

Conheça nossos outros produtos

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

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos coloca-se a disposição pelos contatos:
telefone (51) 3793-2000 ou pelo e-mail assistencia@venax.com.br



A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos. TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR!

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/clienteespecial ou ligue para o fone 51 3793 2089, informe seu **código promocional CPVENAX** e seja nosso **CLIENTE ESPECIAL!** Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.



QR Code



Curta nossa página na internet!
facebook.com/venaxeletrodomesticos



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

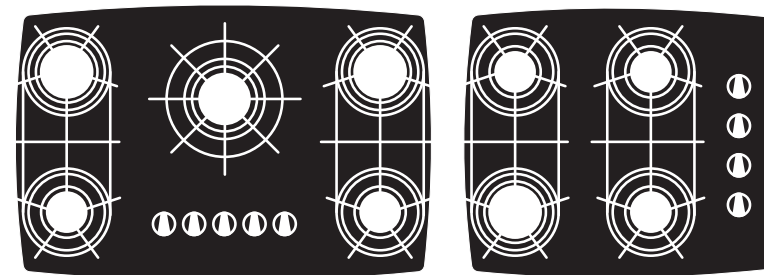
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES A GÁS - COOKTOPS

Modelos: Líbero 2, Volare 4, Cookinox 4, Arena 4, Arena 5, Sognare 5.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX
Autêntica como você

Apresentação

IMPORTANTE

Antes de tudo, leia este manual. Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas. Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de cooktop 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 seu cooktop leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer que o seu cooktop tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.



MEIO AMBIENTE

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

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”



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

- 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 ASSISTÊNCIA 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.

Certificado de garantia

Termos da garantia legal

Os produtos Venax Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra 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.

Termos da 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 (ver relação de autorizados na pág. 23);
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.

Índice

INTRODUÇÃO	03
Características do produto	03
Acessórios que compõem seu produto	03
PRÉ-INSTALAÇÃO DO PRODUTO	03
DICAS DE SEGURANÇA	04
Cuidados especiais com crianças e animais	04
Evite os riscos de incêndio	04
Cuidados especiais no manuseio do produto	05
INSTALANDO SEU FOGÃO	06
Orientação de localização do produto	08
Dicas importantes	08
INSTALAÇÃO DO GÁS	09
Vazamento de gás	10
INSTALAÇÃO ELÉTRICA	10
INSTALAÇÃO NOS MÓVEIS E BALCÕES	11
Fixação do cooktop sobre o tampo do móvel ou nicho	12
Montagem sobre balcão com forno	12
Montagem sobre balcão com portas ou gavetas	12
ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA	13
Acendimento automático dos queimadores da mesa	13
Como montar o queimador tripla chama	13
Acendimento eletrônico automático	14
Acendimento eletrônico pulsante	14
Acendimento manual dos queimadores da mesa	14
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	15
ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA	15
Limpeza de seu fogão	16
Cuidados na manutenção e limpeza do fogão	16
Outros cuidados importantes	16
ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS	17
PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO	17
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	18
ESQUEMA ELÉTRICO DOS FOGÕES	20
CERTIFICADO DE GARANTIA	21
Termos da garantia legal	21
Termos da garantia adicional	21
Perda da garantia	22
A garantia legal/adicional não oferece cobertura	22

Introdução

O fogão a gás Cooktop 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 melhora o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

Características do produto

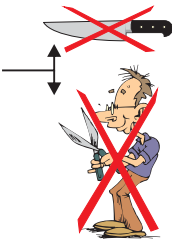
MODELOS	Acendimento automático eletrônico	Acendimento automático pulsante	Mesa de vidro	Mesa de inox	Trempe de ferro fundido
LÍBERO 2	X		X		
SOGNARE 5	X		X		
VOLARE 4	X		X		
COOKINOX 4		X		X	
ARENA 4	X		X		X
ARENA 5	X		X		X

Acessórios que compõem seu produto

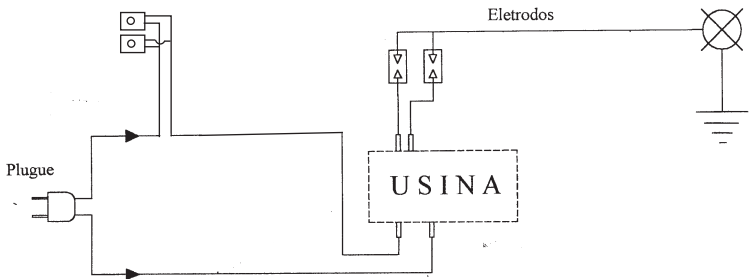
FOGÃO / ACESSÓRIOS	Queimador Venax pequeno e espalha chama	Queimador Venax grande e espalha chama	Queimador tripla chama e espalha chama	Queimador semi-rápido (médio) e espalha chama	Queimador auxiliar (menor) e espalha chama	Trempes
LÍBERO 2	01	01				01
SOGNARE 5	03	02				03
VOLARE 4	03	01				02
COOKINOX 4	03	01				02
ARENA 4				03	01	04
ARENA 5			01	03	01	05

