MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR

Versões: 4 e 5 Queimadores

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX

autenticamente

Nº de série (em caso de assistência, informe esse nº)

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!

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.

Recomendamos leitura atenta deste manual, pois 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.

CONSCIÊNCIA COM O MEIO AMBIENTE!

Desde o desenvolvimento do projeto até conclusão dos produtos, cadeia produtiva e parque fabril, a Venax preocupa-se em aplicar com responsabilidade socioambiental o uso de materiais recicláveis, juntamente com processos que reduzem desperdícios e energias renováveis, evidenciando assim, a sustentabilidade do meio ambiente.

A embalagem do produto é produzida com materiais que podem ser reciclados ou reutilizados. Ao descartá-los, dê destinação correta e ajude a preservar o meio ambiente.

Para descarte do seu produto VENAX pós-consumo, se ele estiver em boas condições de uso e funcionando perfeitamente nossa sugestão é fazer uma doação para instituições e/ou associações que estiverem precisando.

Caso queira fazer descarte consciente do produto para que seja feita desmontagem e destinação correta dos resíduos faça contato conosco:

E-mail: **reciclagem@venax.com.br** ou preencha formulário no nosso site **www.venax.com.br**

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 05
2. CARACTERÍSTICAS 05
3. DIAGRAMAS ELÉTRICOS 07
   3.1 Modelo Gaudí Platinum Vítreo 4Q 07
   3.2 Modelo Gaudí Platinum Vítreo 5Q 08
   3.3 Modelo Gaudí Prisma/Gaudí Line de embutir 4/5Q 08
   3.4 Modelo Picasso Line de embutir 4/5Q 08
4. ACESSÓRIOS 09
5. SEGURANÇA 09
   5.1 Cuidados especiais com crianças 09
   5.2 Cuidados especiais no manuseio do produto 09
   5.3 Evitando riscos de incêndio 10
6. DESEMBALANDO O PRODUTO 10
7. LOCAL DE INSTALAÇÃO 10
8. MOVIMENTANDO O PRODUTO 10
9. INSTALANDO SEU FOGÃO 11
   9.1 Padrões para instalação 11
   9.2 Instalação no nicho 11
10. INSTALAÇÃO DO GÁS 13
   10.1 Compatibilidade do gás 13
   10.2 Itens para adquirir antes da instalação 13
   10.3 Procedimento para instalação 14
   10.4 Conversão de gás 14
   10.5 Recomendações importantes 14
11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA 15
   11.1 Instruções gerais 15
   11.2 Aterramento 15
12. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE MESA 16
   12.1 Posicionando os queimadores 16
   12.2 Encaixe do queimador tripla chama 16
   12.3 Acendimento automático 17
   12.4 Acendimento manual 17
13. USANDO O FORNO 17
   13.1 Orientações gerais 17
   13.2 Componentes do forno 18
   13.3 Ligando o forno 20
   13.4 Lâmpada do forno 20
14. USANDO OS QUEIMADORES DE MESA 21
15. LIMPEZA 21
   15.1 Forno Easy Clean 22
16. ORIENTAÇÕES EM CASO DE PROBLEMAS 22
   16.1 Resolução de problemas 22
17. CERTIFICADO DE GARANTIA 23

1. INTRODUÇÃO

Os Fogões de Embutir Venax foram desenvolvidos pensando na sua comodidade, segurança e ergonomia. Oferecem uma concepção de projeto arrojado e diferenciado, apresentando uma estrutura elegante e de fácil manuseio.

Seu uso é, exclusivamente, para fins domésticos, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim ou método de utilização.

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

2. CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS	Fogão de embutir Gaudí Platinum 4 e 5 queimadores	Fogão de embutir Gaudí Prisma 4 e 5 queimadores	Fogão de embutir Gaudí Line 4 e 5 queimadores	Fogão de embutir Picasso Line 4 e 5 queimadores
Acendimento Automático		x	x	x
Luz no Forno	x	x	x	
Respaldo na parte traseira da mesa	x	x	x	x
Mesa de vidro temperado	x	x	x	x
Forno Easy Clean	x	x	x	x
Porta do forno com vidro preto	x	x	x	x
Espalha chama esmaltado	x	x	x	x
Duas prateleiras deslizantes no forno	x	x	x	
Válvula de segurança no forno	x	x	x	x
Timer grill elétrico no forno	x			
Espeto giratório	x			
Puxador da porta do forno em alumínio polido com ponteira plástica	x			
Puxador da porta do forno em tubo pintado		x	x	x
Pés fixos dianteiros e traseiros	x	x	x	x
Possui bandeja coletora de resíduos	x			
Trempe individual modelo luxo	x	x	x	x

Categoria do aparelho: II 2, 3

NOME	MODELOS	CORES Onde (XX) pode ser:
GAUDÍ PRISMA VÍTREO 4Q	GDPMV450.(XX).BV.GLP 127-220V 60HZ	AM - Amarelo, AZ - Azul, BR - Branco, GFT - Grafite, INX - Inox, PK - Pink, VD - Verde, PF - Preto Fosco ou VM - Vermelho
GAUDÍ PRISMA VÍTREO 5Q	GDMVP560.(XX).BV.GLP 127-220V 60Hz	AM - amarelo, AZ - azul, BR - branco, GFT grafite, INX - inox, PK - pink, PF - preto fosco, VD - verde ou VM - vermelho.
PICASSO LINE DE EMBUTIR 4Q	PCEL450.(XX).BV.GLP	BR - Branco ou PF - Preto Fosco
PICASSO LINE DE EMBUTIR 5Q	PCEL560.(XX).BV.GLP	BR - Branco ou PF - Preto Fosco
GAUDÍ LINE DE EMBUTIR 4Q	GEL451.(XX).BV.GLP	INX - Inox
GAUDÍ LINE DE EMBUTIR 5Q	GEL561.(XX).BV.GLP	INX - Inox
GAUDÍ PLATINUM VÍTREO 4Q	GDPMV451.(XX).127.GLP GDPMV451.(XX).220.GLP	INX - Inox ou PTO - Preto
GAUDÍ PLATINUM VÍTREO 5Q	Gaudí Platinum Vítreo 5Q 127V 60Hz Gaudí Platinum Vítreo 5Q 220V 60Hz	INX - Inox ou PTO - Preto

Tipo de Gás a ser Utilizado	Pressão de uso do Gás
Gás GLP	2,75 kPa
Gás GN	1,96 kPa

NOTA: Para gás GLP, utilize botijão de gás P13 (13 kg)

Classificação das temperaturas do forno	Temperatura Média °C
Muito Suave	180
Suave	180 a 230
Média	230 a 250
Quente	250 a 270
Muito Quente	270 a 290

CONSUMO E POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES DE MESA E FORNO*			
Tipo de queimador	**Consumo de Gás em kg/h (com o manípulo na vazão máxima) (valores aproximados)**	**Potência Nominal em kW na Vazão Máxima**	**Potência Nominal em kW na Vazão Mínima**
Queimador de mesa Boca Grande	**0,131 kg/h**	**1,80 kW**	**1,25 kW**
Queimador de mesa Boca Média	**0,098 kg/h**	**1,35 kW**	**1,25 kW**
Queimador Tripla Chama (Central)	**0,255 kg/h**	**3,00 kW**	**1,25 kW**
Forno do fogão de embutir 4 Queim.	**0,120 kg/h**	**1,65 kW**	**1,30 kW**
Forno do fogão de embutir 5 Queim.	**0,167 kg/h**	**2,30 kW**	**2,00 kW**

* Para verificar a potência nominal dos queimadores dos modelos Gaudí Line, consultar a tabela abaixo.

POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES GAUDÍ LINE		
Tipo de queimador	**Potência Nominal na vazão máxima**	
	4Q	**5Q**
Queimador de mesa Boca Grande	**2,80 kW**	**2,80 kW**
Queimador de mesa Boca Média	**1,80 kW**	**1,80 kW**
Queimador Tripla Chama (Central)	**-**	**3,00 kW**

MODELOS	DIMENSÕES em cm (A x L x P)	
	Externa do produto	**Interna do forno**
Fogão 4Q	63 x 56 x 62	29 x 37,8 x 46,8
Fogão 5Q	63 x 83 x 62	29 x 64,8 x 47,8

VOLUME INTERNO DO FORNO	
Fogões 4 queimadores:	**Fogões 5 queimadores:**
51,8 Litros	88,3 Litros

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS				
Modelos	**4Q**		**5Q**	
Tensão	127 V	220 V	127 V	220 V
Corrente	6,5 A	3,7 A	10,5 A	6 A
Lâmpada do forno	25 W	25 W	25 W	25 W
Ignitor de acendimento (usina)	12 W	10 W	12 W	10 W
Motor do espeto giratório	51 W	62 W	51 W	62 W
Resistência Grill do forno**	700 W		1250 W	
Frequência	60 Hz			

**Apenas os modelos Gaudí Platinum Vítreo 4Q e 5Q possuem resistência grill do forno.

Carga Máxima na prateleira (Kg)
Fogão 4 queimadores: 6 Kg
Fogão de 5 queimadores: 9Kg

Variação Admissível de Tensão		
Tensão do produto	**Mínima (V)**	**Máxima (V)**
127 V	117	133
220 V	202	231

O produto foi projetado para ser ligado de acordo com as tensões especificadas por regulamentação e normas técnicas, suportando oscilações de tensão conforme os limites da tabela da página anterior.

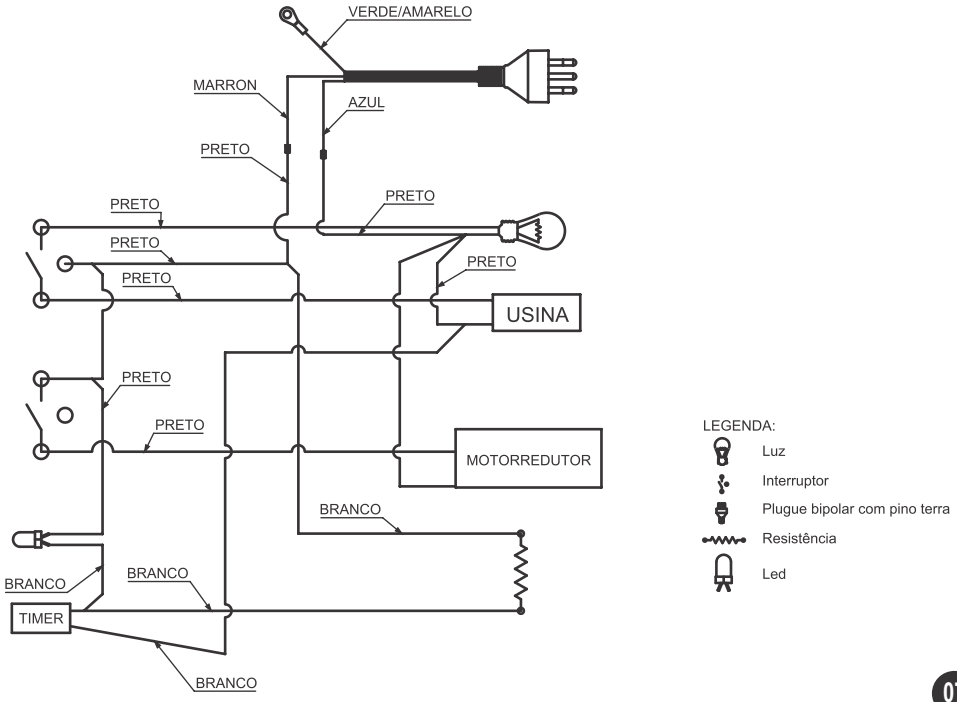
Os níveis de tensão de alimentação com o qual este produto opera são estabelecidos nos procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Nacional – PRODIST da ANEEL Agência Nacional de Energia Elétrica.

Tipos de Plugue	
Aparelhos com corrente nominal de até 10 A	Plugue com pinos de ø 4 mm
Aparelhos com corrente nominal de 10 A a 20 A	Plugue com pinos de ø 4,8 mm

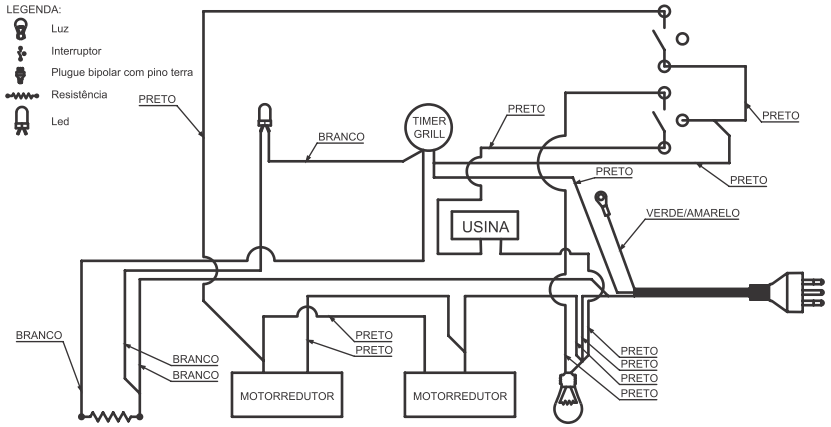
Você poderá verificar dados como: tensão elétrica, corrente e potência nominal na própria etiqueta de identificação do seu fogão.

3. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

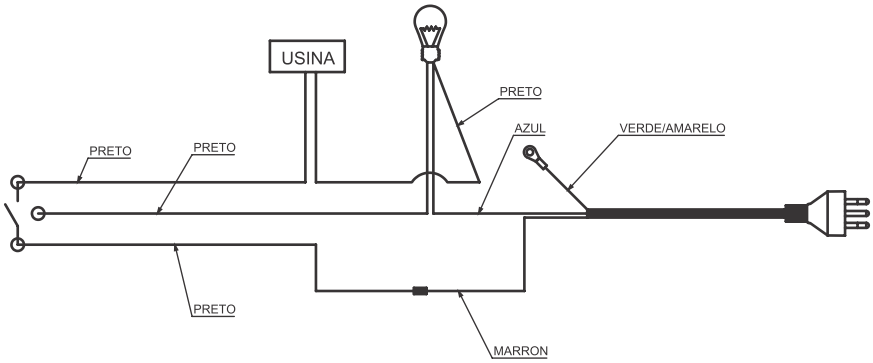
3.1 MODELO GAUDÍ PLATINUM VÍTREO 4Q



3.2 MODELO GAUDÍ PLATINUM VÍTREO 5Q

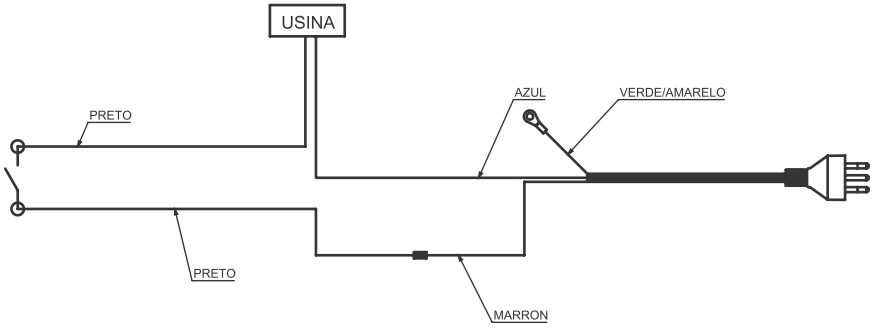


3.3 MODELO GAUDÍ PRISMA / GAUDÍ LINE DE EMBUTIR 4Q E 5Q



LEGENDA: Luz | Interruptor | Plugue bipolar com pino terra | Resistência | Interruptor c/ LED

