

peessoas 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 fôrnia 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 PERSISTAM ENTRE EM CONTATO CONOSCO, PELO FONE/FAX: (49) 3366 – 1537; e-mail: hansen@pzo.com.br.

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 à 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 MEDIA 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 caustica usados em limpeza domestica porem 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.

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

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

- Instale o forno em superfície plana e nivelada.
- Para o funcionamento correto do forno Hansen é **OBRIGATÓRIO** utilizar no mínimo **2 metros de cano número 2 sentido vertical (para cima)**.
- Instalar o forno a uma distância mínima de 10 cm da parede, pois o forno possui uma abertura para a saída de vapor na parte traseira do mesmo, QUE NÃO PODE SER FECHADA (OBSTRUÍDA).
- No caso de utilização de curva, utilizar antes ou após a curva no mínimo 2 metros de cano número 2 sentido vertical (para cima).
- No caso de utilizar chaminés de churrasqueiras ou de tijolos é obrigatório utilizar no mínimo 2 metros de cano n° 2 antes ou depois da entrada da chaminé no sentido vertical (para cima).
- Instale o forno distante de materiais não resistentes ao calor.
- Posicione o forno a uma distância de superfícies de madeiras, deixando em torno de 50cm.
- Não expor o forno ao tempo, pois sendo de ferro ocorre oxidação.
- Colocar água na bandeja somente quando preparar assados como carne, peixes, aves, suínos.
- Para assados como pães, bolachas, cucas, bolos, etc... manter a bandeja no forno sem água.
- Antes de utilizar o forno pela 1ª vez, acenda o fogo pelo menos meia hora antes para queimar as impurezas acumuladas no processo de industrialização.
- O forno funciona por combustão à lenha. Para manter uma temperatura abaixo de 200° C recomenda-se usar gravetos.
- O forno necessita para seu pleno funcionamento, de frequentes limpezas tanto na parte interna quanto nos canos (chaminé).
- Recomenda-se limpar a parte pintada do forno com pano úmido e após secar bem e passar óleo de soja. A parte em inox deve ser limpa com esponja ou bombril. Se não houver a limpeza frequente o inox ficará encardido.
- Quanto maior for o cuidado de limpeza, mais tempo de vida útil terá o produto.

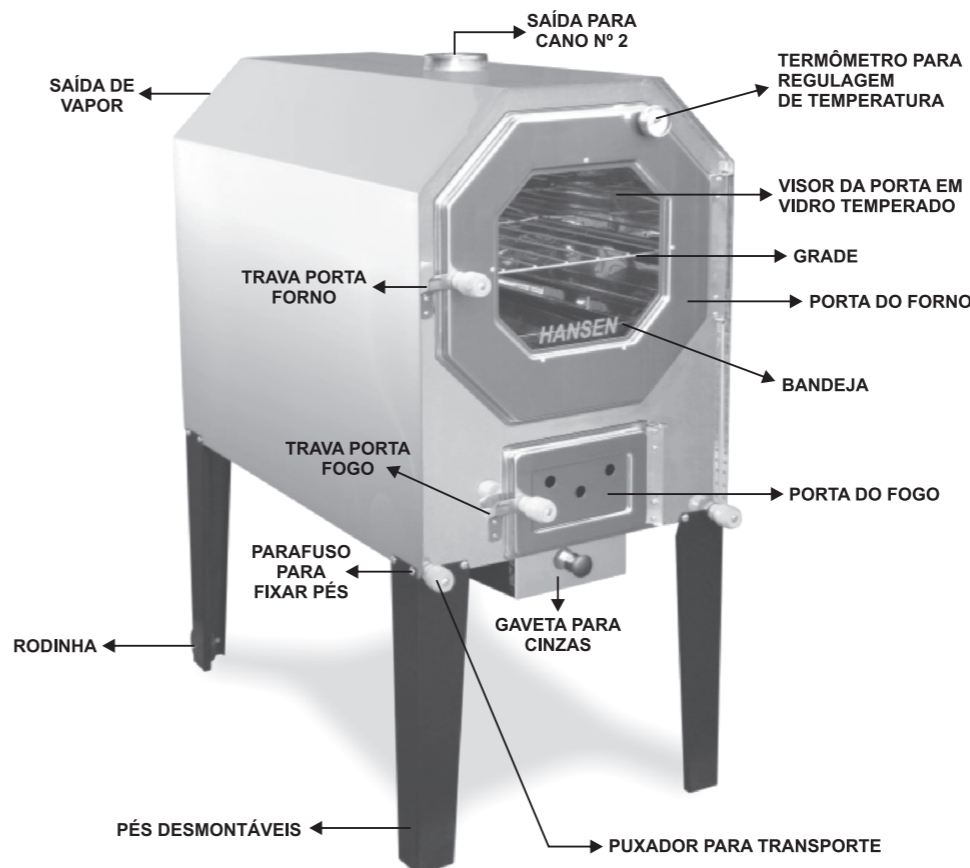
TABELA DE GRADUAÇÕES DO FORNO HANSEN		
Produto	Gradação	Tempo Aprox.
Pão (trigo)	150	45 min
Pão (milho)	200 a 210	40 min
Cuca	140 a 150	50 min
Bolo	160 a 180	30 min
Bolacha	180 a 190	15 min
Carne	200 a 230	45 min
Pernil	200 a 230	2 horas e meia
Frango	180 a 200	2 horas
Leitão 35kg	200	6 horas

Sendo estas algumas dicas de assados. Podendo ser assados demais produtos.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Forno Hansen



GUARDE ESTE MANUAL, POIS SOMENTE SERÃO ACEITAS RECLAMAÇÕES DIANTE DA APRESENTAÇÃO DO MESMO. CASO CONTRÁRIO PERDER-SE A GARANTIA DO MESMO.

TERMO DE GARANTIA

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 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 MOLDE 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 VALIDA SOMENTE CONTRA VÍCIOS DE FABRICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DESDE QUE INSTALADO CORRETAMENTE CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.

LEMBRETE: AS CHAMINES DEVEM SER VERIFICADAS PERIODICAMENTE POIS O ACÚMULO DE PICOMAMA CAUSA OBSTRUINDO CAUSANDO VOLTAS DE FUMAÇA E DIFICULTANDO PROCEDIMENTOS DE ASSADOS. O FORNO DEVE SER LIMPADO 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 LIMPADOS E PASSADOS 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.

- 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