos.

### Procedimiento de limpieza

Deje que la placa de cocción se enfríe totalmente antes de limpiarla.

Limpie con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie siempre la placa tras el uso. Debe limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Para eliminar las manchas difíciles, utilice un cepillo de nylon y agua jabonosa caliente.

Para una limpieza más profunda, puede quitar la placa de la encimera. Deje que se enfríe completamente antes de quitarla, y hágalo con cuidado, ya que es muy pesada.

Tras la limpieza, séquela y vuelva a colocarla suavemente sobre la encimera.

**NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.**

## **Reinigung der Ringherdplatte**

### **Was Sie vermeiden sollten**

Die Emaillebeschichtung der Ringherdplatte ist zwar sehr beständig, kann durch bestimmte Reinigungsmittel unter Umständen jedoch beschädigt werden.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, große Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Säuren können die Beschichtung angreifen. Beim Verschütten von Essig (Essigsäure) oder Fruchtsäften (Zitronensäure) sollten Sie die Spritzer so schnell wie möglich abwischen.

Verwenden Sie keine Ofenreinigungssprays oder Ähnliches.

### **So reinigen Sie richtig**

Lassen Sie die Ringherdplatte vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Die Platte nach dem Gebrauch immer reinigen. Sie sollte nur mit einem weichen Tuch, ausgewungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Achten Sie dabei jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste und heiße Spülmittellauge verwenden.

Für eine gründlichere Reinigung kann die Platte vom Kochfeld entfernt werden. Lassen Sie sie vollständig abkühlen. Seien Sie vorsichtig, da die Platte recht schwer ist. Trocknen Sie sie nach dem Reinigen ab und setzen Sie sie vorsichtig wieder ein.

**NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.**

## **Как ухаживать за модулем с чугунными кругами**

### **Что следует избегать:**

Эмалированное покрытие модуля достаточно прочное, но его можно повредить некоторыми видами чистящих средств.

Поэтому нельзя пользоваться:

- растворителями, стиральной содой, каустическими чистящими средствами, отбеливателями, хлороотбеливателями, крупнозернистыми абразивами или солью.
- не смешивайте чистящие средства, т.к. они могут вступить в реакцию и повредить модуль.
- кислоты разрушают покрытие. Пролитый уксус (уксусная кислота) или фруктовые соки (лимонная кислота) необходимо немедленно убрать.

Не применять аэрозоли, предназначенные для духовки.

### **Как чистить:**

Дайте модулю остыть, прежде чем начнете чистить. Если Вы применяете влажную губку или тряпочку, чтобы удалить пролитую жидкость с варочной поверхности, будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.

Всегда очищайте модуль после использования. Модуль можно чистить только тряпочкой, смоченной в мыльном растворе, и затем отжатой. На поверхности не должно быть избытка мыльного раствора. Необходимо протереть поверхность модуля влажной тряпочкой а затем насухо вытереть сухой тряпочкой.

Для трудноочищаемых пятен используйте нейлоновую щетку и мыльный раствор. Для более тщательной чистки модуль следует снять с плиты. Прежде – дайте модулю остыть. Будьте аккуратны – модуль тяжелый. После чистки, установите модуль на место.

**Никогда не применяйте каустические или абразивные чистящие средства – они могут повредить покрытие.**