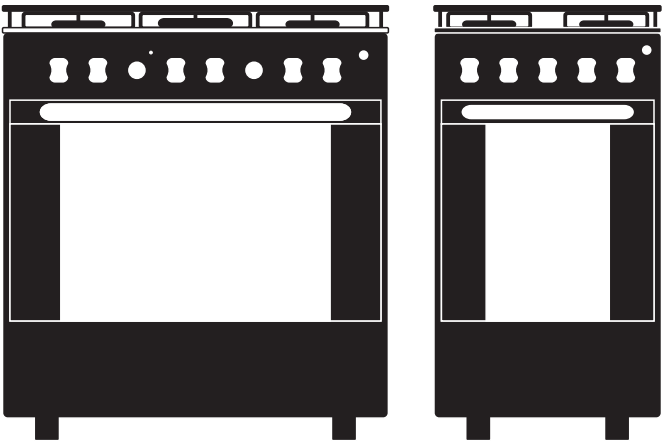
MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES A GÁS

Modelos: 4, 5 e 6 queimadores.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX

Autêntica como você

ED.3 | R.0

APRESENTAÇÃO

IMPORTANTE!

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

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

Antes de tudo, leia o manual.
Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas.
Você evitará muitos problemas, os quais podem ser ocasionados pelo mau uso.

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

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

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

MEIO AMBIENTE

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

"Nossos filhos e a Natureza agradecem"

ÍNDICE

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS MODELOS 04
3. DADOS TÉCNICOS 04
3.1 Diagramas elétricos 06
4. ACESSÓRIOS QUE COMPÕEM SEU PRODUTO 08
5. DICAS DE SEGURANÇA 09
5.1 Cuidados especiais com crianças 09
5.2 Cuidados especiais no manuseio do produto 09
5.3 Evitando ricos de incêndio 09
6. DESEMBALANDO O PRODUTO 10
7. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO 10
8. ORIENTAÇÕES DE MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO 10
9. INSTALAÇÃO DO GÁS 11
9.1 O gás da sua residência é compatível com o seu fogão? 11
9.2 Antes de iniciar a instalação, você precisa adquirir os seguintes itens: 11
9.3 Para instalar, siga o seguinte procedimento: 11
9.4 Recomendações importantes 12
10. INSTALANDO SEU FOGÃO 12
10.1 A instalação deve ser feita respeitando os padrões abaixo estabelecidos: 12
10.2 Colocando os pés do produto 13
10.3 Colocando os queimadores 13
11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA 14
11.1 Instruções gerais 14
11.2 Orientações quanto a cabo de alimentação 14
11.3 Aterramento 14
11.4 Ligando o produto na tomada 14
12. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE MESA 15
12.1 Acendimento automático nos queimadores da mesa 15
12.2 Acendimento manual dos queimadores da mesa 16
12.3 Como encaixar o queimador tripla chama 16
13. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO 16
13.1 Orientações gerais 17
13.2 Componentes do forno 17
13.3 Ligando o forno 19
13.4 Utilização do espeto giratório 19
14. TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO 20
15. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES DE MESA 20
16. ORIENTAÇÃO DE LIMPEZA 21
17. ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS 22
18. PROBLEMAS, CAUSA E SOLUÇÕES 22
19. CERTIFICADO DE GARANTIA 23

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS MODELOS

ATENÇÃO: não altere as especificações ou características do produto

CARACTERÍSTICAS	MODELOS							
	Da Vinci *Apenas na versão 4 queimadores	Del Plus	Del Plus Vetrô	Picasso	Gaudí	Gaudí Vetrô	Maxi	Palladio Delux
Acendimento Automático		x	x	x	x	x	x	x
Luz no Forno / lâmpada 25W 127 ou 220V			x	x	x	x	x	x
Produto bivolt (127V-220V)		x		x	x		x	
Forno autolimpante				x	x	x	x	x
Forno limpa fácil	x	x	x					
Tampa de vidro	x	x	x	x	x		x	x
Respaldo na parte traseira da mesa						x		
Vidro da porta do forno espelhado			x					x
Vidro da porta do forno preto	x	x		x			x	
Porta do forno com vidro "visor" (almofada metálica)					x	x		
Porta do forno com bases laterais	x	x	x					
Porta do forno com vidro panorâmico				x			x	x
Estufa fixa	x	x	x	x	x	x		
Estufa móvel							x	x
Porta da estufa de vidro							x	x
Porta da estufa vidro espelhado								x
Queimador tripla chama (central) *Apenas nos modelos com 5 queimadores					x	x	x	x
Queimador Speed Burner (central) *Apenas nos modelos com 5 queimadores		x	x	x				
Prateleira (s) deslizante (s) no forno			x	x	x	x	x	x
Prateleira fixa	x	x						
Timer grill elétrico forno						x		x
Timer corta gás no forno (somente nos fogões com 5 queimadores)						x		x
Espeto giratório						x		x

