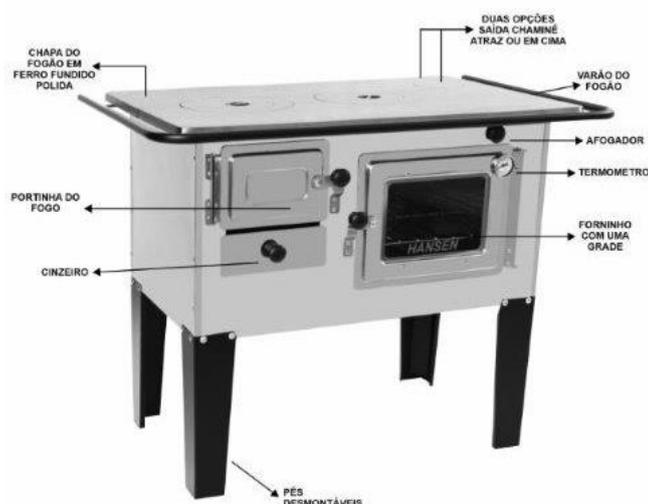


MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÃO HANSEN ALUMÍNIO



Guarde este manual, pois somente serão aceitas reclamações com a apresentação do mesmo.

A Hansen Fornos e Aramados LTDA reserva-se ao direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Termo de garantia: não confunda garantia com problemas de instalação.

O prazo de garantia determinada por lei é de 30 dias da data de compra para defeitos aparentes, exceto por danos ocasionados por entrega de terceiros.

✓ A chapa do fogão possui garantia contra rachaduras de **06 meses de uso, (contados a partir da data da compra)**

O QUE PODE OCORRER COM A CHAPA DE ALUMÍNIO:

- ✓ É natural mudanças de coloração e brilho na chapa com o uso;
- ✓ Riscos e manchas na chapa de alumínio, sendo processo natural ocorrer.

DICAS E CUIDADOS COM A CHAPA DE ALUMÍNIO:

- ✓ O primeiro Fogo deve ser leve;
- ✓ **Evite lenhas molhadas.**
- ✓ Cuidado no manuseio de panelas e utensílios de cozimento, não arrastando o mesmo sobre a chapa para evitar marcas, riscos.
- ✓ A temperatura ideal para a conservação do fogão é não ultrapassar 250 °C (indicada no termômetro do forno).

A garantia será suspensa nos seguintes casos:

- ✓ Mau estado de conservação e limpeza;
- ✓ Mudanças de coloração e brilho dos componentes da chapa de alumínio não possui garantia, ou seja poderá haver perda de brilho e troca de cor, principalmente nas regiões de maior concentração de calor (argolas). **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 um leve corte no primeiro fogo poderá ocorrer um estouro pois a mesma acabará estourando o corte até o final da chapa.
- ✓ A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;
- ✓ For constatada ação de agentes da natureza;
- ✓ Quando sua instalação for de maneira imprópria;
- ✓ O excesso de fogo pode prejudicar a durabilidade da chapa de alumínio, sendo que não há garantia da chapa caso ocorra dano pelo excesso de fogo.

LIMPEZA DA CHAPA DO FOGÃO

- ✓ A limpeza da chapa de alumínio deve ser efetuada quando a chapa estiver fria;
- ✓ Pode ser utilizado lixa fina, água, sabão, e/ou esponja de aço, para fazer a limpeza quando tiver sujeira grossa sobre a chapa (gordura);
- ✓ Retirar as argolas da chapa e efetuar a limpeza nas extremidades de encaixe.
- ✓ **Evite usar papel alumínio sobre a chapa.**
- ✓ Produtos utilizados na limpeza: sabão líquido neutro, ou produtos especiais para a limpeza do alumínio.
- ✓ Retire o excesso de sujeira com esponja ou lixa fina e sabão neutro, após secar a chapa com pano seco. Se preferir brilho maior pode usar bombril, porém lembre-se que marcas são normais, o mesmo processo de limpeza de panelas de alumínio.

