

VENÂNCIO



VENÂNCIO

FORNO CICLONE TURBO LENHA

FCLT5 | FCLT8 | FCLT10



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo -, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

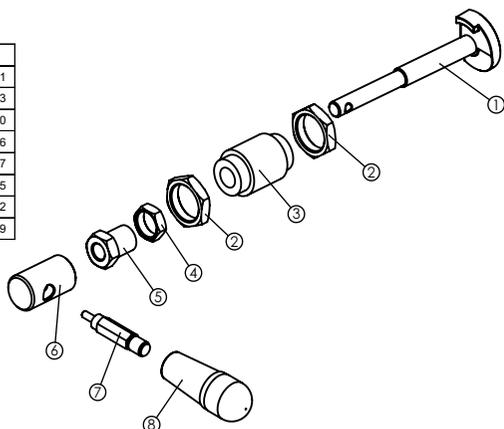
IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

GUIA DE PEÇAS

FORNO CICLONE Lenha			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ SAIA SUPERIOR	TODOS	8.02.06.00180001
2	SUPORTE E FIM CURSO DOBRADO	8E/10E	8.02.08.00000063
3	ACABAMENTO DO TETO	TODOS	8.02.10.00000001
4	CONJ REGISTRO DO VAPOR	TODOS	8.02.06.10110001
5	CONJ TAMPA DE LIMPEZA	TODOS	8.02.06.00210001
6	CONJ DISP TEMPERATURA	TODOS	8.02.06.00240001
7	CONJ LATERAL DIREITA	5E	8.02.06.05090001
		8E	8.02.06.08090001
		10E	8.02.06.10090001
8	CONJ TRILHO ESTEIRAS	5E	8.02.06.03130001
		8E	8.02.06.08091400
		10E	8.02.06.10091400
9	MICRO INTERRUPTOR 20A421-MG-2603	8E/10E	2.80.25.02000020
10	SUPORTE E FIM CURSO DOBRADO	8E/10E	8.02.08.00000063
11	CONJ PORTA	5E	8.02.06.05160001
		8E	8.02.06.08160001
		10E	8.02.06.10160001
12	CONJ MAÇANETA	TODOS	8.02.06.00170001
13	CALHA DA LÂMPADA	5E	8.02.10.04000025
		8E	8.02.08.08000026
		10E	8.02.08.10000027
14	TAMPA DA CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.05000033
15	CHICOTE ALIMENTAÇÃO 3 X 0,75mm X 2,0m 2P+T	TODOS	2.80.06.03150200
16	INTERRUPTOR BIP. 16A AMAR. 250VCA C/CAPA DE SILIC.	TODOS	2.80.25.00011795
17	INTERRUPTOR BIP. 16A AZUL 250VCA C/CAPA DE SILIC.	TODOS	2.80.25.00016076
18	INTERRUPTOR BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SILIC.	TODOS	2.80.25.00016077
19	CONTROLADOR DIGITAL DE TEMP INV-400 40140/J	TODOS	2.80.11.00040104
20	CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.05000001
21	SCNAL ARME	TODOS	4.02.06.01000330
22	TERMOPAR J 4,7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
23	RODIZIO	4E/5E	2.80.43.08000312
		8E/10E	2.80.43.05000414
24	CONJ CAVALETE	5E	8.02.06.05070001
		8E/10E	8.02.06.10070001
25	GAVETA DO CINZEIRO	TODOS	8.02.08.00000003
26	GRELHA CICLONE	TODOS	8.02.09.00000200
27	CONJ PROTEÇÃO VENTUINHA	5E	8.02.06.05140001
		8E	8.02.06.08140001
		10E	8.02.06.10140001
28	CONTRA PISO	8E/10E	8.02.08.00000005
29	CONJ TURBINA Z 350-8	4E/5E	8.02.06.00000100
29	CONJ TURBINA FORNO CICLONE 8 ESTEIRAS	8E	8.02.06.08000900
		10E	8.02.06.10000900
30	CONJ TURBINA FORNO CICLONE 10 ESTEIRAS	TODOS	8.02.06.00004548
		FCLT5	8.02.06.05010011
31	CONJ MONTAGEM ESTRUTURA INT	FCLTAS	8.02.06.05010111
		FCLT8	8.02.06.08010001
		FCLTAB	8.02.06.08010101
		FCLT10	8.02.06.10010001
		FCLTA10	8.02.06.10010101
		5E	8.02.06.05100001
32	CONJ LATERAL ESQUERDA	8E	8.02.06.08100001
		10E	8.02.06.10100001
		TODOS	2.80.12.00023100
34	SUPORTE E FIXAÇÃO MOTOR	TODOS	8.02.08.00000106
35	MOTOR MONOFÁSICO 12CV 4P 127/220V 50/60Hz	5E	2.80.30.54655005
		8E/10E	2.80.30.13248813
36	COSTA EXTERNA	FCLT5	8.02.10.05000003
		FCLTAS	8.02.10.05000004
		FCLT8	8.02.10.08000004
		FCLTAB	8.02.10.08000005
		FCLT10	8.02.10.10000003
		FCLTA10	8.02.10.10000004

