

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## FOGÕES LENHA

Modelos: N°00, N°0, N°1, N°2.

*Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.*



**VENAX**

Autêntica como você

# APRESENTAÇÃO

## **IMPORTANTE!**

**PARA ABERTURA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA É NECESSÁRIO QUE TENHA EM MÃOS ESTE MANUAL, UMA VEZ QUE O TÉCNICO SOLICITARÁ O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU PRODUTO, O QUAL CONSTA NA ETIQUETA ACIMA!**

**A AUSÊNCIA DESTA ETIQUETA OCORRERÁ NA PERDA DE GARANTIA DO SEU PRODUTO!!!**

**Antes de tudo, leia o manual.**

**Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas.**

**Você evitará muitos problemas, os quais podem ser ocasionados 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 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 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 com que o seu produto 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. Obrigado por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”

# ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO.....   | 05 |
| 2. DICAS DE SEGURANÇA.....                                     | 05 |
| 2.1 Dicas Gerais.....  | 05 |
| 2.2 Cuidados especiais com crianças e animais.....             | 05 |
| 2.3 Cuidados especiais no manuseio do produto.....             | 05 |
| 2.4 Evitando riscos de incêndio.....                           | 05 |
| 3. CONHECENDO SEU PRODUTO .....                                | 06 |
| 3.1 Chapa Vitrocerâmica.....                                   | 07 |
| 4. ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO .....                   | 07 |
| 5. TRANSPORTE.....   | 08 |
| 6. RETIRANDO OS TACOS DE MADEIRA.....                          | 08 |
| 7. ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO.....                         | 08 |
| 8. INSTALAÇÃO.....   | 08 |
| 8.1 Montagem dos pés do fogão.....                             | 09 |
| 8.2 Montagem das escoras (suportes) e dos varões/molduras..... | 09 |
| 8.3 Montagem da tampa.....                                     | 09 |
| 8.4 Montagem do colarinho da chaminé.....                      | 09 |
| 8.5 Montagem da chaminé.....                                   | 10 |
| 8.6 Chaminé de alvenaria.....                                  | 10 |
| 8.7 Dimensões de saída do cano para a chaminé.....             | 11 |
| 8.8 Instruções gerais de instalação.....                       | 12 |
| 9. UTILIZANDO O PRODUTO.....                                   | 12 |
| 9.1 Acendimento e Regulagem do fogo.....                       | 13 |
| 9.2 Utilizando o forno.....                                    | 13 |
| 9.3 Utilizando a estufa.....                                   | 14 |
| 9.4 Utilizando a caldeira.....                                 | 14 |
| 10. ORIENTAÇÃO DE LIMPEZA.....                                 | 14 |
| 10.1 Caldeiras.....  | 14 |
| 10.2 Limpeza da chapa.....                                     | 15 |
| 10.3 Limpeza da chapa vitrocerâmica.....                       | 15 |
| 10.4 Orientações gerais de limpeza.....                        | 15 |
| 11. RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES.....                             | 16 |
| 12. ORIENTEÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS.....      | 17 |
| 12.1 Problemas + Causas = Solução.....                         | 17 |
| 12.2 Algumas possíveis causas de problemas.....                | 17 |
| 13. CERTIFICADO DE GARANTIA.....                               | 18 |
| 13.1 Termos da Garantia Legal.....                             | 18 |
| 13.2 Termos da Garantia Adicional.....                         | 18 |
| 13.3 Perda da Garantia.....                                    | 18 |
| 13.4 A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura.....     | 19 |

# 1. 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 a utilização periódica do produto prorrogam a vida útil e evitam dificuldades no seu uso diário.

## 2. DICAS DE SEGURANÇA

### 2.1 DICAS GERAIS

**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.

### 2.2 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.



### 2.3 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 ou estufa (caso seu modelo tenha) do fogão.
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre 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;
- Não coloque lenha em excesso na fôrnelha e não deixe pedaços de madeira excedentes para fora do fogão;
- Mantenha a porta da fôrnelha sempre fechada

**OBS: Desaconselhamos acondicionar lenha no forno e/ou estufa de seu fogão, devido ao risco de incêndio.**

### 2.4 EVITANDO RISCOS DE INCÊNDIO

- Nunca armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste 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.

