

Conheça nossos outros produtos

- * Fogões a gás * Fogões a lenha * Fogões industriais * Cooktops * Fornos elétricos
- * Fornos de embutir * Frigobares * Freezers * Climatizadoras de vinho
- * Expositora de cervejas e bebidas * Conservadora de queijos

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos coloca-se a disposição pelos contatos:
telefone (51) 3793-2000 ou pelo e-mail assistencia@venax.com.br



A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos. TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR!

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/clienteespecial ou ligue para o fone 51 3793 2089, informe seu código promocional CPVENAX e seja nosso CLIENTE ESPECIAL! Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.



QR Code



Curta nossa página na internet!
facebook.com/venaxeletro



Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires/RS - Brasil - Fone: 51 3793 2000
contato@venax.com.br

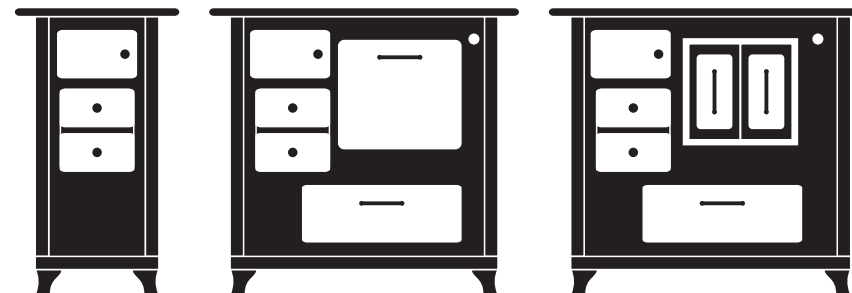
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES LENHA

Modelos: N°00, N°0, N°1, N°2.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



Apresentação

IMPORTANTE

Antes de tudo, leia este manual. Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas. Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de fogão a lenha adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas nacionais e internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos esse manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar seu fogão a lenha leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer que o seu fogão a lenha tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.



MEIO AMBIENTE

Nossa empresa preocupada com o meio ambiente trabalha de forma a evitar poluí-lo, inclusive utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Solicitamos sua colaboração, na tentativa de gerar menos lixo, especialmente reduzindo o consumo de recursos naturais, como o corte de árvores desnecessário. Obrigada por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”



Índice

INTRODUÇÃO.....	05
DICAS DE SEGURANÇA.....	05
Cuidados especiais com crianças e animais.....	05
Cuidados especiais no manuseio do produto.....	05
INSTALANDO SEU FOGÃO A LENHA.....	05
Pré-instalação.....	05
Local para instalação.....	06
Conhecendo seu produto.....	07
Orientação de movimentação e localização do produto.....	07
Evite os riscos de incêndio.....	07
Acessórios que compõem seu produto.....	08
Montagem dos acessórios.....	08
Montagem do opcional.....	09
Montagem do colarinho da chaminé.....	09
Montagem da chaminé.....	09
Chaminé de alvenaria.....	11
Dimensões da saída do cano para chaminé.....	11
UTILIZANDO SEU FOGÃO A LENHA.....	11
Acendimento e regulagem do fogo.....	12
FORNO.....	12
ESTUFA.....	13
CALDEIRA.....	13
CHAPA DO FOGÃO A LENHA.....	14
Manutenção e limpeza.....	14
Recomendações importantes.....	14
ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS.....	15
PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO.....	15
Algumas possíveis causas de problemas.....	15
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	16
Termos da Garantia Legal.....	16
Termos da Garantia Adicional.....	16
Perda da Garantia.....	16
A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura.....	17

A garantia legal/adicional não oferece cobertura

- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento:
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso;
- Instalação de fogões em local inadequado;
- Desgastes naturais decorrentes do uso;
- As partes podem apresentar pequenas variações de tonalidade, não caracterizando defeito.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos.

Certificado de garantia

Termos da garantia legal

Os produtos VENAX Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do fogão – para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora ou setor de entrega.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra do fogão - para defeitos de fabricação.

Termos da garantia adicional

A VENAX Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, desde que sejam OBRIGATORIAMENTE cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, em condições de leitura e utilização;
3. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
4. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
5. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
6. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima (ver relação de autorizadas neste manual);
7. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO DE FABRICAÇÃO;
8. Somente terão cobertura integral os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA;
9. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

Perda da garantia

A VENAX Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Chaminé irregular ou com acúmulo de resíduos e picumã;
- Oxidação por uso irregular, umidade excessiva;
- Danos decorrentes da utilização de produto inflamável;
- Uso indevido negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;
- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alteração das condições originais do produto.

Introdução

O fogão a lenha Venax é de uso exclusivo para fins domésticos, sendo vedado seu emprego para qualquer outro fim, ou método de utilização.

A correta instalação e utilização periódica do produto prorrogam a vida útil e melhoram o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

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 com crianças e animais

- Não permita o manuseio do fogão mesmo não estando em utilização;
- Não permita que toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo não estando em utilização.