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES MAÇANETA

Item	Descrição	Código
1	CONJ EIXO DA MAÇANETA	8.02.06.00140001
2	PORCA AÇO 1.1/2"x9mm 7/8"BSP	8.02.06.00005233
3	CORPO MAÇANETA	8.02.07.00008010
4	PORCA 1"x9mm 1/2"BSP	8.02.06.00008016
5	BUCHA DA MAÇANETA 1"x32mm 1/2"BSP	8.02.06.00008017
6	SUPORTE HASTE	8.02.06.00008015
7	EXTENSÃO HASTE	8.02.08.00008012
8	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8"	2.80.38.04001979



ÍNDICE

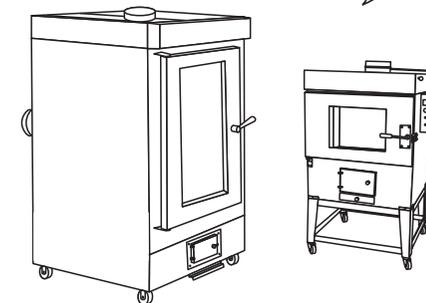
PREZADO (A) USUÁRIO (A)	03
INTRODUÇÃO	03
DICAS IMPORTANTES	03
CARACTERÍSTICAS	04
DESCRIÇÃO DO FORNO	05
- PORTA	05
- LUZ DO FORNO	05
- TURBO	05
- CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE	05
- CONTROLADOR DE TEMPERATURA	05
- FORNALHA NA PARTE TRASEIRA	06
CONTROLADOR	06
- PROGRAMAÇÃO	06
- SENHA DE ACESSO PARA PROGRAMAÇÃO	06
- PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DE PROCESSO	06
N1	07
- CONFIGURAÇÃO DO SETUP AVANÇADO - N2	07
- MENSAGEM DE FALHA	07
ALIMENTAÇÃO	07
LIMPEZA	07
SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ	08
MEDIDAS	08
ESQUEMA ELÉTRICO	09
VISTA EXPLODIDAS	09
GUIAS DE PEÇA	10
TERMO DE GARANTIA	11

PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição do forno à lenha Venâncio. Você adquiriu um produto de fácil utilização. O forno Venâncio vem evoluindo dia-a-dia buscando facilitar a vida de seus clientes. O forno LENHA Turbo é mais uma revolução no assado que nós oferecemos a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos. E temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber maiores detalhes do funcionamento do LENHA Turbo. Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno e evitar problemas.

Venâncio

INTRODUÇÃO



Voltamos a apresentar ao mercado um avanço ainda maior no conceito de fornos. O Forno Ciclone Lenha oferece ao usuário, além do custo reduzido do equipamento e outras vantagens exclusivas, três diferenciais que queremos ressaltar:

- 1 - O usuário poderá assar com o Forno Ciclone Lenha todos os pães que são feitos com os fornos turbos similares com uma qualidade superior.
- 2 - Uma relação custo/benefício vantajosa, considerando outros fornos, permitindo que o cliente tenha um retorno rápido do capital investido.
- 3 - Assistência técnica facilitada pela simplicidade de manuseio.

