

-DICAS DE SEGURANÇA: SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO FOGÃO. Este fogão não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, crianças ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

-CUIDADOS ESPECIAIS NO MANUSEIO DO PRODUTO:

- Não permita que toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente.
- Evitar o contato enquanto aquecido. Se necessário, utilize luvas térmicas;
- Caso o seu modelo possua tampa, mantenha a mesma sempre aberta enquanto o produto estiver aquecido;
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis;
- Não armazene utensílios no forno do fogão;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob a tampa ou nos varões durante o uso do fogão;
- Nunca deixe o cabo das panelas virado para o lado de fora do fogão;
- Nunca saia de casa ou vá dormir com o fogão aceso;
- Nunca encha muito a fomalha ou deixe pedaços de madeira excedentes para fora do fogão;
- Cuidados ao efetuar a limpeza, pois podem haver peças cortantes.

LEMBRETE: NO CASO DE DÚVIDAS OU SE OS PROBLEMAS PERSISTIREM, ENTRE EM CONTATO CONOSCO PELO FONE/FAX: (49) 3366-1537; e-mail: hansen@pzo.com.br.

Lembrete importante:

Quando assados produtos que contenham água, vapor, umidade, por exemplo: batata, carnes, entre outros, os mesmos possuem liberação de vapor de água sendo que a mesma causa gotículas que acabam acumulando no vidro e também na parte do fundo do forminho podendo a mesma escorrer pra fora do forno, pode ser usado uma bandeja embaixo da grade para que a água seja em menor dimensão e em cima do alimento usar papel alumínio isso diminuirá o vapor, porém se caso não o fizer o mesmo não irá causar danos sendo algo normal devido a umidade que o alimento libera.

Nos dois a três primeiros fogos pode ter sinal de umidade devido os tijolos dentro acabar fixando a massa, porém depois do 3º fogo não libera mais, sendo que se continuar ocorrendo deverá verificar a lenha pois a mesma pode estar molhada e acaba escorrendo no fogão saindo nas pernas. Verifique também a chaminé para ver se não está entrando água da chuva pois também acaba entrando no fogão.

O que é inox:

Fe + C + Cr = inox

A principal diferença entre o inox e os aços carbonos comuns está no teor de cromo. O aço inox é uma liga de ferro-carbono, com teor mínimo de 10,5% de cromo, que apresenta elevada resistência a corrosão.

O cromo favorece a formação de uma camada protetora fina, resistente e invisível, conhecida como camada ou filme passivo, que protege o aço inoxidável de eventuais problemas de corrosão e oxidação. Quando removida (por exemplo, por riscos), essa camada extremamente fina e aderente tem capacidade de se autorregenerar ou seja pode oxidar se a camada for removida.

POR QUE O INOX ESCURECE? A característica do aço 430 é o brilho refletivo que é adquirido por processo mecânicos e com o calor e o tempo tem a tendência de escurecimento ou perda de brilho. Na parte interna de como o calor mais intenso a proporção de perda de brilho é mais rápida e escurece com mais facilidade. Mas, com tempo a face externa também tem esta mesma característica em função do calor.

QUAL O TEMPO DE VIDA ÚTIL EM MÉDIA DO INOX? Depende de muitas variáveis e possíveis condições inadequadas como limpeza ou contaminação. Em casos de contaminação a vida útil é reduzida, depende da contaminação.

INOX ENFERRUJA? Em uma condição normal "NÃO". Em possibilidade de contaminação ou uso indevido (aplicação) ou mesmo uma simples limpeza irregular, a corrosão (ferrugem) pode ser até mesmo prematura. Um dos maiores inimigos do aço inox é os cloretos (sal). Em contato com a superfície a limpeza exige produtos mais agressivos para eliminar as manchas. E se o mesmo agredir a camada de inox acaba dando pontos de oxidação.

Manchas de ferrugem: indicam que algum fragmento de aço ficou agarrados ao inox no caso dos fornos principalmente o sal; o sal grosso caindo sobre o inox com o calor forma uma aderência nesse lugar onde caiu formara uma manchinha ocasionando com o tempo mancha de ferrugem necessita usar cotonete umedecido em acido nítrico a 20% sobre a mancha durante uns 20 min, repetir se necessário. E limpe após normalmente.

O QUE USAR PARA LIMPAR INOX?

O mais recomendado é "água em abundância e sabão neutro". Detergentes suaves e removedores a base de amônia diluídos em água morna aplicados com pano macio ou esponja de náilon, enxaguar bem secar com pano macio ajudam a limpeza de manchas. Para manchas mais acentuadas ou sujeira intensa deixe um pouco de molho em detergente morno ou removedor a base de amônia, e enxague bem depois seque. Se houver intensidade acentuada de sujeira terá que ser usado removedor a base de soda cáustica usados em limpeza doméstica porém o mesmo pode agredir o inox.

