

A Hansen garante aos seus consumidores estar entregando produto de uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequados ao que se destina. Qualquer defeito de fabricação poderá ser reclamado no prazo de 90 dias da data de entrega da mercadoria mediante apresentação da nota de compra. Evite que haja infiltração e verifique a vedação das chaminés para evitar volta de fumaça e entrada de água da chuva.

Caso saia algum líquido do fogão é devido a umidade da lenha usada, ou da má instalação das chaminés, pois o fogão **não** possui líquidos na fabricação.

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. POREM 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.

LEMBRETE: AS CHAMINES DEVEM SER VERIFICADAS PERIODICAMENTE POIS O ACÚMULO DE PICOMAM ACABA 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 FERUJEM E FORMAÇÃO DE CROSTAS MESMO SENDO DE INOX. SENDO QUE NÃO HÁ GARANTIA QUANTO A MA LIMPEZA DO MESMO.

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 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.

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 agua 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 agua morna detergente ou amônia e secar. Se forem manchas acentuadas será necessário agua acido nítrico a 20% e usar bucha de polimento para retirada, após enxaguar com bicabornato de sódio e efetuar limpeza normal com agua detergente e secar com pano macio.

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

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 .

Este manual e considerado certificado de garantia guarde o mesmo junto com a nota fiscal.

Mais informações.

www.hansen.ind.br.