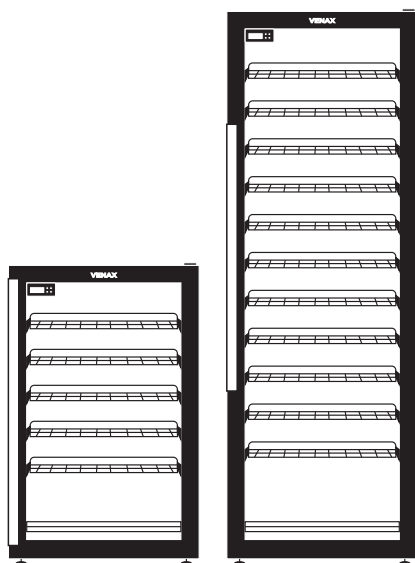


MANUAL DE INSTRUÇÕES

ADEGAS

Modelos: Piu Bella Cave 100 e 200, Piu Bella Cave Color Light 100 e 200 e Piu Bella Cave DUO 200.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX

Autêntica como você

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

EPÍGRAFE	05
1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	06
1.1 DICAS GERAIS.....	06
1.2 CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS.....	06
1.3 PARA USUÁRIO/INSTALADOR.....	06
2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.....	06
3. TRANSPORTE.....	07
4. DESEMBALANDO O PRODUTO.....	07
5. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO.....	07
6. NIVELANDO O PRODUTO.....	08
7. INSTALAÇÃO.....	09
7.1 ORIENTAÇÕES GERAIS.....	09
7.2 ATERRAMENTO.....	09
7.3 INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	09
8. MONTAGEM DAS PRATELEIRAS.....	10
9. COLOCAÇÃO DAS GARRAFAS.....	10
9.1 DISPOSIÇÃO DAS GARRAFAS NA PRATELEIRA	10
10. LIGANDO O PRODUTO.....	11
11. SELETOR DE TEMPERATURA	11
11.1 CONHECENDO O SELETOR DE TEMPERATURA	12
11.2 SELECIONANDO A FAIXA DE TEMPERATURAS DESEJADA	12
11.3 TEMPORIZAÇÃO PARA RETARDO MÍNIMO DE PARTIDA DO COMPRESSOR	13
12. ZONEAMENTO DE TEMPERATURA	13
12.1 ZONEAMENTO E REGULAGEM PARA CADA TIPO DE VINHO.....	13
13. REDUÇÃO DE LUMINOSIDADE	14
14. LIMPEZA DO PRODUTO	14
15. PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO.....	15
16. CERTIFICADO DE GARANTIA.....	15

EPÍGRAFE

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

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

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

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

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

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

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

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As Adeegas Venax oferecem uma concepção de projeto arrojado e diferenciado, apresentando gabinetes climatizados muito elegantes e absolutamente direcionados à manutenção e melhoramento das características dos vinhos.

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

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

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

O interior preto e a ausência de qualquer fonte de iluminação interna evitam a prematura oxidação dos vinhos nela conservados.

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

DESCRIÇÃO	PiuBella Cave 100	PiuBella Cave 200	PiuBella Cave Color light 100	PiuBella Cave Color light 200	PiuBella Cave 200 Duo
Tensão: 127V ou 220V	x	x	x	x	x
Controlador digital com temperatura regulável de 0°C até 20°C	x	x	x	x	x
Moldura da porta de PVC na cor preta	x	x	x	x	x
Luz interna "barra de LED" na cor azul	x	x			x
Luz interna "barra de LED" RGB			x	x	
Refrigeração por compressor hermético	x	x	x	x	x
Degelo natural por parada de compressor	x	x	x	x	x
Prateleiras com corredeiras deslizantes	x	x	x	x	x
Gabinete externo em chapa de aço, tinta epóxi	x	x	x	x	x
Gabinete interno de plástico (PSA1)	x	x	x	x	x
Gás refrigerante R134a	x	x	x	x	x
Isolamento térmico em poliuretano	x	x	x	x	x
Pés frontais reguláveis com rodízios traseiros	x	x	x	x	x
Pés frontais e traseiros					

Quadros de dimensões externas:

Produto	Altura	Largura	Profundidade
	(cm)	(cm)	(cm)
PiuBella Cave 100	79	49,5	61
PiuBella Cave 200	144	49,5	61
PiuBella Cave Color Light 100	79	49,5	61
PiuBella Cave Color Light 100	144	49,5	61
PiuBella Cave 200 DUO	79	98,5	61

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

3.1 DICAS GERAIS

Este aparelho não deve ser utilizado 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 por sua segurança.