COMPOSIÇÃO:

- ✓ Na composição de preparo para fundição da chapa de alumínio pode conter substâncias, como antimônio e magnésio;
- ✓ Durante o processo de fundição podem ocorrer pequenas falhas, como porosidade sendo normal essa ocorrência em chapas de alumínio;
- ✓ Ressaltando que para efetuar o polimento da chapa de alumínio são utilizadas massas que podem liberar gases de forte odor durante a primeira queima.

ATENÇÃO: Não é recomendado o preparo de alimentos diretamente sobre a chapa, pois os componentes são tóxicos e prejudiciais à saúde.

Vale salientar que poderá haver mudança de cor na chapa. Isto não significa perda de qualidade.

Essa coloração pode ser retirada com o lixamento.

Caso saia algum líquido preto do fogão é devido a umidade da chaminé ou até mesmo se for lenha molhada, pois o fogão **não** possui líquidos na fabricação, apenas a tinta, o líquido poderá ser preto devido ao contato com a tinta. Verifique também a instalação pois essa água poderá ser água da chuva entrando na chaminé ou mesmo a umidade interna dos canos devido a não ter metragem suficiente, sendo que a umidade interna não está evaporando na chaminé e sim voltando no forno.

- ✓ **Não instale o fogão sobre caixas de lenha pois o calor poderá incendiar, não coloque a caixa embaixo do fogão. Inclusive o modelo gabinete Hansen evite encher a caixa (gabinete) com lenha até a superfície para evitar super aquecimento da lenha.**
- ✓ **Caso tiver películas e adesivos no produto: Retire películas do inox antes de usar o produto ou adesivos antes de iniciar o fogo.**
- ✓ O PRODUTO NÃO POSSUI GARANTIA QUANTO A FERRUGEM, pois o ferro oxida com facilidade.
- ✓ Evite umidade, pois materiais em ferro fundido, grelhas e chapa aço carbono podem oxidar não sendo defeito para troca.
- ✓ **A TINTA** mesmo sendo de alta temperatura acaba saindo com o calor **NÃO CABENDO GARANTIA** em caso da tinta sair, repinte com tinta spray alta temperatura. **PARA QUE A TINTA TENHA MAIOR ADERÊNCIA NO FORNO OU FOGÃO FAÇA O PRIMEIRO FOGO POR 20 A 30MIN, O FOGO DEVE SER LEVE, QUE NÃO ULTRAPASSE OS 100º APÓS DEIXE O FORNO ESFRIAR PARA USA-LO NOVAMENTE**, caso não faça esse processo a tinta não terá aderência e a mesma acaba saindo com facilidade do produto, de preferência no primeiro uso não colocar alimento no forninho pois o mesmo pode largar odor da tinta e da queima de impurezas.
- ✓ Não passar pano no forno enquanto o mesmo estiver quente.
- ✓ Evite ultrapassar 280º pois o excesso de fogo ocasiona mudanças de coloração e diminui a vida útil do produto.
- ✓ As argolas devem ser retiradas e limpadas as superfícies de encaixe para evitar corrosão devido ao acúmulo de impurezas, faça limpeza também da fuligem que se deposita na saída da chaminé, tanto em cima, caso tiver cano sobre a chapa, como atrás, pois ali também ficam depositados as sujeiras dificultando saída da fumaça. Faça também a limpeza da gaveta de cinzas.
- ✓ **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 escurecimento do inox em contato com o fogo é processo natural pois está submetido a alta temperatura, não se tratando de ferrugem ou problemas com material, sendo que isso não representa danos a funcionalidade nem a estrutura do mesmo.
- ✓ **O TERMÔMETRO** se constatar excesso de temperatura não possui garantia, pois se ultrapassar 350 graus rompe a mola e o 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 a saída do calor, após atingir a temperatura desejada volte a fechar a porta. **A QUEBRA DO VIDRO OU ESCURECIMENTO DO MESMO NÃO POSSUI GARANTIA.**