3.4 MODELO PICASSO LINE DE EMBUTIR 4Q E 5Q



LEGENDA: Luz | Interruptor | Plugue bipolar com pino terra | Resistência | Interruptor c/ LED

4. ACESSÓRIOS

Acessórios / Fogão	Base do queimador pequeno + espalha chama	Base do queimador grande + espalha chama	Base do queimador tripla chama + espalha chama	Trempe da mesa (grelha)	Prateleiras no forno	Pés fixos dianteiros e traseiros	Espeto giratório + Pegador Baquelite
Gaudí Platinum Vítreo 4Q*	03	01		04	02	04	01
Gaudí Platinum Vítreo 5Q*	02	02	01	05	02	04	02
Gaudí Prisma Vítreo 4Q	03	01	-	04	01	04	-
Gaudí Prisma Vítreo 5Q	02	03	-	05	01	04	-
Gaudí Line de Embutir 4Q	03	01	-	04	02	04	-
Gaudí Line de Embutir 5Q	02	02	01	05	02	04	-
Picasso Line de Embutir 4Q	03	01	-	04	01	04	-
Picasso Line de Embutir 5Q	02	03	-	05	01	04	-
*Obs: Os fogões de embutir com espeto giratório possuem bandeja e espeto como itens adicionais.							

5. SEGURANÇA

A instalação deve seguir rigorosamente as normas descritas nesse manual. Caso contrário, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.

Este aparelho não deve ser manuseado por crianças ou pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Também, para fins de segurança e prevenção de acidentes, não é aconselhado o manuseio do aparelho por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam capazes de interferir no seguro e correto funcionamento do aparelho. O fogão é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.

5.1 CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS

Não permita o manuseio da embalagem deste produto.
Não permita o manuseio do fogão mesmo estando desligado.
Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do forno.
Não permita que toquem na superfície do fogão.
Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente.

ATENÇÃO: Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

5.2 CUIDADOS ESPECIAIS NO MANUSEIO DO PRODUTO

Ao manusear ou retirar recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras.

Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.

O forno só se manterá aceso se forem seguidas as orientações referentes ao seu acendimento;

Mantenha a mesa de vidro limpa.

Ao utilizar óleo ou gordura em frituras, o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis;

Não armazene utensílios no forno do fogão.

Nunca deixe o cabo das panelas virado para o lado de fora do fogão.

Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele.

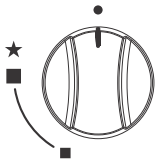
Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a mesa de vidro ou entre a porta do forno durante o uso do fogão.

Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o fogão não estiver sendo usado.

Mantenha o registro de gás fechado sempre que o fogão não estiver sendo utilizado.



POSIÇÃO FECHADA



ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ATENÇÃO: Se a mesa de vidro quebrar, desligue o aparelho da tomada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

5.3 EVITANDO RISCOS DE INCÊNDIO

Nunca armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do fogão.
Não acumule resíduos de gordura na superfície ou partes internas do forno.
Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás.
Ao sentir cheiro de gás tome as seguintes providências:
Feche o registro de gás.
Não acenda qualquer tipo de chama.
Não mexa em interruptores elétricos.
Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
Não utilize telefone e nem celular próximo ao local.
Caso o vazamento seja no botijão:
Retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado.
Em um local aberto e ventilado, entre em contato com o distribuidor de gás.
Se o abastecimento for por gás canalizado ou central (prédios): feche imediatamente os registros de abastecimento e entre em contato com a companhia de gás responsável.
Entre em contato com um posto de assistência técnica autorizado para fazer uma verificação no produto.
Nunca utilize seu forno para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.
Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.

6. DESEMBALANDO O PRODUTO

a) Incline a caixa, retire os grampos na parte inferior e abra as abas inferiores.
b) Coloque o produto (ainda com a caixa) de volta em sua posição normal e retire a caixa de papelão, puxando-a para cima.
c) Retire todas as fitas, plásticos e películas que acompanham o produto. Retire também a etiqueta colada no vidro da porta do forno.
Os resíduos dos adesivos devem ser removidos com um pano embebido em removedor, a ser esfregado suavemente. Em seguida, com uma esponja macia e sabão neutro, conclua a limpeza e seque o fogão.
Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.
Atenção: Não remova a etiqueta de identificação do produto (localizada atrás do fogão).

7. LOCAL DE INSTALAÇÃO

Não instalar seu produto em áreas externas em ambientes de alta concentração salina, tais como regiões litorâneas, pois pode ocorrer oxidação das peças.
Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpetes.
Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis (cortinas, panos de cozinha, etc.) e em locais com correntes de ar (próximo de janelas, por exemplo).
Verifique antes da utilização se o produto está bem encaixado no nicho.
A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, como por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar. A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e de sua própria saúde.
Não instale o fogão em local de passagem, nem em frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.
Não instalar o fogão de embutir ao lado do refrigerador.
A utilização produz calor e umidade no local onde o fogão está instalado.

8. MOVIMENTANDO SEU PRODUTO

Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;
Para desloca-lo faça-o com duas pessoas segurando nas laterais e uma terceira para encaixar a mangueira de gás (já conectada no fogão (ver item 10.3)) e o cabo de alimentação no nicho;
Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado.

9. INSTALANDO SEU FOGÃO

Leia as informações da etiqueta de identificação, localizada na parte traseira do seu fogão.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhoram o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário de com as normas em vigor.

9.1 PADRÕES PARA INSTALAÇÃO

É obrigatório o uso do tubo flexível condutor de gás metálico na instalação do produto, conforme NBR 14177.

Recomendamos que o tubo flexível condutor de gás metálico não passe por trás do aparelho ou de móveis, ou áreas de estocagem nos móveis de cozinha;

Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada OBRIGATORIAMENTE por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.

O fogão deve ser posicionado em local bem arejado;

EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas ou acarretar mau funcionamento;

As instalações em prédios devem seguir os requisitos da NBR 13932.

9.2 INSTALAÇÃO NO NICHO

O nicho de instalação do produto deve ser obrigatoriamente conforme o desenho especificado abaixo.

Este modelo de nicho foi projetado para proporcionar uma boa circulação de ar interna, evitando que o fogão e o próprio nicho superaqueçam.

O fogão é encaixado no nicho, conforme uma das imagens abaixo, não sendo necessário o uso de parafusos para a fixação do mesmo.

O nicho deverá ser fabricado com uma base de apoio para os pés do fogão, de maneira que quando instalado não sobrecarregue as cantoneiras que dão acabamento à mesa do produto.

Caso o fogão seja instalado em um nicho que não segue as recomendações citadas, poderão ocorrer danos ao fogão e nicho.