3. DADOS TÉCNICOS

Categoria do aparelho: I3

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 piso 4 queimadores	**0,167 kg/h**	**2,30 kW**	**1,30 kW**
Forno do fogão de piso 5 e 6 queimadores	**0,240 kg/h**	**3,30 kW**	**2,00 kW**

	DIMENSÕES					
	ALTURA		LARGURA		PROFUNDIDADE	
MODELOS	**Externa do produto**	**Interna do forno**	**Externa do produto**	**Interna do forno**	**Externa do produto**	**Interna do forno**
Fogão 4 queimadores	87,0 cm	29 cm	48 cm	38 cm	61,0 cm	47 cm
Fogão 5 e 6 queimadores	87,0 cm	29 cm	75 cm	64,8 cm	61,0 cm	47 cm

VOLUME INTERNO DO FORNO	
Fogões 4 queimadores:	**Fogões 5 e 6 queimadores:**
51,8 litros	88,3 Litros

CARGA MÁXIMA POR PRATELEIRA DO FORNO
Fogões 4 queimadores: 6 kg
Fogões 5 e 6 queimadores: 9 kg

POTÊNCIA ELÉTRICA NOMINAL					
TENSÃO	**4 QUEIMADORES**		**5 E 6 QUEIMADORES**		
	Acendedor	**Acendedor e Lâmpada**	**Acendedor**	**Acendedor e Lâmpada**	**Lâmpada**
127 V	12 W	28,8 W	12 W	25 W	25 W
220 V	10 W	27,1 W	10 W	25 W	25 W

Potência do Grill fogões 4 queimadores: 750W
Potência do Grill fogões 5 queimadores: 1250W

Botijão mínimo a ser utilizado para todos os modelos = 13 kg (P 13) ou 45 kg (P45)
Pressão de uso do Gás = 2,75 kPa (GLP) e 1,96 kPa (GN)

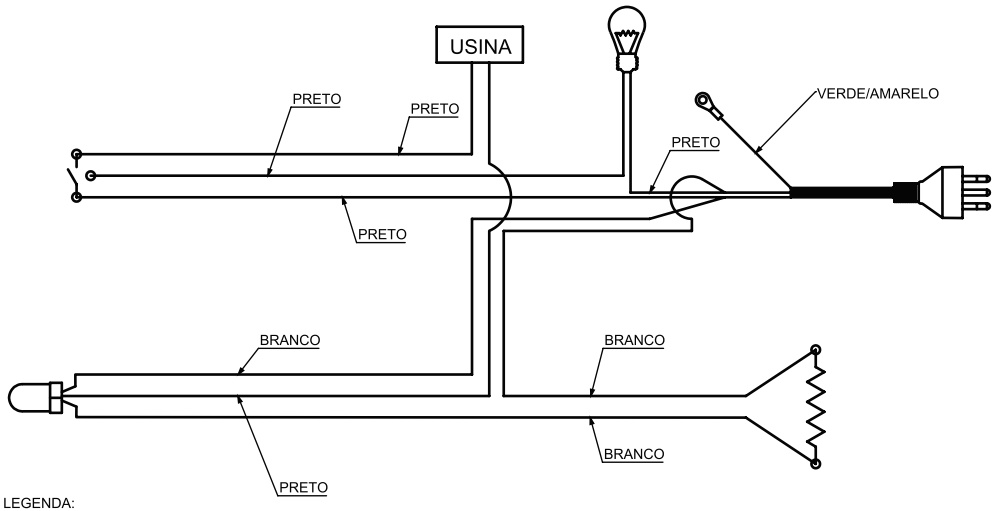
TABELA DE LIMITES DE TENSÃO		
	Mínima	Máxima
127 V 60 Hz	106 V	132 V
220 V 60 Hz	200 V	240 V

