

FOGÃO HANSEN VITROCERAMICO

Moderno e funcional, o fogão a lenha com chapa de vitrocerâmica é uma nova tendência que traz para os amantes da cozinha um belo design e melhor eficiência em relação aos fogões a lenha tradicionais com chapa de ferro.

Além de cozinhar e aquecer, este fogão conta ainda com um ótimo forno. Nele você assa aquela saborosa pizza ou então, aquela carne deliciosa, tudo com o gostinho do forno a lenha sem precisar colocar brasa.

Tabela de graduações do forno Hansen		
Produto	Graduação	Tempo aprox.
Pães (trigo)	170 a 180	45 min
Pão (milho)	200 a 230	50 min
Cucas	170 a 180	50 min
Bolo	160 a 180	40 min
Carnes	200 a 250	60 min
Pernil	200 a 250	2 horas
Frango	200 a 250	2 horas
Sendo essas algumas dicas de assados. Podendo ser assados demais produtos.		

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- grade do fogo em ferro fundido;
- Chapa vitrocerâmica de 6 mm de espessura.
- Moldura da chapa vitrocerâmica fabricada em aço inox.
- Vitrocerâmica vedada junto à moldura de aço inox, sendo utilizadas vedações em borracha siliconada resistente à alta temperatura;
- Cinzeiro para recolhimento das cinzas;
- regulador de calor
- Pintura resistente à alta temperatura na cor preta, nos pés.
- Saída da fumaça atrás do fogão direito ou esquerdo.
- Pés desmontáveis;
- Acompanha 01 pasta de limpeza para chapa de fogão a lenha vitrocerâmica; exceto o fogão número 0.
- Acompanha 01 raspador para chapa de fogão a lenha vitrocerâmica para auxílio na limpeza; exceto o fogão número 0.
- acompanha 1 gancho para mexer brasas.

VANTAGENS DA CHAPA VITROCERÂMICA

- Não enferruja - Fácil de limpar - Design moderno - Durável e resistente - Aquecimento rápido - Extremamente resistente a choques térmicos - Economia no consumo de lenha.

A chapa vitrocerâmica aquece quase que instantaneamente, pois possui excelente condutividade térmica, portanto, logo após começar o fogo, você perceberá que a superfície já estará quente e pronta para o uso.

Alta estabilidade térmica e mecânica, suportando choques bruscos de temperatura até a faixa de 750°C.

O que acontece se for derramada alguma coisa fria sobre a superfície da vitrocerâmica quente? A vitrocerâmica resiste a choques bruscos de temperatura. Possui alta eficiência energética, conduzindo o calor gerado pela queima da lenha até o recipiente de cocção com praticamente nenhuma perda de calor.

PASSO A PASSO – LIMPEZA CHAPA VITROCERÂMICA

A limpeza da chapa vitrocerâmica deve ser realizada sempre com ela fria.

Entretanto quando objetos plásticos folhas de alumínio e alimentos que na sua composição contenham açúcar entrarem em contato com a chapa aquecida é necessário a retirada dos resíduos imediatamente, pois esses irão manchar a chapa.

- Não recomenda-se fritar ou assar alimentos direto sobre a chapa vitrocerâmica.
- Recomendamos que limpe sua chapa vitrocerâmica regularmente e preferencialmente toda vez que a utilizá-la.
- Evite utilizar esponjas e detergentes abrasivos.
- Produtos de limpeza como removedores e saponáceos em pó ou cremoso devem ser evitados, produtos que contenham cloro ou amônia na composição também devem ser evitados.

Instruções de Limpeza da Chapa Vitrocerâmica

01 - Para uma completa limpeza de sua chapa vitrocerâmica, primeiro remova todos os resíduos de alimentos com uma espátula especial que acompanha produto (exceto o número 0) ou uma esponja macia.



02 - Após o resfriamento da chapa vitrocerâmica, aplique algumas gotas do produto indicado para a limpeza e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha.



03 - Em seguida limpe com um pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja.

Dicas para manter sua chapa vitrocerâmica sempre brilhando!

- As painéis devem possuir o fundo plano, livre de imperfeições.
- Quando a chapa vitrocerâmica estiver quente, mantenha a panela plana sobre a superfície, dessa forma, haverá um aquecimento mais eficiente.
- Recomenda-se a utilização de painéis de fundo de aço esmaltado na espessura de 2-3 mm e para painéis de aço inox com fundo triplo, espessuras de 4-6 mm.
- Não pode ser utilizadas painéis de alumínio.
- Quando for necessária a movimentação das painéis, procure levantá-las da base, a fim de evitar riscos.