### 3. CONHECENDO SEU PRODUTO

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



\*Consulte a tabela abaixo para verificar as características do seu fogão

| Características  | Modelos dos Fogões a Lenha |            |       |                                 |       |           |                 |                      |                       |                            |                                  |
|--|----------------------------|------------|-------|---------------------------------|-------|-----------|-----------------|----------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------------|
|  | Nº 00 e Nº 00 Imp.         | Nº 00 Imp. | Nº 0  | Nº 0 Gab. INETE Classic Vintage | Nº 1  | Nº 1 Gab. | Nº 1 Séc. XVIII | Nº 1 Gab. Séc. XVIII | Nº 2 c/ e s/ caldeira | Nº 2 Gab. c/ e s/ caldeira | Nº 2 Séc. XVIII c/ e s/ caldeira |
| Chapa de ferro fundido   | 42x45                      | 42x45      | 71x46 | 71x46                           | 80x51 | 80x51     | 80x51           | 80x51                | 89x63                 | 89x63                      | 89x63                            |
| Altura do fogão  | 49                         | 49         | 49    | 71                              | 49    | 71        | 49              | 71                   | 49                    | 71                         | 49                               |
| Altura c/ pés  | 71                         | 71         | 71    | 80                              | 71    | 80        | 71              | 80                   | 71                    | 80                         | 71                               |
| Largura c/ varão   | 56                         | 57         | 85    | 85                              | 95    | 95        | 95              | 95                   | 104                   | 104                        | 104                              |
| Profundidade c/ varão  | 55                         | 55         | 54    | 54                              | 59    | 59        | 59              | 59                   | 70                    | 70                         | 70                               |
| Diâmetro da chaminé  | 11                         | 11         | 11    | 11                              | 11    | 11        | 11              | 11                   | 11                    | 11                         | 11                               |
| Largura do forno   | -                          | -          | 20    | 20                              | 30    | 20        | 30              | 30                   | 30                    | 30                         | 30                               |
| Altura do forno  | -                          | -          | 23    | 23                              | 23    | 23        | 23              | 23                   | 23                    | 23                         | 23                               |
| Profundidade do forno  | -                          | -          | 40    | 40                              | 41    | 41        | 41              | 41                   | 47                    | 47                         | 47                               |
| Volume do forno (litros)                                       | -                          | -          | 18,4  | 18,4                            | 28    | 28        | 28              | 28                   | 32                    | 32                         | 32                               |
| Porta fornalha de Vidro "Vitrocerâmico"                        | -                          | 1          | -     | -                               | -     | -         | -               | -                    | -                     | -                          | -                                |
| Porta dupla do forno em vidro temperado                        | -                          | -          | -     | -                               | -     | -         | -               | -                    | -                     | -                          | -                                |
| Chapa vitrocerâmica na parte central da chapa de ferro fundido | -                          | -          | -     | -                               | -     | -         | -               | -                    | -                     | -                          | -                                |
| Largura da Estufa  | -                          | -          | -     | 64                              | -     | 73,5      | -               | 73,5                 | -                     | 82                         | -                                |
| Altura da Estufa   | -                          | -          | -     | 21                              | -     | 22        | -               | 22                   | -                     | 22                         | -                                |
| Profundidade da estufa   | -                          | -          | -     | 40                              | -     | 41        | -               | 41                   | -                     | 47                         | -                                |
| Volume da estufa   | -                          | -          | -     | 53,8                            | -     | 66        | -               | 66                   | -                     | 85                         | -                                |
| Peso s/ tampa  | 47/ 50 kg                  | 50 kg      | 60 kg | 74 kg                           | 73 kg | 83 kg     | 73 kg           | 83 kg                | 88 kg                 | 100 kg                     | 88 kg                            |
| Peso c/ tampa  | 49/ 53 kg                  | 53 kg      | 63 kg | 76,5 kg                         | 77 kg | 88 kg     | 77 kg           | 88 kg                | 93 kg                 | 105 kg                     | 93 kg                            |
| Medida do piso até altura da chaminé                           | 55                         | 64         | 55    | 64                              | 55    | 64        | 55              | 64                   | 55                    | 64                         | 55                               |