Pré-instalação do produto

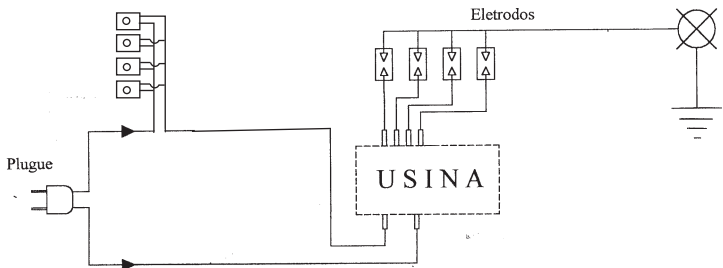
- O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA, seguindo rigorosamente as orientações apresentadas na embalagem.
- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.
- No interior da embalagem você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS. Conferir acessórios que acompanham seu produto na tabela acima.



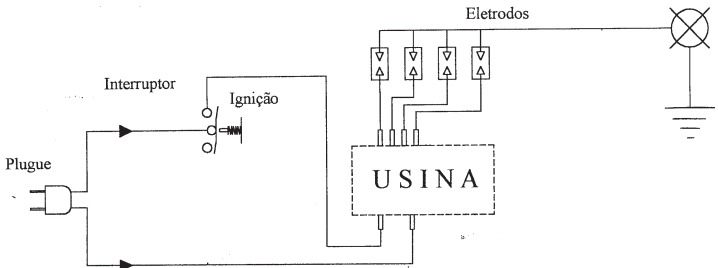
ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 2 QUEIMADORES (LÍBERO)



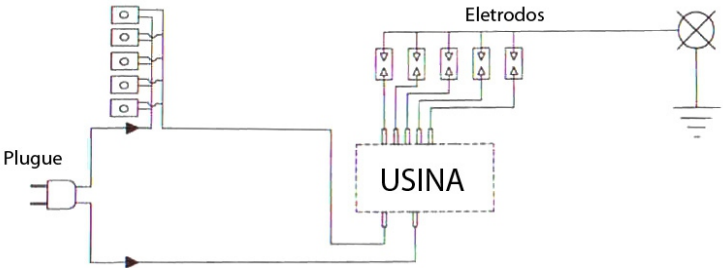
ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 4 QUEIMADORES (VOLARE e ARENA)



ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 4 QUEIMADORES (COOKINOX)



ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 5 QUEIMADORES (SOGNARE e ARENA)



CORTE DO NICHOU OU TAMPÃO PARA ENCAIXE DO FOGÃO		
MODELOS	LARGURA	PROFUNDIDADE
Líbero 2	450 mm	245 mm
Arena 4	490 mm	340 mm
Arena 5	605 mm	340 mm
Volare	490 mm	340 mm
Sognare	605 mm	340 mm
Cookinox	490 mm	340 mm

PESO LÍQUIDO E BRUTO DOS FOGÕES		
MODELOS	PESO LÍQUIDO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)
Líbero 2	4,200	4,890
Arena 4	13,300	14,895
Arena 5	15,000	16,080
Volare	7,185	8,780
Sognare	9,520	10,585
Cookinox	4,500	6,095

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANEIAS		
QUEIMADORES	DIÂMETRO MÍNIMO	DIÂMETRO MÁXIMO
“Queimador grande Venax” (semi-rápido)	120 mm	240 mm
“Queimador pequeno Venax” (semi-rápido)	120 mm	220 mm
Auxiliar (pequeno)	120 mm	220 mm
Semi-rápido (médio)	120 mm	240 mm
Tripla chama (central triplo)	120 mm	260 mm

DADOS ELÉTRICOS DOS FOGÕES	
Tensão	127 V
	220 V
Corrente	127 V - 0,04 A
	220 V - 0,08 A
Frequência	60 Hz
Potência nominal	127 V - 5 W
	220 V - 18 W

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



- A instalação deve seguir as exigências deste manual;
 - As instalações em prédios devem seguir os requisitos da NBR 13932;
 - Sugerimos não instalar o fogão ao lado do refrigerador;
 - Condições de energia elétrica (127V/220V);
 - Instalação e o tipo de gás a utilizar: seguir as orientações especificadas no item de pré-instalação do produto nesse manual;
- Utilize mangueira flexível PVC conforme NBR8613; com diâmetro interno de 10 mm para conexão ao fogão e comprimento entre 0,80 a 1,25 metros.

Atenção! Caso a temperatura ambiente por onde passará a mangueira fique acima de 60°C e/ou o fogão seja instalado sobre nichos e balcões onde a mangueira fique total ou parcialmente embutida, será obrigatório o uso da mangueira metálica flexível conforme NBR 14177.

- Remover com cuidado o filme plástico AZUL da mesa, (colocado para proteção do aço inox) no modelo Cookinox 4b.;
- 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, concluir a limpeza e secar o fogão;
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão.