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

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

3.1 DIAGRAMAS ELÉTRICOS

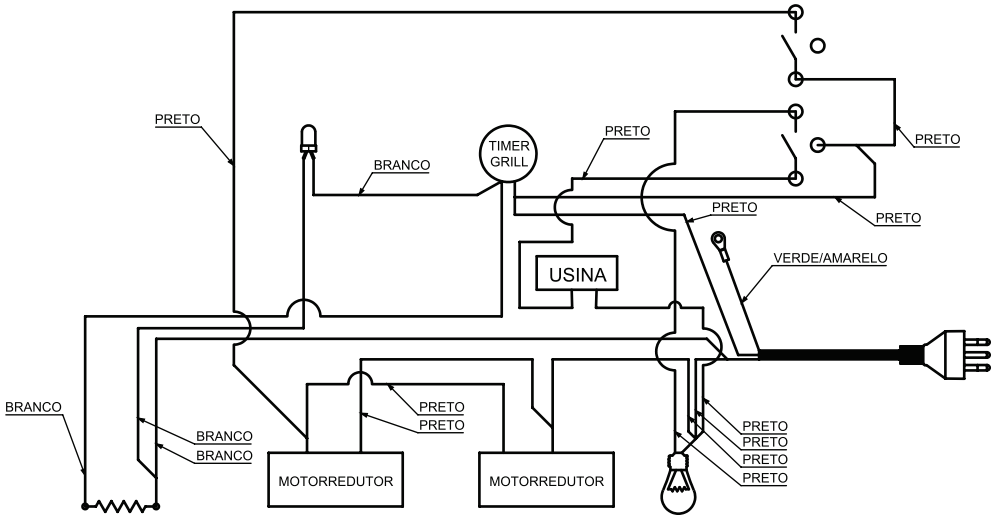
FOGÃO 4 QUEIMADORES DEL PLUS VETRÔ



LEGENDA:

- Luz
- Interruptor
- Plugue bipolar com pino terra
- Resistência
- Interruptor c/ LED

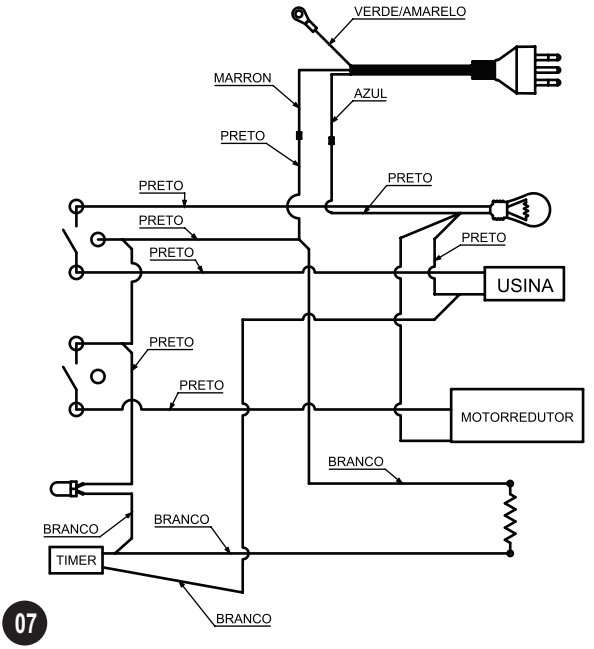
FOGÃO 5 QUEIMADORES GAUDI VETRÔ, GAUDI PLATINUM E PALLADIO DELUX



LEGENDA:

