

Fogões a lenha

Trofa – Portugal

Consulte, veja mais em: www.macof.pt

Manual de utilização e manutenção. “Fogões a Lenha/Equipamentos a lenha”

Obrigado pela compra efetuada à MACOF.

Parabéns pela opção de compra de um equipamento seguro, de energia barata, nossa e amiga do ambiente.

Instalação de fogão a lenha, carece de ponderação, deve ser colocado num local onde o ar do exterior entre livremente, “janela ou porta” sempre nivelado e de preferência encostado a uma parede, nas laterais deve ficar desviado de móveis de madeira no mínimo 5cm, em alternativa pode colocar lã de rocha ou uma pedra na vertical, evitando transmissão de calor para os móveis.

A tubagem de um fogão de lenha tem de ser sempre individual até à saída no exterior, deve sempre que possível ser verticalmente direta, na necessidade de curvas estas nunca podem ser superiores a 45º, quando sair para o exterior deve tomar extrema atenção às vedações, os runfos devem ser soldados, nunca vedados com silicões, as infiltrações de água são um fator de apodrecimento do fogão a lenha. Os chapéus devem permitir uma boa circulação do ar, tem de evitar entrada da água, deve ficar acima do cume da casa, ou em alternativa colocar um chapéu anti retorno.

Escorrimentos na tubagem são originados pelo choque térmico que provoca condensação de água, não sendo possível eliminar, atenua-se utilizando lenhas secas, fazendo as ligações dos canos de escoamento interior. Quando forem fora da casa, aconselhamos tubos duplos isolados, ou de escoamento interior com anel soldado para vedação da água da chuva.

Curvas ou desvios não alteram significativamente a tiragem do fogão, tem apenas a contrariedade de entupir com mais rapidez a tubagem, assim não deve utilizar lenha húmida, deve evitar lenhas resinosas como a do pinheiro, deve também evitar a queima de qualquer tipo de embalagem plástica ou outra.

O combustível a utilizar deve ser somente a lenha, devem ser excluídos outros materiais como, o carvão, madeiras com tintas e ou vernizes, nunca queimar plásticos, deve evitar queimar cartão ou papel, pois estes provocam o rápido entupimento da grelha, diminuindo drasticamente o poder de tiragem e consequentemente a rentabilidade do fogão, não faça do fogão a lenha uma incineradora. **As melhores lenhas** são as não resinosas, eucalipto, carvalho, oliveira, sobreiro, freixo, faia, bétula, plátano, azinheira, castanheiro, etc. pode utilizar o pinheiro contando que por ser resinosa lhe vai provocar maior entupimento das tubagens. Fator importante é a **humidade da lenha** ela deve ser bem seca, caso contrário transmite humidade ao fogão que lhe provoca desgaste, fazendo aumentar também os escoamentos nas tubagens.

Para a primeira utilização deve solicitar ao instalador ou vendedor o seu acendimento, que o elucidará para os procedimentos a ter com o fogão a lenha.

No **primeiro acendimento** dá-se a **cura da tinta**, pelo que dá origem à libertação de fumos e cheiros que podem ser desagradáveis, não se deve alarmar esta situação vai se manter apenas durante as primeiras 3 a 4 horas, deixando de acontecer nas vezes seguintes.

A conservação ao longo da vida de um fogão de lenha é importante para a sua durabilidade e bom funcionamento, assim adote práticas como uma boa limpeza da mesa, uma limpeza frequente do seu interior, não meta água para o seu interior, de 4 em 4 anos reitere-o do seu local e proceda a uma nova pintura, não ultrapasse o limite de temperatura recomendado, siga este manual.

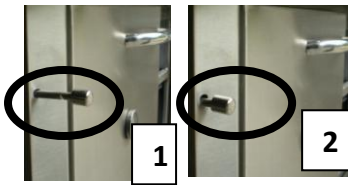
A temperatura de trabalho de um fogão a lenha é muito importante, o **termómetro a 100 graus** é suficiente para cozinhar só com panelas, quando pretender assar no forno pode fazer o fogão atingir mais temperatura, mas **não deve ultrapassar os 150 graus**, essa é a temperatura máxima que o fogão deve atingir, na mesa para diminuir a temperatura deve ter sempre uma panela de água em cima, este método evita que a mesa dilate demasiado e empene.

Pequenos empenos e dilatações num fogão predominantemente inox, nas primeiras utilizações é frequente, deve-se ao facto de o aço inox ser mau condutor de calor, como não o liberta rapidamente acumula-se em si mesmo, provocando dilatações e por vezes barulhos, é regra depois de arrefecer voltar ao lugar, sendo que ao fim de algumas semanas o aço inox estabiliza a sua estrutura, mantendo-se nas perfeitas condições até ao fim da vida do fogão. Na mesa o quadrado de dilatação tem de estar sempre limpo para a dilatação ser feita, se tiver lixo o material não pode dilatar, podendo com isso sofrer empeno.