Cuidados especiais no manuseio do produto



- 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;
- Nos modelos com estufa, não armazene utensílios durante o uso do fogão;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob a tampa ou nos varões para fora 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 fogueira ou deixe pedaços de madeira excedentes para fora do fogão;
- Manter a porta da fogueira sempre fechada evitando que fagulhas saltem para fora.

OBS: desaconselhamos acondicionar lenha no forno e/ou estufa de seu fogão, devido ao risco do calor provocar a queima em local impróprio, podendo ocasionar até mesmo um incêndio. Caso o interesse seja somente a secagem de lenha, faça-o utilizando a estufa POR CURTO ESPAÇO DE TEMPO e sob vigília.

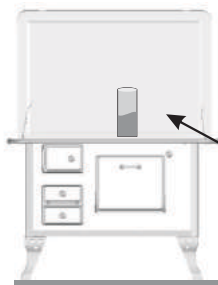
Instalando seu fogão a lenha

Você pode instalar seu fogão!!!

Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual.

Pré-instalação

- No interior do fogão você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS.



- A instalação deve seguir as exigências deste manual. Você mesmo pode fazer a montagem dos acessórios;
- Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado, se o piso for inclinado ou irregular, faça o nivelamento.
- Verifique a fixação dos pés para manter o produto sempre firme e bem nivelado.
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.

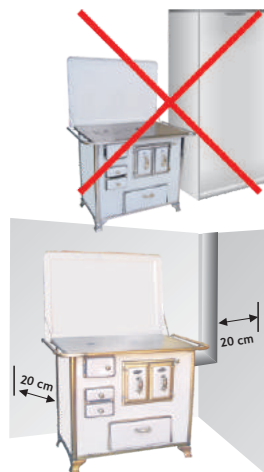
Obs. 1: os pés do fogão não são reguláveis, caso necessário utilize tacos para nivelar o produto.

Obs. 2: algumas peças podem apresentar pequenas variações na tonalidade de cor, não caracterizando defeito;

Local para instalação

- Sugerimos não instalar o fogão ao lado de refrigeradores.
- Evite a instalação do fogão próximo a matérias inflamáveis, por exemplo: Cortinas, panos de cozinha e etc.
- Evite instalar em locais com correntes de ar, por exemplo: próximo a janelas e portas.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos, carpetes ou similares.
- Caso o local onde o fogão vai ser instalado seja com piso de madeira, aconselhamos a acondicionar o fogão sobre uma chapa de metal ou material de alvenaria;
- Não instale seu fogão em local de passagem, nem frente a portas e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.

ATENÇÃO: respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão; (desenho com as medidas)



Características	Modelos dos Fogões a Lenha									
	Nº 00	Nº 00 Imp.	Nº 00 Imp. Vitreo	Nº 0	Nº 0 Gab.	Nº 0 Gab. Classic Vintage	Nº 1	Nº 1 Gab.	Nº1 Séc. XVIII	Nº1 Gab. Séc. XVIII
Chapa de ferro fundido	42x45	42x45	42x45	71x46	71x46	71x46	80x51	80x51	80x51	80x51
Altura do fogão	49	49	49	49	71	71	49	71	49	71
Altura c/ pés	71	71	71	71	80	80	71	80	71	80
Largura c/ varão	57	57	56	85	85	85	95	95	95	95
Profundidade c/ varão	55	55	54	54	54	54	59	59	59	59
Diâmetro da chaminé	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Largura do forno	-	-	-	20	20	20	30	30	30	30
Altura do forno	-	-	-	23	23	23	23	23	23	23
Profundidade do forno	-	-	-	40	40	40	41	41	41	41
Volume do forno (litros)	-	-	-	18,4	18,4	18,4	28	28	28	28
Porta fomalha de Vidro "Vidrocerâmico"	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Porta dupla do forno em vidro temperado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Largura da estufa	-	-	-	64	64	64	73,5	73,5	73,5	73,5
Altura da estufa	-	-	-	21	21	21	22	22	22	22
Profundidade da estufa	-	-	-	40	40	40	41	41	41	41
Volume da estufa	-	-	-	53,8	53,8	53,8	66	66	66	66
Peso s/ tampa	47 kg	50 kg	50 kg	60 kg	74 kg	74 kg	73 kg	83 kg	73 kg	83 kg
Peso c/ tampa	49 kg	53 kg	53 kg	63 kg	76,5 kg	76,5 kg	77 kg	88 kg	77 kg	88 kg
Medida do piso até altura da chaminé	55	55	64	55	64	64	55	64	55	64

Observação: Todas as medidas na tabela estão em centímetros (cm).

Cuidados importantes:

- Não utilize papel alumínio para forrar a chapa;
- Evite deixar água ou outro líquido secar diretamente sobre chapa, enxugue imediatamente, evitando manchas;
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a chapa do fogão, ou dentro do forno, limpe o mais rápido possível para evitar manchas e acúmulos de resíduos;
- Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (demais partes exceto a chapa), pois podem provocar manchas;
- Utilize periodicamente seu fogão evitando que a umidade natural acelere o processo de oxidação;
- Sempre e a cada nova utilização, fazer um fogo brando por, no mínimo, meia hora (30 min);
- Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável para acionar o fogo do fogão.



