

Cuidados e limpeza

Atenção!



- Siga essas recomendações para os cuidados e limpeza de seu produto em aço inoxidável ou vidro, o que garantirá a utilização por anos.
- Aparelho desenvolvido para ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.
- **As bordas do produto podem ser cortantes - tenha cuidado no manuseio antes da instalação.**
- Nunca utilize panelas de barro no cooktop.
- Recomenda-se que utilize panelas com fundo plano e de alta espessura no cooktop.
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- Não utilize panelas com diâmetros diferentes dos recomendados para cada queimador, pois isso poderá prejudicar o desempenho do produto, bem como causar sérios danos ao seu cooktop.

Instalação

- Recomenda-se que a instalação do cooktop seja feita pela Rede de Serviço Autorizado Tramontina, sendo de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalações de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).
- Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
- Os cooktops Tramontina devem ser fixados em uma superfície sólida (ex. Granito / Corian® / Silestone®).

Limpeza

- Para a limpeza do queimador, espalhador de chama e a trempe (grelha), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque o queimador adequadamente antes de reutilizá-lo, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento do mesmo.
- 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 limpeza, a fim de evitar danos aos componentes internos.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor.
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido a panela liberar resíduos metálicos na superfície da trempe.
- As trempes (grelhas) de ferro fundido, devem ser limpas com detergente neutro e imediatamente secas a fim de evitar oxidação.
- 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.
- Quando o cooktop estiver sem algum dos queimadores, não deixe cair sujeira na respectiva câmara de combustão, pois pode obstruí-la.
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes, pois o choque térmico poderá danificá-las.
- Para a limpeza do painel e dos manípulos não use álcool ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a fálscia do

acendimento, utilize uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e suavemente fricção até que fique limpo, posteriormente seque-o bem com um pano macio. Se a fálscia falhar, aguarde alguns segundos até que a umidade que está no eletrodo evapore.

Mesa de Vidro

- Para a limpeza utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro.
- Seque a mesa com um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes, utilize a Pasta de Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas Tramontina (ref.: 94537/005).
- Para limpeza, não utilize palha de aço ou outros elementos / produtos abrasivos que possam riscar a peça.

Mesa de Inox

- Para a limpeza utilize um pano ou esponja macia, com água e detergente neutro, desde que não contenha cloro ou seus derivados.
- Seque a mesa com um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilize a Pasta de Polir e Remover Manchas em Superfícies de Aço Inox Tramontina (ref.: 94537/000 - /006).
- Para limpeza, não utilize palha de aço ou outros elementos / produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não deixe objetos metálicos sobre o cooktop por longos períodos pois isso pode causar corrosão.
- Faça uma limpeza completa e polimento do seu cooktop uma vez por semana, certificando-se de polir na direção das linhas do acabamento do seu produto, usando a Pasta de Polir e Remover Manchas em Superfícies de Aço Inox Tramontina (ref.: 94537/000 - /006). Não faça o polimento com movimentos circulares ou perpendiculares às linhas do lixamento da peça.
- Não deixe secar detergentes ou outros produtos de limpeza na superfície do cooktop. A maioria das marcas contém aditivos químicos que irão afetar o acabamento original.
- Não use soluções a base de cloro em seu cooktop. O Cloro, o qual é encontrado na maioria dos detergentes e produtos de limpeza, é agressivo ao aço inoxidável.
- Como várias superfícies de metal, o seu cooktop pode riscar. Esses são riscos decorrentes do uso e com o tempo irão se misturar com o acabamento do produto.

Em caso de dúvidas, envie um e-mail para atendimento@tramontina.com

Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Aço Inox Tramontina

Pasta para Pulir y Remover Manchas para Superfícies de Acero Inoxidable Tramontina - Ref.: 94537/000 - /006



Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas Tramontina

Pasta para Pulir y Remover Manchas en Superfícies de Vidrios y Vitrocerâmicas Tramontina - Ref.: 94537/005



Limpador Desengordurante Superinox Tramontina

Limpiador desengrasante Superinox Ref.: 94537/003



Cuidados y limpieza

¡Atención!



- Siga estas recomendaciones para el cuidado y limpieza de su producto de acero inoxidable o vidrio, que le garantizarán la utilización por años.
- Aparato desarrollado para ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.
- **Los bordes del producto pueden ser cortantes - cuidado al manejarlos.**
- Nunca utilice ollas de barro en la placa de cocción.
- Se recomienda que utilice ollas con fondo plano y bien gruesas en la placa de cocción.
- Para su seguridad, nunca use el producto para calentar el ambiente.
- No utilice ollas con diámetros diferentes a los recomendados para cada hornalla, pues puede perjudicar el desempeño del producto, así como causar serios daños a la placa de cocción.

