

Será muito natural, que com um equipamento que trabalha a lenha surjam alguns constrangimentos, este consultor de aconselhamento, terá a pretensão de o esclarecer e ajudar a solucionar o seu problema ou duvida, observe a grelha identificando nas perguntas mais frequentes a que se enquadra na sua contrariedade.

Perguntas frequentes	Respostas
Dificuldade em acender o fogão?	Um fogão de lenha é de propagação calorifica circular retardada, para se conseguir um bom acendimento tem de ser criado o efeito tiragem, sendo apenas conseguido com chama desde o início, resultando no aquecimento do ar dentro do queimador, este ao se tornar mais leve procura a única saída que é os canos da extração de fumos.
O fogão acende com alguma normalidade mas custa a desenvolver a chama e o respetivo aquecimento?	<u>Verificar</u> a humidade da lenha. <u>Verificar</u> se a grelha de queima está limpa de cinza. <u>Verificar</u> se a grelha de queima entope de imediato com a lenha que acendeu, se acontecer terá de ser substituída por uma grelha mais larga. <u>Verificar</u> se o fogão está roto, pois a entrada de ar que não seja por debaixo da grelha anula o efeito tiragem. <u>Verificar</u> as emendas e encaixes dos canos, demasiada folga entre eles anula o efeito tiragem. <u>Verificar</u> a altura dos canos, pois podem ser insuficientes. <u>Verificar</u> se não fechou demasiado e cedo demais os registo de tiragem. <u>Verificar</u> a limpeza pode ser sinal de que está a ficar entupido com cinza.
Mesmo com a porta do queimador fechada sai fumo pelo quadrado da tampa?	Se o registo de acendimento estiver aberto e o fumo continuar a sair é sinal de que as tubagens estão entupidas, terá de as tirar fora e limpar, se depois disso a situação persistir, é sinal de que a chaminé da casa está entupida.

Com o registo de acendimento fechado não trabalha, só arde bem se abrir o registo de acendimento?	É sinal de que os canos estão limpos, mas também é sinal que o fogão está todo entupido no seu interior, tem de meter o ferro de limpeza no interior completamente até atrás, limpar o lixo que se acumulou na chaminé do fogão, também tem de dar umas pancadas na lateral forno contrária ao queimador para o lixo descolar e desimpedir o canal de circulação de tiragem.
De vez em quando o vento empurra o fumo, saindo pelo fogão fora?	Indica que o último cano está baixo, deve aumentar o cano, é motivado pelo retorno do vento que bate no obstáculo e cria redemoinhos de vento e ao encontrar uma depressão, entram empurrando o fumo, pode também solucionar o problema colocando um chapéu anti retorno.
O fogão faz ferver as panelas mas não assa com rapidez?	Em 1º lugar ver se o registo de acendimento está fechado, pois aberto o calor vai diretamente para o cano e não assa, em 2º pode ter a sensação de que a temperatura é suficiente derivado das panelas ferver rapidamente com a mesa inox porque concentra muito calor, assim para assar tem meter mais lenha e aumentar a temperatura do fogão.
O quadrado do fogão fica vermelho e mais na parte de trás?	Demonstra que o fogão está atingir temperatura em demasia, 1º ver se o registo de acendimento está fechado, pois aberto concentra a temperatura nesse local estragando o fogão, 2º deve controlar o registo de tiragem (borboleta) porque vai diminuir a tiragem e produzir menos temperatura, 3º deve colocar lenha mais grossa para não atingir tanta temperatura, 4º lugar deve meter uma panela em cima para retirar temperatura à mesa, 5º se for de inverno deve abrir a porta do forno para que a temperatura saia do interior do fogão.

Perguntas frequentes	Respostas
O fogão gasta muita lenha?	O principal motivo é o registo de controlo de tiragem todo aberto, para isso feche conseguindo o ponto de equilíbrio entre o gasto e a temperatura que deseja, há outros mas de menos importância, desde logo muita altura canos, meter lenha muito fina que arde rapidamente, grelha da cinza muito larga, não deixar a lenha ir a brasa e ter sempre o queimador cheio de lenha.
O fogão aquece demais?	A causa principal naturalmente é a lenha em demasia, mas que pode ser induzida por tiragem toda aberta, meter sempre lenha demasiado fina, estar a trabalhar com o fogão só para aquecimento e não abrir a porta do forno.
O fogão aquece pouco?	Aqui os fatores são diversos, com exemplo da lenha húmida, lenha muito grossa, pouca tiragem motivado por canos e ou fogão entupido, pouca altura de canos que resulta em falta de tiragem.
Aparece água no interior?	Acontece só por 2 razões, por vedações de canos ligados ao exterior que deixam infiltrar a água. A outra é principalmente quando o fogão é novo e está muito frio formando um choque térmico, em que condensa a água do ar e aparece em forma de escorrimento.
O fogão faz barulho dá uns estalidos?	Um fogão ou outro produto que trabalhe a lenha é feito com uma construção soldada, criando na sua estrutura pontos fixos, com o trabalhar o fogão aquece e dilata, como os pontos fixos não se mexem, faz com que as grandes área de material o façam dando origem a esses barulhos, mas isso é um situação que durará apenas algumas semanas, pois o material vai ganhar a sua forma e estruturar-se deixando de acontecer.

As portas e molas do fogão empenaram e estão presas um pouco?	O inox é uma liga metálica que tem na sua composição vários metais, característica que o transforma num mau condutor de calor, logo rápido a receber a temperatura e lento a liberta-la, então nas primeiras semanas de utilização ele vai dilatar bastante podendo dar origem a pequenos empenos, mas quando arrefece volta ao lugar, passado algum tempo o inox ganha a sua estrutura e estabilidade mantendo-se direito até ao fim da vida do fogão.
O quadrado da tampa empenou e as panelas não apoiam bem?	Em condições normais de utilização isto não pode acontecer, pois as tampas são reforçadas para precisamente o evitar, no entanto indicia temperatura a mais que o recomendado, deve ter sempre uma panela com água em cima, se isto lhe aconteceu não dê pancadas, traga à fábrica para ser desempenado numa prensa hidráulica.
Quando liga um exaustor este aspira o fumo do fogão?	Um fogão de lenha tem uma ligação ao exterior através do cano do fumo, quando liga um exaustor numa cozinha completamente fechada, sem qualquer abertura para entrada de ar, o exaustor que puxa o ar artificialmente vai buscar o ar ao único local onde tem contato com a atmosfera, que é o cano do fogão, fazendo assim que este venha para trás, para evitar esta situação tem de abrir uma porta para o interior da casa, ou abrir uma brecha numa janela para entrar o ar.
A limpeza da mesa inox pode ser simplificada?	Para facilitar a limpeza na mesa inox não faça o seu fogão atingir temperatura demasiada, não deixe a mesa ficar vermelha, pois torrifica a sujidade dificultando a limpeza. Lixe com frequência a mesa porque senão ela vitrifica e depois não a consegue por acetinada. Não utilize folha de alumínio para proteger a tampa, pode dar uma sensação de limpeza, mas leva à necessidade de meter mais lenha fazendo atingir mais temperatura e quando retirar o alumínio a mesa é mais difícil de limpar.