Orientação quando o produto apresentar problemas

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO;
- Caso há dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA:
Fone 51-3793-2000 ramais 2026 e 2027
E-mail: assistencia@venax.com.br
- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- Aconselhamos a aquisição de peças e acessórios originais para substituição, se necessário;
- Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Problemas+Causa=Solução

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Retorno da fumaça	Chaminé mau instalada. Grande probabilidade da saída (Chapéu) estar a menos que um metro do ponto mais alto da casa ou prédio ao lado.	Aumentar o comprimento da chaminé.
	As tubulações que conduzem a fumaça estão interrompidas por sujeira ou outros objetos. Topo da chaminé interrompido.	Revisar e se necessário limpar internamente a chaminé.
	"Ar falso" entrando pela chaminé.	Fechar a portinhola de limpeza da chaminé.
	Passagem dos gases de combustão está estrangulada.	Abriar a passagem puxando o registro para fora.
Forno não esquenta	Registro muito aberto ou chama fraca.	Fechar o registro e manter o fogo alto por um período maior até que o forno comece a aquecer.

Algumas possíveis causas de problemas

- Quando a chaminé instalada estiver com altura total inferior a indicada;
- Quando a chaminé instalada ficar próxima de árvores ou local de pouca circulação de ar;
- Quando a chaminé instalada apresentar diâmetro inadequado ou a conexão não tenha sido de forma a vedar a entrada de ar frio e umidade;
- Quando a chaminé instalada estiver com a vazão obstruída, ou tubulação suja;
- Quando a chaminé instalada apresentar problemas no "chapéu", de forma a impedir ou prejudicar a movimentação/direção do vento;
- Quando a chaminé instalada estiver com a saída obstruída por enfeite ou laje, dificultando ou restringindo a saída da fumaça;
- Quando a chaminé instalada apresentar ar frio acumulado, de forma a impedir a subida da fumaça devido ao seu resfriamento precoce.

Chapa do fogão a lenha

ATENÇÃO

ANTES DE FAZER FOGO NO SEU FOGÃO A LENHA, É OBRIGATÓRIO QUE SE FAÇA A RETIRADA DO ÓLEO QUE ESTÁ APLICADO NA CHAPA. ESTE PROCEDIMENTO PODE SER FEITO ESFREGANDO UMA ESPONJA COM ÁGUA MORNIA E DETERGENTE NEUTRO NA CHAPA E DEPOIS PASSANDO UM PANO NA MESMA PARA REMOÇÃO DO ÓLEO E A TOTAL SECAGEM DA CHAPA.

Manutenção e limpeza

De forma a preservar e obter o melhor rendimento de seu fogão a lenha, recomendamos que faça a limpeza do seu fogão periodicamente.

Para a limpeza da parte interna, especialmente, a parte superior externa do forno e o fundo da fornalha, indicamos a retirada das argolas da chapa. Com um instrumento de raspagem, podendo ser inclusive o gancho ou a pá (que acompanham o fogão com a finalidade de mexer na fornalha), retire a fuligem que se deposita em cima do forno e nos locais de passagem da fumaça.

Para limpeza das demais partes esmaltadas do seu fogão, recomendamos a utilização de sabão neutro e pano macio, e efetuar, obrigatoriamente a secagem para a finalização do procedimento, que deverá ser realizada sem que o fogão esteja aquecido.

É importante fazer a limpeza da gaveta das cinzas a cada 5 ciclos de queima com aproximadamente 3 horas de duração.

Para realizar a limpeza da chapa, recomenda-se que a chapa esteja entre 50°C e 60°C (chapa morna). Após atingidas estas temperaturas, faça o uso da pedra de polir para a limpeza da chapa, sempre com o uso de luvas de proteção. Posteriormente, utilizando ¼ de lixa 80 ou 100 e com a ajuda de um pano, inicia-se o processo de polimento da chapa.

Se fazem necessários 10 ciclos de limpeza para a chapa ficar com aspecto liso e brilhoso.

Para limpeza da chapa, siga as dicas abaixo:

- Faça um fogo brando por no mínimo 30 min., utilizando apenas papéis e gravetos.
- Logo em seguida, espere a chapa ficar com uma temperatura acessível (em torno de 50°C a 60°C).
- Para melhor remoção do verniz após a primeira queima, utilize lixa nº 80 ou 100 com a ajuda de um pano.
- Para conservar a chapa em condições excelentes, após cada queima, recomendamos que se faça a limpeza da mesma utilizando pedra de polir ou massa de polir nº 2 (faça a aplicação com auxílio de luvas de proteção) e logo em seguida, dê início ao processo de polimento da chapa utilizando lixa 80 ou 100 com auxílio de um pano.
- O processo de polimento irá gerar um resíduo metálico, mais especificamente um pó resultante do polimento da chapa. Este pó pode se acumular na folga existente entre a argola e a chapa, podendo gerar ferrugem e vir a danificá-la ao longo do tempo. Sendo assim, recomendamos que este pó seja retirado ao final de cada polimento.
- Após utilize um pano seco ou no máximo umedecido para finalizar da limpeza. Obs.: Recomendamos azeita-la com óleo de cozinha.
- Realize esse procedimento periodicamente, especialmente se o fogão não tiver uso contínuo;