Unindo tecnologia e modernidade, a tradicional forma de assar pães, com o uso de lenha para o aquecimento e uma maior economia.

Destaca-se pela sua performance em relação a outros fornos, ocupando o espaço físico ideal de seu ambiente, um retorno rápido do capital investido e com baixo consumo de lenha e alto rendimento.

DICAS IMPORTANTES

- Para sua segurança, este equipamento deve ser aterrado. O aterramento, deve seguir a norma

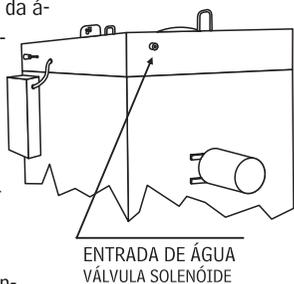
IMPORTANTE
Faça o aterramento antes de usar o produto.



NBR 5410/97, que estabelece a seção mínima dos condutores de proteção e as condições gerais de instalação e operação.

- USO DO FORNO: Deixe a tinta protetora, que reveste o interior da câmara, queimar por cerca de 30 minutos a 150°C. Após, deixe por 10 minutos aberto o forno para que areje. Fazendo este procedimento, você estará apto a utilizar o forno.
- Todas as instruções para o uso correto do forno está fixado na lateral da caixa de comando.

- Instale a entrada da água na válvula solenóide, localizada na parte superior traseira do forno, utilizando uma mangueira plástica para passagem da água. Conectando-a em um registro ou torneira para que se possa regular a pressão da água.



- Faça um fogo pequeno bem no centro da fornalha para criar corrente de ar quente. Quando esta for criada, coloque lenha suficiente para aquecer o forno.

- Nunca encha a fornalha demasiadamente, pois irá abafar o fogo, ocasionando o retorno da fumaça, impedindo a entrada do oxigênio.

- Evite colocar a entrada da água direto na rede hidráulica, poderá haver variações de pressão na coluna de água. Aconselhamos a colocação de um registro/torneira antes conectado a uma mangueira.

- Mantenha o motor do forno afastado da parede na distância mínima de 5cm. Desta forma haverá uma melhor circulação do ar. Do contrário causará danos ao motor do forno e a perda da garantia.

- A Venâncio recomenda, para aumentar o rendimento, que entre uma fornada e outra, antes de iniciar a retirada dos pães, seja abastecida a fornalha. Isto fará o forno recuperar a temperatura em menos tempo, agilizando a produção.

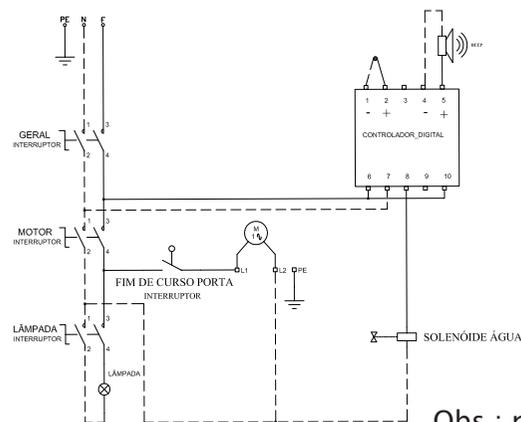
IMPORTANTE

NUNCA ACENDA O FOGO UTILIZANDO PRODUTOS INFLAMÁVEIS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE AÇÃO DE CALOR. INICIE O FOGO SOMENTE COM GRAVETOS E PAPÉIS, AUMENTANDO GRADATIVAMENTE A QUANTIDADE DE LENHA.

