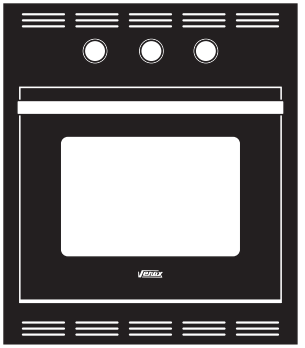
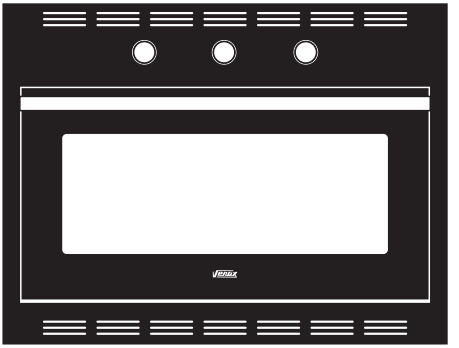
MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS DE EMBUTIR A GÁS

Modelos: 50 litros e 90 litros.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.





VENAX

Autêntica como você

ED.2 | R.4

APRESENTAÇÃO

IMPORTANTE!

Antes de tudo, leia o 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 forno adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas nacionais e internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos esse manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar, leia cada item deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer com que o seu produto tenha um rendimento maior, menor consumo e proporcione 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, utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Faça a separação dos materiais tais como plástico, EPS, papel e papelão e destine-os às companhias de reciclagem, assim contribuindo na tentativa de gerar menos lixo. Agradecemos pela sua contribuição!

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 04
2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 04
3. DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO 04
4. DIAGRAMAS ELÉTRICOS 06
5. DICAS DE SEGURANÇA 08
5.1 Cuidados especiais com crianças 08
5.2 Cuidados especiais no manuseio do produto 08
5.3 Evitando riscos de incêndio 08
6. DESEMBALANDO O PRODUTO 09
7. ORIENTAÇÕES PARA A MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO 09
8. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO 09
9. INSTALAÇÃO DO GÁS 10
9.1 O gás da sua residência é compatível com o seu forno? 10
9.2 Para a instalação, você precisará adquirir os seguintes itens 10
9.3 Fazendo a instalação 11
9.4 Instalação do forno combinada com cooktop 11
10. INSTALAÇÃO DO FORNO NO NICHO 12
10.1 Instruções de instalação no móvel tipo torre 12
10.2 Instruções de instalação no móvel tipo bancada 12
10.3 Fixação do forno no nicho 13
11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA 14
11.1 Orientações gerais 14
11.2 Aterramento 14
11.3 Ligando o produto na tomada 14
11.4 Orientações quanto ao cabo de alimentação 14
12. CONHECENDO SEU FORNO 15
12.1 Painel de comandos 15
12.2 Prateleiras 15
12.3 Timer Grill / Top Grill (elétrico) 16
12.4 Espeto Giratório 16
12.5 Válvula de segurança 16
13. ACENDIMENTO E LUZ DO FORNO 16
13.1 Botão de acendimento automático e luz do forno 16
13.2 Botão de acendimento superautomático e luz do forno 16
13.3 Acendimento automático pulsante 17
13.4 Trocando a lâmpada do forno 17
13.5 Acendimento manual do forno 18
14. USANDO O FORNO 18
14.1 Orientações gerais 18
14.2 Modo de operação do timer grill 18
14.3 Utilizando o espeto giratório 19
15. ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA 19
16. ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS 20
17. PROBLEMAS, CAUSA E SOLUÇÕES 20
18. CERTIFICADO DE GARANTIA 21
18.1 Termo de garantia legal 21
18.2 Termo de garantia adicional 21
18.3 Perda da garantia 22
18.4 A garantia legal/adicional não oferece cobertura 22

1. INTRODUÇÃO

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

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

Para obter peças originais de fábrica, procure os postos de Assistência Técnica ou entre em contato conosco, através dos telefones/e-mail disponibilizados na última página deste manual.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS	MODELOS				
	Bianco	Cristallo	Totale Nero	Arena - EG	Semplice
Acendimento super automático				x	x
Acendimento automático pulsante	x	x	x		
Timer Grill elétrico 120 minutos. (grelhadeira superior por irradiação)	x	x	x	x	x
Válvula de segurança 5 posições de temperatura	x	x	x	x	x
Luz no forno com acionamento através de chave central				x	x
Luz no forno com acionamento através de tecla pulsante	x	x	x		
Revestimento interno no forno: esmalte EASY CLEAN (limpa fácil)	x	x	x	x	x
Porta do forno com vidro espelhado		x		x	
Porta do forno com vidro preto			x		x
Porta do forno com vidro branco	x				
Puxador da porta do forno plano, feito em alumínio e com perfil retangular				x	
Puxador porta forno curvo, feito em alumínio e com perfil retangular	x	x	x		
Puxador do forno arredondado, feito em aço					x
Duas prateleiras deslizantes no forno	x	x	x	x	
Uma prateleira fixa					x
Forno com frente em aço inox escovado		x		x	
Espeto giratório				x	

3. DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO

Classe do aparelho 3 (forno de embutir)
Categoria do aparelho: $II_{2,3}$ (para gás GLP)

Consumo e potência térmica dos queimadores (Gás)			
Queimador a gás	Consumo de Gás por queimador na (vazão máxima) valores indicativos	Potência nominal dos queimadores (vazão máxima)	Potência nominal dos queimadores (vazão mínima)
Forno de embutir 50 L	0,120 kg/h	1,65 kW	1,25 kW
Forno de embutir 90 L	0,170 kg/h	2,30 kW	1,25 kW

