

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/venaxeletrodomesticos



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

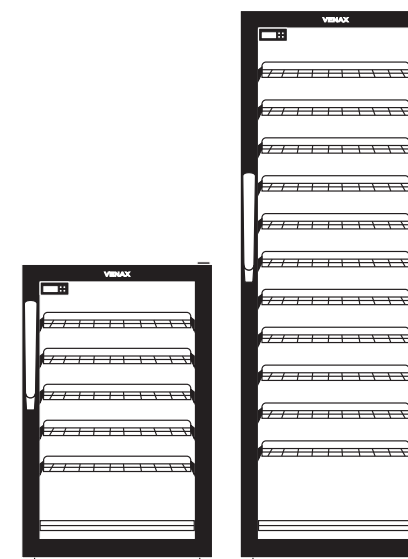
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CLIMATIZADORA DE VINHOS

Modelos: PiuBella Cave, NGV 100, NGV 200, 175L, 285L.

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 adega adquirida. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas 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 sua adega 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 a sua adega 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”



Termos da garantia adicional

A VENAX Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra, 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, em condições de leitura e utilização.
3. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica;
4. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
5. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
6. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
7. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima;
8. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema como VÍCIO DE FABRICAÇÃO.
9. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
10. 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, 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;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Uso de voltagem imprópria;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, ou 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.

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;
- Para as partes de VIDRO;
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

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 gerias, técnicas, estéticas de seus produtos.

Problema+Causa=Solução

PROBLEMAS	CAUSA	SOLUÇÃO
A adega não refrigera satisfatoriamente.	- Carregamento excessivo.	- Respeite o item <i>Quadro de Especificações</i> .
	- Termostato regulado para temperatura muito alta.	- Ajuste o termostato para uma temperatura menor.
Ruídos excessivos.	- Adega encostada na parede.	- Afaste-a da parede, respeitando as distâncias mínimas.
	- Nivelamento inadequado.	- Regule os parafusos niveladores.
	- Expansão do fluido no evaporador.	- Este ruído é normal.
Umidade externa.	- Umidade relativa do ar muito alta.	- Se a umidade relativa do ar for superior a 75%, poderá ocorrer à formação de umidade na parte externa da adega.
		- Evite que a adega fique próxima a paredes com fendas.
Umidade interna.	- Umidade relativa do ar muito alta.	- Se a umidade relativa do ar for superior a 75%, poderá ocorrer à formação de umidade na parte interna da adega.
	- Vapores gerados na cozinha.	- Evite que a adega fique próxima a paredes com fendas.
Adega não desliga.	- Vapores gerados na cozinha.	- Evite que a adega fique próxima a paredes com fendas.
	- Carregamento excessivo.	- Respeite o item <i>Quadro de Especificações</i> .

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 para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos remoção da embalagem que ocasionam a imediata perda da garantia;
Pag.17 O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra para defeitos de fabricação.

Índice

EPÍGRAFE.....	03
INTRODUÇÃO.....	04
Adegas Venax.....	04
Características.....	04
Quadro de especificações.....	06
Quadro de dimensões externas.....	06
DICAS DE SEGURANÇA.....	06
Cuidados especiais com crianças e animais.....	06
Para o usuário / instalador.....	06
Pré-instalação.....	07
Nivelar.....	07
Instalação elétrica.....	08
Fio terra.....	09
Escolha do local.....	09
Como ligar e desligar a adega.....	09
Como ligar e desligar a iluminação interna em "led azul".....	09
Prateleiras das adegas.....	10
Redução da luminosidade.....	10
TERMOSTATO.....	10
Disposição das garrafas nas prateleiras.....	11
Temperatura interna.....	12
Tipos e estágio.....	12
CONFIGURAÇÃO DO TERMOSTATO.....	13
Alteração do setpoint.....	13
Temporização para retardo mínimo de acionamento da refrigeração.....	13
Trocando a lâmpada (barra de led).....	13
RECOMENDAÇÕES E LIMPEZA DO EQUIPAMENTO.....	14
Borracha de vedação da porta.....	14
Ruídos.....	14
REGULAGEM PARA TEMPERATURAS DIFERENTES.....	15
Zoneamento e regulagem para cada tipo de vinho - Adega Venax 175L e 350L.....	15
Vinhos tintos.....	15
Vinhos brancos.....	15
Champanhas e espumantes.....	15
Zoneamento e regulagem para cada tipo de vinho - Adega Venax 285L e 570L.....	16
Vinhos tintos.....	16
Vinhos brancos.....	16
ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS.....	16
PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO.....	17
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	17
Termos da garantia legal.....	17
Termos da garantia adicional.....	17
Perda da garantia.....	18
A garantia legal/adicional não oferece cobertura.....	18

Vinhos: conservação e serviço

“O vinho alegria o coração dos homens” (Eclesiastes)

Os Vinhos, assim como os seres vivos, têm uma vida útil limitada, nascem, amadurecem, envelhecem e morrem. São perecíveis. Não podem ser guardados em qualquer lugar. O excesso de calor a variação constante ou diária de temperatura, a agitação e os ruídos destroem os vinhos, num curto espaço de tempo. A luz os envelhece precocemente. Cheiros fortes próximos das garrafas em que repousam, contaminam seus aromas. A umidade insuficiente resseca suas rolhas e a excessiva as destrói assim como aos rótulos. Os vinhos precisam ser cuidados com carinho e atenção de forma a manter e melhorar suas propriedades.