Dicas de segurança

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

Cuidados especiais com crianças e animais

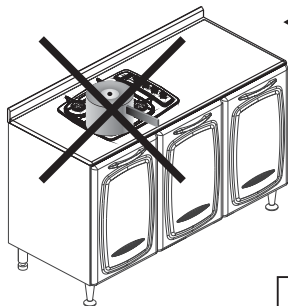
- Seu fogão não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente;
- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;
- Não permita o manuseio do fogão mesmo estando desligado;
- Não permita que toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

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

Evite os riscos de incêndio

- Nunca armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do fogão e no móvel onde esteja instalado (balcão ou nicho).
- Não acumule resíduos de gordura na superfície ou partes internas do fogão;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás.
- Retire a proteção plástica azul da mesa, pode sofrer derretimento com calor e inclusive incendiar.

Cuidados especiais no manuseio do produto



- Nunca deixe o cabo das panelas virado para o lado de fora do fogão.
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.
- Verifique sempre se os botões estão na posição “●” (desligado) quando o fogão não estiver sendo utilizado.
- Sempre que o fogão não estiver sendo usado, feche o registro do regulador de gás para evitar vazamentos.
- Usar panelas com diâmetro proporcionalmente maior do que o queimador, evitando que a chama se desloque para o lado externo da panela ou regular a chama de modo que ela fique menor do que o diâmetro do recipiente.
- Abaixar ou apagar as chama antes de retirar a panela do fogão.
- Não usar panelas ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as grelhas



- (trepes).
- Depois de ter sido apagado o fogo, os queimadores, as grelhas e panelas mantêm-se quentes durante muito tempo.
 - Se houver forno abaixo do fogão não faça a instalação de gás com mangueira plástica (PVC), é OBRIGATÓRIO o uso da mangueira metálica flexível de acordo com a NBR 14177, seu comprimento deve ser entre 1m a 1,25 m.

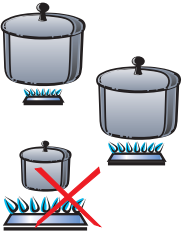
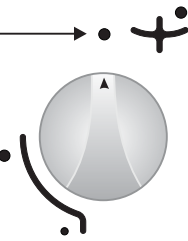
IMPORTANTE!

Os cooktops modelos: Líbero; Volare; Sognare e Cookinox, quando instalados sobre nichos ou balcões com portas ou gavetas, obrigatoriamente deverão ter uma divisória abaixo do fogão, distância mínima de 100mm. Ver o item deste manual: Montagem sobre balcões com portas ou gavetas.

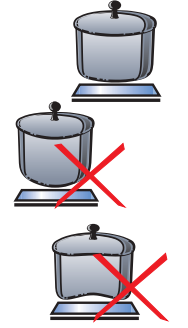
ATENÇÃO: evite a abertura das portas ou gavetas do balcão enquanto o fogão estiver em uso, pois ao abri-las com movimentos bruscos, à chama dos queimadores do fogão podem se apagar. Caso necessite abrir o balcão para retirada de algum utensílio com o fogão em uso, abrir cuidadosamente para evitar o deslocamento do ar dentro do móvel e ao fechá-lo da mesma forma. Sempre observe se a chama do queimador continua acesa após a operação!

- Logo após trocar o botijão de gás, verifique se há vazamento na região de encaixe do regulador de pressão do gás. Utilize espuma de sabão ao redor.

POSIÇÃO FECHADA



CORRETO



Características técnicas

Modelos cooktop: Líbero 2Q - Arena 4Q - Arena 5Q - Volare 4Q - Sognare 5Q - Cookinox 4Q
Fogões de Classe 3 - Aparelhos de embutir
Categoria dos aparelhos: I3

Botijão mínimo a ser utilizado para todos os modelos = 13 kg (P13)
Pressão de alimentação do Gás (GLP) = 2,75 kPa (280mm. H2O)

CONSUMO E POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES			
Queimadores	Consumo de gás por queimador (valores indicativos)	Potência nominal dos queimadores (vazão máxima)	Potência nominal dos queimadores (vazão mínima)
Auxiliar (pequeno)	0,072 Kg/h	1,00 KW	1,25 KW
Semi-rápido (médio)	0,128 Kg/h	1,75 KW	1,25 KW
Tripla chama (central triplo)	0,255 Kg/h	3,00 KW	1,25 KW
Queimadores Venax “Queimador grande”	0,131 Kg/h	1,80 KW	1,25 KW
Queimadores Venax “Queimador pequeno”	0,098 Kg/h	1,35 KW	1,25 KW

DIMENSÕES EXTERNAS DO FOGÃO			
MODELOS	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
Líbero 2	100 mm	500 mm	290 mm
Arena 4	100 mm	595 mm	450 mm
Arena 5	100 mm	720 mm	450 mm
Volare	100 mm	550 mm	460 mm
Sognare	100 mm	685 mm	460 mm
Cookinox	100 mm	550 mm	440 mm

DIMENSÕES EXTERNAS DA EMBALAGEM DO FOGÃO			
MODELOS	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
Líbero 2	160 mm	525 mm	305 mm
Arena 4	155 mm	610 mm	480 mm
Arena 5	155 mm	740 mm	480 mm
Volare	155 mm	565 mm	470 mm
Sognare	155 mm	705 mm	480 mm
Cookinox	155 mm	565 mm	470 mm

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:
- Fone 51 3793-2000 ramais 2026 e 2027, ou e-mail: assistencia@venax.com.br;
- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- É obrigatória a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Quando o produto não estiver em uso, manter o registro de gás fechado sempre, evita possíveis vazamentos;
- 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.