Botijão mínimo a ser utilizado para os dois modelos = 13 kg (P13)
Pressão de alimentação do Gás: GLP = 2,75 kPa (280mm. H2O) / GN = 1,96 kPa (200mm. H2O)

DADOS ELÉTRICOS		
DESCRIÇÃO	MODELOS	
	FORNO 50 L	FORNO 90 L
Potência nominal do aparelho	735 W	1250 W
Potência elétrica do grill	700 W	1250 W
Potência máxima da lâmpada	40 W	40 W
Potência do acendedor (usina ignitora)	10 W	10 W
Tensão / Frequência	127V / 60Hz	127 V / 60Hz
	220 V / 60Hz	220 V / 60Hz
Corrente (Amperes)	127 V – 6,0 A	127 V – 11 A
	220 V – 3,5 A	220 V – 6,0 A

TABELA DE VOLTAGEM		
NOMINAL	MÍNIMA	MÁXIMA
127 V 60 Hz	106 V	132 V
220 V 60 Hz	200 V	240 V

TIPO DE PLUGUE	
Aparelhos com corrente nominal de até 10A	Plugue com pinos de ø4mm
Aparelhos com corrente nominal de 10A a 20A	Plugue com pinos de ø4,8mm

DIMENSÕES EXTERNAS TOTAIS DO PRODUTO E INTERNAS DO FORNO						
MODELO	ALTURA		LARGURA		PROFUNDIDADE	
	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno
FORNO A GÁS 50 L	620 mm	290 mm	540 mm	378 mm	600 mm	470 mm
FORNO A GÁS 90 L	620 mm	290 mm	810 mm	648 mm	600 mm	470 mm

DIMENSÕES DO CORPO DO FORNO A SER EMBUTIDO			
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FORNO A GÁS 50 L	570 mm	485 mm	560 mm
FORNO A GÁS 90 L	570 mm	750 mm	560 mm

DIMENSÕES DO CORTE FRONTAL DO NICHO OU MÓVEL PARA EMBUTIR O FORNO		
MODELO	ALTURA	LARGURA
Forno a gás 50 L	600 mm	490 mm
Forno a gás 90 L	600 mm	760 mm

Obs.: *Ver corte frontal dos nichos neste manual (Instalação do produto), também observar as dimensões mínimas que deverão ter em volta do forno. Ver tabela abaixo.*

ESPAÇAMENTO MÍNIMO ENTRE O FORNO E AS PAREDES DO NICHO OU MÓVEL		
MODELO	LATERAIS	PROFUNDIDADE
Forno a gás 50 L	30 mm de cada lado	50 mm
Forno a gás 90 L	30 mm de cada lado	50 mm

Obs.: *Ver dimensões dos modelos de nichos neste manual (Instalação do produto). Sobre o nicho tipo "torre" a altura é determinada pelo usuário conforme sua necessidade.*

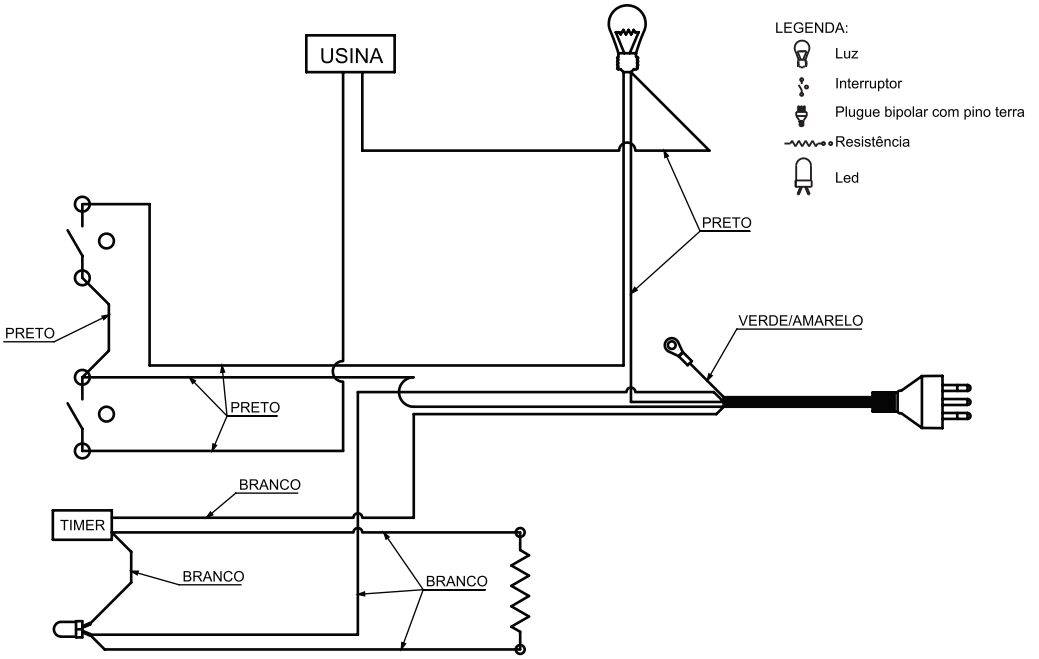
CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA NAS PRATELEIRAS DO FORNO	
Forno a gás 50 L	6,0 kg
Forno a gás 90 L	9,0 kg