Verifique periodicamente as condições das instalações elétricas. Em caso de dúvidas, consulte um eletricista.

Evite sobrecarregar o produto, pois implica no funcionamento da mesma.

O produto deve ser utilizado, exclusivamente para o armazenamento de bebidas alcoólicas, como vinhos e espumantes, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim ou método de utilização.

3.2 CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS

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

Fique atento, o produto não deve ser manuseado por crianças, mesmo desligada.

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

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

3.3 PARA O USUÁRIO / INSTALADOR

Quando for desligar o produto da tomada, sempre o desligue puxando pelo plugue do cabo de alimentação.

Não altere o seu plugue.

Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou por pessoas qualificadas indicadas pela Venax.

Procure ligar o cordão de alimentação do equipamento em local onde não haja tráfego de pessoas.

Produtos em aerossol sob alta pressão não devem ser armazenados em nenhum refrigerador, freezer, adega ou expositora, sob o risco de explosão.

Não se apoie sobre a porta, pois as dobradiças poderão desregular-se e dessa forma prejudicar a vedação do produto. Resultando assim, um rendimento inferior, além do risco de ocorrer um acidente.

Não coloque bebidas congeladas sobre a parte superior do aparelho, pois pode haver gotejamento na parte interna do produto.

Jamais deixe velas acesas ou qualquer outro objeto que produza chamas ou brasas sobre o produto, sob risco de provocar incêndios.

Não use ou coloque aparelhos elétricos dentro do produto.

4. TRANSPORTE

Ao transportar e/ou instalar o produto, deve-se tomar as seguintes precauções:

- Tomar cuidado para não danificar nenhum componente do sistema de refrigeração;
- Movimentar o produto sempre na posição vertical com uma inclinação máxima de 45°;
- Retirar todos os produtos de dentro da Adega e fixar as prateleiras com fita adesiva para evitar que as mesmas sejam danificadas (caso você precisar transportar o produto para outro local).

5. DESEMBALANDO O PRODUTO

Não utilize materiais pontiagudos para desembalar o produto, pois poderão arranhar/avariar a parte externa do mesmo.

Ao desembalar o aparelho, evite incliná-la em um ângulo superior a 45°.

Passo a passo para desembalar sua Adega:

- Corte a cinta plástica verde que fica por fora do produto.
 - Remova os grampos metálicos da parte inferior da caixa e retire-a, puxando-a para cima.
 - Retire o estrado de madeira da parte de baixo do produto. Nessa etapa, peça ajuda a mais uma pessoa para inibir o risco de acidentes.
 - Remova o plástico que fica sobre o produto.
 - Retire os parafusos e corte as cintas plásticas do estrado de madeira que ficam na parte de baixo do produto. Os parafusos ficam na parte da frente do estrado e as cintas plásticas na parte traseira. Nessa etapa, peça ajuda a mais uma pessoa para inibir o risco de acidentes.
 - Abra a porta da Adega e retire as fitas da parte interna da mesma.
- Importante: separe os materiais da embalagem e destine-os às companhias de reciclagem de sua cidade.

6. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO

Evite colocar o aparelho encostado a móveis ou paredes, assim evitando ruídos desagradáveis.

Classe climática 4 (N): Este produto foi projetado para funcionar em ambientes de até 32°C e umidade relativa do ar de 65%.

Acima de 32 °C recomenda-se utilizar sua Adega em locais com ambientes climatizados.

Procure instalar o aparelho em local limpo, seco e arejado.

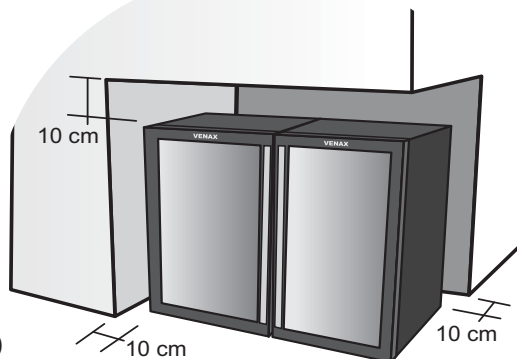
A superfície do local deve ser plana para proporcionar o correto nivelamento do produto.

