

**TRAMONTINA**

Manual de Instruções

# COOKTOPS A GÁS

## Limpeza e manutenção

Brasil 3GG 45

Brasil 4GG 55

Brasil 5GG 70

Brasil 5GG Tri 70

Brasil Trapézio 4GG Tri 70



**GRÁTIS 6 MESES**  
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

[www.tramontina.net/cadastrogarantia](http://www.tramontina.net/cadastrogarantia)

Válido somente para o Brasil.



**LINHA**



# 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, a fim de evitar danos aos componentes internos.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.

## Mesa de vidro

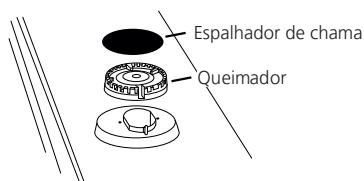
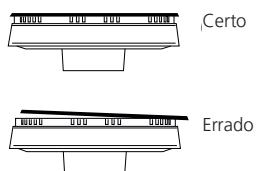
- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e sabão/detergente neutro.
- Para secar a mesa, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.

## Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 9) 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 10). 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 (na região sem esmalte). Porém, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trepes (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 trepes.
- Ao reposicionar as trepes 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 manipuladores 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 fricione 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 evaporar.

**Fig. 9****Fig. 10**

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

**Pasta para polir vidro: 94537/005**

**Luva de microfibra para limpeza: 94537/004**