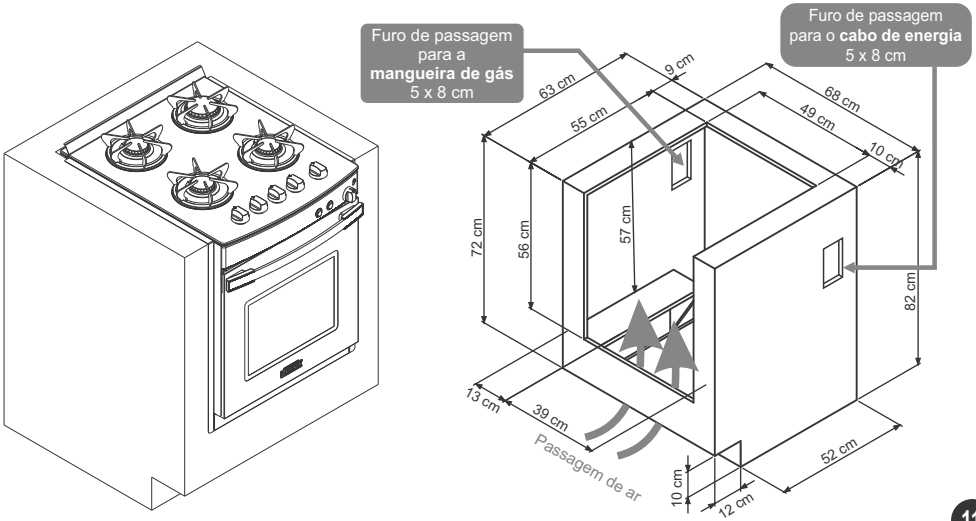
Para a instalação do fogão e fabricação do nicho contrate empresas e pessoas especializadas.

Obs 1: O fogão NÃO poderá ser inserido no nicho apoiado somente pelas cantoneiras.

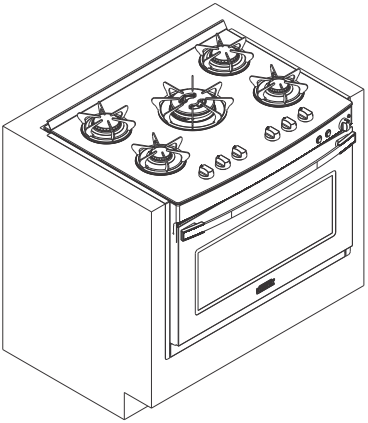
Obs 2: Verifique antes da utilização se o produto está bem encaixado no nicho.

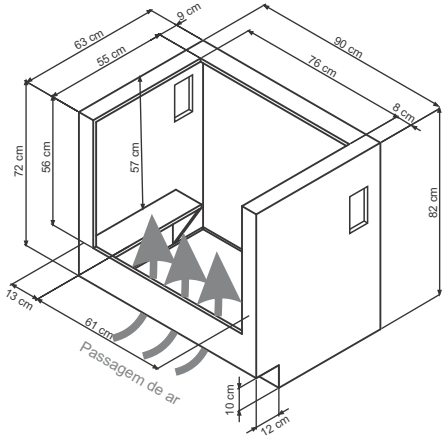
A instalação deve seguir rigorosamente as orientações. Caso contrário, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.

INSTALAÇÃO EM NICHO DO FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR 4

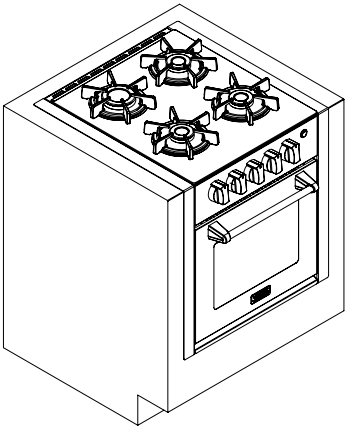


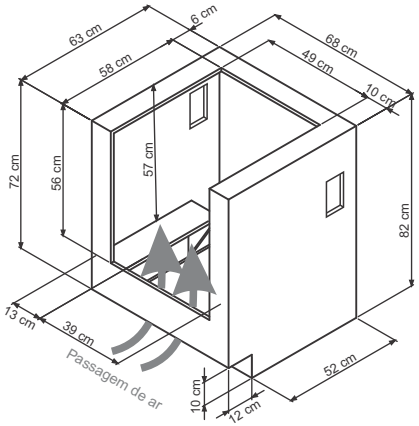
INSTALAÇÃO EM NICHO DO FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR 5Q



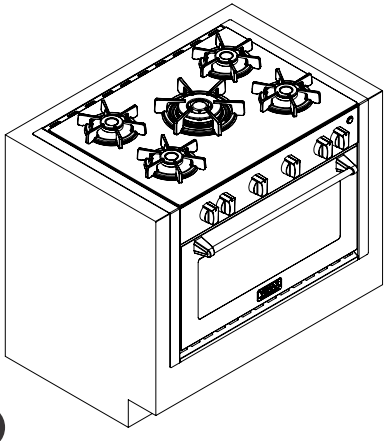


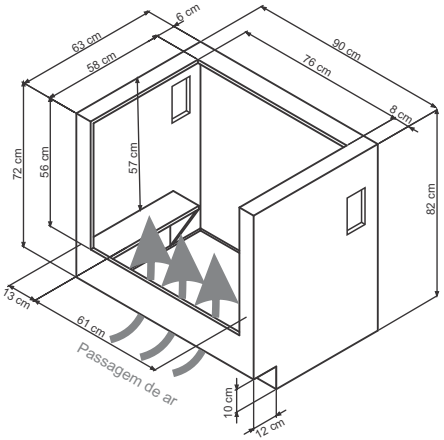
INSTALAÇÃO EM NICHO DO FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR GAUDÍ LINE 4Q





INSTALAÇÃO EM NICHO DO FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR GAUDÍ LINE 5Q





Atenção! Caso você for utilizar uma coifa, respeite a distância de 80 a 85 cm entre o fogão e a mesma.



10. INSTALAÇÃO DO GÁS

10.1 COMPATIBILIDADE DO GÁS

Antes de instalar o fogão, verifique se o tipo de gás disponível na sua residência ou condomínio é o mesmo para o qual o aparelho foi fabricado (gás liquefeito de petróleo – GLP) ou (gás natural – GN).

A verificação pode ser feita no ponto de venda do produto, seja ele pela internet através de sites de comércio eletrônico (e-commerce) ou loja física. Já no produto, essa informação consta na embalagem e na etiqueta de identificação (localizada na parte traseira do aparelho).

ATENÇÃO: a utilização do fogão com um tipo diferente de gás danifica o aparelho e é extremamente perigosa**.**

Fornecimento do gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo): o GLP é fornecido engarrafado em botijões de aço pelas Concessionárias (sendo o mais popular o P13) e à Granel, através de caminhões-tanque que abastecem as centrais de gás em edificações e condomínios, que por sua vez é distribuído em sistema de tubulações, chegando até aos apartamentos e/ou residências. Normalmente identifica-se que sua instalação é GLP, pois possui tanques e/ou botijões para armazenamento.

Fornecimento do gás GN (Gás Natural): O gás natural chega até sua residência através de uma rede de tubulações subterrâneas (conhecida também como “gás encanado”) que distribui o gás até os consumidores, de forma segura e sem interrupções. Normalmente identifica-se que sua instalação é GN, pois possui estações de regulagem que diminuem a pressão de acordo com os níveis estabelecidos pela normatização brasileira, garantindo total segurança aos usuários.