- Luz
- Interruptor
- Plugue bipolar com pino terra
- Resistência
- Led

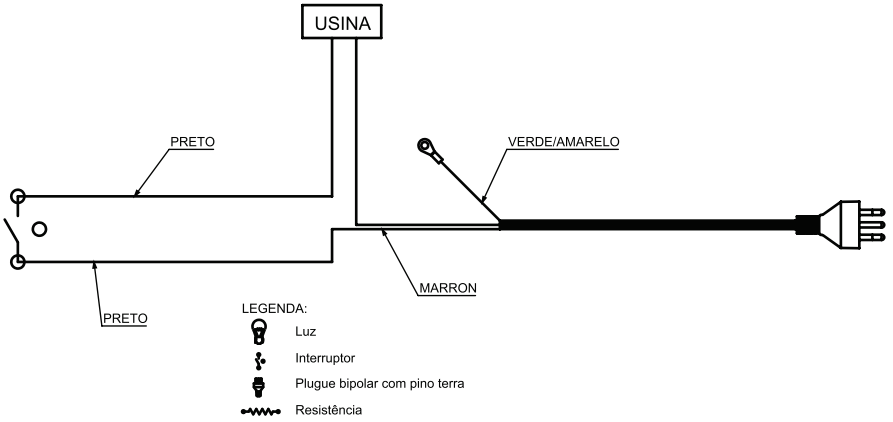
FOGÃO 4 QUEIMADORES GAUDI VETRÔ, GAUDI PLATINUM E PALLADIO DELUX



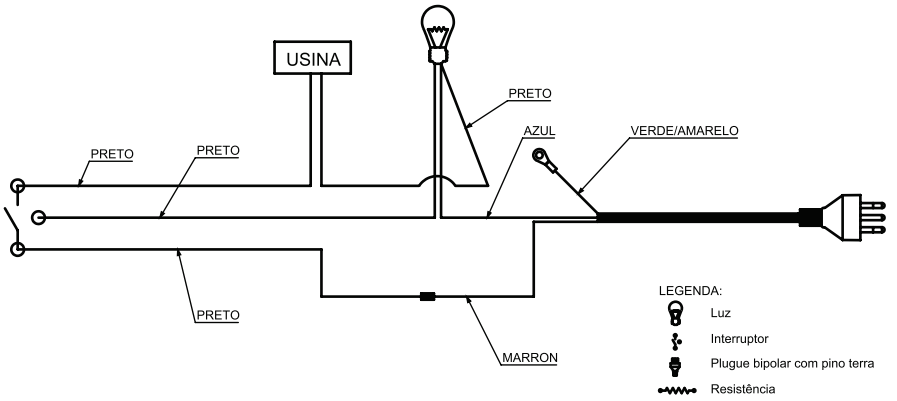
LEGENDA:

- Luz
- Interruptor
- Plugue bipolar com pino terra
- Resistência
- Led

FOGÃO 4, 5 e 6 QUEIMADORES DELPLUS



FOGÃO 4, 5 E 6 QUEIMADORES PICASSO, GAUDI E MAXI



4. ACESSÓRIOS DO SEU PRODUTO

Acessórios / Fogão	Base do queimador pequeno + espalha chama	Base do queimador grande + espalha chama	Base do queimador Tripla Chama + espalha chamas	Trempe da mesa (Grelha)	Prateleira do forno com trava ou deslizante	Pés niveladores traseiros
4 Queimadores	3	1		2	1 ou 2*	2
5 Queimadores	2	2	1	3	1 ou 2*	2
6 Queimadores	4	2		3	1 ou 2*	2
O modelo Gaudí Vetrô possui, além dos acessórios acima, um respaldo e 02 parafusos como itens adicionais						
Os modelos com espeto giratório possuem bandeja e espeto como itens adicionais						

Verificar na tabela de características qual modelo de prateleira (com trava ou deslizante) o seu fogão possui.
No interior da embalagem você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS.

5. DICAS DE SEGURANÇA

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

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

Nunca tente embutir um fogão convencional, pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes.

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 toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

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

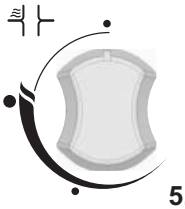
Atenção:

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

5.2 CUIDADOS ESPECIAIS NO MANUSEIO DO PRODUTO

- Evite o contato com o interior do forno enquanto aquecido.
- Se necessário, utilize luvas térmicas;
- Mantenha a tampa de vidro limpa;
- Nunca feche a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa e as trempes estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado;
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis;
- Não armazene utensílios no forno do fogão;
- Nos modelos com estufa móvel, igualmente não armazene utensílios;
- 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 tampa de vidro ou em 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 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 fogão;

Não acumule resíduos de gordura na superfície ou partes internas do fogão;

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 ao ambiente;
- Não utilize o telefone 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 fogão 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 da parte inferior da mesma e abra as abas inferiores.
b) Posteriormente, 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.

IMPORTANTE: Não esqueça de retirar a proteção plástica azul da mesa, pois a mesma pode sofrer derretimento devido ao calor e inclusive incendiar.

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. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO

O local de instalação deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda volta do fogão, para que possa fluir uma boa circulação de ar;
Caso queira colocar o fogão sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores às do fogão, para a sua segurança.
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).
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 seu fogão em local de passagem, nem em frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles;
-Sugerimos também não instalar o fogão ao lado do refrigerador.

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

8. ORIENTAÇÕES DE MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

- Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;
- Para deslocá-lo, faça-o com duas pessoas, devido ao peso.
- Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado

9. INSTALAÇÃO DO GÁS

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

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 de um fogão ou forno com um tipo diferente de gás danifica o aparelho e é extremamente perigosa.

9.2 ANTES DE INICIAR A INSTALAÇÃO, VOCÊ VAI PRECISAR ADQUIRIR OS SEGUINTES ITENS:

a) Botijão de gás: P13 (13 kg) ou P45 (45 kg);

b) Regulador de gás: Para fogões concebidos para utilizar GLP (gás liquefeito de petróleo), o regulador deve possuir vazão nominal de 1 kg/h e pressão nominal de 2,75 kPa. Já para o gás GN (gás natural), o regulador deve possuir vazão nominal de 1 kg/h e pressão de 1,96 kPa. O regulador deve possuir a marcação da norma NBR 8473.

c) Mangueira de PVC com comprimento de 80 a 125 cm. A mesma deve estar de acordo com a NBR 8613 (com tarja amarela

d) Duas abraçadeiras metálicas

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).