Instalación

- Se recomienda que la instalación de la placa de cocción sea realizada por la Red de Servicio Técnico Autorizado, siendo de responsabilidad del cliente la preparación del local para la instalación de la placa, que incluye: instalación del gas, eléctricas, aterramiento eléctrico, muebles y accesorios (conexiones, mangueras, registros, etc.).
- Esa instalación no es gratuita, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios son por cuenta del consumidor.
- Las placas de cocción Tramontina se deben fijar en una superficie sólida (Por ejemplo: granito, Corian®, Silestone®)

Limpieza

- Para la limpieza de la hornalla, sombreros y la rejilla, utiliza un paño o una esponja blanda con detergente, jabón neutro o desengrasantes. Seca la hornalla adecuadamente antes de usarla nuevamente, porque la humedad excesiva puede dificultar su encendido.
- Para aumentar la vida útil de su producto y evitar manchas, limpia inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga sobre la placa de cocción.
- Las perillas no se deben sacar para la limpieza, para evitar daños a los componentes internos.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor.
- En las rejillas, es normal que ocurran marcas blancas o plateadas que parecen arañados. Esas marcas ocurren porque la olla suelta residuos metálicos en la superficie de la rejilla.
- Las rejillas de hierro fundido deben ser limpiadas con detergente neutro y secadas inmediatamente para evitar la oxidación.
- Al poner nuevamente las rejillas en la placa de cocción, asegúrese de que se hayan encajado correctamente. Eso garantiza más seguridad y estabilidad al manejar las ollas y demás recipientes.
- Cuando la placa de cocción esté sin ningunade las hornallas, no deje caer residuos en su respectiva cámara de combustión, porque se puede obstruir.
- No golpee las hornallas porque el impacto puede provocarles deformaciones.
- No ponga las piezas todavía calientes en agua fría, porque el choque térmico puede perjudicarlas.

- Para la limpieza del tablero y de las perillas no uses alcohol ni productos abrasivos, porque pueden borrar las indicaciones impresas.
- La limpieza periódica de los electrodos es importante para mantener la chispa de encendido, utilice una esponja con detergente neutro, sujeta el electrodo por su cuerpo y fricciónelo suavemente hasta que quede limpio. Posteriormente, sécalo bien con un paño blando. Si la chispa falla, espera algunos segundos hasta que se evapore la humedad que está en electrodo.

Mesa de Vidrio

- Para la limpieza, utiliza un paño o una esponja blanda con detergente / jabón neutro.
- Seca la mesa con un paño blando o franela.
- En el caso de manchas persistentes, utiliza la Pasta de Pulir y remover Manchas en Superficies de Vidrios y Vitrocerámicas Tramontina (ref.: 94537/005).
- No utilices esponja de aluminio o de alambre ni otros elementos/productos para la limpieza.

Mesa de Acero Inoxidable

- Para limpiar la mesa de acero inoxidable, utilice un paño o esponja blanda con agua y detergente neutro, siempre que no contenga cloro o sus derivados.
- Seca la mesa con un paño blando o franela.
- En el caso de manchas persistentes o si la pieza queda opaca, utilizar la "Pasta de Pulir y remover Manchas para Superficies de Acero Inoxidable Tramontina (ref.: 94537/000 - /006).
- Para su limpieza, no utilice esponja de aluminio o de alambre ni otros elementos/productos abrasivos que puedan arañar la pieza.
- No deje objetos metálicos sobre la placa de cocción durante mucho tiempo porque eso puede provocar corrosión.
- Haz una limpieza completa y pulido de su placa de cocción una vez por semana, asegurándose de pulir en el sentido de las líneas de acabado de su producto, usando la Pasta de Pulir y remover Manchas t Tramontina (ref.: 94537/000 - /006). No haga el pulido en movimientos circulares o perpendiculares a las líneas de lijado de la pieza.
- No deje secar detergentes u otros productos de limpieza en la superficie de la placa de cocción. La mayoría de las marcas contiene aditivos químicos que afectarán el acabado original.
- No use soluciones a base de cloro en su placa de cocción. El cloro, que se encuentra en la mayoría de los detergentes y productos de limpieza, es agresivo para el acero inoxidable.
- Como varias superficies de metal, su placa de cocción se puede rayar. Esos rayados son resultado del uso y con el tiempo se mezclan al acabado del producto.

En caso de dudas, envíe un correo electrónico a atendimento@tramontina.com