CARACTERÍSTICAS

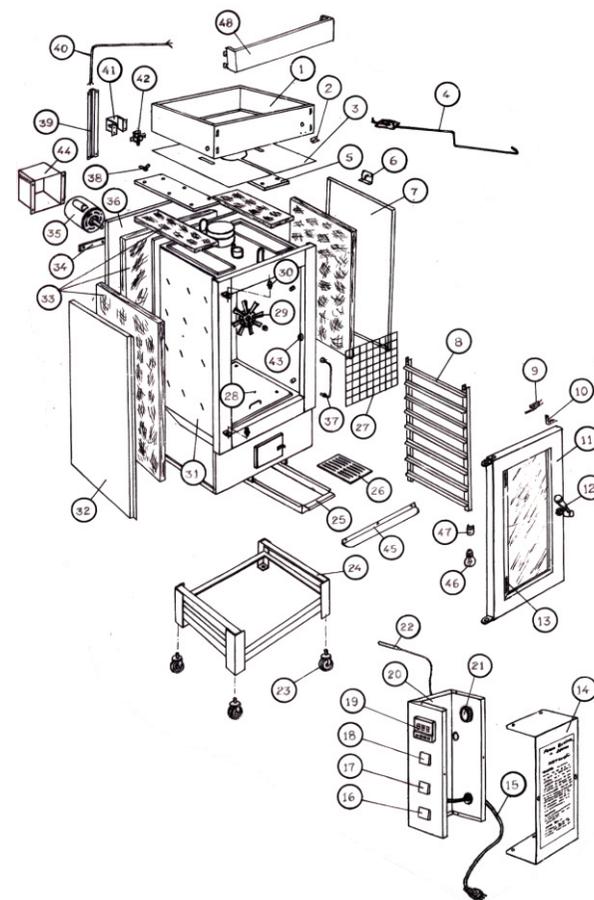
- 1 - Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal.
- 2 - Todos os modelos têm porta super resistente com sistema de fechamento de pressão. Todos os modelos possuem mais um dispositivo de segurança: maçaneta termicamente isolada.
- 3 - Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e uniformidade.
- 4 - Porta da fornalha em ferro fundido.
- 5 - Fornalha pintada em laka especial para resistir à altas temperaturas.
- 6 - Fácil reposição de lâmpadas.
- 7 - Voltagem 127V ou 220V.
- 8 - Dezoito/vinte minutos para assar uma fornada de pães (este tempo pode variar de acordo com o peso, o tipo de pão e tipo de lenha)
- 9 - Excelente sistema de pressão interna de ar quente circulante, para uma melhor uniformidade no assar, sem necessidade de virar as esteiras.
- 10 - Fácil instalação, manutenção simples e barata.
- 11 - Equipado com rodízios.

ESQUEMA ELÉTRICO



Obs.: no forno de 5 esteiras, não é colocado o interruptor fim de curso.

VISTA EXPLODIDA



ATENÇÃO

Não existe uma norma de espaço de tempo entre uma limpeza e outra, pois isto depende do tipo de lenha utilizado.

ATENÇÃO

A queima de carvão e madeiras verdes ou tratadas com algum tipo de tinta ou derivados, promoverá o acúmulo de resíduos em maior quantidade e em menor tempo de uso, comprometendo assim o bom funcionamento do forno.

ATENÇÃO

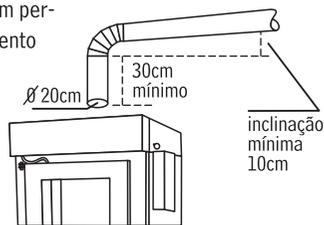
A turbina do forno deve estar acionada sempre que houver fogo na fornalha. Isso evita danos a estrutura do forno, danificação das borrachas de vedação e conseqüentemente a perda da garantia do equipamento.

A altura máxima da chaminé deve ser de 3 metros. Regule a saída da fumaça através do dispositivo de controle de temperatura, isso proporcionará a economia de lenha e o bom funcionamento do forno.

SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

O forno é fabricado com uma ponteira de chaminé de 20cm de diâmetro. É imprescindível que se instale o forno com uma chaminé deste diâmetro.