Recomendações importantes

- Não utilize diretamente água na limpeza da chapa de seu fogão a lenha.
- Limpe o fogão somente quando este estiver sem fogo, evitando acidentes; pode-se realizar os procedimentos de limpeza com o fogão suavemente aquecido.
- Para conservar a chapa em condições excelentes, utilize uma lixa fina, preferencialmente, realize a limpeza e os polimentos esfregando suave e repetidas vezes a lixa sobre a chapa, polindo.
- Após a retirada da fuligem produzida pelo procedimento de polir com a lixa, utilizando para isso pano seco ou no máximo umedecido, recomendamos azeita-la com óleo de cozinha.
- A chapa do fogão jamais deve ser limpa com materiais pontiagudos ou abrasivos (não use produtos químicos corrosivos).

Características	Modelos dos Fogões a Lenha						
	Nº 2 Imp. Vitreo	Nº 2 com ou sem caldeira	Nº 2 Gab. com ou sem caldeira	Nº 2 Século XVIII com ou sem caldeira	Nº 2 Gab. Classic Vintage	Nº 2 Gab. Renaissance com ou sem caldeira	Nº 2 Gab. Séc XV Imperador
Chapa de ferro fundido	89x63	89x63	89x63	89x63	89x63	89x63	89x63
Altura do fogão	71	49	71	49	49	71	72
Altura c/ pés	80	71	80	71	71	80	80
Largura c/ varão	104	104	104	104	104	104	104
Profundidade c/ varão	70	70	70	70	70	70	70
Diâmetro da chaminé	11	11	11	11	11	11	11
Largura do forno	30	30	30	30	30	30	30
Altura do forno	23	23	23	23	23	23	23
Profundidade do forno	47	47	47	47	47	47	47
Volume do forno (litros)	32	32	32	32	32	32	32
Porta fornalha de Vidro "Vitrocerâmico"	1	-	-	-	-	-	-
Porta dupla do forno em vidro temperado	1	-	-	-	-	-	-
Largura da estufa	82	-	82	-	-	82	82
Altura da estufa	22	-	22	-	-	22	22
Profundidade da estufa	47	-	47	-	-	47	47
Volume da estufa	85	-	85	-	-	85	85
Peso s/ tampa	109	88 kg	100 kg	88 kg	88	109 kg	109 kg
Peso c/ tampa	114	93 kg	105 kg	93 kg	93	114 kg	114 kg
Medida do piso até altura da chaminé	64	55	64	55	55	64	64

Conhecendo seu produto

- | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1-Tampa (opcional adquirido separadamente) | 8-Forno | 15-Porta do ar (respiro) |
| 2-Corrente da tampa | 9-Estufa (modelo com esse opcional) | 16-Gaveta da cinza (cinzeiro) |
| 3-Saída superior 4-Varão | 10-Argola da chapa | 17-Cantoneira (Aço) |
| 5-Tampa da caldeira (modelo com esse opcional) | 11-Ponteira (plástica) | 18-Pés |
| 6-Registro entrada de ar | 12-Chapa | |
| 7-Torneira (modelos com caldeira) | 13-Escora (Inox) | |
| | 14-Porta do fogo (fornalha) | |



Orientação de movimentação do produto

- Nunca movimente ou apóie-se no seu produto pelos puxadores, ou varões ou borda da chapa, pois isso causa danos irreparáveis ao produto e que não estão amparados pela garantia;



Evite os riscos de incêndio

- NUNCA ARMAZENE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PRÓXIMO DESTA OU QUALQUER OUTRO FOGÃO;
- NÃO UTILIZE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PARA ACIONAR O FOGO DO FOGÃO;

- NÃO ACUMULE RESÍDUOS DE GORDURA NA SUPERFÍCIE OU PARTES INTERNAS DO FOGÃO;
- DESACONSELHAMOS ACONDICIONAR LENHA NO FORNO E/OU ESTUFA DE SEU FOGÃO VENAX;

Acessórios que compõem seu produto

Os acessórios que compõem seu Fogão a Lenha, encontram-se dentro do forno e entre a chapa e o fogão, devendo ser retirados pela porta da fornalha;

PARA A MONTAGEM DO FOGÃO, são esses os acessórios:

- 04 pés;
- 02 ponteiras;
- 06 escoras abertas (suporte para o varão);
- 02 varões ou molduras laterais + 01 varão ou moldura frontal;
- 01 tampão traseiro (da saída da chaminé);
- 06 parafusos $\frac{1}{4} \times 1 \frac{1}{4}$ – para a fixação dos suportes;
- 06 porcas $\frac{1}{4}$ baixas - para a fixação dos suportes;
- 04 arruelas galvanizadas + 4 porcas $\frac{3}{8}$ grossas - para a fixação dos pés;
- 01 gancho e 01 pá (para mexer na fornalha);
- 01 colarinho (suporte de conexão entre fogão e chaminé).

