

6. Limpeza e manutenção

6.1 Limpeza geral

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o fogão da tomada e feche os registros de gás. A limpeza deverá ser feita com o fogão frio.

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza à base de cloro (hipoclorito de sódio, água sanitária, etc), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentes. Não use dispositivos de limpeza a vapor. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.

Para limpeza da mesa, retire as grades, os queimadores e os botões. Lave a mesa e as peças individualmente com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água. Não utilize na mesa a parte verde e abrasiva das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar a peça. Para remover a sujeira mais resistente das grades e tampas dos queimadores utilize uma esponja de lã de aço seca nas peças secas, realizando movimentos circulares. Para remoção de manchas nas partes de inox, utilize produtos específicos para limpeza e polimento.

Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e certifique-se que todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados.

Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, molho de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores, as grades, o topo e o chão do forno). Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente.

Nas grades da mesa (trempe) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de painéis que fica acumulado nas grades e são facilmente removidas com esponja de aço seca.

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.

Tome 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 no pequeno orifício de saída de gás. **Caso aconteça, utilize uma agulha para limpeza específica de fogões.**

Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

6.2 Cuidados com o forno autolimpante

Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante devido ao derramamento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

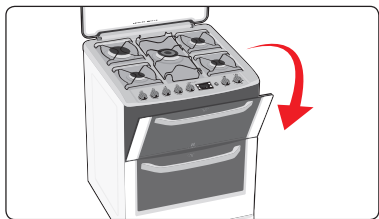
1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na gradação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco;
2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura;
3. Enxágue o forno, pressionando com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar;
4. Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

IMPORTANTE

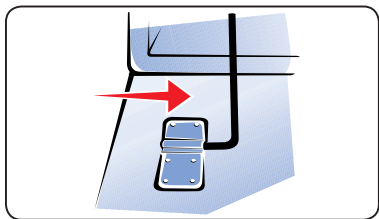
Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.

6.3 Desmontagem do vidro da porta

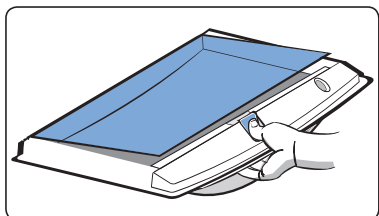
A porta do forno possui um sistema para facilitar a limpeza. Siga os passos:



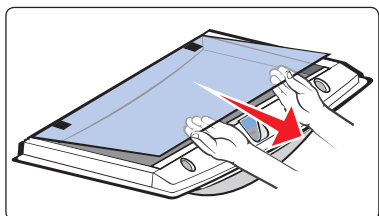
1. Abra a porta do forno.



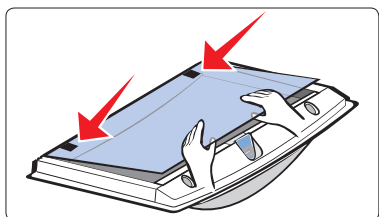
2. Se precisar, desencaixe a prateleira inferior dos tracionadores.



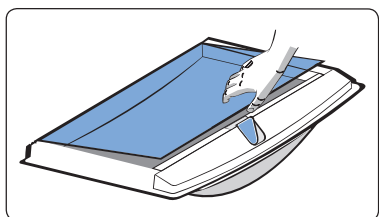
3. Pressione a trava até o final para soltar o vidro.



4. Retire o vidro interno e limpe os vidros e a porta com esponja, detergente neutro e água.



5. Para a montagem, encaixe o vidro interno nos suportes inferiores posicionando-o sobre a porta.



6. Pressione o vidro no local indicado até ouvir um clique. Por último encaixe a prateleira nos tracionadores.

6.4 Limpeza dos queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer limpe-os imediatamente após o uso. A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil. Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.

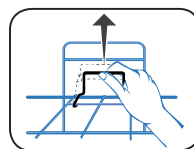
Para limpeza dos espalhadores utilize uma esponja de aço seca.

IMPORTANTE

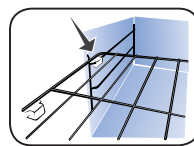
Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

6.5 Prateleira autodeslizante

A prateleira possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

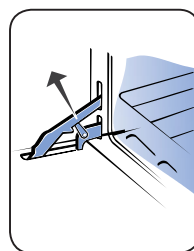


1. Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior.



2. Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral, empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira.

6.6 Desmontagem/montagem da porta do forno



Abra totalmente a porta do forno, levante a presilha da dobradiça da porta conforme indicado na figura ao lado. Segure a porta pelas laterais, feche-a lentamente até perceber que as dobradiças estejam travadas nas presilhas.

Desencaixe a porta com cuidado liberando as dobradiças do corpo do fogão.

Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido corretamente no corpo do fogão.