Desde os tempos mais remotos os vinhos são guardados em lugares muito especiais, como cavernas, subsolos de pedra, caves, adegas. Esses locais onde reina o silêncio, a quietude, a pouca luz, a umidade adequada, a temperatura sempre fria e constante. Afastadas de cheiros estranhos e fortes.

Para a maior e perfeita conservação dos vinhos, ao longo do tempo, as garrafas devem ser guardadas e mantidas deitadas, aproximadamente na posição horizontal. Desta forma o líquido do interior da garrafa umedece levemente as rolhas de cortiça, fazendo-as inchar e ocupar todo o espaço disponível, impedindo a troca excessiva de ar com o ambiente, que viria rapidamente a degradar o vinho, causando-lhe avinagemamento ou oxidação prematura.

Visamos proporcionar aos que amam beber ou degustar vinhos da forma mais saborosa, apreciando as características deste néctar, especialmente quando elas se oferecem plenas, propiciando o maior prazer hedônico possível a cada tipo de vinho, em sua idade ou estágio de evolução, através da armazenagem adequada. Esse sistema potencializa suas características e sensações preservando suas propriedades, como aroma, sabor, cor e sua longevidade.

A temperatura perfeita para os diferentes vinhos é variada, por isso, são necessárias ações tais como: refrigerar, resfriar, ambientar. O que constitui um ritual suplementar, que demanda um trabalho extra, na ocasião de servir vinhos para simplesmente apreciar.

Até bem pouco tempo era difícil pensar em lugares assim especiais nas casas, condomínios, apartamentos, sem para tal fim dispensar áreas e somas de dinheiro consideráveis.

Agora o mundo tecnológico veio em auxílio dos consumidores, apreciadores e enófilos, a fim de suprir esta lacuna, com viabilidade, em pequenos espaços, a custos bem menores e razoáveis. Numa relação custo-benefício admirável viabilizando a realização de seu sonho.

A Adega Venax, uma climatizadora de vinhos moderna, eficiente e muito elegante, se apresenta como a solução mais econômica e racional para armazenar e climatizar vinhos com todos estes cuidados, carinho e atenção. E também oferece algo mais e inesperado: por conservar os vinhos já em temperatura adequada para o serviço imediato, sem as preocupações relativas a refrigerar, resfriar ou ambientar, realiza todos estes sonhos de uma só vez, em um só equipamento.

O equipamento não vem regulado de fábrica para incluir a temperatura de serviço dos champanhas e espumantes. Entretanto o usuário poderá perfeitamente conservar champanhas e espumantes nas duas prateleiras inferiores (número 10 e 11), desde que termine o resfriamento da mesma forma, em balde de gelo. Poderá também regular o equipamento para temperaturas mais baixas, conforme indicado adiante.

Zoneamento e regulagem para cada tipo de vinho - Adega Venax 285 L

Vinhos tintos

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para vinhos tintos, deverá regular o termostato para temperatura média de 12°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira superior (1) será de 16,4°C e na prateleira inferior (11) será de 8°C.

Estas temperaturas são as mais indicadas para vinhos tintos encorpados, maduros e envelhecidos (prateleiras superiores) e para vinhos tintos jovens (prateleiras inferiores), podendo aí também ser conservados vinhos rosados e brancos secos maduros e envelhecidos. A maioria das prateleiras, neste caso, será destinada a vinhos tintos.

Vinhos brancos

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para vinhos brancos, champanhas e espumantes, deverá regular o termostato para a temperatura média de 8°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (11) será de 5°C e na prateleira superior (1) será de 13°C.

Estas temperaturas são mais indicadas para vinhos brancos, desde brancos jovens, secos ou suaves, espumantes e champanhas (prateleiras inferiores); para vinhos brancos secos, maduros e envelhecidos, rosados e frísantes, nas prateleiras intermediárias. Nas prateleiras superiores, poderão ser conservados vinhos tintos.

A maioria das prateleiras, neste caso, será destinada a vinhos brancos.

Orientação quando o produto apresentar problemas

- LEIA NOVAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO
- Caso haja dúvida 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, caso 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.

Regulagem para temperaturas diferentes

O termostato do equipamento permite de maneira fácil e prática alternar a regulagem da temperatura média interna. Dependendo do interesse e dos objetivos do usuário, o equipamento poderá ser regulado para temperaturas mais altas ou mais baixas do que a regulagem média vinda de fábrica. A alteração da regulagem pode ser feita com o equipamento em funcionamento e as garrafas de vinho nas prateleiras.

Observe no rótulo do vinho a temperatura ideal indicada.

Obs.: Para alterar a temperatura do controlador, proceda da forma como indica na pág. 13, item: Configuração do termostato/alteração do setpoint.