3

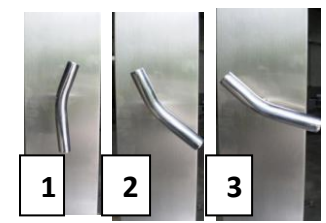
Eficácia no consumo de lenha aumentará a rentabilidade do seu fogão, bem como lhe proporcionará poupanças significativas, no início do acendimento deve colocar lenha mais fina, para que mais rapidamente o fogão atinja a temperatura ideal de funcionamento, quando atingir esse ponto deve meter lenha mais grossa apenas para sustentar a temperatura já atingida, tem também de controlar a intensidade da tiragem, reduzindo ou aumentando a abertura da borboleta no cano, que lhe dará mais ou menos calor e ao mesmo tempo lhe fará gastar mais ou menos lenha, principalmente de inverno e se não estiver a assar, abra a porta do forno para que o calor saia do interior do fogão aquecendo melhor a sua casa.

A melhor forma de se acender um fogão de lenha, em primeiro lugar abrir todos os registos de controlo de tiragem, em segundo limpar bem a grelha das utilizações anteriores, em terceiro posicionar a lenha completamente no fundo do queimador, a lenha ou acendalha tem desde o início provocar labaredas, se não o fizer, o fumo consome o oxigénio do interior do queimador e não conseguirá acender o fogão, em quarto e passado 5 ou 6 minutos deve fechar o registo de acendimento para que o fogão possa aquecer, pois se estiver aberto não aquecerá.



←→ **Registo de acendimento do fogão a lenha**, na posição (1) puxa-se para fora para acender, depois de bem aceso 5 a 6 minutos empurra para dentro posição (2) tem de lá permanecer até à próxima vez que o acenda, este ponto é muito importante, se esquecer o registo

aberto ele gasta muita lenha, como arde diretamente para o cano não aquece o suficiente e principalmente não assa no forno, não menos importante provoca um aquecimento concentrado na zona de saída danificando a estrutura e o tampo inox.



←→ **Registo de controlo de tiragem de fumo**, regula a intensidade da combustão da lenha, aumentando ou diminuindo a temperatura, gastando mais ou menos lenha, na posição (1) vertical o registo está todo aberto, para acender deve coloca-lo assim e manter durante 15 minutos, de seguida deve ir rodando para as posições (2) e (3)

horizontal diminuindo a tiragem, mas pode dar-se o caso de ter diminuído demasiado a tiragem e o fogão não tem temperatura suficiente, se isso acontecer deve abrir um pouco mais a tiragem conseguindo um ponto de equilíbrio.

4



Porta de limpeza ao interior do fogão que dá acesso às zonas onde o ele entope com mais frequência, sendo elas por baixo e por cima do forno, no canal lateral do forno e atrás na chaminé que recebe os canos, existe um ferro próprio que introduzindo terá de raspar todo o lixo existente, no canal lateral do forno contrário ao queimador, com o ferro deve dar umas pancadas para que o lixo aí agarrado descole e você o possa raspar, tem também de meter o ferro até à chaminé, pois aí ganha muito lixo que cai dos canos.

Limpeza das tubagens tem de ser feita regularmente, deve bater com a mão nos canos, nunca com outra coisa, se existirem curvas tem de as tirar fora, ou meter um esfregaço no seu interior e limpar.

Limpeza geral do fogão, na mesa deve tirar primeiramente toda a gordura com detergente, “Tira gorduras e ou limpa inox próprio” utilizando esfregão palha-de-aço ou scotch, de seguida polvilhe novamente a mesa com detergente limpa inox, para uma limpeza rápida e eficaz utilize lixa de água com o grão 220, a lixa tem de estar sempre molhada, seca não funciona. Na limpeza do exterior utilize apenas um limpa gorduras normal, utilizando somente um pano, no final como acabamento e para dar um brilho uniforme ao fogão, limpe com um limpa vidros normal.

Garantia do produto, o fogão a lenha ou outro equipamento que trabalhe a lenha, tem uma garantia de 2 anos mediante o mencionado na lei para produtos não elétricos. Para usufruir da garantia é suficiente a apresentação da fatura referente. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e defeitos de fabrico. Problemas com as cargas e descargas são da responsabilidade de quem efetua.

Exclusões da garantia: Utilização do fogão diferente do seu uso domestico. Não respeitar as instruções de utilização, assim como manutenção insuficiente ou incorreta. Danos causados por má instalação. Utilização de combustíveis que não a lenha. Uso incorreto nomeadamente o atingir de temperaturas acima do recomendado. Nos fogões que levam “vitrocerâmica”, a quebra do vidro está excluída, a quebra natural do vidro pela temperatura é mínima sendo improvável isso acontecer, a vitrocerâmica suporta um pico de temperatura direto de 2.750º.

Para além da garantia, a MACOF LDA, garante a todos os produtos que fabrica e comercializa, uma assistência personalizada e de resolução de qualquer problema que surja até ao fim da vida do produto.

Controlar o fogo transmite segurança! Quem cozinha a lenha é forte! Quem quer um fogão a lenha quer ser feliz! Você é muito mais feliz pois tem um fogão MACOF.