

5. Mesa



5.1 Tampa de vidro

- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sem as trempes (grades).
- Nunca abaixe a tampa do vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar sua quebra.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes de sua abertura.
- Nunca apóie a tampa de vidro na parede. Mantenha uma distância mínima entre a parede e o produto para que a tampa fique totalmente aberta, evitando assim que ela se feche bruscamente. Isto também evita possíveis choques térmicos e impactos contra a parede.
- Deixe a parede atrás do aparelho livre de tomadas elétricas, decorações, cortinas que podem encostar e derrubar o tampão de vidro. Evite instalar o produto a frente de janelas pois, o vento também pode derrubar o tampão.

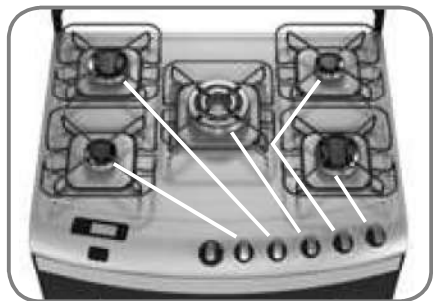
5.2 Manípulos removíveis



Para facilitar a limpeza, os manípulos da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição fechada. Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático)

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.



1. Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o manípulo correspondente ao queimador a ser utilizado.



2. Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de "chama máxima".



3. Acione o botão Dupla Função (estrela) e aguarde alguns segundos até a chama acender.



4. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.
5. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição "fechado".

ATENÇÃO!

- Antes de ligar o botão Dupla Função, verifique se todos os manípulos estão na posição "fechado". Se o fogão estiver em utilização, verifique se os queimadores que estão em uso realmente estão acesos.
- Se a chama apagar acidentalmente, retorne o manípulo para a posição "fechado" e não utilize o acendimento automático para reacendê-lo. Espere pelo menos 1 minuto para que o gás se espalhe e só então tente acender novamente.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isto é normal.
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se que esteja na posição "fechado".

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



1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.



2. Empurre e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de "chama máxima". O queimador se acenderá.



3. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.

4. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição "fechado".

5.4 Manutenção e limpeza da mesa

ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura na mesa ou outras partes do fogão.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp** para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

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 fogões:

- 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 fogão após a limpeza, para evitar manchas.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

IMPORTANTE

Ao limpar o chão, 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 (que não possui 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 fogão. 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 fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa, os queimadores e o forno, 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 fogão. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desgordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o fogão imediatamente após a limpeza.
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trempes), queimadores (bocas), capas (tampinhas pretas) e o chão móvel do forno. Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro.
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desgordurantes. 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, conforme as figuras abaixo 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 do disco indicativo e 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, desgordurantes ou detergentes (suaves ou neutros).
- Nunca utilize solventes (álcool, acetona etc.) para realizar a limpeza das peças.
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, trempes, manípulos e disco indicativo ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores, capas, trempes, manípulos e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.

5.5 Cuidados com as panelas

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão e provocar super aquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor.
- Quando usar todas as bocas simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.
- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela ao lado.
- Não encostar panelas no vidro tampão durante o preparo de alimentos.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arame de suporte da trempe.

Tipo de Queimador	Diâmetro da Panela
Semi-rápido	12 a 22 cm
Rápido	14 a 24 cm
Duplachama	16 a 30 cm
Quadrichama	16 a 30 cm

IMPORTANTE

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.
- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manípulos para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm, conforme a figura.
- Nunca utilize panelas com fundo teflonado.
- A estabilidade das panelas sobre a trempe depende do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as trempes.



ERRADO



ERRADO



CERTO