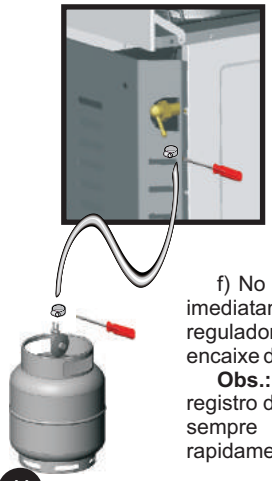
O regulador de gás deve ser para uso exclusivo do fogão;

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

9.3 PARA INSTALAR, SIGA O SEGUINTE PROCEDIMENTO:



a) Coloque a abraçadeira de metal na extremidade da mangueira

b) Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás do fogão (à direita do produto, quando visto de frente) e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixá-la bem firme na entrada de gás.

c) Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da abraçadeira.

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

e) Rosqueie o regulador na entrada do botijão de gás, de forma que o mesmo fique firmemente encaixado.

f) No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique imediatamente se não existem vazamentos na região do encaixe do regulador de gás. Sugerimos a utilização de espuma de sabão no encaixe da válvula.

Obs.: 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.

9.4 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 20 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.

10. 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.

10.1 A INSTALAÇÃO DEVE SER FEITA RESPEITANDO OS PADRÕES ABAIXO ESTABELECIDOS:

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

É obrigatório a utilização de mangueira flexível PVC conforme NBR 8613 de diâmetro interno 10 mm para conexão ao fogão. O comprimento deve ser de 0,80 m a 1,25 m.

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

O tubo condutor de gás, modelo flexível metálico ou PVC, não pode passar por de trás do produto, móveis ou áreas de estocagem nos moveis de cozinha;

ATENÇÃO

Respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão, conforme ilustrado na figura abaixo:

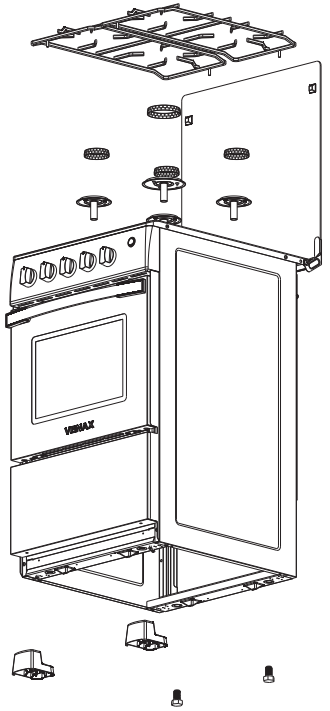
10.2 COLOCANDO OS PÉS DO PRODUTO E FIXANDO O RESPALDO

**** O respaldo é um item adicional somente do modelo Gaudí Vetrô***

Os fogões vão acompanhados de 2 pés dianteiros fixos já montados no produto e 2 pés traseiros reguláveis. A instalação dos pés traseiros deve ser feita por duas pessoas, uma delas deve ficar ao lado do fogão para inclinar o mesmo para frente, enquanto que a segunda pessoa rosqueia os pés traseiros.

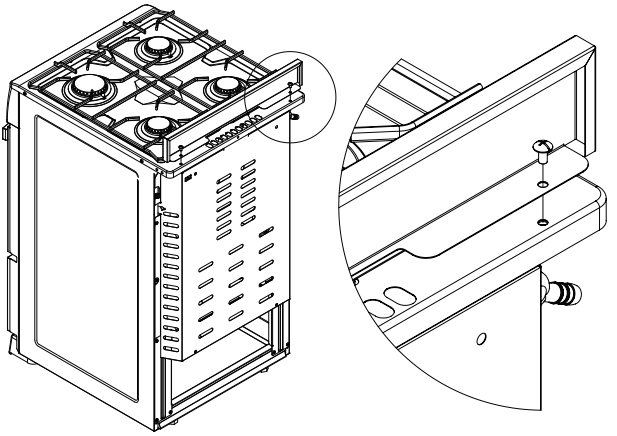
Os pés traseiros servem para nivelar o fogão. Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés traseiros até que o fogão fique estável no piso, não balançando durante o uso.

Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis.



MONTAGEM DO RESPALDO:

1º - Retire o respaldo e os parafusos de fixação do interior do forno do fogão;
2º - Com uma chave de fenda cruzada, fixe o respaldo conforme a imagem abaixo:



10.3 COLOCANDO OS QUEIMADORES

Posicione corretamente os queimadores conforme figuras a seguir, para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente (caso seu modelo tenha esse opcional).

11. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

*Este item não se aplica aos modelos que não possuem componentes elétricos.
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 fogões são bivolt (127V e 220V), exceto os modelos: Gaudí Vetrô, Palladio Delux, por possuírem uma resistência elétrica opcional com timer grilll.

Caso o seu fogão seja um dos modelos citados acima, primeiramente verifique se a tensão da rede elétrica da sua casa é a mesma especificada na etiqueta de identificação do seu produto.