Zoneamento e regulagem para cada tipo de vinho - Adega Venax 175 L

Vinhos tintos

Caso a utilização da Adega Venax seja exclusiva para vinhos tintos, a regulagem do termostato deverá ser selecionada para a temperatura média de 17°C.

Esta temperatura é a mais indicada para vinhos tintos encorpados, maduros e envelhecidos. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (6) será de 13°C e na prateleira superior (1) de 18°C.

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para vinhos tintos jovens deverá regular o termostato para a temperatura média de 15°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (6) será de 10°C e na prateleira superior (1) será de 16°C.

Os vinhos tintos encorpados, maduros ou envelhecidos devem ser ambientados, isto é, retirados do equipamento alguns minutos antes do serviço, para que a temperatura suba discretamente.

Vinhos brancos

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para vinhos brancos, secos, maduros, envelhecidos, deverá regular o termostato para a temperatura média de 13°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (6) será de 9°C e na prateleira superior (1) será de 15°C.

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para vinhos brancos jovens secos e suaves, deverá regular o termostato para a temperatura média de 11°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (6) será de 8°C e na prateleira superior (1) será de 14°C.

Caso deseje apreciar os vinhos brancos em temperatura ainda mais baixa, use para tal fim um balde de gelo durante alguns minutos.

Champanhas e espumantes

O usuário desejando utilizar o equipamento especialmente para champanhas e espumantes deverá regular o termostato para a temperatura média de 9°C. Desta forma, a temperatura extrema, na prateleira inferior (6) será de 7°C e na prateleira superior (1) será de 12°C.

Introdução

A LEITURA DO MANUAL DE INSTRUÇÃO É MUITO IMPORTANTE E NECESSÁRIA

Adegas venax

A Adega Venax atua de forma a evitar oscilações de temperatura, reduzindo a incidência de luz, a trepidação do local onde estão acomodados os vinhos, mantendo a umidade nos padrões indicados, obtendo com isso condições ideais para o imediato serviço.

Em consonância com a decisão do Protocolo de Montreal, o projeto foi desenvolvido para o fluido R-134a, isento de CFC. Na definição das características básicas de utilização, visando atender da melhor forma possível às demandas e necessidades dos consumidores, apreciadores e enófilos mais exigentes.

Constitui um diferencial significativo das Adegas Venax, em relação aos produtos similares disponíveis no mercado, sua excelente relação custo/benefício e a facilidade de manutenção dos equipamentos, seguindo os padrões mais avançados da tecnologia de frio, atende as normatizações nacionais e internacionais.

Características

Desenvolvidas e produzidas pela Venax Eletrodomésticos Ltda, oferece uma concepção de projeto arrojada e diferenciada, apresentando-se como gabinetes climatizados muito elegantes e absolutamente direcionados a manutenção e melhoramento das características dos vinhos.

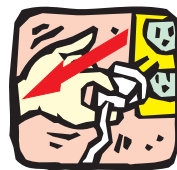
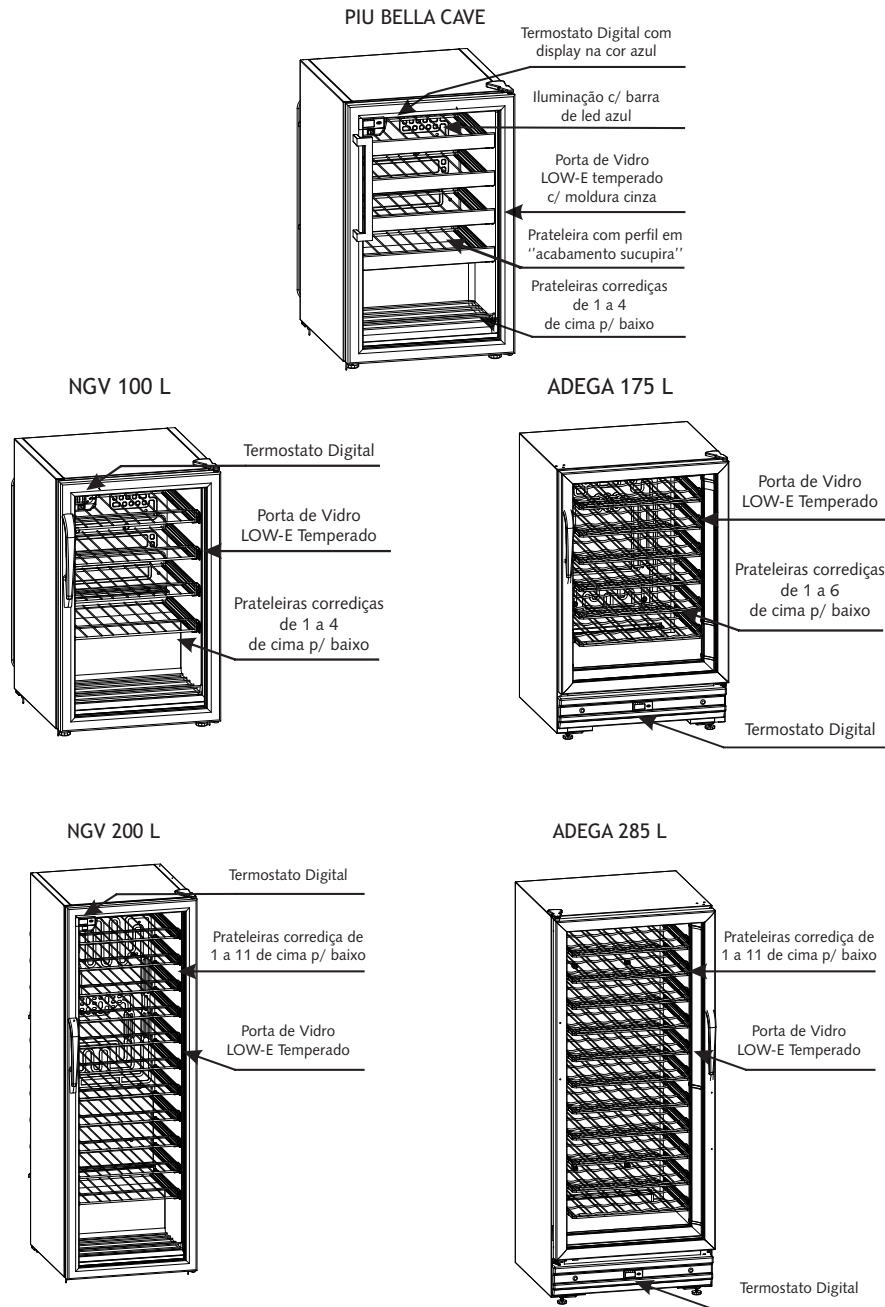
Fabricadas com compressor especial, externo ao gabinete, utilizado como melhor convém a este tipo de equipamento e seguindo os padrões mais avançados de tecnologia.