10.2 ITENS PARA ADQUIRIR ANTES DA INSTALAÇÃO

a) Botijão de gás: P13 (13 kg)

b) Regulador de gás: Para fogões concebidos para utilizar GLP (gás liquefeito de petróleo), o regulador deve possuir vazão nominal mínima de 1 kg/h e pressão nominal recomendada de 2,8 kPa. Já para o gás GN (gás natural), o regulador deve possuir vazão nominal mínima de 1 kg/h e pressão de 1,96 kPa. O regulador deve possuir a marcação da norma NBR 8473.

c) Mangueira Flexível Metálica: Deve ser obrigatoriamente utilizada MANGUEIRA FLEXÍVEL METÁLICA, de acordo com a norma NBR 14177, (SEM emendas), com comprimento entre 80 e 125 cm;

Confira se a mangueira e o regulador de gás são certificados pelo INMETRO.

Observações:

Se a residência possuir fornecimento de gás encanado não será necessária a aquisição de um botijão. O gás GN (gás natural) é fornecido somente encanado (através de redes de distribuição).

O regulador de gás deve ser para uso exclusivo do fogão;

Não faça emendas na mangueira, pois as mesmas podem causar vazamento de gás;

Verifique o prazo de validade da mangueira (03 anos) e do regulador de pressão (05 anos), a contar da data de fabricação declarada pelo fabricante.

A ausência do regulador de pressão (exclusivo para fogão) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, ocasionando danos.

NÃO RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE MANGUEIRA PLÁSTICA REVESTIDA COM METAL EM DECORRÊNCIA DOS RISCOS QUE ELA OFERECE.

10.3 PROCEDIMENTO PARA INSTALAÇÃO

- GÁS GLP

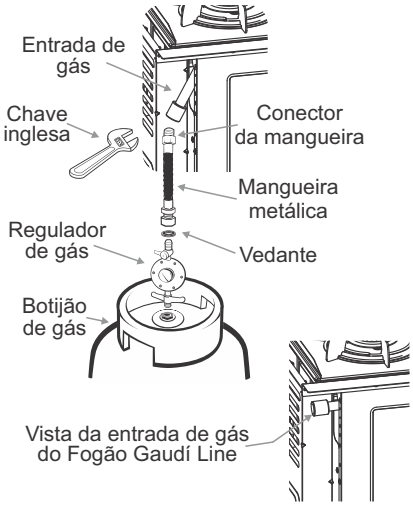
a) Aplique algumas camadas de fita veda rosca no conector macho da mangueira metálica - com rosca de diâmetro de ½" polegada - no ponto de entrada de gás do fogão.

b) Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no regulador de baixa pressão.

c) Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

d) No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. Sugerimos a utilização de espuma de sabão para essa verificação.

Obs.: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso e fora do nicho, podendo ser fechado rapidamente caso ocorra algum problema.

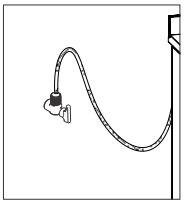


- GÁS GN

Para a realização da instalação do gás GN, recomendamos que entre em contato com um centro de atendimento autorizado, com profissionais qualificados.

Para o gás GN, a pressão de alimentação é de 1,96 kPa.

- Encaixe um adaptador para mangueira metálica flexível no bico de entrada de gás do fogão;
- Aplique fita veda rosca e rosqueie a mangueira no adaptador;
- Com o registro do regulador de gás fechado, rosqueie a outra extremidade da mangueira no registro de gás da parede.
- Verifique se não há vazamentos de gás.



10.4 CONVERSÃO DE GÁS

Este aparelho é fabricado pronto para utilização apenas com gás GLP (gás liquefeito de petróleo). Para utilizar o fogão com gás GN (gás natural), é necessário solicitar a conversão a um técnico credenciado pela VENAX. Tal conversão não é coberta pela garantia. Para mais informações entre em contato com a nossa central de atendimento. As informações de contato estão no verso deste manual.

10.5 RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndios.

Use sempre um regulador de pressão NOVO (exclusivo para fogão).

Caso algum dos itens para a instalação não se encontre dentro das especificações mencionadas, troque-o imediatamente.

A distância mínima obrigatória entre o fogão e o botijão é de 80 cm;

Se o botijão ficar a mais de 120 cm do fogão (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 Instalações internas para GLP.

Não indicamos a utilização de panelas fabricadas com materiais refratários (barro, pedra e outros), assim como a colocação de barra de ferro e outros materiais que abafam os queimadores, pois este tipo de utensílio reflete o calor contra o vidro podendo gerar a quebra do mesmo. Portanto, utilize panelas em bom estado, com fundos planos e sem deformação.

11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A instalação elétrica da residência deve estar de acordo com a Norma NBR 5410.
Não modifique nenhum componente do seu fogão.

11.1 INSTRUÇÕES GERAIS

Os modelos de fogões de embutir **Gaudí Platinum Vítreo 4Q** e **Gaudí Platinum Vítreo 5Q** não são Bivolt. Verifique se a tensão da rede elétrica da sua casa é a mesma especificada na etiqueta de identificação do seu produto (127 V ou 220 V).

Os fios da rede elétrica na qual o produto será conectado devem ser de cobre e ter seção mínima de 2,5 mm², conforme NBR 5410.

Utilize uma tomada elétrica que atenda a regra NBR 14136 exclusiva para ligar o produto. Evite conectores do tipo "T" (Benjamin), pois pode haver riscos de sobrecarga no aparelho.

Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do produto. Tanto o disjuntor, quanto a tomada usados para a ligação deve ser exclusivos para o fornecimento de energia do aparelho e de fácil acesso, mesmo após a instalação.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

A tensão admissível na tomada onde o produto será ligado deve estar dentro da faixa indicada na tabela abaixo:

Tensão do produto	Tensão de tensão da tomada
127 V	117 V a 133 V
220 V	202 V a 231 V

Antes de ligar seu aparelho, verifique se a tensão da tomada elétrica que será ligado é igual à tensão indicada na etiqueta de identificação existente na parte traseira do mesmo.

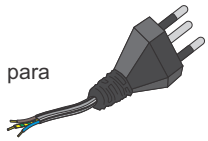
A instalação só deverá ser realizada se a tomada de energia elétrica tiver a tensão nominal, com tolerância de 10%. A bitola do fio e a instalação deverão obedecer à tabela a seguir:

BITOLA DO FIO	DISTÂNCIA	
	127 V	220 V
2,5mm²	-	Até 91 m
(12 AWG) 4,0mm²	Até 19 m	92 até 145 m
(10 AWG) 6,0mm²	De 20 à 30 m	146 até 218 m
(8 AWG) 10,0mm²	De 31 à 30 m	-

Atenção: Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, recomendamos desliga-lo da tomada.
Sempre desligue o cabo de alimentação puxando pelo plugue.
A lâmpada deve ser adquirida separadamente (máx. de 25 W - própria para o uso em fogões).
Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC.
Para obter produtos autorizados (originais de fábrica), procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com o nosso setor de Pós-vendas.

Atenção: Os modelos de Fogões de embutir Gaudí Platinum Vítreo 4Q e Gaudí Platinum Vítreo 5Q com tensão 127 V possuem plugues com pinos de 4,8 mm de diâmetro. Para conectar o plugue desses fogões à tomada de sua residência, verifique se a mesma possui o novo formato conforme figura ao lado. Sua capacidade deverá ser de 10 a 20 Amperes conforme NBR 14136:2000 (Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A 250 Vc.a. – Padronização).

11.2 ATERRAMENTO



O novo formato de plugue (3 Pinos - classe de aterramento I) é obrigatório para ambas as tensões (127 V e 220 V).

Caso a sua tomada esteja fora do padrão brasileiro, solicite a substituição da mesma à uma empresa com profissionais capacitados.

ATENÇÃO! ALTERAÇÕES NO PLUGUE E/OU NO CABO DE ALIMENTAÇÃO IMPLICARÃO EM RISCOS À SUA SEGURANÇA E PERDA DE GARANTIA DO PRODUTO.

12. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE MESA

Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela.

Se após algumas tentativas não ocorrer o acendimento, verifique se as grelhas e os espalhadores estão colocados corretamente.

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. Os diâmetros mínimos das panelas e recipientes em geral devem ser de no mínimo 140 mm para os queimadores semirrápidos de no mínimo 160 mm para os queimadores rápidos, com um diâmetro máximo de 260 mm para ambos queimadores.

Para alimentos líquidos, recomendamos o uso dos queimadores traseiros da mesa.

Não usar panelas ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as grelhas (trempes).

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe-o.

Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a mesa do fogão ou dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos injetores.

12.1 POSICIONANDO OS QUEIMADORES

Posicione corretamente os queimadores conforme figuras a seguir, para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente.

ATENÇÃO ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO **INCORRETA**	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO **CORRETA**	**ATENÇÃO** ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO **INCORRETA**	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO **CORRETA**
			

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

12.2 ENCAIXE DO QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

**Apenas para o modelo de fogão de embutir Gaudí Platinum 5Q e Gaudí Line 5Q*

1º) Encaixe o queimador de modo que o seu suporte inferior (Fig. 1) fique corretamente encaixado (Fig. 3) na câmara de gás da mesa do fogão (Fig. 2).

2º) Encaixe o espalha chamas sobre o queimador (Fig. 04).

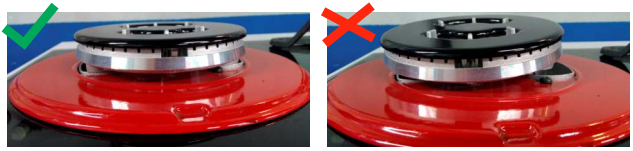
Fig. 01 

Fig. 02 

Fig. 03 

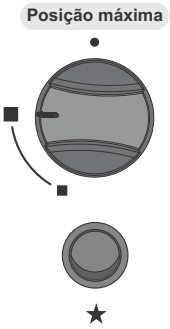
Fig. 04 

ATENÇÃO! Posicione corretamente o queimador para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente. Caso o queimador ou espalha chama não estiver bem posicionado “não nos responsabilizamos pelo mau uso”, conforme imagens abaixo.



12.3 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

**Para os modelos de fogões Gaudí Prisma 4Q, Gaudí Line e Picasso Line*



a) Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente colocados. O mau encaixe pode provocar danos ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

b) Identifique o botão correspondente do queimador da mesa que você quer acender.

c) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão e gire-o no sentido anti-horário. Logo em seguida, pressione o interruptor de acendimento (localizado ao lado direito do painel).

d) Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.

Atenção: nunca toque nas velas de acendimento automático (risco de choque).

Para os modelos de fogões Gaudí Platinum Vítreo 4Q e Gaudí Platinum Vítreo 5Q basta pressionar o manípulo em direção à mesa para iniciar a ignição dos queimadores.

Obs.: Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores manualmente.

12.4 ACENDIMENTO MANUAL

a) Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente colocados. O mau encaixe pode provocar danos ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

b) Identifique o botão correspondente do queimador da mesa que você quer acender.

c) Pressione o manípulo contra o fogão e gire-o no sentido anti-horário até a vazão máxima, aproxime a fonte de ignição (fósforo ou isqueiro) próxima ao queimador até o surgimento da chama.

d) Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.

13. USANDO O FORNO

O isolamento térmico do fogão produz fumaça e odores característicos durante os primeiros minutos de funcionamento. A distribuição de calor no forno do seu fogão é uniforme. Siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo, menor consumo de gás e melhor qualidade do assado!

13.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor;

Assegure-se de que o nicho do fogão de embutir está sobre superfície plana e nivelada para um bom desempenho e melhores resultados no cozimento;

Jamais acenda o forno se o chão do mesmo não estiver corretamente encaixado;

Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos na posição máxima antes de colocar o alimento dentro do forno;

Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.

Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos, nem devem ser revestidos com folha de papel alumínio;

As paredes do forno não devem ser revestidas com folha de papel alumínio;

Não sobreponha nas grelhas do forno qualquer material que impeça a circulação de calor (papel alumínio e similares);

Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central.

Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno.

Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do forno. Recomenda-se uma folga de aproximadamente 5 cm entre a forma e as laterais do forno, para o calor circular homogeneamente.

Quando em funcionamento, evite abrir constantemente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, acendendo a luz interna do forno (caso o seu modelo possua esses dois opcionais).

Não feche a porta do forno com movimento brusco, pois isso pode fazer com que a chama do queimador do forno se apague.

Lembre-se: Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.

13.2 COMPONENTES DO FORNO

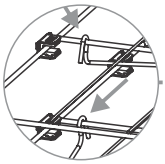
13.2.1 VÁLVULA DE SEGURANÇA

O produto está equipado com um componente de segurança de acordo com o INMETRO. A válvula interrompe automaticamente a passagem de gás na região interna do produto em aproximadamente 30 segundos caso não houver acendimento dos queimadores.

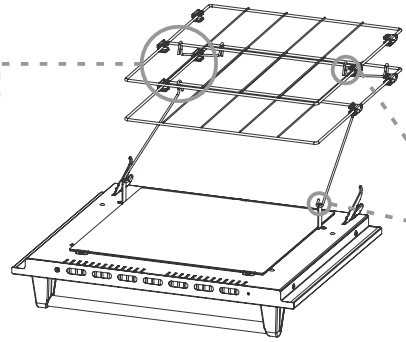
Cuidado com o acúmulo de gás caso hajam mais de 2 tentativas de acendimento sem sucesso. Nesse caso, retorne o manipulador até a posição fechado e aguarde, pelo menos, 1 minuto até realizar nova tentativa de acendimento.

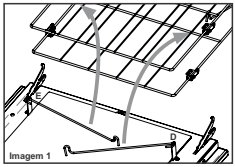
13.2.2 PRATELEIRAS DO FORNO

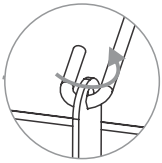
O forno do seu fogão a gás está equipado com prateleiras deslizantes ou fixas, dependendo de seu modelo. As prateleiras proporcionam um posicionamento adequado dos alimentos e facilitam a retirada dos mesmos. Elas são removíveis. A prateleira fixa permite três níveis de regulagens de altura, enquanto as deslizantes possuem dois estágios de regulagem de altura, de acordo com sua necessidade.



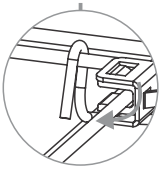
3. Posicione os puxadores conforme indicado.



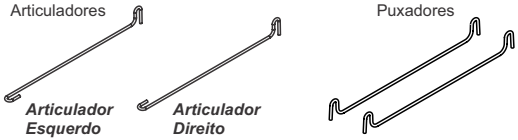




1. Fixe o articulador no suporte da porta, conforme **Imagem 1**.



2. Fixe o articulador na prateleira superior e inferior.



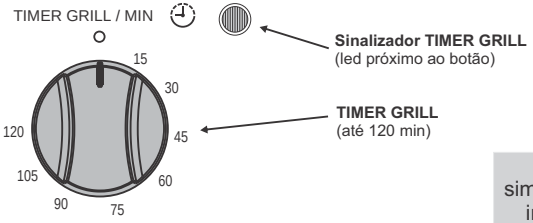
13.2.3 TIMER GRILL (GRELHADEIRA SUPERIOR POR IRRADIAÇÃO)

**Para os modelos Gaudí Platinum Vítreo 4Q e 5Q*

O Timer Grill do forno é usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos e também para gratinar pratos preparados no microondas.