RENDIMENTO DO FORNO

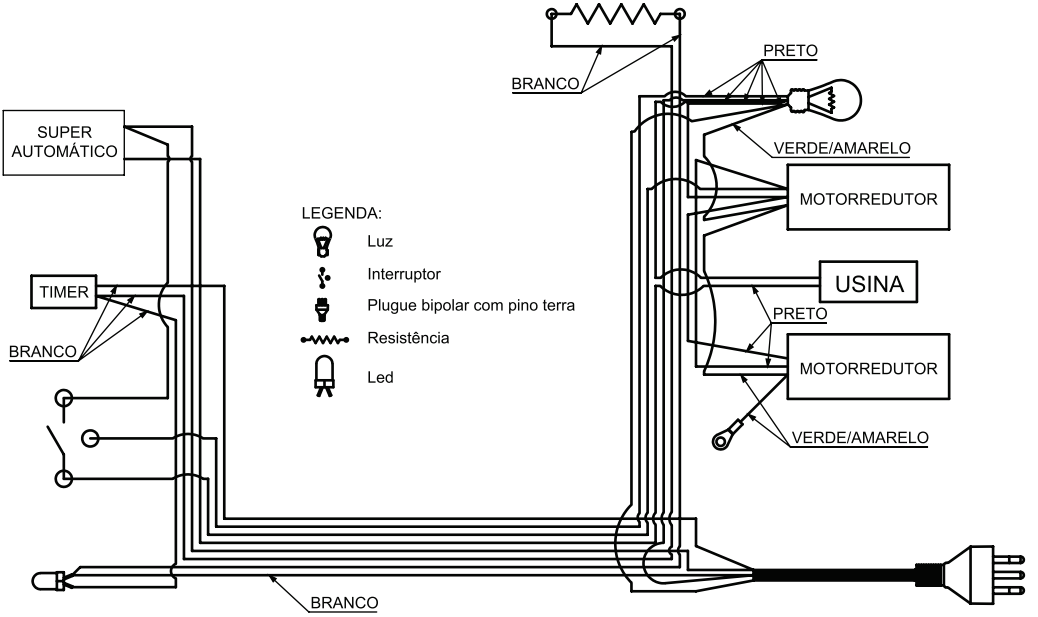
CLASSIFICAÇÃO DA TEMPERATURA	TEMPERATURA MÉDIA °C
Muito suave	180
Suave	180 a 230
Média	230 a 250
Quente	250 a 270
Forno quente	270 a 290

4. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

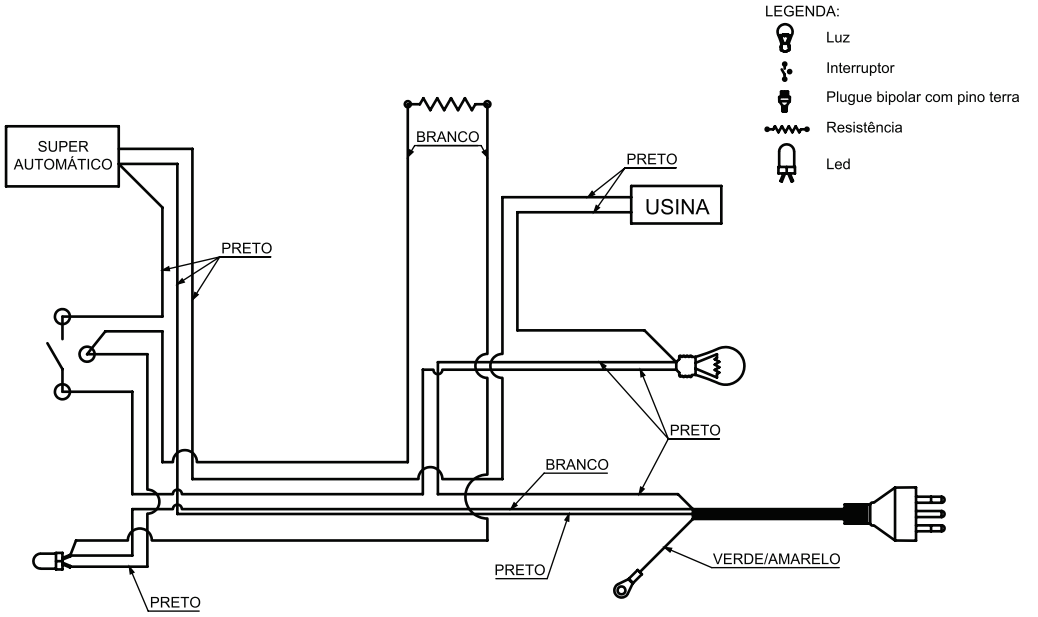
ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS *(BIANCO, CRISTALLO E TOTALE NERO)*



ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS *ARENA 50 E 90 LITROS*



ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS *SEMPLICE*



5. DICAS DE SEGURANÇA

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

Não altere as especificações ou características do produto.

Este forno não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, crianças ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

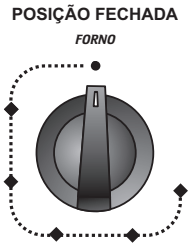
5.1 CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS

- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;
- Não permita o manuseio do forno mesmo estando desligado.
- Não permita que toquem na superfície do forno;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento ou ainda quente, ou mesmo desligado.

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

- Evite o contato com o interior do forno enquanto aquecido.
- Se necessário, utilize luvas térmicas;



- Ao utilizar óleo ou gordura no preparo dos alimentos, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis;
- Não armazene utensílios no forno;
- Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis entre a porta do forno durante o uso do mesmo;
- Verifique sempre se os botões estão na posição "•" (desligado) quando o forno não estiver sendo usado;

Mantenha o registro de gás fechado sempre que o forno não estiver sendo utilizado;

Não permita o manuseio do produto, mesmo estando desligado.