Na concepção do projeto, destaca-se o sistema eletrônico de controle de temperatura, capaz de proporcionar o zoneamento térmico diferenciado no interior do gabinete. Esse sistema digital permite a conservação de diferentes tipos de vinhos (tintos, brancos e rosados) num mesmo espaço, com diferentes temperaturas de acordo com a disposição interna nas prateleiras. A temperatura da parte superior do gabinete corresponde ao limite máximo (maior temperatura) e a da parte inferior ao limite mínimo (menor temperatura), num gradiente de temperaturas (Princípio da Convecção) praticamente constante e auto-regulado.

Os gabinetes das adegas encontram-se disponíveis nas cores: BRANCO, PRETO, CINZA, MOGNO, BORDÔ, e ainda em INOX ESCOVADO, combinando com os mais variados e refinados ambientes.

A Adega climatizada Venax apresenta vários tamanhos para atender as suas necessidades, salientamos capacidade em litros com acomodação para garrafas conforme disposição a seguir.

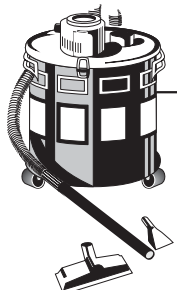
Recomendações e limpeza do Equipamento



- Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção desligue o aparelho da tomada.
- Ao desligar o aparelho da tomada, faça-o puxando pelo plugue, jamais puxe-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize espátulas metálicas, escovas e agentes de limpeza como: álcool, querosene, gasolina, água sanitária, thinner, solventes, ácidos, vinagres, sapólio, pastas, amoníaco ou outros produtos químicos ou abrasivos não recomendados nesse manual.



- Para efetuar a limpeza da Adega Venax, recomenda-se:
- Utilizar esponja macia e detergente neutro, sem qualquer tipo de perfume que possa interferir e prejudicar os vinhos acomodados na adega; enxágüe bem e seque-os com pano macio, limpo e seco, de forma cuidadosa.
 - Utilizar um pano ou esponja macia umedecida em solução de água morna e bicarbonato de sódio (uma colher de sopa de bicarbonato sódio para cada litro d' água); enxágüe bem e seque-os com pano macio, limpo e seco, de forma cuidadosa.
 - Não jogue água diretamente dentro ou fora da adega; caso ocorra acidentalmente, efetuar a secagem imediata;
 - As partes plásticas não podem ser lavadas com água quente;
 - Recomenda-se a limpeza periódica do DRENO interno, localizado atrás da última prateleira.
 - Para limpar a parte externa traseira, onde localização o condensador, recomenda-se utilizar aspirador de pó ou espanador. O pó acumulado afeta o bom desempenho da adega, acarretando maior consumo de energia;



Borracha de vedação da porta

A borracha de vedação da porta deve ser limpa cuidadosamente com sabão neutro e água morna. Enxágüe e seque, tomando cuidado para não danificar a gaxeta (borracha).

Ruídos

É normal que a sua Adega emita alguns ruídos. Alguns estalos são decorrentes do líquido refrigerante circulando pelo sistema. Isso é extremamente normal. Ruídos decorrentes durante a abertura e fechamento da porta também são normais devido à troca de calor e formação de vácuo que ocorre na borracha de vedação (gaxeta).

Caso você note algum tipo de ruído anormal, consulte a tabela de solução de problemas.