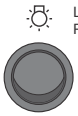
Modo de Operação: Gire o botão do Timer Grill sentido horário até ligar o sinalizador ao lado do mesmo.

Após, posicione o botão no tempo desejado. Ao término do tempo selecionado, o timer avisará com um sinal sonoro e o sinalizador estará desligado.

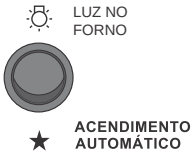


Atenção: Não devem ser utilizados simultaneamente o Timer grill e o queimador inferior do forno por mais de 15 minutos, a fim de evitar o superaquecimento do fogão.

13.2.4 LUZ DO FORNO



• Para os modelos Gaudí Platinum:
  • Botão na posição para cima: desligado.
  • Botão na posição para baixo: ligado; luz do forno ativada.



• Para os modelos Gaudí Prisma e Gaudí Line:
  • Botão na posição para baixo: ativa o acendimento automático da mesa e do forno.
  • Botão na posição para cima: ativa a lâmpada do forno.

13.2.5 ESPETO GIRATÓRIO

**Somente nos modelos Gaudí Platinum Vítreo 4Q e Gaudí Platinum Vítreo 5Q*

O espeto giratório permite que alimentos de até 2 kg sejam assados no forno do seu fogão a gás

Para a utilização do espeto giratório, siga as instruções abaixo:



a) Certifique-se ao encaixar o suporte do espeto no produto (parte superior frontal do forno), se as duas pontas estão bem encaixadas e reguladas para que permaneça firme juntamente no apoio do teto do produto.

b) Faça o pré-aquecimento do forno por um tempo de 15 minutos;

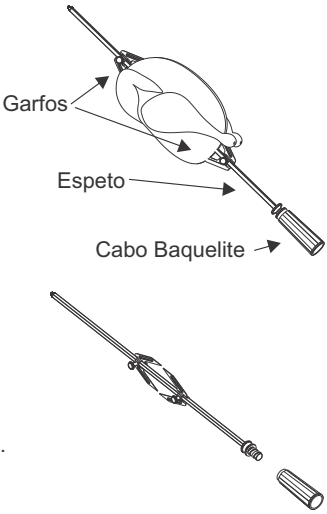
c) Antes de dar início ao assado, verifique se os garfos (hastes) do espeto estão bem fixados ao alimento a ser assado, deixando-o firme no espeto para posteriormente;

proporcionar a rotação simultânea de ambos no processo de cocção. Verifique também se o alimento está bem ajustado entre os dois garfos (hastes), equilibrando o peso a fim de impedir o esforço excessivo do motor.

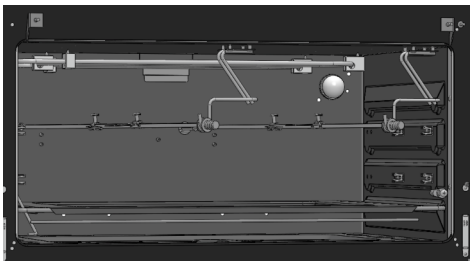
d) Coloque a ponta do espeto (já com o alimento) no furo de encaixe do motor (na parte traseira do forno) e apoie a outra extremidade no suporte do espeto (parte direita frontal do forno). Para facilitar a colocação do espeto no forno e o próprio manuseio do mesmo, deve-se utilizar o cabo removível de baquelite que acompanha o espeto, porém o mesmo sempre deve ser removido do espeto antes de fechar a porta do forno para dar início ao processo de cocção.

e) Finalizado o processo, coloque o cabo removível de baquelite no espeto novamente e retire-o do forno cuidadosamente e sempre utilizando luvas térmicas para proteção.

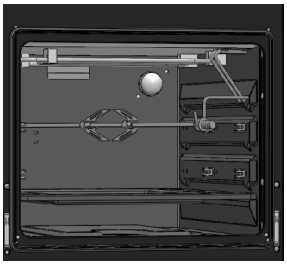
Atenção: o peso máximo a ser colocado em cada espeto é de 2 Kg.



Fogão 5 bocas



Fogão 4 bocas



13.3 LIGANDO O FORNO

Atenção: Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.

13.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

**Somente nos modelos Gaudí Prisma, Gaudí Line de Embutir e Picasso Line de Embutir*

Não pressione o acendimento automático sem a correta instalação, pois pode danificar o sistema elétrico do fogão.

Siga as instruções abaixo para o acendimento do forno:

a) Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor e retire-os.

b) Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).

c) Acione a tecla pulsante de acendimento automático no painel até o surgimento da chama, e fique pressionando o botão do forno por mais 12 segundos para o acionamento da válvula de segurança. Se após os 12 segundos houver chama no queimador do forno, o mesmo se manterá aceso.

d) Com o forno devidamente ligado, de acordo com a temperatura desejada.

e) Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.

f) Se a chama se apagar, repita a operação.

g) Caso houver a extinção da chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno, levando aproximadamente de 30 a 60 segundos para isso.

Observações:

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores manualmente, conforme orientações abaixo.

Esse modo de acendimento somente é usado no queimador inferior do forno.

13.3.2 ACENDIMENTO MANUAL

Para acender o forno manualmente, faça o seguinte:

a) Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor e retire-os.

b) Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).

c) Direcione uma chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o queimador existente no chão do forno. Após o surgimento da chama, continue pressionando o botão do forno por mais 12 segundos.

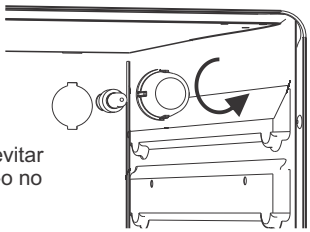
d) Se após os 12 segundos houver chama no queimador do forno, o mesmo se manterá aceso.

e) Com o forno devidamente ligado, de acordo com a temperatura desejada.

f) Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.

g) Se a chama se apagar, repita a operação.

13.4 LÂMPADA DO FORNO



ATENÇÃO!

Agora seu produto já vai equipado com uma lâmpada modelo G9. Caso necessitar substituir, adquira uma lâmpada do tipo G9 própria para fogões na mesma tensão do local de uso e com potência máxima de 25W.

Assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada para evitar choque elétrico. Para a retirada do protetor de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário. Puxe a lâmpada para remover.

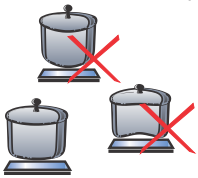
Para a instalação da nova lâmpada, encaixe-a no soquete.

Para a limpeza, basta desconectar o fogão da tomada e passar um espanador de pó ou pano levemente úmido para remover sujeiras da superfície. Após, seque a peça e reconecte o fogão na tomada.

14. USANDO OS QUEIMADORES DE MESA



Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. Os diâmetros mínimos das panelas e recipientes em geral deve ser de no mínimo 140 mm para os queimadores semi rápidos de no mínimo 160 mm para os queimadores rápidos, com um diâmetro máximo de 260 mm para ambos queimadores.



Para alimentos líquidos, recomendamos o uso dos queimadores traseiros da mesa.

Não deverá ser usado nenhum tipo de panela ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as grelhas (trempes).

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe-o.

Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a mesa do fogão ou dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos injetores.

15. LIMPEZA

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
a) Os queimadores, as grelhas e a mesa não estão quentes;
b) O cabo de alimentação está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
c) a válvula de gás e todos os botões estão desligados.
Limpe os componentes do seu fogão conforme as orientações da tabela a seguir:

Peças	Instruções de limpeza
Peças em Aço inoxidável, esmaltadas, vidros, painel e botões	Utilize esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro. Não deixe que as substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, molho de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (porta do forno, as grades, o topo e o chão do forno.)
Grades (trempes)	Utilize uma esponja macia com detergente.
Queimadores (bases e espalhadores de chama)	Limpe-os periodicamente com água morna e sabão neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos.
Velas de acendimento	Conserve-as limpas e isentas de crostas de sujeira.