| Características          | Modelos dos Fogões a Lenha |  |                        |                               |                                       |        |               |                       |
|--------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
|                          | Nº 2 Gab. Classic Vintage  | Nº 2 Gab. Renaissance c/ e s/ caldeira | Nº 2 Séc. XV Imperador | Nº 2 Séc. XV Imperador Vitreo | Nº 2 Séc. XV Imperador Vitreo Premium | Ludwig | Ludwig Vitreo | Ludwig Vitreo Premium |
| Chapa de ferro fundido   | 83x63                      | 89x63                                  | 89x63                  | 89x63                         | 89x63                                 | 89x63  | 89x63         | 89x63                 |
| Altura do fogão          | 49                         | 71                                     | 72                     | 71                            | 71                                    | 79     | 79            | 79                    |
| Altura c/ pés            | 71                         | 80                                     | 80                     | 50                            | 80                                    | -      | -             | -                     |
| Largura c/ varão         | 104                        | 104                                    | 104                    | 104                           | 104                                   | 102    | 102           | 102                   |
| Profundidade c/ varão    | 70                         | 70                                     | 70                     | 70                            | 70                                    | 68,5   | 68,5          | 68,5                  |
| Diâmetro da chaminé      | 11                         | 11                                     | 11                     | 11                            | 11                                    | 11     | 11            | 11                    |
| Largura do forno         | 30                         | 30                                     | 30                     | 30                            | 30                                    | 30     | 30            | 30                    |
| Altura do forno          | 23                         | 23                                     | 23                     | 23                            | 23                                    | 23     | 23            | 23                    |
| Profundidade do forno    | 47                         | 47                                     | 47                     | 47                            | 47                                    | 47     | 47            | 47                    |
| Volume do forno (litros) | 32                         | 32                                     | 32                     | 32                            | 32                                    | 32     | 32            | 32                    |

| Características  | Modelos dos Fogões a Lenha |   |                        |                               |                                       |        |               |                       |
|--|----------------------------|---|------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
|  | Nº2 Gab. Classic Vintage   | Nº2 Gab. Renais- sance c/ e s/ caldeira | Nº 2 Séc. XV Imperador | Nº 2 Séc. XV Imperador Vitreo | Nº 2 Séc. XV Imperador Vitreo Premium | Ludwig | Ludwig Vitreo | Ludwig Vitreo Premium |
| Porta fomalha de Vidro "Vitrocerâmico"                         | -                          | -                                       | -                      | 1                             | 1                                     | -      | 1             | 1                     |
| Porta dupla do forno em vidro temperado                        | -                          | -                                       | -                      | 1                             | 1                                     | -      | 1             | 1                     |
| Chapa vitrocerâmica na parte central da chapa de ferro fundido | -                          | -                                       | -                      | -                             | 1                                     | -      | -             | 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  | 88 kg                      | 100 kg                                  | 109 kg                 | 109 kg                        | 95 kg                                 | 95 kg  | 95 kg         | -                     |
| Peso c/ tampa  | 93 kg                      | 105 kg                                  | 114 kg                 | 100 kg                        | 100kg                                 | 100 kg | -             | -                     |
| Medida do piso até altura da chaminé                           | 55                         | 64                                      | 64                     | 64                            | 64                                    | 64     | 64            | 64                    |

### 3.1 CHAPA VITROCERÂMICA

**\*Somente nos modelos Imperador Vítreo Premium e Ludwig Vítreo Premium**

A chapa vitrocerâmica, localizada na parte central da chapa de ferro fundido, permite ao usuário a visualização da chama, deixando também o ambiente com uma decoração diferenciada. Ela é feita em um material altamente resistente ao calor, não oferecendo perigo algum ao usuário.