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

5.3 EVITANDO RISCOS DE INCÊNDIO

Nunca armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do forno;
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 o distribuidor de gás;

Entre em contato com o 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

Para desembalar o seu forno, faça o seguinte:

a) Vire cuidadosamente a caixa e retire os grampos metálicos da parte inferior da mesma. Você pode retirá-los com o auxílio de uma chave de fenda.

b) Abra a parte de baixo da caixa, virando as abas para o lado de fora.

c) Coloque o forno na sua posição normal novamente (com as setas da caixa para cima) e retire a caixa de papelão, puxando-a para cima.

d) Retire todas as fitas, plásticos e películas que acompanham o produto. Retire também a etiqueta colada no vidro da porta do forno.

Nos modelos com acabamento em inox, remova com cuidado o filme plástico.

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.

Atenção: Não remova a etiqueta de identificação do produto (localizada atrás do fogão).

Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.

7. ORIENTAÇÕES PARA A MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

Para deslocá-lo faça-o com duas pessoas, devido ao peso;

Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;

8. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO:

O forno de embutir deve ser posicionado em local bem arejado. A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do produto;

Nunca instale seu forno sobre superfícies plásticas ou carpetes. Evite também a instalação próxima a materiais inflamáveis (cortinas, panos de cozinha etc.);

Ao colocar seu forno sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores às do forno, para sua segurança;

Não instale seu forno em local de passagem ou em frente à portas e janelas

Evite instalar em locais com correntes de ar;

A utilização produz calor e umidade no local onde o forno está instalado.

A utilização intensiva e prolongada do forno requer uma ventilação suplementar como a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar, por exemplo.

Sugerimos não instalar o forno ao lado de refrigeradores.

9. INSTALAÇÃO DO GÁS

No interior do forno de embutir você encontrará os acessórios adicionais fornecidos pela Venax. No item 9.2 estão especificados os demais itens que você precisa adquirir para fazer a instalação do gás.

A entrada de gás no aparelho e o cabo de alimentação elétrica ficam à direita do mesmo, com o produto também visto de frente.

9.1 O GÁS DA SUA RESIDÊNCIA É COMPATÍVEL COM O SEU FORNO?

Antes de instalar o forno, verifique se o tipo de gás disponível na sua residência ou condomínio é o mesmo para o qual o aparelho foi especificado (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 de um fogão ou forno 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 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.

NOTA: Nos 2 tipos podemos ter na instalação a denominação de GÁS ENCANADO, em caso de dúvidas contatar responsáveis pela manutenção da rede de gás do local.

9.2 PARA A INSTALAÇÃO, VOCÊ PRECISARÁ ADQUIRIR OS SEGUINTES ITENS:

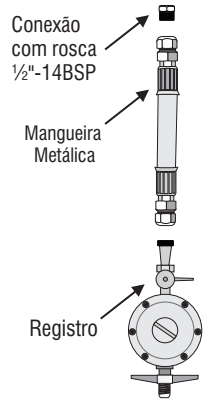
a) Regulador de pressão com saída de rosca ½”. Verifique a data de validade do componente e se o mesmo está conforme a NBR 8473.

b) Mangueira metálica flexível de ½” (conforme a NBR 14177) com duas saídas fêmeas. Ao adquirir, verifique o prazo de validade da mangueira. Juntamente com a mangueira metálica, não esqueça de adquirir uma arruela de vedação.

c) quando não houver fornecimento de gás encanado: adquira um botijão de gás (modelo , P13, P45 ou P90).

Obs.: O gás GLP pode ser fornecido em ambas condições (via botijões ou gás encanado), já o gás GN (gás natural) é fornecido somente encanado (via rede de distribuição de gás).

d) Chave de boca



Em caso de uma instalação combinada com um cooktop e sua residência possuir apenas uma saída de gás, você irá precisar também dos seguintes itens adicionais:

- Uma conexão do tipo “T” metálica de ½” (específica para aplicações a gás) com saídas do tipo fêmea;
- Adaptador:

a) para instalação na parede: luva metálica de 1/2”

b) para instalação no regulador de pressão: Nipple de ½” (se a saída não for de ½”). Se a saída do regulador já for de ½”, esse item não é necessário.

- Registros metálicos com saída de ½”
- Será necessário adquirir mais uma mangueira metálica de ½” (também conforme NBR 14177) e mais uma arruela de vedação para a mesma. Nesse caso, uma das extremidades da mangueira metálica deve ser do tipo macho ½” e a outra extremidade dependerá do tipo de saída do cooktop que será instalado.

9.3 FAZENDO A INSTALAÇÃO

1º) Conecte uma das extremidades da mangueira no produto. Para isso, utilize uma chave de boca. Recomendamos também o uso de um vedante.

2º) Coloque a arruela de vedação na outra extremidade da mangueira de gás e passe-a pelo furo do nicho.

Feito os dois passos acima, você terá duas situações:

a) Caso você possua botijão GLP em sua residência

Com o auxílio de uma chave de boca, rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão. Posteriormente, verifique se o registro do regulador está fechado e conecte-o no botijão, rosqueando-o.

Em seguida, passe uma esponja com água e detergente/sabão em todas as conexões e verifique se não há vazamento de gás.

b) Caso você possua gás encanado em sua residência

Primeiramente, verifique se o registro está fechado. Após, com o auxílio de uma chave de boca, conecte (rosqueando-a) a mangueira metálica na válvula de gás da parede. Caso a saída não seja de ½", você precisará de uma luva metálica de ½".

Posteriormente, passe uma esponja com água e detergente/sabão em todas as conexões e verifique se não há vazamento de gás.

9.4 INSTALAÇÃO DO FORNO COMBINADA COM COOKTOP

1º) Conecte a extremidade de uma das mangueiras no forno e a extremidade da outra no cooktop. Para isso, utilize uma chave de boca. Recomendamos também o uso de um vedante.