Problema + Causa = Solução

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.

Causa e solução \ Problema	Queimadores não acendem	Chama amarelada, titando painéis ou se apagando	Acendimento automático não funciona	Cheiro de gás (vazamento)
O botão está vazio	●			
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / vazando	●	●		●
O regulador de pressão do gás está fechado	●			
A mangueira do gás está dobrada	●	●		
Os queimadores estão sujos ou molhados	●	●	●	
O gás está no fim	●	●		
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	●	●	●	
O fogão não está ligado a tomada / a tomada não está energizada			●	
Injetores sujos ou obstruídos	●	●		
As velas de ignição da chama estão secas e limpas			●	
Falta de energia elétrica			●	
Todos os botões de acionamento estão desligados				●
A mangueira está furada ou mal encaixada				●
As abraçadeiras estão soltas				●
O regulador de pressão está com vazamento				●
Se há corrente de ar		●		

Instalando o seu fogão

- Os cooktops Venax são fabricados para uso doméstico para gás GLP; em condições de instalação descritas neste manual:
- Condições importantes:
- A entrada de gás está localizada a direita do cooktop (visto pela frente);
- Utilizar botijão de gás de 13kg;
- Para sua segurança, ao instalar e verificar vazamento de gás nunca use chamas ou faíscas, pois podem causar incêndio;
- Utilize sempre um regulador de pressão com vazão de 1 kg/h (exclusivo para fogão) dentro das normas brasileiras, (deve ter gravação das letras NBR 8473) símbolo do INMETRO;
- Verifique o prazo de validade do seu regulador de pressão (05 anos) e caso não estiver dentro destas condições troque imediatamente com segurança;
- Utilize obrigatoriamente mangueira PVC flexível com tarja amarela de acordo com a NBR8613, sem emendas, com comprimento entre 0,80 a 1,25m, que deverá ser fixada com abraçadeiras metálicas.
- IMPORTANTE:** Caso o produto fique a uma distância superior a 1,25 metros do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira flexível PVC apresente temperaturas acima de 60 °C (com riscos de algo vir a danificá-la), será obrigatório o uso da mangueira metálica flexível conforme NBR 14177. Neste caso, usar os adaptadores para mangueiras metálicas, que são encontrados nas lojas de peças para gás e hidráulica



Pressão de alimentação do gás (GLP) = 2,75 kPa (280mm.H2O)

- **Nota:** A mangueira de PVC flexível NBR 8613 ou a metálica NBR 14177 de alimentação do gás, não deverá estar fixa a partes móveis, ou passar através de áreas de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação também não deverá passar dentro ou no vão de gavetas. Caso seja instalado abaixo do fogão um forno de embutir, é obrigatório o uso de mangueira flexível metálica.

LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA PRÓXIMA A ENTRADA DO GÁS, NA PARTE INFERIOR DO FOGÃO:

Você pode instalar seu fogão!!!
Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual.

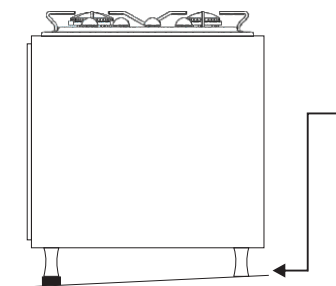
O modelo de cooktop com acendimento automático, deve-se observar a necessidade de que o plugue seja acessível após a instalação no balcão ou nicho.



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS PARA A INSTALAÇÃO:

- Regulador de pressão de gás (NBR 8473);
- 02 ABRAÇADEIRAS DE METAL COM PARAFUSO;
- Mangueira plástica PVC transparente com tarja amarela conforme NBR 8613 ou Mangueira metálica flexível conforme NBR 14177.

Confira se as peças são certificadas pelo INMETRO.

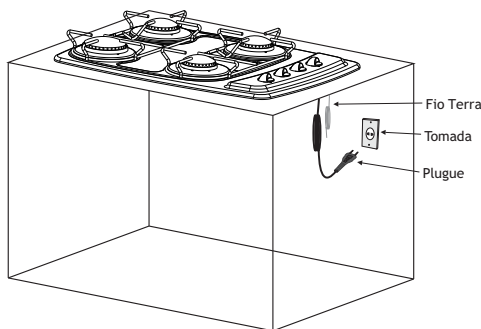


Calço para nivelar o balcão para melhor funcionamento do cooktop.

- Posicione corretamente os queimadores para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente.
- Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado, se a mesa do balcão ou nicho for inclinada ou irregular, a mesma deverá ser ajustada;
- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade (trempe);
- Se após algumas tentativas não acender, verifique se 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.



- Se a válvula do regulador de pressão do gás e todos os botões estão desligados.