#### Atenção

Durante o uso, em certos períodos, ocorrerá o depósito de fuligem na parte inferior do vidro, impedindo a visualização. Porém, após um certo período de tempo, a própria chama irá carbonizar essa fuligem e a mesma poderá ser visualizada novamente. Esse processo poderá ocorrer diversas vezes durante o funcionamento do produto.

## 4. ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO

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

#### PARA A MONTAGEM DO FOGÃO:

- 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 1/4 x 1 1/4 – para a fixação dos suportes;
- 06 porcas 1/4 baixas - para a fixação dos suportes;
- 04 arruelas galvanizadas + 4 porcas 3/8 grossas - para a fixação dos pés;
- 01 gancho e 01 pá (para mexer na fomalha);
- 01 colarinho (suporte de conexão entre fogão e chaminé)

#### PARA A MONTAGEM DA TAMPA\*:

- 06 parafusos 3/16 x 6,5;
- 06 parafusos 3/16 x 18;
- 12 porcas 3/16;
- 02 dobradiças;
- 02 correntes.

\* a tampa é opcional e deve ser adquirida separadamente

## 5. TRANSPORTE

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

Caso necessite movimentar seu fogão a lenha, peça o auxílio de mais uma pessoa, devido ao peso do produto.



## 6. RETIRANDO OS TACOS DE MADEIRA

Na parte de baixo do seu fogão encontram-se 4 "tacos" de madeira acoplados ao parafuso onde serão fixados os pés. Retire-os com o auxílio de uma chave de fenda ou outra ferramenta que facilite o desacoplamento dos mesmos.

## 7. ESCOLHA DO LOCAL DE 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, 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.



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;

## 8. INSTALAÇÃO

Respeite as distâncias mínimas entre os móveis e o fogão, indicadas na figura ao lado:

**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.**

No interior do fogão você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS. Pegue-os e inicie os processos descritos abaixo.



## 8.1 MONTAGEM DOS PÉS DO FOGÃO:

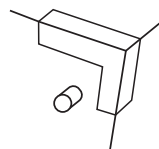
Para efetuar a instalação dos pés do fogão, deite-o de modo que as costas fiquem para chão. Posteriormente, faça o seguinte procedimento:

- utilize os tacos (retirados da parte de baixo do produto, conforme item 6) 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. Faça isso sem apoiar os pés do produto no chão, pois isso poderá ocasionar sérios danos aos mesmos e automaticamente a garantia do produto será perdida. Nesta etapa, peça o auxílio de mais uma ou duas pessoas devido ao peso do fogão.

d) verifique se o fogão está nivelado. Para fazer essa verificação, você pode colocar um copo d'água sobre a chapa e observar o nível da água (se está nivelado).



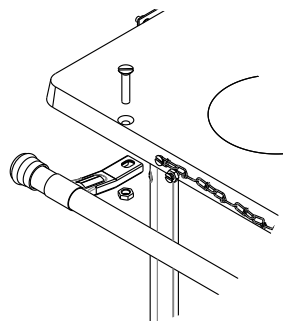
(o fogão deitado, nivelado pelo taquinho de madeira)



Local onde os pés devem ser instalados

## 8.2 MONTAGEM DAS ESCORAS (SUPPORTES) E DOS VARÕES/MOLDURAS.

- Instale as escoras (suportes) 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.

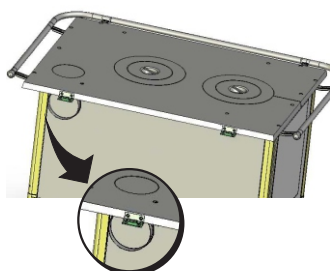


## 8.3 MONTAGEM DA TAMPA

\*Opcional (deve ser adquirida separadamente)

Para realizar a colocação da TAMPA, siga corretamente as instruções a seguir:

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

## 8.4 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;



3º 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

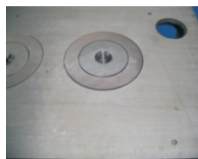


Figura 1



Figura 2

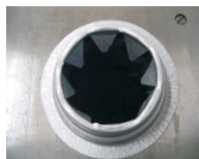


Figura 3



Figura 4

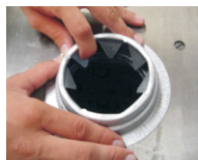


Figura 5



Figura 6

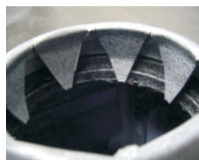


Figura 7

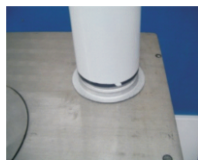
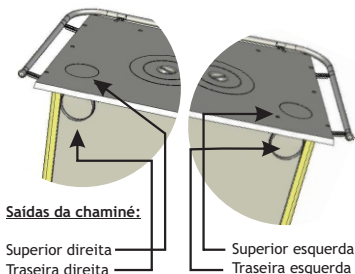


Figura 8

## 8.5 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 Vítreo, Renaissance, Ludwig e Século XVIII. Quando sua instalação for realizada com a saída do cano na chaminé, não será viável utilizar a tampa, exceto como item meramente decorativo.



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.

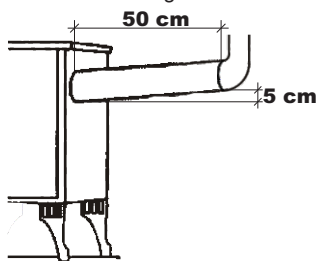
Advertimos que a cada 50 cm de distância deve-se aumentar 5 cm no ângulo do cano. Por exemplo: se o fogão estiver a 1 metro da curva, o cano deve ter inclinação de 10 cm.

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.

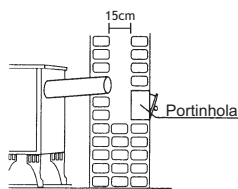
Recomendamos a instalação de chaminé com registro, e caso seja necessário o uso de curvas, deve-se utilizar raios grandes, iguais ou superiores a 90º a falta da chaminé com certeza acarretará sérios danos na estrutura do fogão.

Caso na instalação de seu

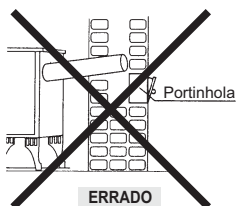


## 8.6 CHAMINÉ DE ALVENARIA

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).



CERTO



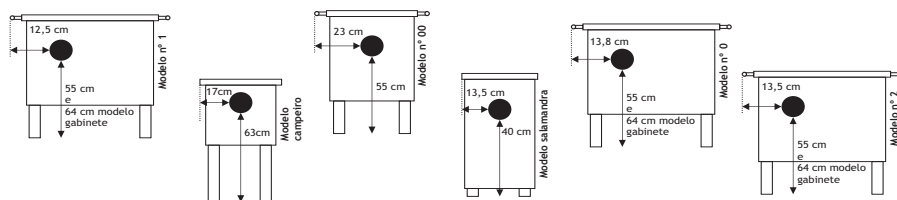
ERRADO

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".

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;

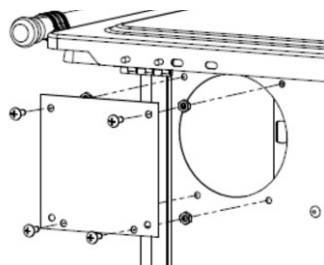
## 8.7 DIMENSÕES DE SAÍDA DO CANO PARA A CHAMINÉ



### Atenção

*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.*

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:



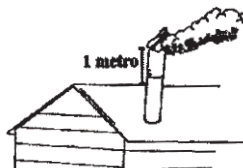
### Atenção

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

#### INSTALAÇÃO INCORRETA



#### INSTALAÇÃO CORRETA



## 8.8 INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

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.