2º) Coloque a arruela de vedação nas outras duas extremidades das mangueiras de gás e passe-as pelo furo do nicho.

3º) Rosqueie os registros metálicos (os mesmos devem estar fechados) com saída de ½" na conexão "T".

4º) Verifique se o registro do regulador de pressão ou do gás encanado estão fechados.

5º) Posteriormente, rosqueie a conexão "T" de ½" no regulador de pressão do botijão ou no registro de gás encanado (dependendo da instalação de gás da sua residência).

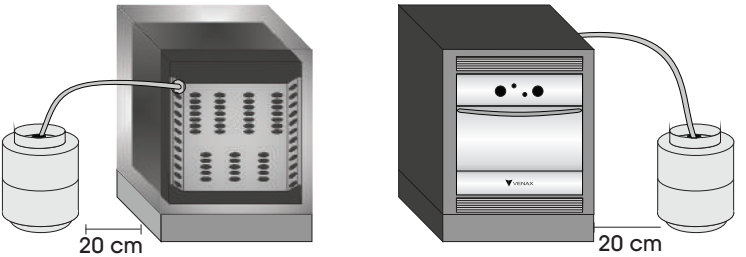
6º) Conecte as outras duas extremidades das mangueiras metálicas nos registros metálicos da conexão "T" (os registros ainda devem estar fechados).

7º) Com os manípulos do forno e do cooktop na posição "desligado", abra os registros metálicos da conexão "T". Posteriormente, passe uma esponja com água e detergente/sabão em todas as conexões e verifique se não há vazamento de gás.

Atenção: É obrigatório que o tubo condutor de gás não passe por de trás do produto/móveis ou áreas de estocagem nos móveis de cozinha.

Para as instalações em botijões, respeite as condições seguintes:

Distância mínima obrigatória de 20 cm entre o FORNO DE EMBUTIR e o botijão.



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

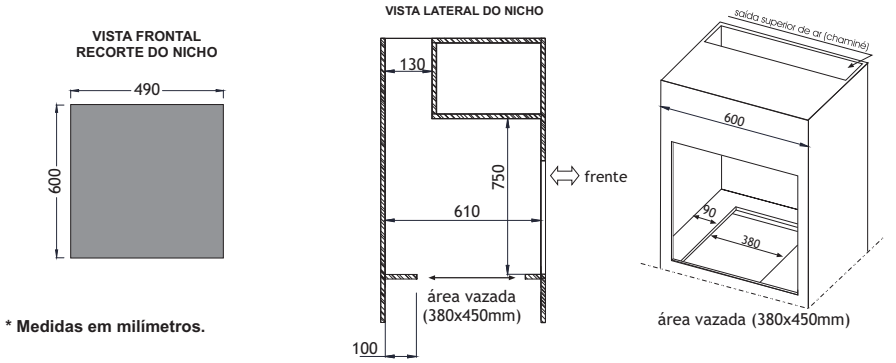
Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente caso ocorra algum problema.

10. INSTALAÇÃO DO FORNO NO NICHO

10.1 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO NO MÓVEL TIPO TORRE

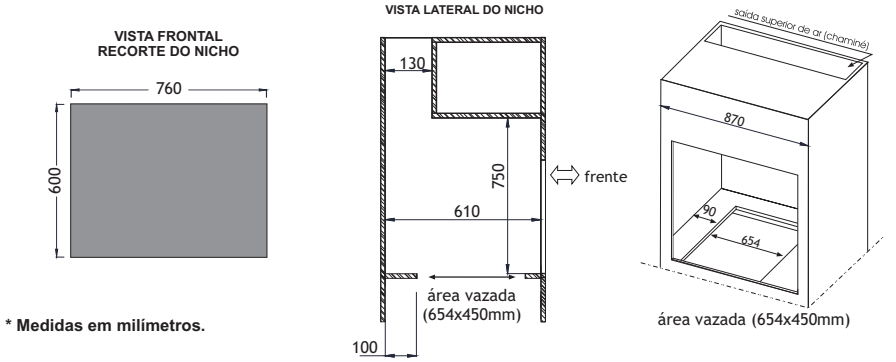
O desenho abaixo informa todas as medidas necessárias para a instalação do forno no móvel tipo torre.

MODELO 50 LITROS (Arena / Bianco / Cristallo / Totale Nero / Semplice)



* Medidas em milímetros.

MODELO 90 LITROS (Arena / Bianco / Cristallo / Totale Nero)



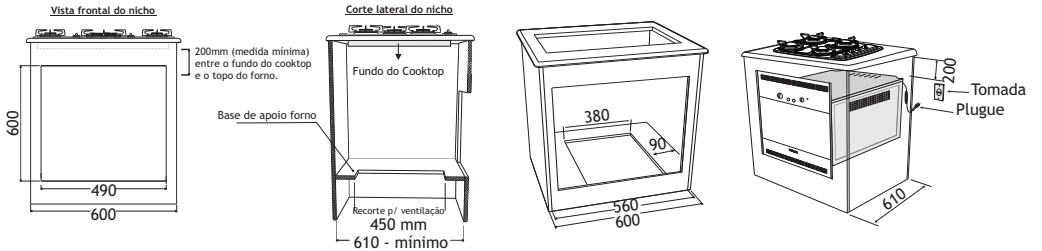
* Medidas em milímetros.

10.2 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO NO MÓVEL TIPO BANCADA

Os desenhos abaixo informam todas as medidas necessárias para a instalação do forno e cooktop no móvel tipo bancada.