Limpeza de seu fogão

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

- Para a limpeza das partes de aço inoxidável, use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro.
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.
- Na limpeza das grades (trempe) lave-as com detergente e uma esponja macia.
- Na limpeza dos botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro.
- A limpeza dos queimadores e espalhadores deve ser feita 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.
- **Após a limpeza das trempe, queimadores e suas bases, deve se deixar o fogão operando por 3 minutos para que os mesmos possam secar.**

Cuidados na manutenção e limpeza do fogão

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

- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.
- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.

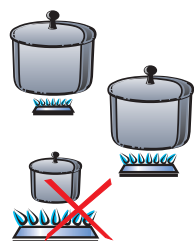
Outros cuidados importantes

- Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas (eletrodos).
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox, enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa.
- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do fogão.
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.
- Nunca coloque os queimadores quentes na água fria, isso poderá provocar o seu empenamento. Para lavar, deixe-os esfriar.
- Quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos injetores de gás, localizados nos furos de encaixe do queimador.
- 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 com pano úmido.
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos injetores de gás.
- Não deixe que as substâncias acidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (espalhadores e trempe).

- Pressione contra o fogão e gire para a esquerda o botão do queimador escolhido até a posição máxima, aproxime a chama ignitora (ex: fósforo) até o surgimento da chama no queimador.
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.
- Se a chama não acender repita a operação.



Recomendações importantes

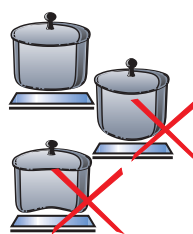


- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas.

Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. O diâmetro mínimo das mesmas e recipientes em geral, que podem ser usadas sobre as trempes, deve ser de 120 mm no mínimo e de 240 mm no máximo.

- Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.

- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Alimentos líquidos de preferência usar os queimadores traseiros da mesa.
- Nunca deixe, após usar o fogão, a válvula do (regulador de pressão de gás) aberta, especialmente à noite.
- Não deverá ser usado nenhum tipo de panela ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as trempes.



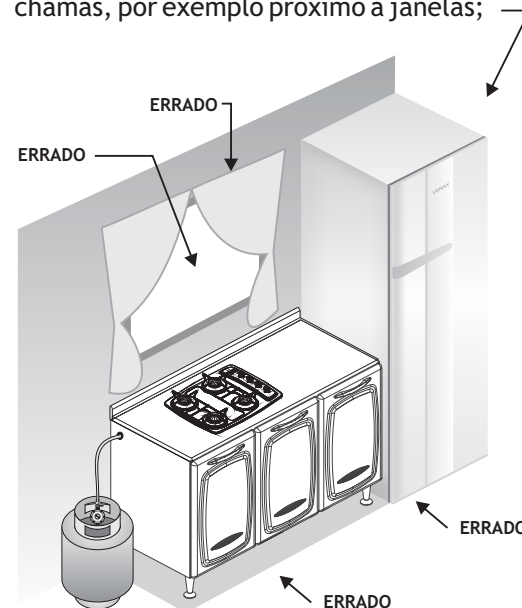
Orientações de limpeza

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:

- O produto está desligado da corrente elétrica;
- Os queimadores, as trempes e a mesa não estão quentes;

Orientação de localização do produto

- O fogão deve ser posicionado em local bem arejado;
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas, por exemplo próximo à janelas;



- Recomenda-se a utilização de um exaustor de ar;

- Evite a instalação do fogão próximo a matérias inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc;

- Nunca instale seu fogão sobre superfícies plásticas ou carpete;

- Não instale seu fogão em local de passagem, em frente à portas e janelas, nem próximo a refrigeradores e freezer;

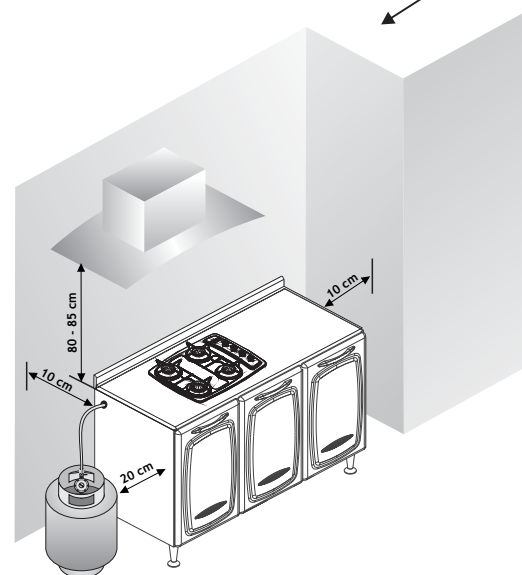
- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada OBRIGATORIAMENTE por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor;

- Certifique-se de que todos os botões / registros estejam na posição fechado;

- Respeite a altura de 80 a 85 cm entre o fogão e o depurador de ar ou uma coifa;

- Mantenha uma distância mínima de 20 cm entre o fogão e o botijão;

- Se o botijão ficar a mais de 125 cm do fogão (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 Instalações internas para GLP.