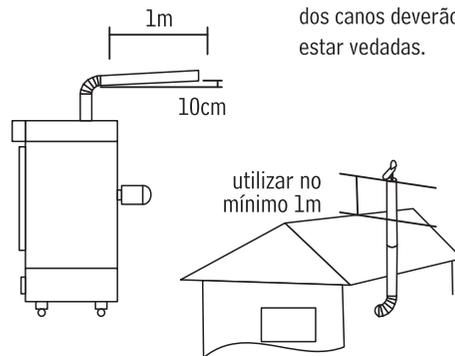
Para se obter um perfeito funcionamento do forno procure seguir corretamente as instruções de instalação.



Dê preferência à instalação do chaminé na posição vertical.

Quando necessário que fique na horizontal, coloque a saída no mínimo 30cm na vertical e logo após coloque a curva, com isto irá facilitar a saída da fumaça.

A chaminé deverá ter no mínimo uma inclinação de 10cm por metro do comprimento da mesma. Verifique para que a saída na parte externa do estabelecimento esteja afastada da paredes, bem como, acima da cumieira, evitando assim o retorno da fumaça. Observe também que as ligações ou junções dos canos deverão estar vedadas.



MEDIDAS

EXTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FCLT 5	1720mm	1015mm	1320mm
FCLT 8	1900mm	1015mm	1345mm
FCLT 10	2100mm	1015mm	1345mm

INTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FCLT 5	450mm	600mm	680mm
FCLT 8	800mm	600mm	680mm
FCLT 10	1000mm	600mm	680mm

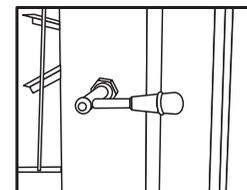
NOTA:

- Medidas em milímetros
- Medidas internas úteis para esteiras 580x680mm
- Medidas fora das especificadas, consultar a fábrica.

DESCRIÇÃO DO FORNO

PORTA

Para e fechar a porta do Ciclone Turbo, há uma maçaneta, com sistema isolante na extremidade (pegador) para evitar queimaduras. Nos modelos de 8 e 10



esteiras, quando abre-se a porta a ventoinha se desligará automaticamente, devido ao sistema de corte de corrente proporcionado pela chave fim de curso que está localizada no canto superior direito, logo acima da porta. Os modelos 4 e 5 esteiras não possuem este recurso.

ATENÇÃO

MANUTENÇÃO DO FORNO DEVERÁ SER REALIZADA POR TÉCNICOS AUTORIZADOS PELA VENÂNCIO (CONSULTE O SEU REVENDEDOR), SOB PENA DE INVALIDAR A GARANTIA E CAUSAR PREJUÍZOS MAIORES AO EQUIPAMENTO. A GARANTIA NÃO COBRE A LIMPEZA, CABENDO AO USUÁRIO A LIMPEZA DAS CONEXÕES ASSIM COMO A CÂMARA (DUTOS).
e-mail para contato:
assistenciatecnica@venanciometal.com.br

LUZ DO FORNO

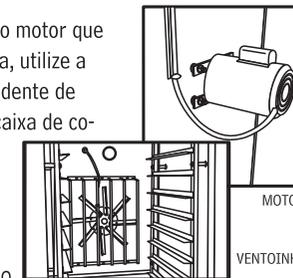
A lâmpada está localizada na lateral da porta oposta à maçaneta. Para Acioná-la utilize a chave correspondente "liga/desliga" na caixa de comando. Para reposição da lâmpada, desaparafuse os parafusos das extremidades da calha



ACIONAMENTO DA VENTONINHA MODELO E FCLT5

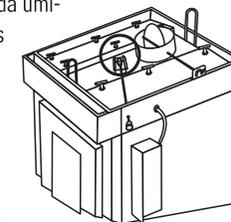
Para acionar o motor que move a ventoinha, utilize a chave correspondente de liga/desliga na caixa de comando.