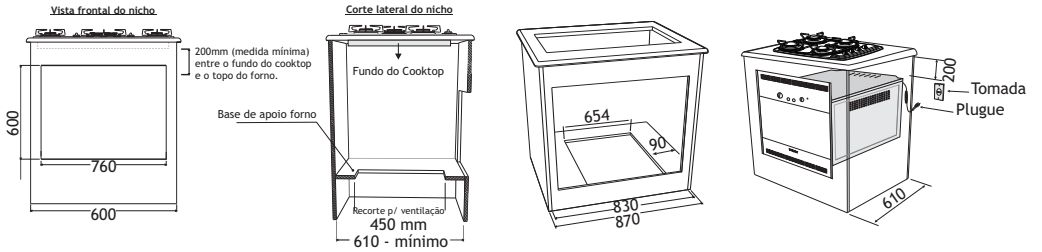
Respeitar a distância mínima entre o fundo do cooktop ao forno: 20cm

MODELO 50 LITROS (Arena / Bianco / Cristallo / Totale Nero / Semplice)



* Medidas em milímetros.

MODELO 90 LITROS (Arena / Bianco / Cristallo / Totale Nero)



* Medidas em milímetros.

10.3 FIXAÇÃO DO FORNO NO NICHO

Para fixar o forno, encaixe o produto no nicho, abra a porta do mesmo e parafuse os dois parafusos nos dois furos indicados pelas setas no desenho. **(Fig 01)**

Fig. 01

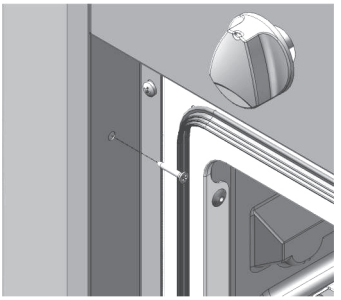
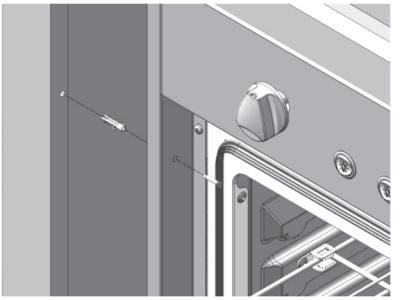


Fig. 02



Obs: Para fixação do forno em nichos de mármore ou granito, deverá ser utilizada uma bucha de 6mm. **(Fig 02)**

11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Atenção: Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica de sua residência, esta deverá ser efetuada obrigatoriamente por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.

Não modifique nenhum componente do seu forno.

11.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

Indicamos a utilização de tomada exclusiva para o forno. A mesma deve estar em perfeito estado para utilização e ser de fácil acesso, mesmo após a instalação ter sido finalizada.

Sempre desligue o cabo de força puxando pelo plugue.

Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do forno. Os mesmos devem ser de fácil acesso. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte uma empresa com profissionais especializados para realizar a instalação

Não use extensões ou benjamins, assim evitando mau contato, aquecimento, curto circuito, derretimento, etc.;

11.2 ATERRAMENTO

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

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

Lembre-se! A alteração ou violação do plugue ou do cabo de alimentação implicará na perda da garantia do produto.

11.3 LIGANDO O PRODUTO NA TOMADA

Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado (os fornos não são bivolt).

Os Fornos de embutir 90 litros com tensão 127V possuem corrente superior a 10A. Antes de ligá-lo, verifique se a tomada possui o novo formato conforme figura ao lado. Sua capacidade deverá ser de 10 a 20 Amperes conforme NBR 14136:2000.

11.4 ORIENTAÇÕES QUANTO AO CABO DE ALIMENTAÇÃO

O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a nunca se encostar às partes quentes do fogão, por risco de derretimento ou curto circuito;

Não prenda, não torça e não o amarre;

Não realize consertos no cabo elétrico;

Não apoie seu fogão sobre o cabo elétrico;

Não o cruze pela parte traseira do fogão;

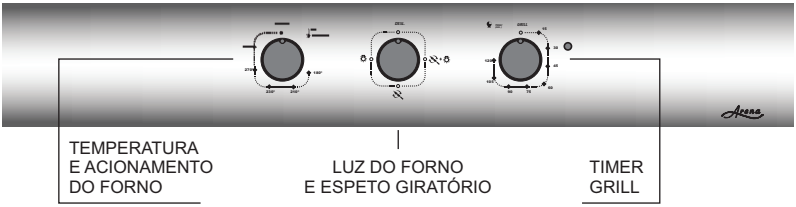
Se o cabo de força estiver danificado, o mesmo deve ser obrigatoriamente substituído por um posto de assistência técnica autorizado pela VENAX.

12. CONHECENDO SEU FORNO

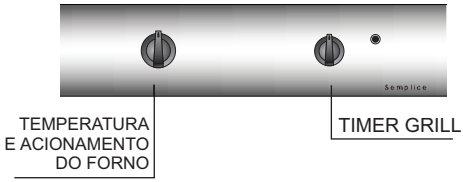
12.1 PAINEL DE COMANDOS

Painel de Comandos dos modelos: Bianco – Cristallo – Totale Nero

Painel de Comandos dos modelos: Arena Cromo – Arena Black – Arena White



Painel de Comandos do modelo: Semplice



12.2 PRATELEIRAS

Seu forno está equipado com duas prateleiras deslizantes para um adequado posicionamento dos alimentos e uma fácil retirada dos mesmos.

As prateleiras deslizantes são removíveis e possuem dois níveis de posicionamento, de acordo com sua necessidade, como demonstra a figura abaixo:

***O modelo Semplice não possui prateleiras deslizantes**

12.3 TIMER GRILL / TOP GRILL (ELÉTRICO)

O Grill do forno é usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos, assim como para gratinar pratos preparados no microondas.

