

4. Usando seu Cooktop.....

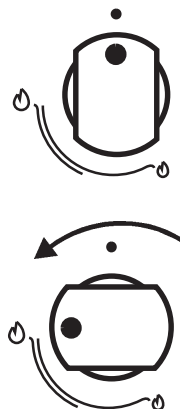
4.1. Ligando o Cooktop

IMPORTANTE

Os queimadores do seu Cooktop possuem um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás, caso a chama se apague acidentalmente (corta-gás).

1. Pressione e gire o manípulo no sentido anti-horário até que o indicador coincida com o símbolo de chama máxima. Mantenha pressionado até que a chama acenda e se estabilize;
2. Gire o manípulo em direção aos símbolos das chamas para definir a potência desejada;

Se a chama não acender ou apagar, volte o botão para a posição desligado e espere pelo menos 1 minuto, para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador estão ajustadas corretamente e reinicie o procedimento.



Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente usando fósforos.

4.2. Dicas de uso

Leia estas instruções para obter o melhor desempenho de seu Cooktop.

- Use panelas com um diâmetro adequado para o queimador (veja tabela ao lado);
- Use a quantidade apropriada de água para cozinhar os alimentos;
- Evite a perda desnecessária de água, usando a tampa;

Queimador	Diâmetro dos recipientes
Megachama	de 16 a 26 cm
Rápido	de 14 a 24 cm
Semirrápido	de 12 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

IMPORTANTE

Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se estabilizam adequadamente sobre as trempe.



ERRADO



ERRADO



CERTO

- Não utilize mais de uma panela no mesmo queimador;
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Nunca mergulhe em água fria as peças dos queimadores ainda quentes, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.

Jamais utilize:

- Aquecedores como redes metálicas ou outros;
- Dois queimadores, simultaneamente, com apenas um recipiente.

IMPORTANTE

Cuidado ao posicionar ou movimentar as trempes sobre a mesa de inox, para evitar impactos ou arranhões.

4.3. Informações importantes sobre seu produto INOX

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária.

Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Em alguns deles (principalmente refrigeradores e lavadoras de roupa), é aplicado sobre o inox um verniz que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes e álcool nesses eletrodomésticos, pois podem atacar e soltar o verniz.

Cuidados especiais para a limpeza de cooktops:

- Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro;
- Se houver derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio;
- Sempre seque imediatamente todas as partes do Cooktop após a limpeza, para evitar manchas;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

IMPORTANTE

Evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.

Onde e quando utilizar o “limpa inox”?

Nunca utilize produtos específicos para limpar aços inox em eletrodomésticos que tenham aplicação de verniz (refrigeradores, lavadoras), pois muitos deles poderão estragar o verniz.

Esses produtos podem ser aplicados apenas na mesa de inox de fogões e cooktops (que não possuem o verniz protetor), para a remoção de manchas derivadas do derramamento de líquidos e alimentos que, por algum motivo, não foram removidas imediatamente com a limpeza convencional. Mas atenção:

- Não utilize este produto com a mesa ainda quente;
- Este produto de limpeza deve ser utilizado exclusivamente na mesa de aço inoxidável do seu Cooktop. A utilização em outras superfícies ou outros produtos (por exemplo, refrigerador, forno, lavadora, etc.) pode causar variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

Dicas

ATENÇÃO

Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de inox com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.

- Não remova ou desparafuse a mesa do seu Cooktop;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa e os queimadores, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu Cooktop. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o Cooktop imediatamente após a limpeza;
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trepes), queimadores (bocas) e capas (tampinhas pretas). Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro;
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los;
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás;

- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente e teste o acendimento;
OBS.: Se a capa do queimador for mal encaixada, há risco de danificar o queimador.
- Não use palha de aço ou a parte verde da esponja para limpeza dos manípulos, a fim de evitar danos às peças ou remoção das indicações. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros);
- Nunca utilize solventes (álcool, acetona etc.) para realizar a limpeza das peças;
- Nunca mergulhe os manípulos ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os manípulos na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode causar trincas.