Gorduras, óleo – sempre retirar o excesso com papel ou pano macio, limpar com água morna detergente ou amônia e secar. Se forem manchas acentuadas será necessário água acido nítrico a 20% e usar bucha de polimento para retirada, após enxaguar com bicarbonato de sódio e efetuar limpeza normal com água detergente e secar com pano macio.

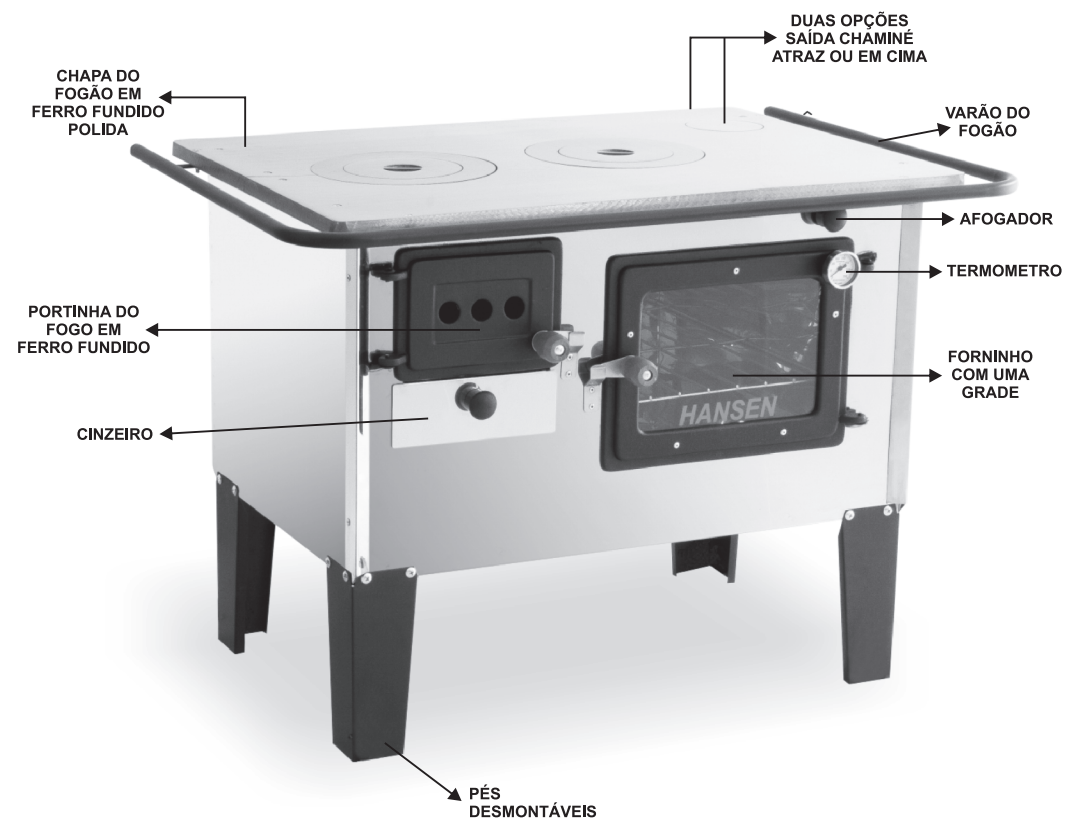
Fonte: TEIXEIRA, Célio Soares. Inox-Tech Com. de Aços Inoxidáveis Ltda.

INFORMAÇÕES: Hansen Fornos e Aramados - Fone: (49) 3366.1537 ou hansen@pzo.com.br



MANUAL DE INSTRUÇÕES

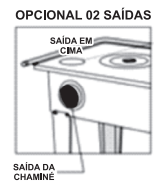
Fogão Hansen Caipira



GUARDE O COMPROVANTE DE COMPRA E O MANUAL DE INSTRUÇÕES, POIS SERÃO SOLICITADOS, CASO OCORRA ASSISTÊNCIA.