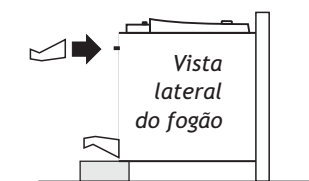
PARA A MONTAGEM DA TAMPA, são estas as partes acessórias *:

- 06 parafusos $\frac{3}{16} \times 6/5$;
- 06 parafusos $\frac{3}{16} \times 18$;
- 12 porcas $\frac{3}{16}$;
- 02 dobradiças;
- 02 correntes de inox.

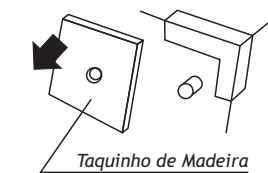
* A tampa é opcional e deve ser adquirida separadamente.

Montagem dos acessórios

· Para realizar a colocação dos PÉS DO FOGÃO, siga corretamente as instruções abaixo:



(o fogão deitado, nivelado pelo taquinho de madeira)



Taquinho de Madeira
Figura que mostra em detalhes o parafuso onde é fixado o pé.

- Para efetuar a instalação dos pés do fogão, deite-o de modo que as costas fiquem para o chão;
 - Retire os tacos de madeira que estão acoplados ao parafuso onde serão fixados os pés;
 - Utilize os tacos para apoiar o fogão, nivelando-o;
 - Encaixe os pés e fixe-os bem, utilizando as porcas juntamente com as arruelas.
 - Após colocar todos os pés, traga o fogão para sua posição normal erguendo-o na sua posição de inclinação, sem apoiar os pés para auxiliar, pois isto poderá ocasionar sérios danos aos pés do produto e automaticamente a perda da garantia;
 - **Obs.: Para trazer seu fogão a posição normal faça-o com duas pessoas, devido ao seu alto peso.**
 - Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.
- Para realizar a colocação das ESCORAS (suportes) e dos VARÕES OU MOLDURAS, siga corretamente as instruções a seguir:
- Instale as escoras (suporte) fixando-as com os parafusos e porcas (06 unidades) na chapa de ferro fundido do seu fogão a lenha;
 - Encaixe os varões ou molduras nos furos das escoras.

Estufa

Compartimento localizado na parte inferior ao forno, disponível nos modelos com gabinete: n°0, n°0 Classic Vintage, n°1, n°2, n°2 Imperador Vítreo, n°2 Gabinete Classic Vintage e nos modelos n°1 e n°2 com gabinete Século XVIII, e todos da Linha Renaissance n°2.

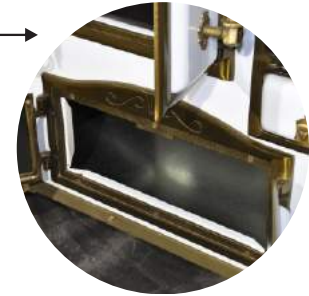
→ Não indicamos a utilização da ESTUFA para a preparação de alimentos.

Se preferir a utilização para a secagem de lenha, esse procedimento só poderá ser mantido por curto espaço de tempo, devido ao alto risco de combustão da mesma.

Desaconselhamos acondicionar utensílios em geral, assim como papeis ou produtos líquidos ou gasosos inflamáveis no interior da estufa devido ao risco de incêndio.

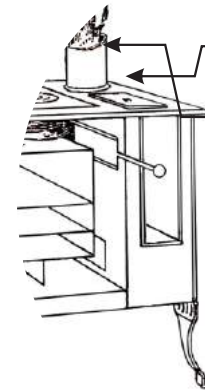
Recomendamos a limpeza e manutenção regular, utilizando esponja macia e sabão neutro.

- Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (demais partes exceto a chapa), pois podem provocar manchas;



Caldeira

ATENÇÃO: Esse opcional é exclusivo de fogões n°. 2, saída da chaminé lado direito ou esquerdo (visto de frente).



A CALDEIRA só poderá ser atributo de seu fogão solicitado no ato da aquisição de acordo com o modelo de sua escolha, não havendo possibilidade de implantação posterior.

Trata-se de um reservatório fixo, no lado direito ou lado esquerdo (visto de frente) na parte lateral interna do fogão, injetada em alumínio e com revestimento em teflon, abertura superior com tampa, e com vazão através de torneira frontal.

Figura indicando a tampada caldeira e a caldeira.

Durante a utilização do seu fogão, a água acondicionada nesse recipiente, com capacidade máxima de 4 litros, terá um aquecimento crescente podendo ser utilizada para diversos fins. Não aconselhamos acondicionar produtos inflamáveis nesse recipiente, que devido ao calor, há riscos de incêndio.

Além de proporcionar água quente, a utilização da caldeira retém calor, melhorando a calefação pelo uso do fogão a lenha

Cuidados com a limpeza da caldeira revestida em teflon®:

Para limpeza da sua caldeira revestida em teflon®, jamais utilize elementos abrasivos ou pontiagudos como facas, palha de aço, lixas, sapólio ou qualquer material que produza riscos, pois irá danificar a caldeira e começará um processo de liberação do revestimento durante a sua utilização.