- ✓ **O vidro do forno é temperado, evite bate-lo ou ter choques térmicos pois poderá estourar não cabendo garantia por se tratar de vidro. Lembrando que em dias frios, com o calor do fogão, pode ocorrer a quebrado vidro, mas esse fenômeno é natural, lembrando que é raro acontecer.**
- ✓ **O forno possui garantia de funcionamneto mas para isso deverá estar instalado corretamente conforme manual, sendo que a empresa não é responsável pela instalação do mesmo.**
- ✓ **Os fogões são fabricados utilizando materiais ferrosos suscetível a ferrugem e deteriorização com o tempo assim como as peças podem se moldar com a dilatação gerada pela alta temperatura, podem até haver estralinhos ocasionados pela dilatação.**
- ✓ **Jamais encha a caixa do modelo gabinete de lenha até a superfície afim de evitar o super aquecimento da lenha podendo incendiar. O fogão possui revestimento em lã de rocha porém aquecimento ocorre igual nas laterais, evite contato quando em uso.**

A GARANTIA DOS PRODUTOS É VALIDA SOMENTE CONTRA VÍCIOS DE FABRICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DESDE QUE INSTALADO CORRETAMENTE CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.

LEMBRETE: 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.

NÃO CABE A GARANTIA: formação de fumaça por queima de gordura interna ou cheiro de fumaça, ou saída de água ou vapor do forninho.

Evite lenhas que possuam resina pois as mesmas acabam obstruindo mais facilmente as chaminés. Cuidado com lenhas com pregos pois as mesmas podem ficar presas junto as grelhas e travar a saída do cinzeiro. Limpe frequente a fornalha.

INSTALAÇÃO: Não instale o fogão sobre caixas de lenha sem isolamento entre ambos. Jamais coloque lenha no forninho. O forninho é para assados, pode ser colocado a grade para baixo se preferir. Utilize sempre bandeja em assados como carnes, batatas, ou alimentos que soltam líquidos.

Sobre o afogador: (o mesmo encontra-se próximo ao termômetro). Feche o afogador somente quando o fogo já estiver acesso. Para maior aquecimento do forninho mantenha o afogador fechado: empurrado para dentro. Para maior aquecimento da chapa mantenha o afogador aberto ou seja puxado para fora.

- **O fogão possui tijolos furados na lateral sendo que os mesmos não podem ser obstruídos pois a passagem do calor para o aquecimento do forninho dar-se-á por esses furos.**
- **Instale o fogão em superfície plana e nivelada, a uma distância de 10 cm da parede. Paredes de madeira instale a uma distância de pelo menos 50 cm.**
- **Para iniciar o fogo sempre mantenha o afogador ABERTO: puxado para fora. Não use apenas papel para iniciar o fogo, lembrando ser normal a volta de fumaça ao começar o fogo até aquecer a chaminé.**
- **O fogão possui saída em cima e atrás do fogão, caso utilizar a saída em cima, fechar a abertura traseira com o tampão que acompanha o produto, lembrando sempre que o cano é o n.2 (115mm de diâmetro) e pelo menos 4 metros. Em caso de usar saída atrás não retirar a argola da saída de cima da chapa.**
- **Instale o fogão conforme manual com no mínimo 4 metros de cano número 2 (diâmetro 115) vertical (para cima) no caso de curvas utilizar antes ou após a curva pelo menos 4 metros. Utilize o mínimo de curvas possíveis e jamais use redutores ou canos mais finos.**

A GARANTIA SERÁ SUSPensa NOS SEGUINTEs CASOS:

- **A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;**
- **Não instale o fogão no tempo devido a oxidação;**
- **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.
- Peças avariadas não entram em garantia por mau uso.
- As grelhas do fogo podem estragar devido estar em contato direto com alta temperatura sendo que as mesmas não possuem garantia. Podem ser trocadas porém terão custo para reposição.
- **Após o período da abrangência da garantia todas despesas de reparo ou deslocamento, peças trocadas serão ESCLUSIVAS e TOTAL do consumidor solicitante.**