Instrução de instalação e uso do Fogão

- Instale o fogão em superfície plana para que o fogão fique nivelado.
- Para o funcionamento do fogão Hansen Caipira recomenda-se utilizar no mínimo 3 metros de cano nº 2.
- O fogão possui 02 saídas de chaminé, conforme desenho. Se OPTAR utilizar a chaminé da parte traseira, colocar uma curva nº 02 e após a mesma colocar 03 metros de cano nº 02. Se optar por usar a chaminé de cima, colocar o bocal de fechamento que se encontra dentro do forninho, adaptando-o na saída traseira podendo assim utilizar a saída de cima, UTILIZANDO: um terminal sobre a saída da chapa e após encaixar no terminal pelo menos 03 metros de cano.
- Mantenha o afogador **ABERTO** (puxado para fora) ao iniciar o fogo. Utilizar gravetos para iniciar o fogo, não usar somente papel. É normal ocorrer um pouco de fumaça até aquecer a chaminé, isso ocorre quando iniciar o fogo até o mesmo acender totalmente.
- Pode-se utilizar o forninho quando usar o fogão, pois o fogão Hansen Caipira aquece o forninho, sendo portanto **PROIBIDO** depositar lenha dentro do Forninho pois a lenha pega fogo. O forninho SERVE para ser realizados assados, como pães, bolos, carnes, entre outros.
- Para utilizar o forninho deve-se utilizar o afogador que encontra-se logo acima da portinha do forno, o afogador só poderá ser fechado quando o fogo já estiver totalmente aceso. O afogador serve para controlar a temperatura do forninho.
- Abrindo o afogador (puxando para fora), Terá menos calor no forninho. Fechando o Afogador (empurre para dentro) terá mais calor no forninho. Controle a temperatura interna do forninho através do termômetro.
- Para realizar assados como pães, bolos, utilizar a grade interna do forninho bem embaixo sobre o fundo. Para assados como carnes, frangos utilizar a grade na parte acima sobre a corrediça.
- Instale o fogão distante de materiais não resistentes ao calor.
- Posicione o fogão a uma distância de superfícies de madeiras deixando em torno de 50cm de distância.
- O fogão funciona por combustão a lenha. POR ISSO necessita de frequentes limpezas no chaminé e no cinzeiro.
- Recomenda-se limpar a parte pintada do fogão com pano úmido, e após secar bem e passar óleo de soja.
- Na parte em inox deve ser limpa com esponja ou bombril, se não houver a limpeza freqüente o inox ficara encardido.



Garantia do produto com apresentação de Nota Fiscal

- O fogão possui garantia de funcionamento, sendo para isso necessário seguir as instruções corretas de instalação e uso.

DICAS DE TEMPERATURA PARA ASSADOS		
Produto	Gradação	Tempo Aprox.
Pães (trigo)	170 a 180°	45 min
Pão (milho)	200 a 230°	40 min
Cuca	170 a 180°	50 min
Bolo	160 a 180°	40 min
Carne	200 a 250°	60 min
Pernil	200 a 250°	2 horas
Frango	200 a 250°	2 horas

TERMO DE GARANTIA

A CHAPA DO FOGÃO POSSUI GARANTIA CONTRA RACHADURAS DE **06 MESES DE USO. (contados a partir da data da compra) NÃO POSSUI GARANTIA QUANTO A FERRUGEM OU MANCHAS ESCURAS.** Isto não significa perda de qualidade apenas demonstra as propriedades do ferro que com o uso em contato com a temperatura tende a manchar de acordo com a temperatura atingida. A chapa possui uma fina camada de verniz sobre ela para remove-la fazer um fogo leve para aquecer a chapa e passar lixa que a mesma acaba saindo. A chapa possui um leve corte no primeiro fogo, ocorrerá um estouro pois a mesma acabara estourando o corte até o final da chapa.

Amarelo claro	210°C	Castanho avermelhado	270°C
Amarelo palha	220°C	Violeta	280°C
Amarelo	230°C	Azul escuro	290°C
Amarelo escuro	240°C	Azul marinho	300°C
Amarelo ouro	250°C	Azul claro	310°C
Castanho claro	260°	Azul acizentado	320°

ORIENTAÇÕES GERAIS: Vale salientar que o ferro fundido muda de cor naturalmente quando aquecido, o que poderá resultar em alterações na aparência, como por exemplo no escurecimento. Isto não significa perda de qualidade apenas demonstra as propriedades do ferro que com o uso em contato com a temperatura tende a manchar de acordo com a temperatura atingida conforme tabela ao lado: Essa coloração pode ser retirada com o lixamento. Para conservar a chapa em condições excelentes, utilize uma lixa fina, preferencialmente, realize a limpeza e os polimentos esfregando suave e repetidas vezes a lixa sobre a chapa, polindo. Utilize periodicamente seu fogão evitando que a umidade natural acelere o processo de oxidação, TANTO NA CHAPA COMO NAS ARGOLAS. **Caso saia algum líquido do fogão** é devido a umidade da lenha usada pois o fogão **não** possui líquidos na fabricação, apenas a tinta, o líquido poderá ser preto devido o contato com a tinta.