Como Limpar sua caldeira:

Utilize apenas o lado macio da esponja e detergente neutro: a esponja é ideal para limpeza interna, pois é composta de um material super macio, tirando a sujeira sem arranhá-la.

Não deixe água acumulada na caldeira por mais de 2 dias. A água tende a ficar saturada e formar uma "gosma" branca e viscosa no fundo da caldeira.

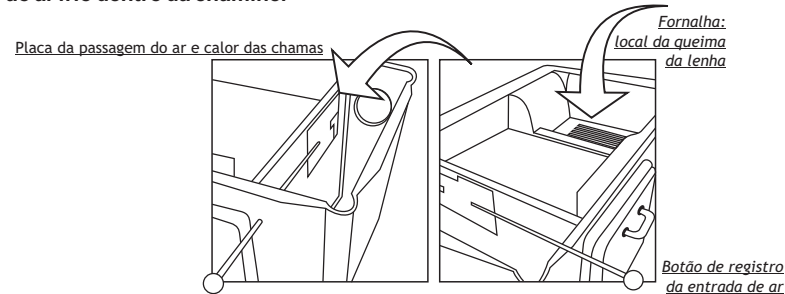
Acendimento e regulagem do fogo

Atendidas todas as solicitações anteriores e efetuada a instalação com todos os cuidados já mencionados, coloque a lenha (seca e de boa qualidade) na fornalha, para iniciar o fogo no seu fogão.

Não utilize lenha verde, pois pode vir a danificar a chapa em relação à ferrugem e oxidação por causa da resina liberada na queima.

Primeiro puxe a alavanca de registro através do botão localizado na frente do seu fogão. A seguir, acenda o fogo com o auxílio de alguma chama, como por exemplo, fósforo aceso, isqueiro, chumaço de papel, lascas de lenha, palha etc. Empurrando a alavanca - do registro como já referido - as chamas e o calor contornarão o forno, aquecendo o fogão por todas as partes.

Obs.: Em dias de baixa temperatura pode-se ocorrer por alguns minutos o retorno de fumaça devido ao ar frio dentro da chaminé.



Com o fogão devidamente aquecido, utilize-o de forma regular, salientando que a chapa de ferro fundido retém calor por mais tempo, devendo ser dada atenção especial durante a preparação de alimentos e aquecimento de líquidos, evitando que os mesmos passem do ponto ou derramem sobre a chapa, causando manchas ou combustão.

A maior ou menor intensidade das chamas é controlada pela abertura da porta do ar e alavanca de registro de ar. Quanto mais aberta, maior é a intensidade do fogo, e vice-versa. Dessa forma, a porta do ar funciona também como uma regulagem das chamas do fogão, permitindo uma maior ou menor vazão de ar, que por sua vez, "alimenta" mais ou menos o fogo na fornalha.

Jamais utilize água para cessar o fogão. Essa prática, além de ocasionar problemas de limpeza e manutenção, pode destemperar a chapa e outras partes, ocasionando até mesmo rachaduras e danificando o produto.

Igualmente não recomendamos a utilização de água para remoção de resíduos, especialmente em momentos que o fogão a lenha esteja aquecido.

Forno

O FORNO do seu fogão a lenha terá o aquecimento proporcional à queima de lenha e regulagem do fogo na fornalha. Recomenda-se o pré-aquecimento do fogão para a posterior utilização do forno.

- Recomendamos o forno somente para o aquecimento de alimentos, e não para cocção.

- Quando em funcionamento, evite abrir constantemente a porta do forno, para evitar a perda de calor.

- Sempre utilize luvas térmicas ao manusear o fogão, forno, estufa e caldeira.

- Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a chapa do fogão, ou dentro do forno, limpe o mais rápido possível para evitar manchas e acúmulos de resíduos, ou mesmo a combustão;

Aconselhamos não acondicionar utensílios em geral, assim como produtos, líquidos ou gasosos inflamáveis no interior do forno devido ao alto risco de incêndio.

Desaconselhamos armazenar lenha, graveto, papel ou qualquer outro produto inflamável no compartimento do forno. Caso queira "secar" lenha, aconselhamos utilizar POR CURTO ESPAÇO DE TEMPO, o compartimento da estufa, caso seu modelo tenha esse opcional.

Montagem do opcional

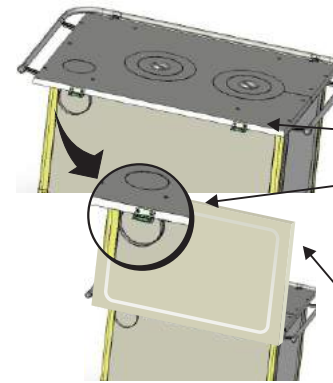
Para realizar a colocação da TAMPA, siga corretamente as instruções a seguir acompanhando com atenção as ilustrações e textos em cada passo:

· Fixe as dobradiças na parte de trás da chapa de ferro, utilizando os orifícios existentes; faça uso dos parafusos e das porcas;

· Observe que a articulação das dobradiças deve ficar obrigatoriamente numa posição que permita o deslocamento de uma chapa por cima da outra, deixando os furos em linha;

· Introduza os parafusos nos orifícios restantes, atente para que a "cabeça" dos parafusos fique de encontro com os já fixados na chapa;

· Encaixe a tampa do fogão de forma que a mesma possa ser atravessada pelos parafusos já colocados nas dobradiças, e fixe-a com as porcas.