Evite colocar a Adega próxima a fontes de calor (fornos, fogões, micro-ondas, etc.). Deve-se manter uma distância mínima de 30 cm de fornos e fogões.

Evite a exposição direta de luz solar, ou locais com incidência intensa de calor (estufa), pois se o produto ficar exposto a essas condições, o consumo de energia elétrica poderá ser maior. Dessa forma, suas bebidas poderão levar mais tempo para ficar na temperatura que você deseja, e também o produto poderá ficar danificado devido à exposição.

Evite também coloca-la encostada a móveis ou paredes, assim evitando ruídos desagradáveis.

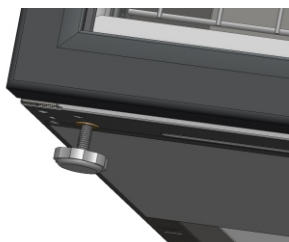
Atenção: Observe e respeite as medidas mostradas no desenho a seguir. Esse espaço deixado em torno do aparelho propicia uma melhor circulação de ar, necessária para o perfeito funcionamento do equipamento. Essas medidas são válidas também para espaços projetados em nichos, caso você opte por embutir o produto em um móvel.



7. NIVELANDO O PRODUTO

O nivelamento evita movimentos de balanço, vibração e outros problemas.

A Adega possui dois pés reguláveis na parte frontal e dois rodízios na parte traseira. Os pés reguláveis estão dentro do seu produto. Com a porta do produto fechada, incline cuidadosamente a Adega e gire os pés niveladores nos seus devidos encaixes até que o produto fique na altura que você considerar ideal.



Sugerimos que, ao colocar os pés reguláveis na parte frontal, regule a altura do produto de forma que o mesmo fique levemente inclinado para trás, facilitando a abertura e fechamento da porta durante o uso. Assim como o escoamento de água que existe devido ao degelo natural feito pela Adega.

Após a colocação dos pés, verifique se o produto está nivelado e com os pés firmemente apoiados no chão.

Utilize sempre os pés originais.

Ao movimentar a Adega será necessário repetir o processo de nivelamento (caso for necessário).

ATENÇÃO: NÃO TRANSPORTAR O PRODUTO COM CARGA, POIS HÁ RISCO DE DANIFICÁ-LO.

8. INSTALAÇÃO

8.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

Após ter seguido todas as orientações acima, o aparelho pode ser instalado.

Verifique se o espaço deixado na frente da Adega é suficiente para permitir a abertura completa da porta.

A colocação de objetos na parte externa do produto (ímãs de enfeite, por exemplo) poderão causar arranhões que não serão cobertos pela garantia.

ATENÇÃO: JAMAIS UTILIZE QUALQUER TIPO DE CAPA SOB O SEU PRODUTO:

***LIGADO, POIS PODE HAVER RISCOS E DANOS DEVIDO AO SUPERAQUECIMENTO.**

***DESLIGADO, PODENDO OCORRER DANOS DE CORROSÃO DEVIDO A SUDAÇÃO.**

8.2 ATERRAMENTO

O aterramento da residência deve estar conforme a Norma NBR 5410.

Este produto já está com o plugue no novo padrão brasileiro, definido pela NBR 14136 e Portaria ABNT 02/2017, onde o fio terra está conectado ao pino central do plugue.

Caso sua tomada não esteja adaptada ao novo padrão brasileiro, faça a adequação para ligar este produto. Para a realização desse serviço, entre em contato com uma empresa com profissionais especializados. O novo padrão de tomadas proporciona maior segurança ao usuário no momento de conectar o plugue do produto.

Solicite a um electricista ou pessoa capacitada à realização deste serviço.

LEMBRE-SE! A ALTERAÇÃO OU VIOLAÇÃO DO PLUGUE E DO CABO DE ALIMENTAÇÃO IMPLICARÃO NA SUA SEGURANÇA E NA PERDA DA GARANTIA DO PRODUTO.

8.3 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

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

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

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

IMPORTANTE: No caso de registro de variações além das mencionadas, instale um estabilizador automático de tensão com 1500 VA entre a Adega e a tomada.

Ligue a Adega em uma tomada exclusiva. Não utilize extensões e conectores tipo T (benjamim), pois este tipo de ligação pode causar uma sobrecarga na rede elétrica e prejudicar o desempenho do produto.