Configuração do termostato

Alteração do Setpoint

A Adega Venax está equipada com um novo modelo de termostato eletrônico (PJEZ - Easy), trata-se de um equipamento com melhor desempenho e com maior facilidade operacional.

Para alterar a temperatura interna em seu equipamento, proceda da seguinte maneira:

- Pressione a tecla verde “SET” por 2 segundos e aparecerá “SP” no visor.
- Aguarde 2 segundos e aparecerá a temperatura de controle ajustada na fábrica.

- Utilize “SET” novamente para modificar o valor.
- Aguarde 4 segundos para gravar e retornar à operação normal.

Após esse procedimento, voltará a aparecer no display a temperatura anteriormente pré-programada, que gradualmente irá ser alterada automaticamente até a temperatura programada

NOTAS

- > Todos os modelos saem regulados de fábrica com a temperatura de 12 °C, cabendo ao usuário a melhor adequação do produto para seus vinhos;
- > O usuário tem a possibilidade de alterar a temperatura interna do equipamento, de acordo com o seu gosto, sendo esta temperatura entre 6°C e 20°C.
- > Quando acender um ponto vermelho na parte esquerda superior do display, essa função significa que o motor está acionado e o produto está em funcionamento (refrigerando).



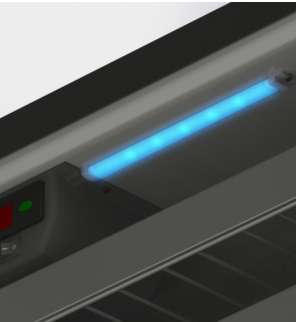
Temporização para retardo mínimo de acionamento da refrigeração

Quando a temperatura atingir o ponto de acionamento (temperatura + diferencial), inicia uma temporização fixa de aproximadamente, 3 minutos para ligar a refrigeração. Isso também evita acionamentos desnecessários, como por exemplo, quando a porta da adega é aberta por pouco tempo e o sensor recebe um golpe de ar quente.

OBS.: Todos esses controles já vêm regulados de fábrica, não necessitando assim regulagem do usuário.

Trocando a lâmpada (barra de led) *somente mod. Piu Bella Cave

- Caso a barra de led estiver queimada proceda da seguinte maneira;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar a troca;
- Com auxílio de uma chave Philips retire o parafuso da barra de led no lado direito, visto o produto de frente;
- Após desencaixe a outra extremidade do suporte;
- Encaixe a nova barra de led no suporte e fixe o parafuso novamente na outra extremidade com auxílio de uma chave Philips;
- Certifique-se que a nova barra de led tenha a mesma especificação da anterior, com potência de 1,2W e tensão de 46,5V.
- Pronto, agora sua adega pode ser utilizada normalmente, conectando o plugue na tomada.



Quadro de especificações

MODELO	CAPACIDADE	PRATELEIRAS
Piu Bella Cave	24 garrafas	04 unidades* móveis + 01 fixa
Adegas Venax NGV 100 Litros	24 garrafas	04 unidades* móveis + 01 fixa
Adegas Venax NGV 200 Litros	59 garrafas	11 unidades* móveis + 01 fixa
Adegas Venax 175 Litros	48 garrafas	06 unidades** móveis
Adegas Venax 285 Litros	83 garrafas	11 unidades** móveis

*Capacidade de 05 garrafas por prateleira. **Capacidade de 07 garrafas por prateleira.

Obs.: Nos modelos 175L e 285L são acomodadas 6 garrafas do tipo Bordeaux abaixo da prateleira inferior, junto ao piso do gabinete interno.

Quadro de dimensões externas

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
Piu Bella Cave	76 cm	49 cm	56 cm
NGV 100 L	76 cm	49 cm	56 cm
NGV 200 L	142 cm	49 cm	56 cm
Adega 175 L	100 cm	64 cm	64 cm
Ageda 285 L	155 cm	64 cm	64 cm

Dicas de segurança

- Este aparelho destina-se a uso doméstico, tais como:
- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casa em fazenda, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo albergues;
 - Buffet e outras aplicações de não varejo.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, 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 de sua segurança.

Cuidados especiais com crianças e animais

Evite acidentes. Após desembalar a Adega, mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças e animais.

Fique atento, não permita que a Adega seja manuseada por crianças, mesmo desligada.

Se o aparelho for provido de chaves na porta ou tampa, nunca as deixe ao alcance de crianças.

Para o usuário / instalador

Desligue a Adega da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Nunca desligue a Adega da tomada puxando pelo cabo de alimentação, puxe pelo plugue.

Não altere o plugue de sua Adega.

Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação. Se o cordão de alimentação (cabo elétrico) está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos;

Não armazene substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com propulsor inflamável neste aparelho.

Não armazene medicamentos, produtos tóxicos ou químicos.
Produtos em aerossol sob alta pressão, identificados pela palavra inflamável ou com símbolo de uma pequena chama, não podem ser armazenados em nenhuma adega ou refrigerador sob o risco de explosão.