Nas emendas dos canos não pode haver aberturas de entrada de ar, sendo que os mesmos devem ser observados com frequência em caso de canos danificados (furados) sendo que a entrada de ar nos mesmos evita que o fogão funcione perfeitamente. **Caso instale o fogão em chaminés que já havia outro fogão efetuar antes a limpeza dos mesmos. Sempre usar canos no diâmetro original do fogão nesse caso n.2 (115mm), não usar redutores.** Sempre verificar se não há entrada de água da chuva na chaminé, pois acaba danificando o fogão internamente. Caso seu fogão não esteja funcionando, primeiramente siga todos passos acima mencionados. Se ainda o problema persistir entre em contato. A empresa não se responsabiliza **pela má instalação do fogão para tanto siga as orientações corretas tanto para o bom funcionamento quanto para a preservação do mesmo.**

- 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.

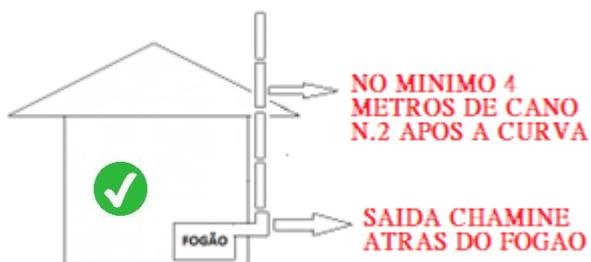
- CUIDADOS ESPECIAIS NO MANUSEIO DO PRODUTO:

- 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 fornalha ou deixe pedaços de madeira excedentes para fora do fogão;
- Cuidados ao efetuar a limpeza pois podem haver peças cortantes.
- Evite crianças próximas devido ao calor,
- Cuidado ao manusear produtos inflamáveis próximos.
- Cuidado ao abrir o forno pois o vapor quente poderá causar queimaduras.
- Cuidado ao limpar internamente pois pode haver peças cortantes.
- Cuidado ao repor ou retirar água da forma pois a mesma poderá causar queimaduras devido ao aquecimento.

- A garantia não cobre defeitos ocasionados por má instalação, quedas ou danos naturais.
- A parte de traz do fogão não possui revestimento de lã de rocha sendo que essa parte escurece com mais facilidade inclusive próximo a saída da chamine poderá escurecer mais.
- A cada ano faça uma limpeza do fogão interno, retire o cinzeiro, ergua um palmo do chão o fogão do lado da chaminé e dê umas batidas para que os resíduos caiam para o lado da fornalha e com uma concha retire o picomam acumulado no fundo do fogão pela abertura do cinzeiro.

- Para iniciar o fogo sempre tenha o afogador aberto. Para o funcionamento do forninho lembre-se de fechar o afogador e fazer fogo com lenhas finas tendo lavareda para que ocorra o aquecimento do mesmo. Caso não usar forninho e quiser calor mais sobre a chapa mantenha o afogador mais aberto. Lembrando que o forninho só aquece se tiver a instalação certa e o afogador fechado. O vapor no forninho é normal devido aos assados possuir umidade, de preferência coloque sempre alimentos em formas para não escorrer fora do forninho. Em dias mais frios a temperatura de fora fria com o choque térmico no vidro quente pode suar o vidro por dentro sendo que essa água irá escorrer pela frente do fogão.
- Antes de utilizar o forno pela 1ª vez acenda o fogo pelo menos meia hora antes para queimar as impurezas acumuladas na industrialização. O forno funciona a combustão a lenha, para aumentar a temperatura utilize gravetos.
- Limpe a parte interna do forno com água e sabão depois seque, faça limpeza frequente pois caso contrário o inox ficará encardido. LEMBRANDO QUE INOX ESCURECE DEVIDO A TEMPERATURA. Marcas escuras podem ser acúmulos, respingos de sal que formam crostas, quanto maior o cuidado, maior a durabilidade.