LEMBRE-SE: o motor em funcionamento não será desligado quando a porta for aberta.



CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE

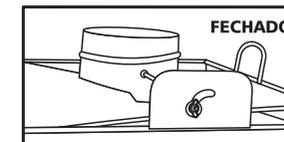
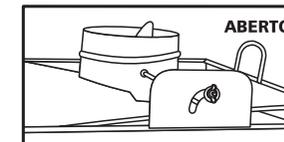
Serve para retirada da umidade da câmara através da válvula de alívio que se aciona automaticamente de acordo com o excesso de pressão na câmara. Aconselhamos abrir todo o mecanismo após o término do assado, para eliminar vapor pela saída superior, evitando-se assim riscos de acidentes, ao abrir a porta do forno, ao usuário. Após saída do vapor feche o mecanismo novamente.



CONTROLE DE TEMPERATURA

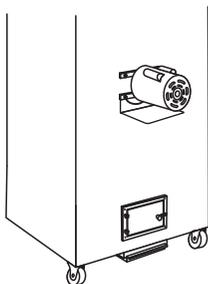
Os fornos à LENHA vêm equipados com um dispositivo do tipo DAMPER (borboleta) para controle de temperatura, onde permite o fechamento de acordo com as necessidades.

Quanto mais fechado aumenta a temperatura interna do forno, quando totalmente aberto diminui a temperatura.



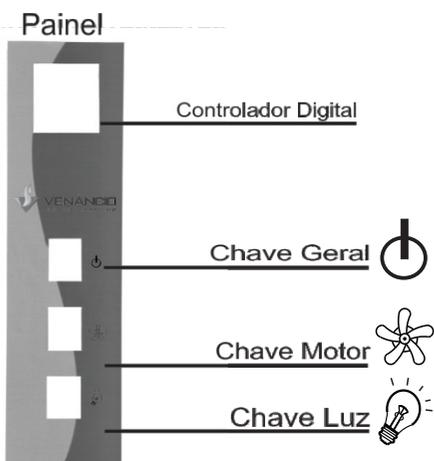
FORNALHA NA PARTE TRASEIRA (opcional)

Os fornos à lenha, que possuem fornalha na parte de trás, têm um protetor para o motor.

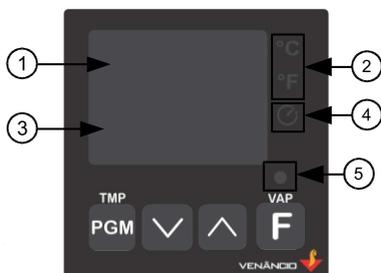


Com isso, a vida útil de seu produto será muito mais longa.

INFORMAÇÕES DE USO DO PAINEL



DESCRIÇÃO DO CONTROLADOR



- 1 Display indicador de temperatura presente no sensor ou os mnemônicos dos parâmetros programáveis.
 - 2 Leds sinalizadores de unidade de temperatura: indicam qual unidade de medida de temperatura está ativa.
 - 3 Display que indica o tempo ou o valor dos parâmetros programáveis.
 - 4 Led sinalizador do temporizador: indica que o temporizador está habilitado ou ativo.
 - 5 Led sinalizador do vapor: indica que a saída do vapor está aacionado.
- PGM** Tecla de acesso a programação.
- ↕** Tecla Up: aumenta o valor programado.
- ↕** Tecla Down: diminui o valor programado e aciona o vapor manual.
- F** Tecla vapor: Utilizada para programação e acionamento da saída do vapor.

Programação

A programação é dividida em 2 níveis de segurança:

- N1 - Programação dos parâmetros de processo.
- N2 - Programação do controle de temperatura.

Senha de acesso para programação.

Para acessar a configuração do modo de trabalho do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso. Ao acessar a programação o display indicará **Sen** solicitando a senha de acesso. A senha padrão de fábrica é 1234. Se a senha estiver correta o display indicará **---**. Se pressionar a tecla **↕** pode-se alterar a senha, ou pressionando **PGM** pode-se prosseguir com a programação. No caso de necessitar programar sem saber a senha é possível utilizar a senha mestra 1700.