## 9. UTILIZANDO O PRODUTO

### 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 morna e detergente neutro na chapa e depois passando um pano na mesma para remoção do óleo e a total secagem da chapa.*

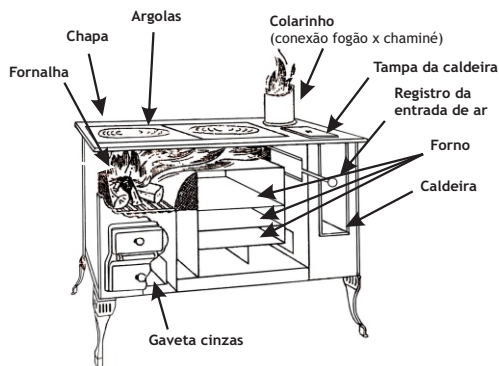
Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular, faça o nivelamento.

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.



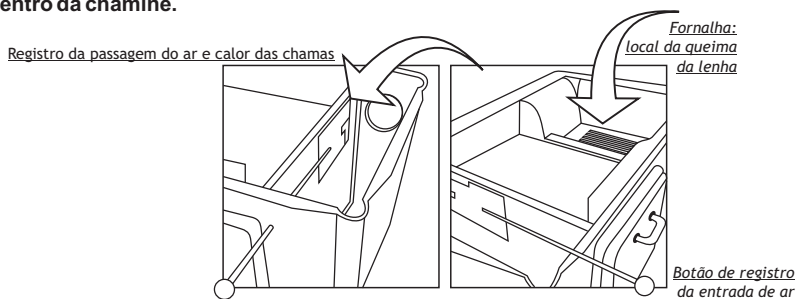
## 9.1 ACENDIMENTO E REGULAGEM DO FOGO

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 e 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.

## 9.2 UTILIZANDO O FORNO

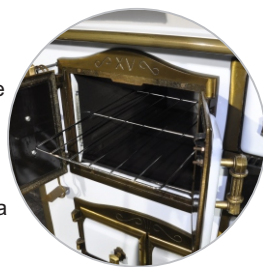
O FORNO do seu fogão a lenha terá o aquecimento proporcional à queima de lenha e regulagem do fogo na fornalha. Recomenda-se o pré-aquecimento do fogão para a posterior utilização do forno.

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.

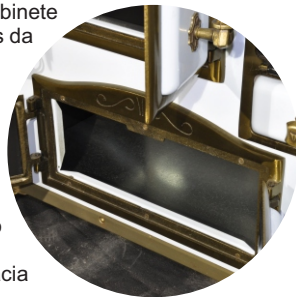
Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a chapa do fogão, ou dentro do forno, limpe o mais rápido possível para evitar manchas e acúmulos de resíduos, ou mesmo a combustão; Aconselhamos não acondicionar utensílios em geral, assim como produtos, líquidos ou gasosos inflamáveis no interior do forno 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.

### 9.3 UTILIZANDO A ESTUFA

A estufa é um compartimento localizado na parte inferior ao forno, disponível nos modelos com gabinete: nº0, nº0 Classic Vintage, nº1, nº2, nº 2 Imperador Vítreo, nº 2 Gabinete Classic Vintage e nos modelos nº1 e nº2 com gabinete Século XVIII, e todos da Linha Renaissance nº2.



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 do forno devido ao alto 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;

### 9.4 UTILIZANDO A CALDEIRA

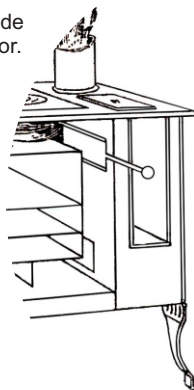
**ATENÇÃO: Esse opcional é exclusivo de fogões nº. 2, saída da chaminé lado direito ou esquerdo (visto de frente).**

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.

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.



## 10. ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

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

### 10.1 CALDEIRA

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.

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 arranhar.

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.

## 10.2 LIMPEZA DA CHAPA

Para a limpeza da chapa siga o seguinte procedimento:

1° - Faça um fogo brando por no mínimo 30 min., utilizando apenas papeis e gravetos.

