

COOKTOPS A GÁS

Dominó 1GG Tri 30

Dominó 2GG 30

Penta 5GG Tri 70

Trapézia 4GG Tri 70

Penta Side Plus 5GG Tri 90



Limpeza

ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza no seu Cooktop TRAMONTINA, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.

- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- Os manípulos não devem ser removidos para a limpeza, afim de evitar danos aos componentes internos.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.

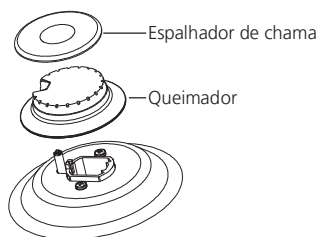
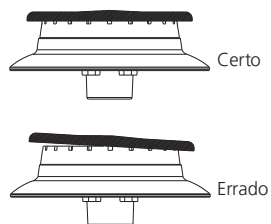
Mesa de vidro

- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e sabão/detergente neutro.
- Para secar a mesa, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.

Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 21) e a trempe (grelha), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados (figura 22). Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.
- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior do espalhador de chama do queimador (na região sem esmalte). Porém, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas trempes.
- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente, isto garante maior segurança e estabilidade ao manusear panelas, e demais recipientes.
- Não permita que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate, permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixe cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.

- Para a limpeza dos manipulados não use álcool ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água, detergente ou sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Utilizando uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e fricção até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, aguarde alguns segundos até a umidade que está no eletrodo evapore.

**Fig. 21****Fig. 22**

Os acessórios de limpeza podem ser adquiridos no Serviço Autorizado TRAMONTINA.

Pasta para polir vidro: 94537/005

Luva de microfibra para limpeza: 94537/004