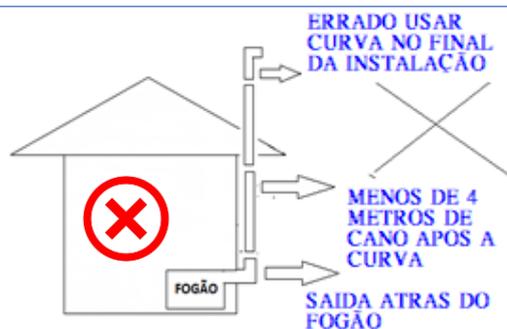
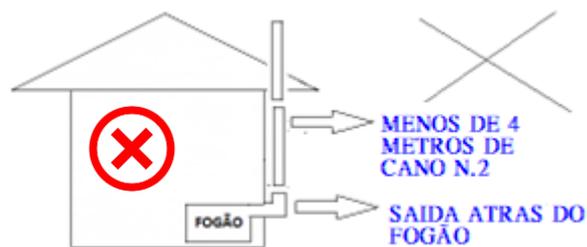
MANUAL DE INSTALAÇÃO CORRETA



INTALÇÃO EM CHURRASQUEIRAS OU DUTOS DE CONCRETO



Maneira incorreta de instalação



INSTALAÇÃO ERRADA EM DUTOS OU CHURRASQUEIRAS



⊗ SINAIS DE INSTALAÇÃO INCORRETA: VOLTA DE FUMAÇA, FORNINHO NÃO AQUECE SUFICIENTE, SAÍDA DE ÁGUA PELOS PÉS DO FOGÃO EM VIRTUDE DE NÃO SAIR VAPOR DA QUEIMA DA LENHA PELA CHAMINÉ, SENDO QUE O VAPOR PERMANECE NO FOGÃO, O LÍQUIDO SE TORNA PRETO DEVIDO A MISTURA DE FULIGEM ISSO TUDO É OCASIONADO PELA MÁ INSTALAÇÃO.

✓ Limpe os canos frequentemente, pois o acúmulo de fuligem acaba obstruindo a saída causando mau funcionamento do fogão. Em dias frios e úmidos pode ocorrer um pouco de retorno de fumaça devido ar frio na primeira queima sendo que pode haver fumaça e odor, porém isso ocorre até aquecer a chaminé. Além de obstrução o acúmulo de picumã pode ser perigoso devido a soltar faíscas com riscos de incêndio, além de causar entupimento da mesma, causando mau funcionamento e até mesmo escorrimento de líquido preto em dias de umidade.

TABELA DE GRADUAÇÃO: algumas dicas de temperatura e alimentos, porém pode variar de acordo com o gosto de cada um. Nunca faça fogo com lenha grossa pois no momento que a mesma incendiar não tem como controlar a temperatura, use gravetos finos e acrescente sempre que necessário até atingir a temperatura ideal. O segredo dos assados perfeitos é você controlar a temperatura do seu forno.

PRODUTO	GRADUAÇÃO	TEMPO APROXIMADO DE FOGO COM GRAVETOS
Pão de trigo	150°	45 minutos
Pão de milho	200°	45 min a 1 hora se preferir mais assado
Cuca	140°	50 minutos
Bolo	150°	35 minutos
Bolacha	150°	15 min por ser menos massa cuidado na temperatura pois assa ligeiro
Carnes	200 a 230°	45 min a 1 hora dependendo do gosto de assado de preferência usar papel alumínio
Pernil	200 a 230°	2 horas e meia
Frango inteiro	200°	2 horas em alumínio depois retirar para dourar
Leitão 35kg	200°	6 horas

INFORMAÇÕES SOBRE O INOX:

- **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 ácido 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 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 ácido 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.