Atenção

- Resíduos de plástico, papel alumínio, açúcar e alimentos que possuem alto teor de açúcar devem ser removidos imediatamente na superfície ainda quente com o auxílio de uma espátula para evitar possíveis danos à chapa vitrocerâmica.
- A espátula deve ser utilizada levemente inclinada.
- Prefira utilizar painéis de aço inox. Evite utilizar painéis de alumínio esmaltadas, pois podem deixar resíduos na chapa.
- Recomendamos a aplicação de uma camada de agente protetor, antes do preparo de alimentos com alto teor de açúcar.
- **o excesso de fogo ou a má instalação do fogão poderá afetar a cor e a durabilidade do fogão.**
- RECOMENDAMOS UTILIZAR PASTA DE POLIR VITROCERÂMICA para manter a chapa sempre bonita e protegida. A mesma acompanha o produto caso termina pode ser adquirida site mercado livre pesquise pelo nome da pasta.

GARANTIA: O fogão possui 3 meses de garantia contra defeitos de fabricação, exceto a chapa de vitrocerâmica que não possui garantia quanto a quebra ou riscos pois isso ocorre devido ao mal uso.

Garantia NÃO cobre:

- Riscos, Rachaduras e Quebra. A garantia legal abrange reparo ou troca de partes que apresentar defeito de fabricacao . a garantia não abrange riscos e quebra da chapa vitroceramica.

A chapa Vitrocerâmica resiste até 42 kg de peso sobre ela, portanto, evitar ultrapassar esse peso sobre a chapa.

A garantia do produto não cobre se caso não houver apresentacao nota fiscal, estiver em desacordo com as instruções de uso e instalação.

• **A GARANTIA SERÁ SUSPensa NOS SEGUINTEs 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.

INSTALAÇÃO

- Instale o fogão vitroceramico em ambientes internos planos a distancia de pelo menos 50cm de paredes de madeira,.
- Não instale o fogão sobre caixas de lenha sem isolamento entre a caixa e o fogão pois como o fogão aquece podera incendiar.
- Evite instalar chamine muito próxima a superficies que possam queimar se o foro for em pvc ou madeira fazer o furo da chaminé maior para evitar contato com o cano.
- Faz se necessário de pelo menos 4 metros de cano para o bom funcionamento e aquecimento do forninho. Caso necessite utilizar curvas as mesmas devem conferidas periodicamente devido acúmulo de residuos. Limpe frequentemente as chaminés.
- Para o funcionamento do forninho não é necessário uso de brasas apenas faça fogo com lenha ou gravetos com bastante lavareda, feche o afogador que o forninho irá aquecer.
- Alimentos como carne, batata evaporam água quando assados de preferência sempre assá-los em uma bandeja para evitar escorrer fora do forno.
- Evite respingos de água fria contra o vidro da porta enquanto estiver usando fogão pois poderá ocorrer de estourar o vidro da porta, evite bater a porta do forno.
- Não supraqueça o forninho para evitar rompimento da mola do termômetro. O mesmo suporta no máximo 350º graus não sendo necessário chegar a 300 graus para assar nenhum produto, apenas mantenha temperatura menor em tempo maior.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Cuidar para não cair objetos sobre a chapa pesados ou cortantes pontiagudos, pois pode trincar ou rachar sendo que não possui garantia quanto à quebra.
- Óleos gorduras respingados na chapa podem mancha-la.
- Quando for movimentar painelas sobre a chapa levanta-las para evitar riscos. Os riscos não são cobertos por garantia.
- Não usar recipientes de plástico
- Panela com fundo em cobre ou alumínio podem deixar marcas de difícil remoção na chapa vitrocerâmica, recomendado utilizar painelas de aço inox ou aço esmaltado.
- Mantenha a chapa sempre limpa.
- Para aumentar a vida útil e evitar manchas limpe a chapa imediatamente se caso ocorrer algo.
- A espátula que acompanha o produto não danifica a chapa se for usada corretamente num ângulo de 30º graus inclinada.
- Limpe com flanela macia e pasta que acompanha produto apenas na chapa vitrocerâmica. Após limpeza secar a mesma.
- Elimine sujeiras pequenas com pano umido.
- Não usar produtos inflavel.

LIMPEZA DO FOGÃO:

- Não usar utilizar esponja de aço no fogão pois o mesmo causa riscos que não podem ser tirados.
- Faça limpeza periodicamente em seu fogão na parte inox use pasta de polir carro para maior brilho e retirar manchas, não usar a pasta com fogão quente.
- Limpe a parte do cinzeiro e do braseiro periodicamente.
- Limpe as chaminés com frequência quando perceber que o mesmo começa a voltar fumaça ou algo que esteja diferente no funcionamento verifique a instalação das chaminés.
- Manter a grelha do fogo limpa retire pregos grampos ou objetos que podem estar na lenha remova esses resíduos a fim de não danificar o produto.
- Quando fogão não estiver em uso o mesmo pode apresentar umidade no uso dele sendo que a umidade seca após alguns fogos realizados. Poderá ocorrer de sair umidade nas pernas do fogo isso ocorre devido umidade que se forma na chaminé ou até mesmo na lenha que está sendo utilizada, porem essa umidade seca com algumas vezes efetuado fogo.