Nunca coloque os queimadores quentes na água fria, isso poderá provocar o seu empenamento. Para lavar, deixe-os esfriar.

Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox, enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa.

Quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos injetores de gás.

Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

Para a limpeza, não utilize querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos, abrasivos, pós-abrasivos, substâncias corrosivas, palha de aço ou similares, pois podem causar manchas, arranhões e danificar seu produto.

Atenção! Não utilize limpadores a vapor na limpeza do fogão.



Para realizar a limpeza do FORNO, siga as orientações a seguir:

Antes de iniciar o processo de higienização de seu forno, verifique se:
- As grades e a parte interna não estão excessivamente quentes;
- O cabo de força, a válvula de gás e os botões estão desligados;

Aqueça o forno de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura.

Retire a grade interna do forno;

Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e detergente neutro. Enxágue, pressionando com uma esponja embebida em água fria.

Após realizar a limpeza, ligue o forno por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Nunca deixe cair água ou sabão no chão do forno e não remova a borracha de vedação.

Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, obstrução e atração de insetos.

15.1 FORNO EASY CLEAN (Limpeza fácil)

Equipado com um revestimento com esmalte especial de porcelana, não possui propriedades tóxicas, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e no tempo de cozimento dos alimentos.

O processo de limpeza funciona através da combinação da textura e agentes oxidantes de esmalte, que auxiliam a dissipação da gordura durante todo tempo em que o forno estiver em funcionamento.

16. ORIENTAÇÕES EM CASO DE PROBLEMAS

• LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES DO USUÁRIO;
• Procure orientação na tabela: **PROBLEMA + CAUSA = SOLUÇÃO**
• Caso permaneçam dúvidas ou os problemas persistam, consulte nosso PÓS-VENDAS:
Fone: (51) 3793-2000;
E-mail: posvendas@venax.com.br;
• Recomendamos a aquisição de peças e acessórios originais para substituição, se necessário.
• Para sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor, este Termo de Garantia e a Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

PROBLEMA + CAUSA = SOLUÇÃO

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema em seu produto. Antes de acionar o Serviço Técnico Autorizado, faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir, solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Problema / Causa e solução	Queimadores não acendem	Ac. Automático não funciona (não da faisca)	Forno não acende	Forno não assa	Panelas sendo manchadas / Chama amarelada	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (Vazamento)
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando	●		●	●	●		●
O regulador de pressão do gás está fechado	●		●				
A mangueira do gás está dobrada	●		●	●	●		
Os queimadores estão sujos ou molhados	●	●			●		
O gás está no fim	●		●	●	●		
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	●	●			●		
O fogão não está ligado na tomada / a tomada não está energizada		●	●			●	
A lâmpada esta queimada ou mal rosqueada (*)						●	
Injetores sujos ou obstruídos	●		●		●		
Todos os botões de acionamento estão fechados	●		●				
A mangueira está furada ou mal encaixada							●
As braçadeiras estão soltas							●

17. CERTIFICADO DE GARANTIA

1) Todos os produtos fabricados pela Venax Eletrodomésticos possuem garantia de 1 (um) ano, a contar da data de emissão da Nota Fiscal do produto, sendo: 90 (noventa) dias de garantia legal, estabelecida pelo art. 26, inc. II, da Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e mais 9 (nove) meses de garantia contratual, subsequentes à garantia legal, oferecida pela Fabricante.

2) Para acionar a garantia, legal ou contratual, é necessário que o produto esteja sendo utilizado exclusivamente para fins domésticos e de forma adequada, conforme as normas e instruções constantes deste manual. Também é necessário ter em mãos a Nota Fiscal de compra e o número de série do produto.

3) As garantias legal e contratual cobrem apenas vícios e defeitos comprovadamente oriundos de fabricação, incluindo a substituição de peças e mão de obra para conserto do produto.

4) As garantias legal e contratual não cobrem:
   a) produtos que estejam em desacordo com qualquer das instruções contidas neste manual;
   b) despesas com a instalação do produto, peças/componentes extras e respectiva mão de obra;
   c) avarias causadas por terceiros, resultantes do transporte e/ou manuseio do produto;
   d) defeitos ocasionados pela má instalação, uso e/ou acondicionamento incorreto do produto e seus componentes;
   e) conversão de gás (quando se tratar de produto a gás);
   f) falhas e/ou defeitos nas partes em vidro e mesas vitrocerâmicas, lâmpadas, botões de comando, puxadores, queimadores, espalhadores e trempes;
   g) desgastes ocasionados pelo uso do produto.

5) Ocorrerá a perda das garantias legal e contratual nas seguintes hipóteses:
   a) o produto estiver em desacordo com qualquer das instruções contidas neste manual;
   b) ausência da Nota Fiscal do produto;
   c) ausência da etiqueta de identificação do produto com número de série;
   d) utilização de peças não originais de fábrica;
   e) substituição ou alteração das condições, peças ou componentes originais do produto;
   f) atuação de terceiros ou de Assistência Técnica não autorizados pela Venax Eletrodomésticos;
   g) oxidação ou qualquer detrimento por uso irregular e/ou umidade excessiva;
   h) danos decorrentes da utilização de produto inflamável.

6) Considerações gerais:
   a) Esgotado o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos, peças ou qualquer outro tipo de suporte serão de encargo exclusivo do Consumidor.
   b) O atendimento será prestado, preferencialmente, no local onde se encontra o produto, contanto que o mesmo esteja dentro do perímetro urbano da cidade, no endereço constante na nota fiscal de compra e que o local não seja considerado de risco e/ou de difícil acesso, ocasiões em que deve o Consumidor, mediante prévia autorização da Venax Eletrodomésticos, transportar o produto até a sede da assistência técnica designada para o atendimento, às suas expensas.
   c) Se tratando de produto a gás, e sendo constatada a necessidade de conversão de gás no produto (para que o mesmo possa operar utilizando gás natural), tal procedimento deve ser realizado com assistente técnico da rede credenciada da Venax Eletrodomésticos às expensas exclusivas do Consumidor.
   d) A Venax Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo, sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos.

ANOTAÇÃO

VENAX
autenticamente

ANOTAÇÃO

VENAX
autenticamente

ANOTAÇÃO

VENAX
autenticamente

Conheça nossos outros produtos

Fogões a gás | Fogões industriais | Cooktops | Fogões de indução | Coifas
Fogões a lenha | Fogões a Pellets | Calefatores | Lareiras | Aquecedores
Fornos de embutir | Fornos elétricos | Fornos Industriais | Churrasqueiras
Adegas | Champanheiras | Frigobares | Expositores refrigerados | Freezers
Maturadoras | Cervejeiras | Chopeiras | Bebedouros

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos Ltda coloca-se à disposição.
Solicite este manual em PDF pelo e-mail abaixo.
Nossos contatos são:
Fone: (51) 3793-2000
E-mail: contato@venax.com.br

Já usou o seu produto?

Nos conte como foi a sua experiência com a marca Venax!

Valorizamos muito sua opinião!

Convidamos você a participar da nossa Pesquisa de Satisfação.

Siga nosso Instagram!
@venaxeletro

VENAX
autenticamente

Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires/RS - Brasil - Fone: 51 3793 2000
CNPJ: 90.295.338/0001-00

WWW.VENAX.COM.BR

CÓD. 24552 | ED.1 | R.22 | 06/2025