Não se apoie sobre a porta. As dobradiças poderão desregular-se, prejudicando a vedação da Adega, seu desempenho e podendo causar acidentes.
Evite o contato entre a placa fria (parte interna) de sua Adega e as mãos molhadas ou úmidas, pois a baixa temperatura da placa poderá causar lesões na pele.
Não coloque alimentos congelados sobre a Adega, sob o risco de ocorrer gotejamento na sua parte interna e possível dano.
Jamais deixe velas acesas ou qualquer outro objeto que produza chamas ou brasas (ex: incensos) sobre a Adega, sob risco de provocar incêndios.
Não deposite recipientes com temperatura superior a 80°C em cima do sua Adega, sob risco de danificar o produto.



Pré-instalação



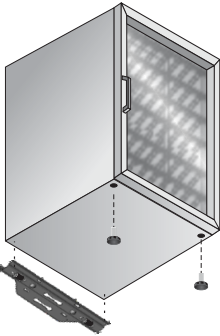
O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA, seguindo rigorosamente as orientações apresentadas a seguir:

- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.
- No interior da Adega Venax você encontrará os pés, a serem instalados antes do uso do produto.
- Para um bom desempenho, a Adega Venax deve estar sempre nivelada.

- Utilize um instrumento nivelador ou um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente está nivelado.

Nivelar

Nivele sua Adega com a(s) porta(s) fechada.
Verifique com um nível de bolha se a Adega está nivelada e com os quatro pés firmemente apoiados no chão.
Para facilitar o fechamento da porta de sua Adega, deixe-a levemente inclinada para frente.
O nivelamento evita movimentos de balanço, vibração e problemas a sua Adega.
Não utilize pés diferentes dos originais.
Sempre que movimentar sua Adega será necessário repetir o processo de nivelamento.
ATENÇÃO: NÃO TRANSPORTAR O PRODUTO COM CARGA, RISCO DE DANIFICÁ-LO.



PÉS TRAZEIROS SÃO RODÍZIOS

Para obter as temperaturas de conservação dos vinhos guardados no gabinete climatizado de forma a coincidirem com a de servir (serviço), observe a correspondência das temperaturas das prateleiras com as mais indicadas.
As prateleiras apresentam uma variação de temperatura de aproximadamente 10°C, da prateleira superior a inferior entre elas há uma gradiente de temperaturas (Ex: se o produto está regulado para 12°C, a prateleira superior estará aproximadamente 17°C e na prateleira inferior estará em aproximadamente de 7°C).

Temperatura interna

A temperatura interna média correspondente ao intervalo de variações do equipamento, permitirá que ele cumpra a sua primeira finalidade, a de permitir uma excelente conservação dos vinhos nele guardados, por tempos significativamente superiores aos vinhos expostos ao ambiente.
Simultaneamente à boa conservação, o equipamento cumprirá sua segunda finalidade, a de manter os vinhos a uma temperatura adequada ao serviço, para melhor serem apreciados pelo paladar.
Desta forma os vinhos depositados no interior do equipamento, nas prateleiras adequadas, estarão simultaneamente bem conservados (adega de conservação) e na temperatura ideal de servir e apreciar (adega de serviço). Basta o usuário retirar do interior do equipamento, a garrafa de vinho, abri-la e servir, diretamente nos copos, sem necessidade de ambientar, refrescar ou refrigerar.

Tipos e Estágios

As temperaturas mais indicadas para servir os vinhos variam de acordo com suas características de tipo e idade. Existem vinhos de diversos tipos, de acordo com a proposta das vinícolas que os elaboraram, e estes vinhos podem ter maior ou menor idade (desde a safra ou engarrafamento).
Salienta-se que a conservação dos vinhos, sempre é melhor obtida com temperaturas mais baixas, por isto é preferível ter vinhos conservados a temperaturas mais baixas, ou a temperaturas de serviço. No quadro a seguir apresentado aparecem as temperaturas ideais para servir os vinhos segundo as características e as idades referidas:

TIPOS e ESTÁGIO-IDADE	Nº DA PRATELEIRA	°C
Tintos encorpados. maduros, envelhecidos	1*	16-18
Tintos jovens	2*	14-16
Branco secos, maduros, envelhecidos	3*	12-14
Rosados e frísantes tintos e rosados	4*	12-14
Branco jovens secos e suaves	5*	9-12
Champanhas e espumantes	6*	7-10