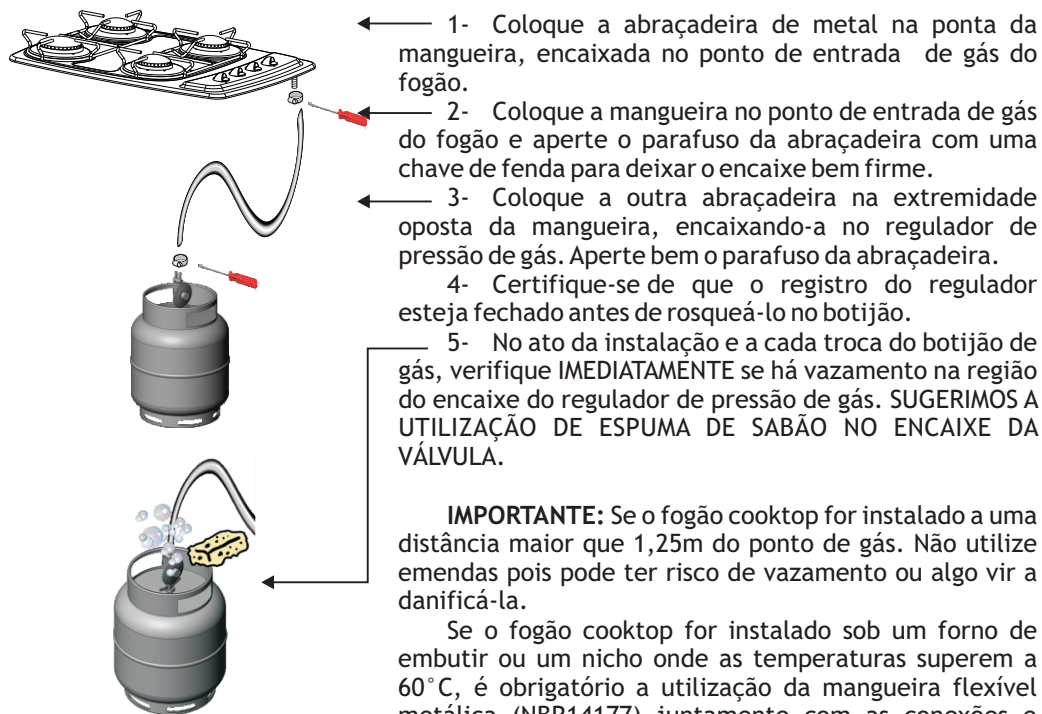
Informações importantes

- A utilização do fogão produz calor e umidade no local onde está instalado;

- A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e de sua saúde;

- A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.
- Não utilize o fogão com filme plástico da mesa; causa danos ao inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil.
- A ausência do regulador de pressão (exclusivo para fogão) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, ocasionando danos de grande monta.

Instalação do gás



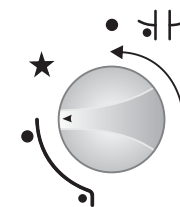
lojas especializadas em peças para gás e hidráulicas.

NOTA: A mangueira de PVC flexível NBR 8613 ou a metálica NBR14177 de alimentação, não deverão estar fixas a partes do móvel, ou passar através de área de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação também não deverá passar dentro ou no vão de gavetas.

Caso seja instalado sob o fogão um forno de embutir, deverá ser utilizado mangueira metálica.

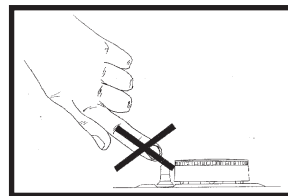
Obs: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

Acendimento eletrônico automático



Nos modelos Libero, Volare, Sognare, Arena 4 e Arena 5.

- Identifique qual botão corresponde ao queimador da mesa a ser utilizado;
- Pressione contra o fogão e gire o botão para esquerda num ângulo de 38° graus, para dar ignição à chama, após posicione-o até a posição máxima, conforme figura ao lado e solte o botão. Obs.: Ao passar na posição onde está a estrela (ângulo de 38°) será liberada a faísca para a ignição da chama;



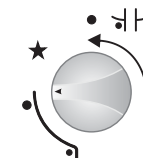
- Não pressione o acendimento automático sem a correta instalação, pois pode danificar o sistema elétrico do fogão;
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade;

- Se a chama não acender repita a operação;

- Nunca toque nas velas de acendimento automático, RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Atenção: Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente com alguma chama (ex: fósforo aceso).

Acendimento eletrônico pulsante



Modelo COOKINOX.

- Identifique qual botão corresponde ao queimador da mesa a ser utilizado;

- Pressione contra o fogão e gire o botão escolhido para a esquerda até a posição máxima, conforme figura ao lado, e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama;

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

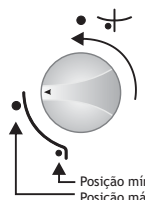
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade;

- Se a chama não acender repita a operação;

- Nunca toque nas velas de acendimento automático, RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Acendimento manual dos queimadores da mesa

Gire até a posição máxima



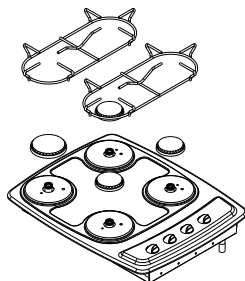
- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.

- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

- Identifique qual botão corresponde ao queimador da mesa.

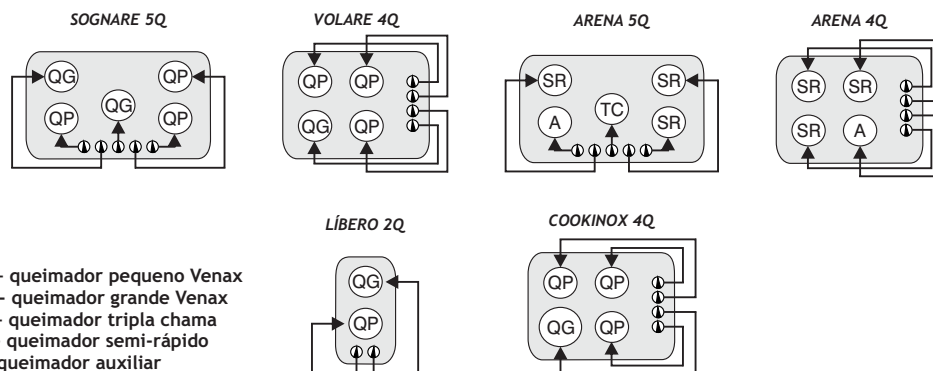
Acendimento dos queimadores da mesa

Acendimento automático dos queimadores da mesa



- Realize o procedimento de instalação de gás e da rede elétrica, OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador ou prejudicar seu desempenho.
- As trempes da mesa são removíveis, facilitando a limpeza. Seu desempenho proporciona a movimentação e o apoio adequado das panelas sobre o fogão.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES

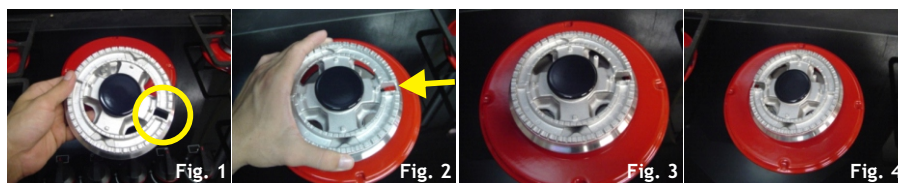


QP - queimador pequeno Venax
QG - queimador grande Venax
TC - queimador tripla chama
SR - queimador semi-rápido
A - queimador auxiliar

Como montar o queimador tripla chama

- 1° Deve se verificar para que lado está o recorte junto ao queimador. Fig. 1
- 2° Após deve se posicionar o queimador com o recorte para a direita (vendo seu fogão de frente) onde o mesmo irá encaixar junto a sua base. Fig. 2 e 3

Obs.: Se o queimador for colocado em sua base de uma forma que o recorte fique para trás, para o lado esquerdo e para a frente o mesmo não irá encaixar. Fig. 4



Pag.13

Vazamento de gás



AO SENTIR CHEIRO DE GÁS TOME AS SEGUINTE 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 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;
- Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
- Chame o distribuidor de gás;
- Abastecimento por gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento;
- Entre em contato com a companhia de gás responsável;
- Chame a assistência técnica para verificar o problema.

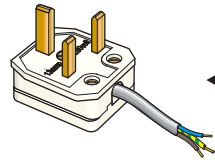
Instalação elétrica

- O fogão é bivolt, capacitado para funcionamento em 127V e 220V.
- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para fogão.
 - O fio terra deverá estar instalado junto a tomada de sua residência; conforme a norma NBR 5410.
 - Caso a tomada de sua residência não seja do novo formato (hexagonal com 3 furos), é obrigatório realizar a substituição para o encaixe do plugue 3 pinos do fogão, caso contrário o mesmo não irá encaixar.
 - Para substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para esse serviço.
 - Lembre-se! A alteração ou violação do plugue e do cabo de alimentação, implicará na perda da garantia do produto.
 - Sempre desligue o cabo de alimentação puxando-o pelo plugue.
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do fogão.

ATENÇÃO

- **NÃO ALTERE AS ESPECIFICAÇÕES OU CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO;**
- Recomendamos que a tomada ou disjuntor usados para a ligação sejam exclusivamente para fornecimento de energia ao fogão, e de fácil acesso, mesmo após instalação;
- Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC;
- Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410 Seção Aterramento;
- Não faça o desligamento da tomada, puxando pelo cabo de alimentação;
- Não prenda, não torça ou amarre o cabo de alimentação;
- Não realize consertos no cabo de alimentação;

- Não apoie seu fogão sobre o cabo de alimentação;
- Não use extensões ou benjamins para evitar mau contato, aquecimento, curto circuito, derretimento, etc;
- Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um electricista para instalá-los;



- 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;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser OBRIGATORIAMENTE substituído por pessoa qualificada;
- Para obter produtos autorizados, procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com o fabricante.