O PRODUTO NÃO POSSUI GARANTIA QUANTO A FERRUGEM, POIS O FERRO OXIDA COM FACILIDADE. EVITE UMIDADE, **A TINTA** MESMO SENDO DE ALTA TEMPERATURA ACABA SAINDO COM O CALOR NÃO CABENDO GARANTIA EM CASO DA TINTA SAIR, EVITE FERRUGEM PASSANDO ÓLEO DE COZINHA, AZEITE.

PARA QUE A TINTA TENHA MAIOR ADERÊNCIA NO FORNO OU FOGÃO O PRIMEIRO FOGO DEVE SER LEVE EM TORNO DE 100° APÓS DEIXE O FORNO ESFRIAR PARA USA-LO NOVAMENTE, DE PREFERÊNCIA NO PRIMEIRO USO NÃO COLOCAR ALIMENTOS POIS O MESMO LARGA ODORES DA TINTA E QUEIMA AS IMPUREZAS, APÓS LIMPE O FORNO INTERNAMENTE COM PANO SECO E PODE SER USADO NORMALMENTE.

O INOX NÃO POSSUI GARANTIA QUANTO A MUDANÇA DE COR, POIS EM CONTATO COM O FOGO TENDE A APRESENTAR MANCHAS ESCURAS DO AMARELO AO AZULADO. PORÉM NÃO SIGNIFICA PERDA DAS CARACTERÍSTICAS. O SAL EM CONTATO COM O INOX JUNTAMENTE COM O CALOR PODE OCASIONAR MANCHAS (CROSTAS) POR ISSO É NECESSÁRIO LIMPEZA FREQUENTE. LEIA ABAIXO MAIS INFORMAÇÕES SOBRE INOX.

O TERMÔMETRO SE CONSTATAR EXCESSO DE TEMPERATURA NÃO POSSUI GARANTIA POIS SE ULTRAPASSAR 350 GRAUS ROMPE A MOLA E O MESMO PONTEIRO NÃO VOLTA MAIS OU ATÉ MESMO CAI. LEMBRANDO QUE NÃO É NECESSÁRIO TEMPERATURA MAIOR QUE 300 GRAUS PARA OS ASSADOS. SE A TEMPERATURA ESTIVER MUITO ALTA ABRA A PORTA UM POUCO PARA SAÍDA DO CALOR, APÓS ATINGIR A TEMPERATURA DESEJADA VOLTE A FECHAR A PORTA. A GARANTIA NÃO COBRE DEFEITOS OCASIONADOS POR MAL INSTALAÇÃO, QUEDAS OU DANOS NATURAIS. A GARANTIA DOS PRODUTOS É VÁLIDA SOMENTE CONTRA VÍCIOS DE FABRICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DESDE QUE INSTALADO CORRETAMENTE CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.

LEMBRETE: AS CHAMINÉS DEVEM SER VERIFICADAS PERIODICAMENTE, POIS O ACÚMULO DE PICOMAM ACABA OBSTRUINDO CAUSANDO VOLTAS DE FUMAÇA E DIFICULTANDO PROCEDIMENTOS DE ASSADOS. O FORNO DEVE SER LIMPO PRINCIPALMENTE ONDE FOREM REALIZADOS ASSADOS COM SAL E GORDURA PARA EVITAR FERRUGEM E FORMAÇÃO DE CROSTAS MESMO SENDO DE INOX. SENDO QUE NÃO HÁ GARANTIA QUANTO A MÁ LIMPEZA DO MESMO. FORNOS EM AÇO CARBONO PODEM SER LIMPOS E PASSAR ÓLEO DE COZINHA (AZEITE) PARA EVITAR PROPAGAÇÃO DE FERRUGEM. NÃO CABE A GARANTIA, FORMAÇÃO DE FUMAÇA POR QUEIMA DE GORDURA INTERNA OU CHEIRO DE FUMAÇA NOS ALIMENTOS, POIS ALIMENTOS COM GORDURA DEVEM SER USADO ÁGUA NA BANDEJA E REPOR FREQUENTEMENTE DEVIDO A EVAPORAÇÃO.

A GARANTIA SERÁ SUSPENSA NOS SEGUINTE CASOS:

- A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;
- Ausência de nota fiscal da compra;
- For constatada ação de agentes da natureza;
- Quando sua instalação for de maneira imprópria e esteja em desacordo com o que está descrito no manual de instruções;
- Quando for realizado qualquer serviço por terceiro não autorizado pela empresa;
- For alterada ou removida a(s) etiqueta(s) de identificação do produto;
- For alterada as características originais de fábrica;
- Mau uso, acidentes, casos fortuitos ou de força maior.
- Falta de limpeza e manutenção, ferrugem, crostas ocasionadas pelo acúmulo de gordura e sal.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

A HANSEN FORNOS E ARAMADOS LTDA. reserva-se ao direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.