2° - Logo em seguida, espere a chapa ficar com uma temperatura acessível (em torno de 50° C a 60° C).

3° - Com a temperatura acessível atingida na chapa, faça a aplicação da pedra de polir "SAIF" com o auxílio de luvas de proteção.

4° - Após aplicação da pedra, com a utilização de ¼ de lixa n° 80 ou 100 e com o auxílio de um pano, dado o início ao processo de polimento da chapa.

**Obs:** 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.

5° - Após utilize um pano seco ou no máximo umedecido para finalizar a limpeza. Obs.: Recomendamos azeite-de-cozinha com óleo de cozinha.

Realize esse procedimento periodicamente, especialmente se o fogão não tiver uso contínuo;

## 10.3 LIMPEZA DA CHAPA VITROCERÂMICA

**Atenção:** Antes de limpar, verifique se a chapa não está aquecida. Realize a limpeza somente se a chapa estiver à temperatura ambiente.

Recomendamos que a limpeza seja feita todas as vezes que o fogão for utilizado, assim prorrogando a vida útil da chapa vitrocerâmica.

Produtos de limpeza que contenham cloro ou amônia não devem ser utilizados.

Siga o seguinte procedimento:

1° - Faça a remoção de resíduos de alimentos utilizando uma esponja macia ou então uma espátula adequada.

2° - Aplique algumas gotas de detergente sobre a chapa vitrocerâmica e limpe-a utilizando uma esponja macia.

3° - Passe um pano úmido na chapa e posteriormente enxugue-a com um pano seco ou com uma esponja apropriada.

**Obs.:** Indicamos também a utilização de pasta de polir vitrocerâmica para remover manchas e dar brilho à chapa. Antes de aplicar a pasta, a superfície deve estar limpa e seca. Aplique-a em pequena quantidade e espalhe-a com o auxílio de um pano de algodão. Para demais informações, leia as instruções do fabricante da pasta de polir.

## 10.4 ORIENTAÇÕES GERAIS DE LIMPEZA

Para a limpeza da parte interna, especialmente a parte superior externa do forno, e o fundo da fôrnelha, 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 fôrnelha), retire a fuligem que se deposita em cima do forno e nos locais de passagem da fumaça.

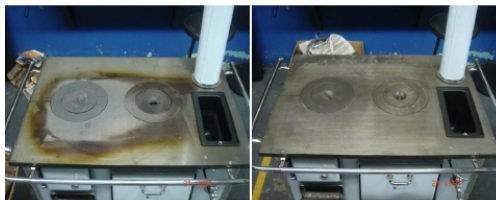
Para limpeza das demais partes esmaltadas do seu fogão, recomendamos a utilização de sabão neutro e pano macio, e efetuar, obrigatoriamente a secagem para a finalização do procedimento, que deverá ser realizada sem que o fogão esteja aquecido.

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

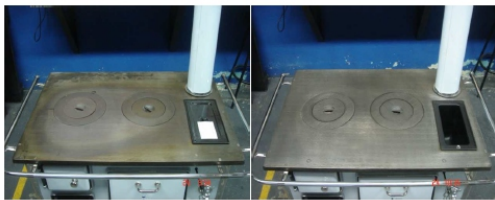
Para realizar a limpeza da chapa, recomenda-se que a chapa esteja entre 50°C e 60°C (chapa morna). Após atingidas estas temperaturas, faça o uso da pedra de polir para a limpeza da chapa, sempre com o uso de luvas de proteção. Posteriormente, utilizando ¼ de lixa 80 ou 100 e com a ajuda de um pano, inicia-se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



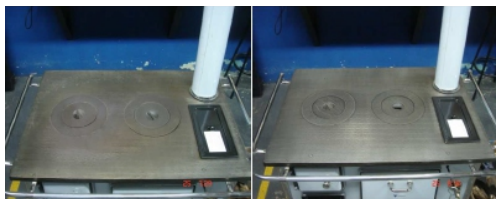
Se fazem necessários 10 ciclos de limpeza para a chapa ficar com aspecto liso e brilhoso. Conforme sequência de imagens abaixo;