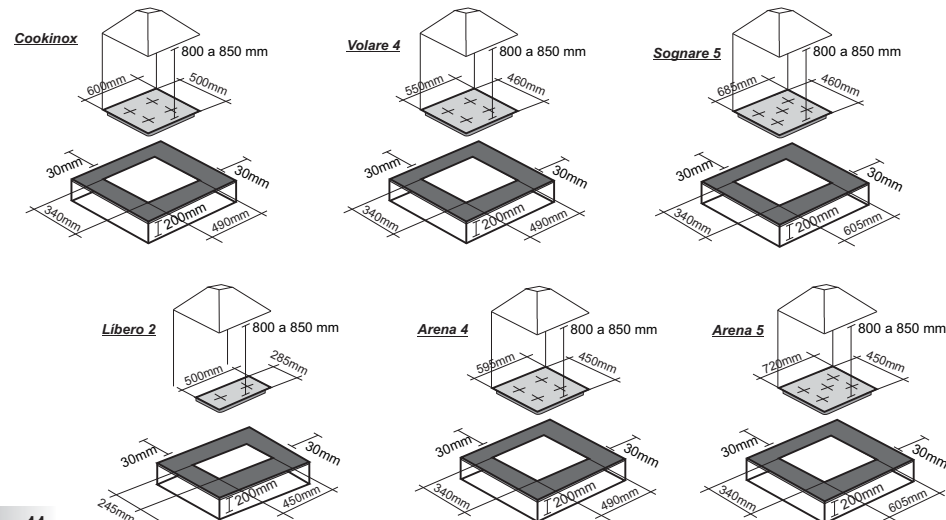
Instalação nos móveis e balcões

Os fogões cooktop Venax foram projetados para inserção em móveis de cozinha com tampos de madeira, granito, mármore ou aço inoxidável.

Para fazer a inserção do fogão no móvel devem ser respeitadas as medidas do alojamento, bem como as medidas mínimas entre produto e as superfícies do móvel.

Não posicionar ou operar o fogão próximo a matérias inflamáveis, debaixo de cortinas e panos de cozinha etc.

P: 30 mm medida atrás do fogão contra a parede;
H: 800 mm a 850 mm medida da altura para usar coifa, depurador de ar;
L: 50 mm medida lateral;
F: 200 mm medida abaixo do fogão.

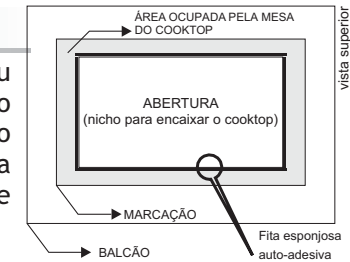


Fixação do cooktop sobre o tampo do móvel ou nicho

Antes de encaixar o cooktop no tampo do móvel ou nicho cole a fita esponjosa auto-adesiva que acompanha o produto em volta do corte do tampo conforme figura ao lado COLAGEM DA FITA ESPONJOSA; certifique-se após a instalação do cooktop que parte da fita não fique aparecendo.

Dimensionais da fita auto-adesiva para cada modelo:

Sognare 5Q: 1930mm; Volare 4Q: 1700mm; Cookinox 4Q: 1700mm; Arena 4Q: 1700mm; Arena 5Q: 1930mm; Libero 2Q: 1430mm.

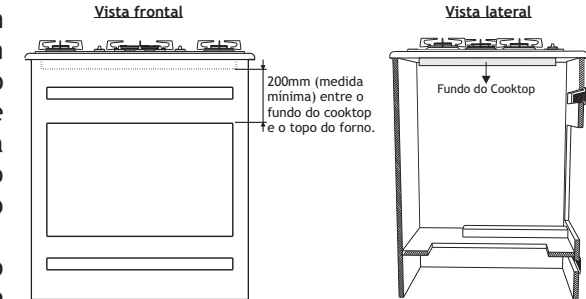


Montagem sobre balcão com forno

Quando o fogão for montado em balcões com forno, ter um espaçamento mínimo de 20 cm abaixo do fogão sem utilização. Deve-se deixar uma área de circulação para a remoção dos produtos da combustão e para ventilação, conforme desenho a baixo.

Nota: Quando da instalação do fogão sobre balcões com forno, é OBRIGATÓRIO o uso de mangueira flexível metálica conforme NBR 14177. De modo algum deve ser usada a mangueira de PVC, pois não irá suportar a temperatura.

Também deve ser observada a necessidade de que o plugue do cabo de alimentação seja acessível após instalação.



Montagem sobre balcão com portas ou gavetas

Os cooktops Venax, modelos: Libero, Volare, Sognare e Cookinox, quando instalados sobre nicho ou balcões com portas ou gavetas, obrigatoriamente deverão ter uma divisória abaixo do fogão, com distância mínima de 100mm. Ver desenhos ao lado.

Atenção: evite a abertura das portas ou gavetas do balcão enquanto o fogão estiver em uso, pois ao abri-las com movimentos bruscos, à chama dos queimadores do fogão podem se apagar. Mas se realmente o balcão precisar ser aberto com o fogão em uso, faça isso cuidadosamente para evitar o deslocamento do ar dentro do móvel e ao fechá-lo da mesma forma. Sempre observe se a chama do queimador continua acesa após a operação!

Obs. Deverá ser observada a necessidade de que o plugue do cabo de alimentação seja acessível após a instalação.