Tenha cuidado para que o produto não fique apoiado sobre o cabo de alimentação elétrico.

9. MONTAGEM DAS PRATELEIRAS

Como forma de acomodar adequadamente as garrafas no interior do produto, as prateleiras internas de cada modelo são todas iguais e podem ser montadas em qualquer ordem, mas sempre no sentido horizontal. As prateleiras se posicionam em intervalos regulares e servem cada uma para o depósito de cinco garrafas. Por oportuno afirmando que sempre uma das prateleiras é fixa. As prateleiras móveis são feitas para permitir um deslocamento por deslizamento sobre as corredeiras, no sentido horizontal e para fora, de até 26 (vinte e seis) centímetros, de forma a permitir a observação dos rótulos, a colocação e a retirada das garrafas de forma segura e confortável.

Em cada prateleira existem espaços longitudinais mais largos que sinalizam e servem para firmar (aninhar) as garrafas.

10. COLOCAÇÃO DAS BEBIDAS

IMPORTANTE: Recomenda-se manter o produto funcionando por pelo menos duas (2) horas antes de abastecê-lo com bebidas, esse é o tempo necessário para a estabilização da temperatura no interior do equipamento.

O excesso de carga aumentará o período de refrigeração das bebidas, bem como a temperatura ambiente onde o aparelho for instalado. Quanto maior a temperatura ambiente e o volume de bebidas, maior será o ciclo de funcionamento (tempo que o aparelho levará para atingir o setpoint definido).

Para um bom rendimento do produto, deixe um espaçamento de 50 mm entre as garrafas e a placa fria (evaporador) localizada no interior do aparelho.

O carregamento máximo por prateleira está indicado no quadro abaixo:

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES		
CAPACIDADE	ACOMODAÇÃO	PRATELEIRAS
PiuBella Cave 100	24 garrafas	04 unidades* móveis + 01 fixa
PiuBella Cave 200	59 garrafas	11 unidades* móveis + 01 fixa
PiuBella Cave Color light 100	24 garrafas	04 unidades* móveis + 01 fixa
PiuBella Cave Color light 200	59 garrafas	11 unidades* móveis + 01 fixa
PiuBella Cave Duo 200	24 garrafas (em cada compartimento)	04 unidades* móveis + 01 fixa (em cada compartimento)

Modelo 100 e 200 *Capacidade de 05 garrafas por prateleira.

10.1 DISPOSIÇÃO DAS GARRAFAS NAS PRATELEIRAS

Para uma melhor acomodação das garrafas no espaço interno sem prejudicar o rendimento do produto, sugerimos a seguinte disposição das garrafas.

As sugestões abaixo são ilustrativas, pois leva em conta o carregamento com garrafas BORDEAUX. No caso de carregamento e combinações com garrafas de outras medidas (como as de tipo Borgonha e espumante), a capacidade indicada poderá variar.



A temperatura varia gradualmente no sentido vertical do gabinete, ficando as temperaturas mais frias na parte de baixo. As garrafas devem ser dispostas deitadas (horizontalmente), sobre as prateleiras, para evitar prejuízos nos vinhos.

Para obter as temperaturas de conservação dos vinhos guardados no gabinete climatizado, de forma a coincidirem com a temperatura de servir, observe a correspondência das temperaturas das prateleiras com as mais indicadas.

As prateleiras apresentam uma variação de temperatura de aproximadamente 10°C, da prateleira superior até a inferior; entre elas há um gradiente de temperaturas (Ex: se o produto está regulado para 12°C, a prateleira superior estará aproximadamente 17°C e na prateleira inferior estará em aproximadamente de 7°C).

11. LIGANDO O PRODUTO

ATENÇÃO:

Depois dos procedimentos acima recomendados, você precisa esperar 1 hora para poder ligar sua Adega na tomada. Isso se deve ao fato de que durante o transporte uma pequena parte do óleo que está dentro do compressor poderá migrar para o sistema. Este tempo desligado faz com este óleo retorne ao lugar de origem.

Antes de ligar o produto na tomada, verifique se a tensão do mesmo é compatível com a da sua residência (220V ou 127V).

Para ligar o produto, conecte o plugue do aparelho na tomada elétrica. O compressor permanecerá desligado por 2 minutos, pois esse tempo de retardo aumenta a vida útil do mesmo.

12. SELETOR DE TEMPERATURA

O termostato digital acenderá no momento em que o produto for conectado na tomada.