Indicamos a utilização de tomada exclusiva para o fogão. 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 alimentação puxando pelo plugue.

Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do fogão. Os mesmos devem ser de fácil acesso.

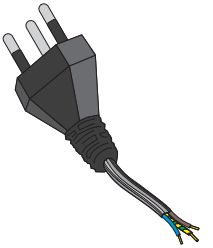
A lâmpada deve ser adquirida separadamente e deve ser de no máximo de 25W - própria para o uso em fogões.

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

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.

Para obter produtos autorizados (originais de fábrica), procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com o fabricante.

11.2 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.

11.3 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 e do cabo de alimentação implicará na perda da garantia do produto.

11.4 LIGANDO O PRODUTO NA TOMADA

Antes de ligar o fogão a tomada de sua residência, certifique-se que a tensão da mesma é igual. Ex: Fogão 220V tomada 220V.

Atenção: Os Fogões Del Plus Vetrô 5, Gaudí Vetrô 5, Palladio Delux 5, com tensão 127V possuem pinos com 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 20A 250Vc.a. – Padronização).

12.ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE MESA

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

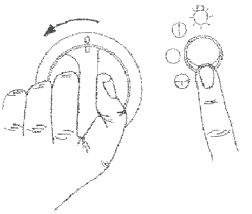
Se após algumas tentativas não ocorrer o acendimento, verifique se as prateleiras e os espalhadores estão colocados corretamente.

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

Ao desligar qualquer queimador, assegure-se de que o botão correspondente volte totalmente para a posição fechado.

12.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO NOS QUEIMADORES DA MESA

*somente nos modelos Del Plus, Del Plus Vetrô, Picasso, Gaudí, Gaudí Vetrô, Maxi e Palladio Delux.



Para acender os queimadores, faça o seguinte procedimento:

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.

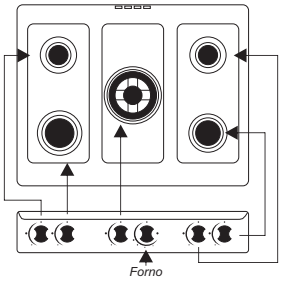
c) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão e gire-o no sentido anti-horário. Logo em seguida, pressione o interruptor de acendimento (localizado ao lado direito do painel).

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

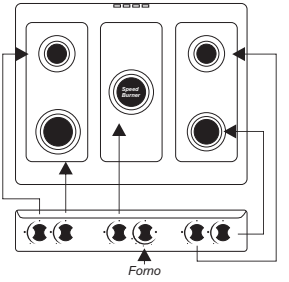
Atenção: nunca toque nas velas de acendimento automático (risco de choque).

IDENTIFIQUE A FUNÇÃO DE CADA MANÍPULO DE SEU FOGÃO:

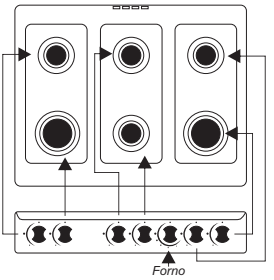
Fogões 5 queimadores com queimador central Tripla Chama



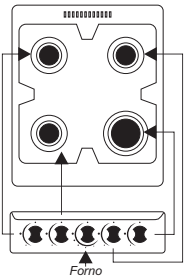
Fogões 5 queimadores com queimador central Speed Burner



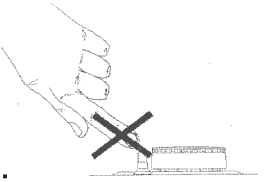
Fogões 6 queimadores



Fogões 4 queimadores



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



Obs.: Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores manualmente, conforme o item 12.2.

12.2 ACENDIMENTO MANUAL DOS QUEIMADORES DA MESA:

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) próximo ao queimador até o surgimento da chama.

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

12.3 COMO ENCAIXAR O QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

(CASO SEU PRODUTO POSSUA ESSE ITEM):

1º - Encaixe o queimador de modo que os seus dois suportes inferiores (figura 01) fiquem corretamente encaixados nas duas câmaras de gás da mesa do fogão (figura 02).

2º - Encaixe o espalhador de chamas sobre o queimador (figura 03).

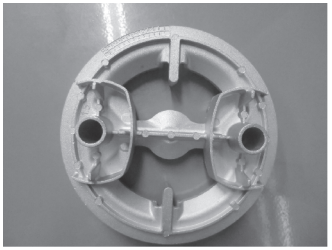


Fig. 01

Fig. 02

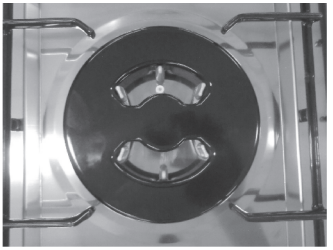


Fig. 03

13. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO 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;

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.