Não deixe o Timer Grill / Top Grill elétrico e o queimador inferior a gás ligados juntos (simultaneamente) por mais de 15 minutos, dessa forma evitando superaquecimento externo do forno.

12.4 ESPETO GIRATÓRIO

*Apenas no modelo Arena.

O espeto giratório permite que alimentos de até 2 kg sejam assados no forno. No item 14.3 você encontra todas as orientações referentes ao uso desse componente.

12.5 VÁLVULA DE SEGURANÇA

É um sistema de segurança implantado pelo INMETRO que busca garantir segurança na utilização do forno.

A válvula de segurança é equipada com um dispositivo supervisor de chama que interrompe automaticamente a passagem de gás no forno em aproximadamente 30 segundos se não houver fogo.

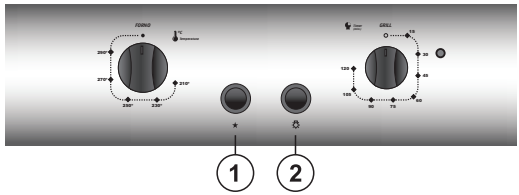
13. ACENDIMENTO E LUZ DO FORNO

13.1 BOTÃO DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO E LUZ DO FORNO.

Modelos: Bianco – Cristallo – Totale Nero

O botão **(1)** de acendimento automático do forno é identificado por uma estrela, como demonstra a figura abaixo.

O botão **(2)** de acendimento da luz do forno é identificado por uma lâmpada, como demonstra a figura abaixo.

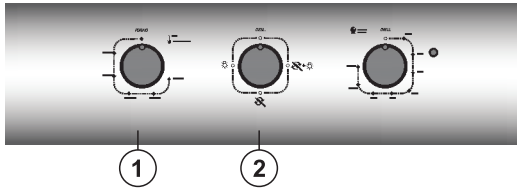


13.2 BOTÃO DE ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO E LUZ DO FORNO

Modelos: Arena

O interruptor de acendimento superautomático do forno possui seu acionamento para ignição da chama juntamente com o botão que libera o gás para o queimador **(1)**, identificado no painel de comando como ‘‘FORNO’’.

Para ligar a luz do forno, basta girar o botão central do painel no sentido horário e para desligar, girar no sentido anti-horário.



13.3 ACENDENDO O FORNO

Nos modelos Bianco, Cristallo e Totale Nero (acendimento automático pulsante):

Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.

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

Após, ainda mantendo o botão do queimador pressionado, acione a tecla pulsante de acendimento automático no painel até o surgimento da chama. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos.

Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador conforme sua necessidade.

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

Se a chama se apagar, repita a operação.

No caso da extinção da chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno em aproximadamente 30 segundos.

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

Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

Obs.: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações em "acendimento manual do forno".

Nos modelos Arena (acendimento superautomático):

- Com a porta do forno aberta, gire o botão do queimador do forno no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).
- Após, pressione o botão do queimador contra o forno para o surgimento da chama. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos. Nesse período o ruído da chispa continuará, o que é normal para o acionamento da válvula de segurança;
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador conforme sua necessidade;
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- No caso da extinção da chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno em aproximadamente 30 segundos.

Obs.: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações "Acendimento manual do forno".

Atenção: Nunca toque nas velas de acendimento automático.

Acendimento manual do forno

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o forno, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).
- Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o orifício existente no chão do forno.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

13.4 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

O seu forno a gás está equipado com uma lâmpada com potência de 25W. Para instalar/trocar a lâmpada, siga as instruções abaixo:

1) Feche o registro de gás e desligue o produto da tomada elétrica
2) Gire o vidro protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3) Remova a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
4) Insira a nova lâmpada, rosqueando-a no sentido horário até a mesma ficar bem encaixada.
5) Ligue o forno na tomada elétrica e verifique o funcionamento da lâmpada, acionando-a conforme instruções dos itens 13.1 e 13.2;
6) Desligue a lâmpada novamente e desligue o forno da tomada elétrica.
7) Recoloque o vidro protetor da lâmpada rosqueando-o no sentido horário até ficar bem encaixado e ligue o forno na tomada elétrica novamente.

14. USANDO O FORNO

Atenção: Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

14.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

Para um bom desempenho, o forno deve estar sempre nivelado;

Antes de ligar o forno, verifique se não há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.

Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos com o manípulo do queimador do forno na posição máxima (maior temperatura), antes de colocar os alimentos dentro do forno;

Certifique-se de que o forno acendeu antes de fechar a porta. Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição “fechado”.

Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos com folha de papel alumínio. As paredes do forno também não devem ser revestidas com folha de papel alumínio.

O isolamento térmico do forno produz fumaça e odores característicos durante os primeiros minutos de funcionamento;

A distribuição de calor no forno é uniforme. Siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo e gás e uma melhor qualidade do assado.

Não sobreponha nas grades do forno qualquer material que impeça a circulação de calor, como por exemplo papel alumínio ou similares;

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

Nunca coloque formas ou outros objetos diretamente sobre o chão do forno;

Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do forno. Recomenda-se uma folga de aproximadamente 3 cm entre a forma e as laterais do forno para circulação do calor.

Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o mesmo, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento ou atração de insetos;

Quando em funcionamento, evite abrir seguidamente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, acendendo a luz interna do forno;

Não feche a porta do forno com movimento brusco, pois a chama do queimador do forno pode se apagar.

⚠ ATENÇÃO ⚠

RISCO DE EXPLOSÃO!

Se por algum motivo a chama do forno apagar ou não acender, retorne imediatamente o botão do forno para a posição desligado.
Abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe.
Só então tente acender novamente o forno de acordo com as instruções acima.