* Ex: Adega 175 L

ATENÇÃO

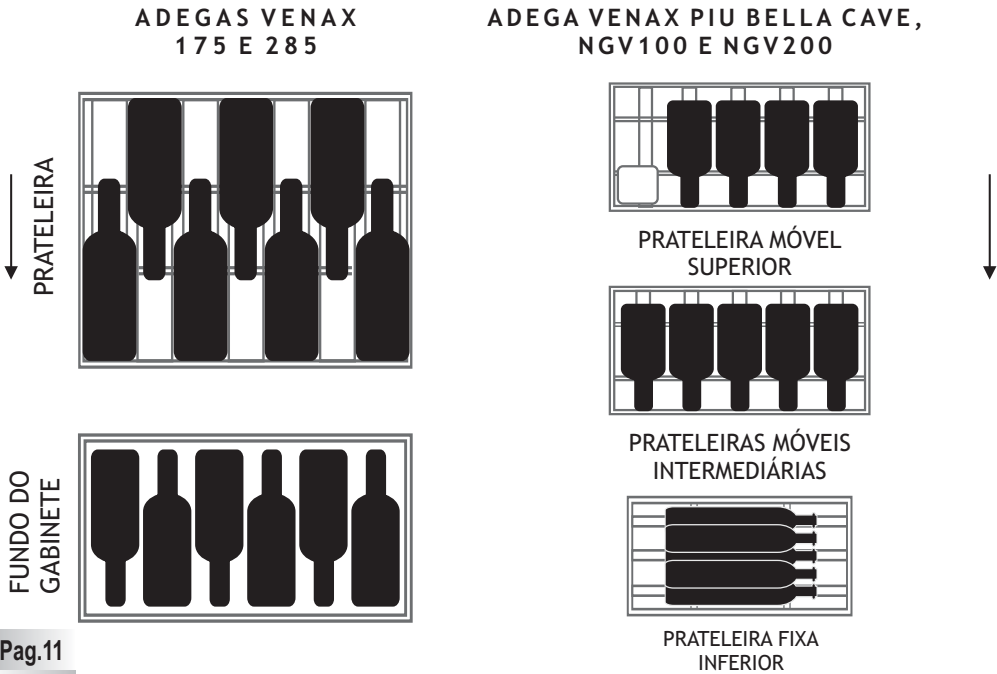
Caso o usuário deseje temperaturas diferentes das programadas pelo fabricante, com valores mais frios para os vinhos brancos, ou direcionar o seu equipamento para vinhos tintos, deverá operar uma nova regulagem conforme instruções do item:
Configuração do termostato/alteração do setpoint.

Disposição das garrafas nas prateleiras

Para uma melhor acomodação das garrafas no espaço interno sem prejudicar o rendimento da adega, sugerimos a seguir a disposição das garrafas.
As sugestões abaixo são ilustrativas, pois levam em conta o carregamento com garrafas BORDEAUX. No caso de carregamento e combinações com garrafas de outras medidas como as de tipo (Borgonha e Espumante), a capacidade indicada poderá variar.

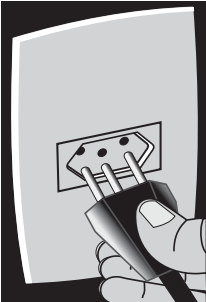


A temperatura varia gradualmente no sentido vertical do gabinete, ficando as temperaturas mais frias na parte de baixo. As garrafas devem ser dispostas deitadas (horizontalmente), sobre as prateleiras, para evitar prejuízos nos vinhos. Podem ser colocadas até 7 (sete) garrafas por prateleira nos modelos 175L e 285L. Nos modelos Piu Bella Cave, NGV100 e NGV200 é para até 5 (cinco) garrafas por prateleira.



Instalação elétrica

Antes de ligar sua Adega, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligada é igual à indicada na etiqueta de identificação localizada atrás do produto ou na etiqueta próxima ao plugue no cabo de alimentação.
A rede elétrica na qual a sua Adega será conectada deverá ter fio de cobre, conforme NBR 5410.
Para a substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para este serviço. **LEMBRE-SE! A ALTERAÇÃO OU VIOLAÇÃO DO PLUGUE E DO CABO DE ALIMENTAÇÃO IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA DO PRODUTO.**
A instalação só deverá ser realizada se a tomada de energia elétrica tiver a tensão nominal com tolerância de 10%; a bitola do fio e a instalação deverão obedecer à tabela a seguir:



BITOLA DO FIO	DISTÂNCIA	
	127V	220V
2,5mm ²	--	Até 91 metros
(12 AWG) 4,0mm ²	Até 19 metros	92 até 145 metros
(10 AWG) 6,0mm ²	20 até 30 metros	146 até 218 metros
(8 AWG) 10,0mm ²	31 até 30 metros	--

Tenha cuidado para que a Adega não fique apoiada sobre o cabo de alimentação elétrico.
Verifique a tensão e suas variações no local de instalação, as variações da tensão da rede devem estar dentro da faixa indicada abaixo:

APARELHOS 127V	APARELHOS 220V
Tensão Mínima - 104V	Tensão Mínima - 198V
Tensão Máxima - 140V	Tensão Máxima - 242V

Nosso produto está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).
IMPORTANTE: No caso de registro de variações além das mencionadas, instale um estabilizador automático de tensão com 1500 VA entre a Adega e a tomada.
DICA: Esta variação de tensão serve para qualquer equipamento elétrico (salvo equipamento com ajuste automático de tensão).



Ligue sua Adega a uma tomada exclusiva, não utilize extensões e conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode causar uma sobrecarga na rede elétrica prejudicando o desempenho de sua Adega e resultando em acidentes.
Verifique se os pinos do plugue se encaixam com perfeição na tomada, caso não se encaixe troque a tomada, para a substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para este serviço.

QUEIMA OU DANOS NO COMPRESSOR OU NOS ACESSÓRIOS ELÉTRICOS, PROVOCADOS POR TENSÃO INADEQUADA OU DEFEITOS DA INSTALAÇÃO, NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA.