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

Não sobreponha nas prateleiras 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

A) VÁLVULA DE SEGURANÇA

O forno do seu fogão a gás está equipado com um componente de segurança implantado pelo INMETRO. A válvula interrompe automaticamente a passagem de gás no forno em aproximadamente 30 segundos se não houver fogo. Para ligar o forno, é fundamental que você siga as instruções abaixo, no item 13.3.

B) 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.

As prateleiras são removíveis e permitem três níveis de regulagens, de acordo com sua necessidade.

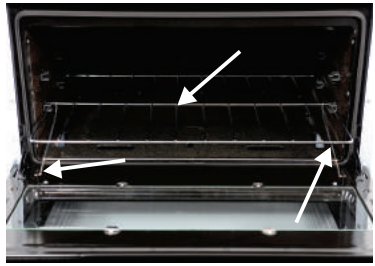
Siga as instruções da figura abaixo para posicionar as prateleiras deslizantes:

a) Incline a grelha aproximadamente 60º para cima e encaixe-a nos suportes das laterais do forno;

b) Logo em seguida coloque-a na posição horizontal e empurre-a para dentro do forno;

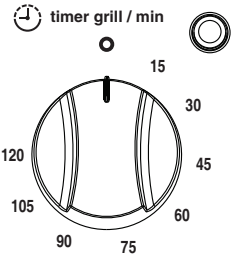
c) Para retirar a grelha proceda do mesmo modo descrito acima. Confira nas figuras abaixo.

Atenção: A quantidade de prateleiras (01 ou 02 un.) depende do modelo adquirido.



ATENÇÃO: Não devem ser utilizados simultaneamente o TOP GRILL e o queimador inferior do forno por mais de 15 minutos, evitando o superaquecimento do fogão.

D) TIMER GRILL (GRELHADEIRA SUPERIOR POR IRRADIAÇÃO)



*somente nos modelos Gaudí Vetrô e Palladio Delux.

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, evitando o superaquecimento do fogão.

E) TIMER CORTA GÁS

*somente nos modelos Gaudí Vetrô 5 e Palladio Delux 5.

Gire o botão do timer gás no sentido horário e selecione o tempo desejado. Após, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando para a esquerda até a primeira posição (vazão máxima) e acione a tecla de acendimento automático do painel (até o surgimento da chama). Fique pressionando o botão do forno por mais 12 segundos para manter a chama acesa.

ATENÇÃO: Antes de acender o queimador do forno, é obrigatório que se selecione o tempo no botão do timer corta gás para o acionamento da válvula de segurança do forno.

F) BOTÃO DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO/LUZ DO FORNO

*Somente nos modelos Del Plus Vetrô, Picasso, Gaudí, Gaudí Vetrô, Maxi e Palladio Delux.

O botão de acendimento possui dupla função, como demonstra a figura ao lado.
O botão pressionado para cima acende a lâmpada.
O botão na posição intermediária está desligado.
O botão pressionado para baixo, ativa o acendimento automático da mesa e do forno.

G) ESPETO GIRATÓRIO

*Apenas no modelo Gaudí Vetrô e Palladio Delux.

O espeto giratório permite que alimentos de até 2 kg sejam assados no forno do seu fogão a gás. No item 13.4 você encontra todas as orientações referentes ao uso desse componente.

13.3 LIGANDO O FORNO

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

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO NO FORNO
**Exceto nos modelos Da Vinci*

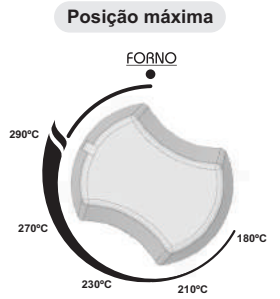
Não pressione o acendimento automático sem a correta instalação, pois pode danificar o sistema elétrico do fogão.

Siga as instruções abaixo para o acendimento do forno:

a) Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor. Nos modelos Gaudí Vetrô 5 e Palladio Delux 5 você deve acionar o timer corta gás, caso contrário a chama não se manterá acesa.
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) após 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. Se após os 12 segundos houver chama no queimador do forno, o mesmo se manterá aceso.
d) com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
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) no caso de extinção de chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno, levando aproximadamente 30 a 60 segundos para isso.

Observações:
Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender o forno manualmente, conforme orientações abaixo:
Esse modo de acendimento somente é usado no queimador inferior do forno.