Montagem do colarinho da chaminé

Para efetuar a montagem do colarinho da chaminé é necessário seguir os seguintes passos:

1° Deve-se colocar o colarinho junto ao orifício de saída da chaminé existente na chapa do fogão. Ver fig. 1, 2 e 3;

2° Após o colarinho estar em seu devido lugar, com muito cuidado pressione as aletas em direção à base da chapa, até que o mesmo esteja bem fixado. Ver Fig. 4, 5, 6 e 7;

3° Após estes procedimentos, coloque o cano da chaminé sobre o colarinho. Ver fig. 8.

Obs.: Esse procedimento deve ser utilizado somente para o orifício da chaminé existente na chapa do fogão.



Figura 1



Figura 2

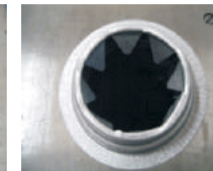


Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



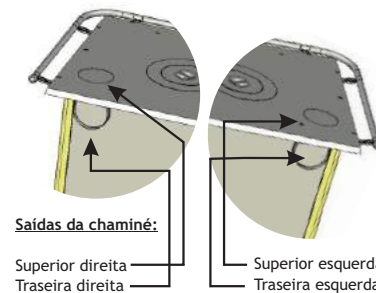
Figura 8

Montagem da chaminé

Disponibilizamos saídas da chaminé direto da chapa, e com saída atrás nos MODELOS n.º 1, n.º 2, com e sem gabinete, n.º 2 Gabinete Classic Vintage, N.º 2 Imperador Vitrêo, Renaissance e Século XVIII. Quando sua instalação for realizada dessa forma, não será viável utilizar a tampa, exceto como item meramente decorativo.

· Nas demais situações, nossos fogões a lenha possuem 02 opções por modelo de saída da chaminé: superior direita, traseira direita, superior esquerda e traseira esquerda (visto de frente).

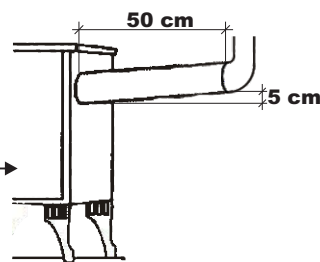
Utilizando o colarinho, faça a conexão do fogão com o cano da chaminé; não deve haver folga nas conexões de forma a impedir a entrada de ar frio e umidade.



Recomendamos a instalação de chaminé com registro, e caso seja necessário o uso de curvas, deve-se utilizar raios grandes, iguais ou superiores à 90°, a falta da chaminé com certeza acarretará sérios danos na estrutura do fogão.

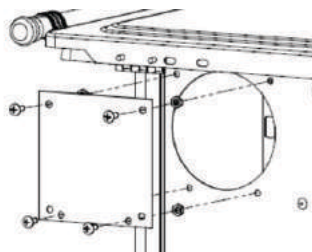
Caso na instalação de seu fogão a lenha, exista uma distância da curva maior que 50 cm (cinquenta centímetros), é necessário efetuar uma inclinação de 5 cm no cano. Observe no desenho que segue.

Advertimos que a cada 50 cm de distância deve-se aumentar 5 cm no ângulo do cano. Por exemplo: se o fogão estiver a 1 metro da curva, o cano deve ter uma inclinação de 10 cm.



Fechamento da saída traseira para chaminé, opcional somente nos modelos número 1 e número 2 (caso o cliente utilizar a saída da chapa):

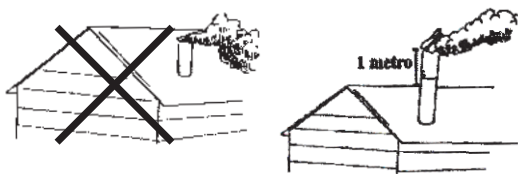
Para realizar o fechamento da saída da chaminé que está localizada na parte traseira do fogão a lenha, é necessário fixar a chapa metálica que acompanha o produto, fixando-a conforme as instruções do desenho ao lado:



Recomendamos que a saída da chaminé deva ficar -no mínimo- um metro acima da cumeeira (parte mais alta dos telhados) da edificação onde será instalado o seu fogão, e também dos prédios mais próximos. De preferência esta chaminé deverá sair diretamente para o telhado, é recomendado altura de no mínimo 3,5 metros da base da peça até o final da chaminé.

INSTALAÇÃO INCORRETA

INSTALAÇÃO CORRETA



Tal medida impede a formação de redemoinhos de vento na chaminé, que prejudicam a eficiência do produto.