Programação dos parâmetros de processo - N1

PROGRAMAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Mantenha pressionado a tecla **PGM** por 3 segundos para ter acesso a esta programação e as teclas **↕** e **↕** para ajustar os valores desejados. Pressione a tecla **F** novamente para salvar o valor programado.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
EP	Setpoint de tempo do temporizador. Se EP = 00 o tempo é crescente e não possui setpoint de contagem.	00 até 99 minutos	10 min

PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

Mantenha pressionada a tecla **F** por 3 segundos até aparecer **UR** no display, use as teclas **↕** e **↕** para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UR	Tempo da saída do Vapor aacionada.	01 até 20 segundos	06 seg.

Configuração do setup avançado - N2

Para acessar o setup avançado do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso. Pressione as teclas **↕** e **↕** por 10 segundos durante o funcionamento para ter acesso a este nível de programação. Utilize a tecla **F** para alternar entre os parâmetros.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
F01	Set-point de alarme da temperatura: a saída do Bleep irá acionar quando a temperatura medida pelo sensor ultrapassar o valor programado nesta função.	-10°C até 250°C	230 °C
F02	Armazena quantas vezes a temperatura ultrapassou o valor programado em F01 . Para restaurar este parâmetro pressione simultaneamente as teclas ↕ e F por 5 segundos.	-	000
F03	Armazena a maior temperatura medida. Para restaurar este parâmetro pressione simultaneamente as teclas ↕ e F por 5 segundos.	-	000

O controlador possui uma histere de 3°C para repetir o incremento na função **F02**. Logo, para efetuar um novo incremento, será necessário a temperatura diminuir o valor da histere de do setpoint de temperatura (**F01**).

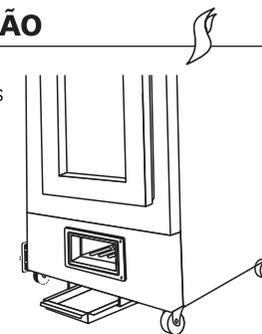
Mensagem de falha:

O controlador possui alguns códigos de falha possíveis, como mostra a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
Err Er	Sensor de temperatura J aberto ou desconectado.
Err dREr	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos os parâmetros de configuração foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá desligar e ligar o controlador para retornar ao funcionamento e deverá analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

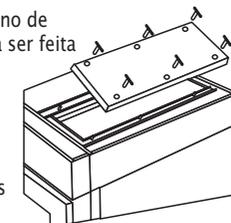
ALIMENTAÇÃO

A alimentação das fornalhas dos fornos é feita à base de lenha e são alimentadas pela parte de trás ou da frente. (opcional) As bandejas coletoras de cinzas acompanham a fornalha, possibilitando o recolhimento dos resíduos sem sujeira.



LIMPEZA

Geralmente, em torno de 30 em 30 dias, deverá ser feita uma limpeza nos dutos de tiragem (local onde passa a fumaça nas laterais costas do forno). Siga passo-a-passo as dicas relacionadas.



- 1 - Retire a caixa de limpeza, localizada na parte superior do forno, desrosqueando as borboletas fixadoras.
- 2 - Introduza o raspador (acessório) nos dutos laterais do forno. Realize movimentos, para baixo, para cima e de rotação, para que os resíduos se desprendam das paredes do forno.
- 3 - Coloque novamente a caixa de limpeza, rosqueando as borboletas fixadoras.

*** Raspador disponível somente nos modelos de 8 e 10 esteiras.**

FAÇA O MESMO PROCEDIMENTO EM TODOS OS DUTOS

A retirada dos resíduos será feita pela fornalha e cinzeiro. Concluída a limpeza, retorne a montagem. A fábrica recomenda que seja feita uma limpeza, quando detectada pouca saída de fumaça na abertura máxima da chaminé, assim como o retorno da fumaça pela fornalha.