Fio terra

Aterramento da residência conforme NBR 5410.
Este produto já está com o plugue no novo padrão brasileiro, onde o fio terra está conectado ao pino central do plugue.
Caso sua tomada não esteja adaptada ao novo padrão brasileiro de tomadas, faça a adequação para ligar este produto, fazendo a ligação para aterramento do mesmo.
OBS: para isso, o usuário deverá consultar um eletricista de sua confiança.

Escolha do local

Procure instalar sua Adega em local seco e arejado, em caso de embuti-la lembre-se de deixar aberturas na parte traseira e superior da Adega, para que o ar possa circular com facilidade, evitando assim consumo excessivo de energia elétrica e perda na capacidade de refrigeração.
Evite colocar próximo a fontes de calor (fornos, fogões, microondas, etc.) e exposição direta a luz solar.
Observe e respeite as medidas mostradas no desenho, estas medidas propiciam uma melhor circulação de ar, necessário para o perfeito funcionamento do equipamento.
Evite colocar sua Adega encostado a móveis ou paredes, evitando ruídos desagradáveis.
Regule o nível de sua Adega com o auxílio dos pés niveladores.
A colocação de objetos na parte externa de sua Adega (imãs de enfeite) poderá causar arranhões, os quais não serão cobertos pela garantia.
Depois dos procedimentos acima recomendados esperar uma hora para poder ligar sua Adega. Isto se deve ao fato de que durante o transporte uma pequena parte do óleo que esta dentro do compressor poderá migrar para o sistema. Este tempo desligado faz com que este óleo volte por gravidade.

IMPORTANTE: Recomenda-se manter a Adega funcionando por pelo menos uma (1) hora antes de abastecê-la com bebidas, tempo necessário para a estabilização da temperatura no interior do equipamento.



Como ligar e desligar a adega
- Para ligar e desligar sua adega basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.
Obs. Para religa-la, faz se necessário respeitar um intervalo de 10 minutos.

Como ligar e desligar a iluminação interna em “led azul”

Disponível somente no modelo Piu Bella Cave.
- Basta pressionar o interruptor abaixo do termostato para a posição “ligar” ou “desligar”



Prateleiras das adegas

Como forma de acomodar adequadamente as garrafas no interior da Adega Venax, as prateleiras internas de cada modelo são todas iguais e podem ser montadas em qualquer ordem, mas sempre na horizontal. As prateleiras se posicionam a intervalos regulares e servem cada uma, para o depósito de cinco garrafas nos modelos NGV100 e NGV200 e sete garrafas de vinho nos modelos 175L e 285L. Obs. A prateleira inferior nos modelos NGV100 e NGV200 é fixa, nos demais modelos todas as prateleiras são móveis.
As prateleiras móveis são feitas para permitir um deslocamento por deslizamento sobre as corredeiras, no sentido horizontal e para fora, de até 26 (vinte e seis) centímetros, de forma a permitir a observação dos rótulos, a colocação e a retirada das garrafas de forma segura e confortável.
Em cada prateleira existem espaços longitudinais mais largos que sinalizam e servem para firmar (nidificar) as garrafas.

Redução da luminosidade

Intencionalmente não existe qualquer forma de luz ou iluminação no interior do gabinete do equipamento, exceto no modelo Piu Bella Cave. E a opção de porta em vidro temperado tem por objetivo visualizar as garrafas, sem a entrada de luz em quantidade significativa e sem a necessidade de alterar a climatização pela abertura da porta.
A porta possui vidro fechado duplo vedado a vácuo, isso impede a entrada de calor e luminosidade.
A incidência de luminosidades colabora intensamente para a oxidação e degradação dos vinhos. Para que se preservem as características, os vinhos devem ser conservados na penumbra ou escuridão, na ausência de radiação, visando a sua sanidade e longevidade.

Termostato

O visor do termostato digital ligará ao energizar o equipamento, já o compressor irá ligar 2 minutos após, devido ao seu tempo de retardo para própria proteção do compressor em relação aos picos de corrente elétrica. O visor irá mostrar, inicialmente, o grau referente à temperatura do ambiente onde estiver instalado o equipamento.
A partir desse número, a temperatura começará gradativamente a baixar, até atingir a graduação média programada pelo fabricante, que é de 12°C. Isto ocorrerá em até 12 horas, podendo este tempo ser bem menor, quando a temperatura ambiente for mais próxima de 12°C.
A graduação programada pelo fabricante considerou temperaturas ambientes médias aproximadas de 27°C. Uma vez estabilizada a temperatura média programada de 12°C o interior do equipamento poderá apresentar uma variação de aproximadamente de:

	Piu Bella Cave	Adega NGV 100	Adega 175 L	Adega NGV 200	Adega 285 L
1°C a 5°C na prateleira superior, até a prateleira inferior	●	●			
1°C a 6°C na prateleira superior, até a prateleira inferior			●		
1°C a 7°C na prateleira superior, até a prateleira inferior				●	
6°C a 9°C na prateleira superior, até a prateleira inferior					●