Informamos que é indispensável não obstruir a saída da chaminé com pedras, lajes, telhas ou outros objetos que impeçam a saída da fumaça. Recomendamos a utilização do “chapéu” de metal, que possibilita a movimentação de acordo com a direção do vento.

Se no local de instalação do fogão a lenha não houver condições de ventilação adequadas, de forma a não proporcionar a queima regular da madeira, recomendamos a instalação de uma coifa sobre a chapa, com finalidade de exaustão da fumaça.

Caso esse fogão esteja sendo instalado em local onde havia outro anteriormente, alertamos para que se faça uma limpeza completa da chaminé de forma a otimizar a utilização do novo produto.

ATENÇÃO: Realizar semestralmente a limpeza da chaminé evitando o acúmulo de resíduos e picumã em sua extensão.

O acúmulo de resíduos e picumã que se aglomeram na chaminé podem soltar faíscas com risco de provocar incêndio e/ou o mal funcionamento do fogão, podendo ocorrer o escoamento de um líquido preto em dias de alta umidade.

ATENÇÃO

Para obter o RENDIMENTO MÁXIMO do seu fogão a lenha, recomendamos:

- Que a curva da chaminé seja instalada o mais próximo do fogão;
- Que se efetue a melhor vedação na junção dos canos;
- Que se utilize o mínimo de curvaturas nos encanamentos de saída da fumaça para a chaminé, impedindo assim ao máximo a entrada do chamado “ar falso”, que prejudica o desempenho do produto.

Que o fogão esteja corretamente nivelado, promovendo a perfeita queima da lenha, fluxo do calor e saída da fumaça;

· Que o cano não penetre dentro da chaminé, possibilitando a entrada de “ar falso”, afetando a eficiência do produto.

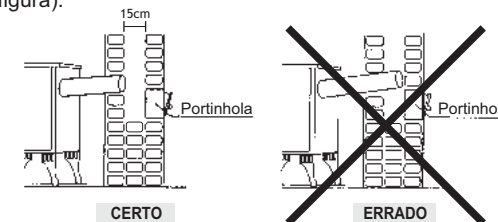
· Que não se utilize lenha verde devido a resina expelida;

OBS: OS CANOS, CURVAS E DEMAIS ITENS DE COMPOSIÇÃO DA CHAMINÉ DE METAL OU ALVENARIA, NÃO FAZEM PARTE DO PRODUTO, DEVENDO OBRIGATORIAMENTE SER ADQUIRIDOS SEPARADAMENTE.

Chaminé de alvenaria

Nas instalações do fogão em chaminé de alvenaria, recomenda-se manter um vão de passagem da fumaça de aproximadamente 15 cm de diâmetro (veja na figura).

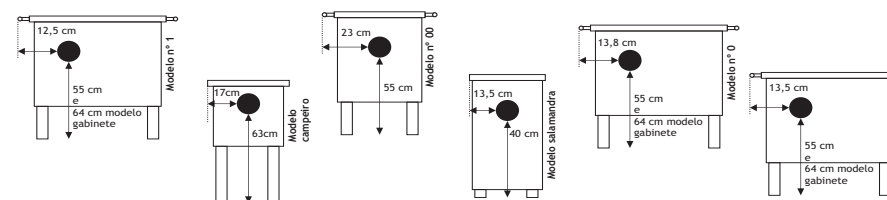
Caso a base da chaminé de alvenaria esteja muito abaixo da saída da conexão proveniente do fogão, recomendamos o preenchimento do espaço mencionado com areia, por exemplo, de forma a manter uma distância máxima de 15 cm. A medida evita a formação do prejudicial “ar falso”.



Dimensões da saída do cano para chaminé

Da mesma forma, elimina-se o “ar falso” vedando com argamassa a abertura por onde atravessa o cano de ligação do cano à chaminé de alvenaria.

ATENÇÃO: Realizar semestralmente a limpeza da chaminé evitando o acúmulo de resíduos e picumã em sua extensão; o acúmulo quando em uso, pode soltar faíscas com risco de provocar incêndio.



Utilizando seu fogão a lenha

Recomendamos que na primeira oportunidade de utilização do seu fogão a lenha, inclusive em abertura de cada nova temporada, deve-se fazer fogo BRANDO e com muito cuidado, utilizando apenas papéis e gravetos. Esse fogo brando deve ser mantido por, no mínimo, meia hora (30 min) de forma a proporcionar o aquecimento gradativo da chapa.

Nesse processo inicial, recomendamos que o registro do fogão deva ser utilizado para o controle do fogo na chapa e do aquecimento do forno, mantendo o registro semi-aberto o suficiente para oxigenar, evitando que a fumaça retorne pela boca do fogão ou que o fogo se apague. Assim o seu fogão estará pronto para uso.

Salientamos a importância desse procedimento para evitar que a chapa venha a sofrer rachaduras ou empenar. Dessa forma, a chapa estará preparada para o uso constante e com fogo “forte” e regular.

Sempre e a cada nova utilização, fazer um fogo brando por, no mínimo, meia hora (30 min) para o aquecimento da chapa.