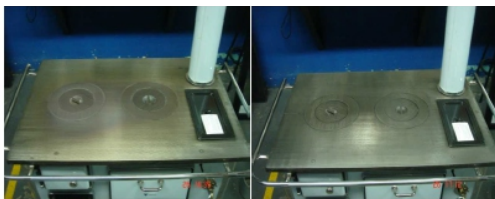
1º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



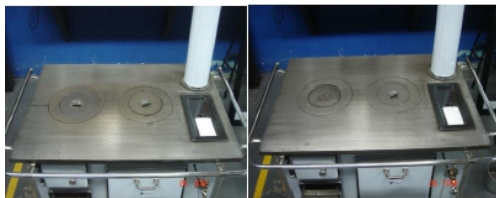
2º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



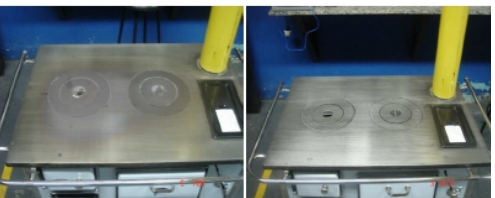
3º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



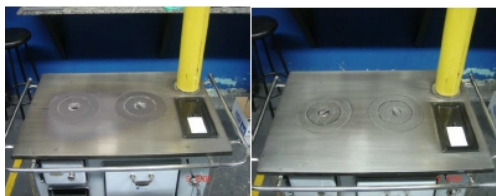
4º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



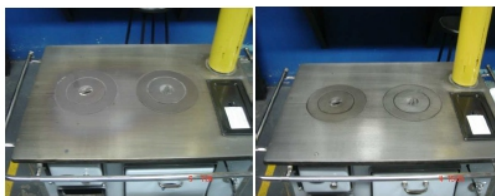
5º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



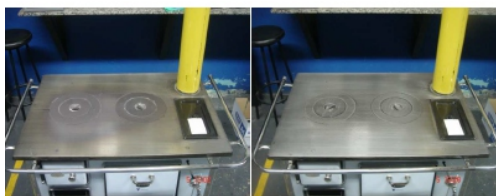
6º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



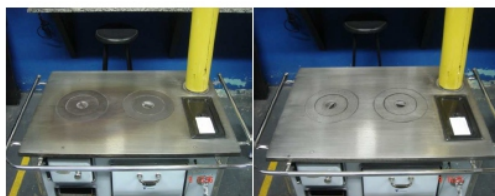
7º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



8º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



9º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.



10º Ciclo de queima e Limpeza da chapa.

## 11. RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Não utilize diretamente água na limpeza da chapa do 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 azeite de cozinha;

A chapa do fogão jamais deve ser limpa com materiais pontiagudos ou abrasivos (não use produtos químicos corrosivos).

#### 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;

- Os pés do fogão não são reguláveis, caso necessário utilize tacos para nivelar o produto.

- Algumas peças podem apresentar pequenas variações na tonalidade de cor, não caracterizando defeito;

- Verifique a fixação dos pés para manter o produto sempre firme e bem nivelado.



## 12. 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: 0800 051 2000 ou 51-3793-2000 ramal 2026 ou 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.

### 12.1 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.   | Abrir 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. |

### 12.2 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.

## 13 CERTIFICADO DE GARANTIA

### 13.1 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.

### 13.2 TERMOS DA GARANTIA ADICIONAL

AVENAX 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 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.

### 13.3 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;

## 13.4 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 á qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos.

# 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 Ltda coloca-se a disposição.

Nossos contatos são:

**Fone: 0800-051-2000 ou (51) 3793-2000**

**E-mail: [posvendas@venax.com.br](mailto:posvendas@venax.com.br)**

**Site: <http://venax.com.br/assistencia.php>**

## Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link [www.venax.com.br/clienteespecial](http://www.venax.com.br/clienteespecial) 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](https://facebook.com/venaxeletro)



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

**WWW.VENAX.COM.BR**