ACENDIMENTO MANUAL DO FORNO
**Somente no modelo Da Vinci*



Para acender o seu forno manualmente, faça o seguinte:

a) Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
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 a 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, regule o botão do queimador a sua necessidade.
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 UTILIZAÇÃO DO ESPETO GIRATÓRIO

**Apenas nos modelos Gaudí Vetrô e Palladio Delux*

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

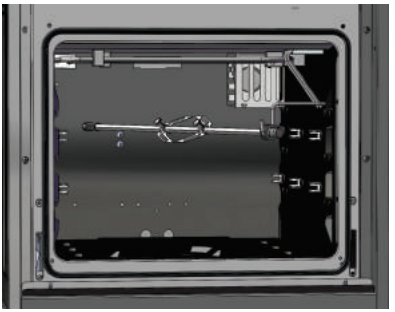
a) Faça o pré-aquecimento do forno por um tempo de 15 minutos;

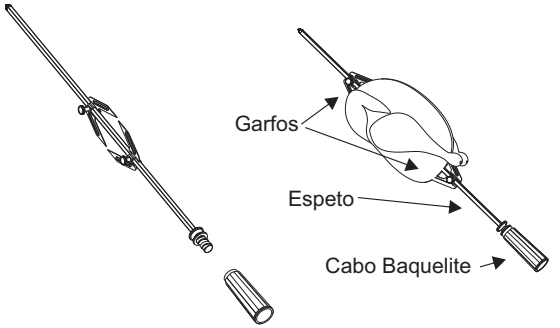
b) Antes de dar início ao assado, verifique se os garfos (hastes) do espeto estão bem fixados ao alimento a ser assado, deixando-o firme no espeto para posteriormente proporcionar a rotação simultânea de ambos no processo de cocção; Verifique também se o alimento está bem ajustado entre os dois garfos(hastes), 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 do espeto antes de fechar a porta do forno e dar início ao processo de cocção.

d) 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.

Observação: O peso máximo a ser colocado em cada espeto é de 2 Kg.





14. TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

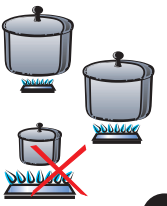
** Exceto nos modelos Del Plus e Da Vinci*

O seu fogão 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 fogão 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 fogão da tomada elétrica.
7) Recoloque o vidro protetor da lâmpada rosqueando-o no sentido horário até ficar bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica novamente.

15. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DOS 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 e de no mínimo 160 mm para os queimadores rápidos, com um diâmetro máximo de 260 mm para ambos queimadores.



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.

16. ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
a) Os queimadores, as prateleiras 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 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.)
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.

Alguns agentes/utensílios de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma, tais como:

- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas;
- Pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.
- Palha de aço ou similares

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

PARA REALIZAR A LIMPEZA DO FORNO, SIGA AS ORIENTAÇÕES ABAIXO:

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 está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados;

- Aqueça o forno por um tempo médio 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, evitando prejudicar o queimador.
- Nunca remova a borracha de vedação do forno, pois pode promover futura perda de calor.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.

16.2 FORNO AUTOLIMPANTE

*Verifique no item 2 se o seu modelo possui essa característica

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.

CUIDADOS, MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO AUTOLIMPANTE:

O acúmulo de grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante carece de uma limpeza manual e periódica.

17. ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS:

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO na próxima página.
- Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA, através dos telefones e e-mails para contato disponibilizados no verso deste manual de instruções:

- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- É obrigatória a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

18. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. 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	Queimadores não acendem	Acendimento Automático Não funciona (não da faiscamento)	Forno não acende	Forno não assa	Manchando panelas / 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	●		●				

Problema / Causa e solução	Queimadores não acendem	Acendimento Automático Não funciona (não da faiscamento)	Forno não acende	Forno não assa	Manchando panelas / Chama amarelada	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (Vazamento)
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 (*)						●	
Iinjetores sujos ou obstruídos	●		●		●		
Todos os botões de acionamento estão fechados							●
A mangueira está furada ou mal encaixada							●
As abraçadeiras estão soltas							●

19. CERTIFICADO DE GARANTIA

TERMO DE GARANTIA LEGAL

Os produtos Venax Eletrodomésticos possuem garantia:

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

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

TERMO DE GARANTIA ADICIONAL

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

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;

2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, em condições de leitura e utilização.

3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão do gás (NBR 8473) e da mangueira plástica PVC transparente de tarja amarela com inscrição (NBR 8613).

4. Uso de gás próprio e condições de instalação do mesmo;

5. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica, caso seu modelo tenha esse opcional;

6. 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. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
10. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima
11. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO FABRICAÇÃO
12. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
13. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

PERDA DA GARANTIA

A Venax Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:
-Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
-Ausência da etiqueta de identificação;
-Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
-UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
-Regulador de pressão do gás e mangueira plástica PVC 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 de gás;

A GARANTIA LEGAL / ADICIONAL NÃO OFERECE COBERTURA ADICIONAL

-Utilização de peças não originais de fábrica;
-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 ASSITÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
-Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento,
-Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fogão instalado 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 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 (51) 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