RISCO DE ACIDENTE!

Nunca se apoie ou permita que crianças subam na porta do forno, pois o forno pode tombar para frente e causar acidentes.

14.2 MODO DE OPERAÇÃO DO TIMER GRILL

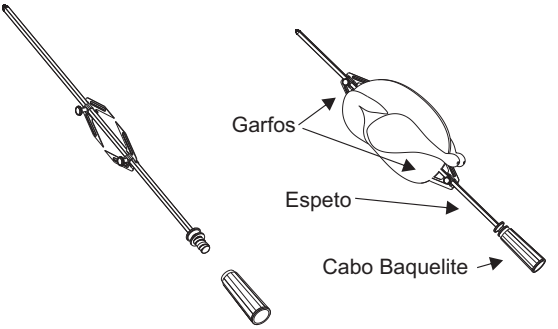
**** O modelo Semplice não possui esse opcional***

Gire o botão do Timer Grill elétrico no sentido horário até ligar o LED ao lado do mesmo;
Selecione o tempo de operação desejado no próprio botão de acionamento do timer grill: 15; 30; 45; 60; 75; 90; 105 ou 120 minutos.

Atenção: é necessário controlar corretamente o grill e acioná-lo nos tempos corretos conforme o alimento necessita e também segundo seu paladar.

14.3 UTILIZANDO O ESPETO GIRATÓRIO

a) Faça o pré-aquecimento do forno por um tempo de 15 minutos;
b) 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.
c) Coloque a ponta do espeto (já com o alimento) no furo de encaixe do motor (na parte traseira esquerda do forno) e apoie a outra extremidade no suporte do espeto (parte direita frontal do forno), conforme uma das imagens abaixo. 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 antes de fechar a porta do forno .



15.ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

Primeiramente, verifique se o cabo de alimentação está desligado e se as grades/parte interna não estão excessivamente quentes;
Certifique-se de que a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

Atenção: Na limpeza do fogão, não se deve usar limpadores a vapor

Limpe os componentes do seu forno conforme as orientações da tabela abaixo:

PEÇA	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.)
Vela de acendimento	Conserve-as limpas e isentas de crostas de sujeira.

Paredes internas do forno	Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura; Retire a prateleira interna do forno; Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e amoníaco; Enxágue, pressionando com uma esponja embebida em água fria; Após realizar a limpeza, ligue o forno por 15 minutos na posição máxima para secagem interna.
Prateleiras	Basta desencaixar o suporte junto à porta do forno e a prateleira inferior e também os dois suportes que fazem a união entre elas, posteriormente puxando-as para fora do forno para limpá-las.. Use detergente neutro e uma esponja macia. Ao final da limpeza, proceda do modo inverso para a remontagem.

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

A limpeza deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro;

Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:

Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

Pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.

OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES

Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre peças em inox, seque imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas.

Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do forno.

Ao derramar qualquer líquido ou alimento dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos condutores.

16. ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;

Procure orientação no quadro: PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA, fone 0800-051-2000, 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;

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.

17. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno. Antes de chamar 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	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona (não da chispa)	Forno não assa	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (vazamento)	Grill elétrico não liga
O regulador de pressão do gás esta com a data de validade vencida / Vazando	x		x		x	
O regulador de pressão do gás está fechado	x					
A mangueira do gás está dobrada	x		x			
O queimador está sujo ou molhado	x					
O gás está no fim	x		x			
O forno não está ligado à tomada / a tomada não está energizada		x		x		x
A lâmpada está queimada ou mau rosqueada				x		
Injetor sujo ou obstruído	x		x			
Verifique se o eletrodo de ignição está seco e limpo	x	x				
Falta de energia elétrica		x		x		x
Todos os botões de acionamento estão desligados					x	
A mangueira está furada ou mau encaixada					x	
O regulador de pressão está com vazamento					x	
Pressionar botão da válvula de segurança por 10 segundos	x					

18. CERTIFICADO DE GARANTIA

18.1 TERMO DA GARANTIA LEGAL

Os produtos Venax Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do Forno – para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos inadequados de remoção da embalagem, que ocasionam a imediata perda da garantia;

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

18.2 TERMO DA GARANTIA ADICIONAL

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

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do Forno, em condições de leitura e utilização.
3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão do gás (NBR 8473) e da mangueira flexível metálica conforme (NBR 14177).
4. Uso de gás apropriado e condições de instalação do mesmo;
5. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica;
6. PRODUTO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO.
7. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
8. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
9. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima;
10. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema como defeito de FABRICAÇÃO
11. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de assistência técnica autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
12. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

18.3 PERDA DA GARANTIA

A Venax Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do forno, 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;
- Regulador de pressão do gás e mangueira metálica fora do padrão obrigatório pelo INMETRO ou com o prazo de validade vencido;
- Uso de gás impróprio;
- Uso de voltagem imprópria;
- Utilização para fins NÃO DOMÉSTICOS;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transportes 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 injetor;

18.4 A GARANTIA LEGAL / ADICIONAL NÃO OFERECE COBERTURA

- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc.
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento,
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fornos instalados em local inadequado;
- 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 gerais, técnicas, estéticas de seus produtos.

Conheça nossos outros produtos

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

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos Ltda coloca-se a disposição.
Nossos contatos são:
Fone: 0800-051-2000 ou (051) 3793-2000
E-mail: assistencia@venax.com.br
Site: http://venax.com.br/assistencia.php

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/**clienteespecial** e seja nosso CLIENTE ESPECIAL! Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.

QR Code

Curta nossa página na internet!
facebook.com/venaxeletro

VENAX
Autêntica como você

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

WWW.VENAX.COM.BR