O compressor deverá ligar passado 2 (dois) minutos, pois o produto precisa estabilizar a corrente elétrica, antes de ligá-lo.

O visor irá mostrar, inicialmente, a temperatura referente ao ambiente onde estiver instalado o equipamento.

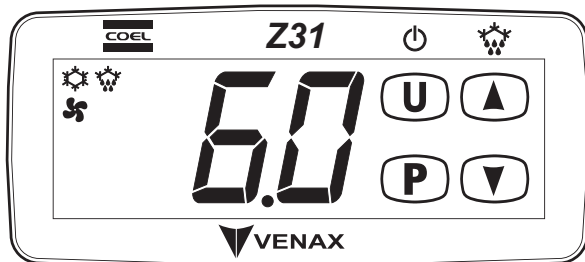
A partir disso, a temperatura começará gradativamente a baixar, até atingir 12°C. Isto ocorrerá em até 12 horas, podendo este tempo ser bem menor quando a temperatura ambiente for mais próxima de 12°C.

A graduação programada considerou temperaturas ambientes médias aproximadas de 27°C.

Uma vez estabilizada a temperatura média programada de 12°C, no interior do equipamento, poderá ocorrer uma variação de aproximadamente:

TEMPERATURAS	PiuBella Cave 100	PiuBella Cave 200	PiuBella Color light 100	PiuBella Color light 200	PiuBella Cave Duo 200
1°C a 5°C Na prateleira superior, até a prateleira inferior.	x		x		x
1°C a 7°C Na prateleira superior, até a prateleira inferior.		x		x	
6°C a 9°C Na prateleira superior, até a prateleira inferior.					

12.1 CONHECENDO O SELETOR DE TEMPERATURA



Para selecionar a temperatura mínima que você deseja no compartimento refrigerado de sua Adega siga as instruções abaixo:

- pressione a tecla "P" por 2 segundos, até aparecer a sigla "P" no display do seletor de temperatura.
- ao soltar a tecla, aparecerá no display o setpoint de fábrica programado no controlador de temperatura.
- utilize as teclas com as setas ▲ (aumenta a temperatura) e ▼ (baixa a temperatura) para alterar o setpoint.
- após ter definido o setpoint que você deseja, pressione novamente a tecla P para gravar a alteração.

O seletor de temperatura desliga o sistema de refrigeração do produto quando a temperatura interna do gabinete atingir o setpoint (temperatura mínima que você deseja no compartimento refrigerado) e religa quando a temperatura subir 2°C.

A Adega é pré-programada com um setpoint de 12 °C, ou seja, o sistema de refrigeração irá desligar quando a temperatura do compartimento refrigerado chegar em 12 °C e ligará novamente em 14 °C.

Você pode programar o setpoint do seu produto dentro da faixa de temperatura de 6°C a 20°C.

Quando acender um ponto vermelho na parte esquerda superior do display (LED de indicação de refrigeração), essa função significa que o compressor está acionado e o produto está em funcionamento (refrigerando).

ATENÇÃO

Caso o usuário desejar temperaturas diferentes das programadas pelo fabricante, com valores mais frios para os vinhos brancos, ou direcionar o seu equipamento para vinhos tintos, deverá fazer uma nova regulação no termostato digital.

13. ILUMINAÇÃO INTERNA MODELOS PIU BELLA CAVE

A iluminação das adegas modelo Piu Bella Cave é feita através de LEDs, que proporcionam um bom nível de iluminação e consomem menos energia quando comparados às lâmpadas convencionais.

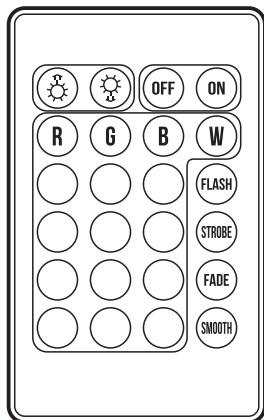
Para ligar a luz interna das adegas Piu Bella Cave, basta pressionar a tecla do interruptor acima do controlador (lado direito) na simbologia "–" e para desligar pressionar a tecla na simbologia "0".

13.1. MODELOS COLOR LIGHT 100, E COLOR LIGHT 200

Para ligar e desligar a iluminação interna nos modelos de adega Piu Bella Cave Color Light, basta utilizar as teclas "ON" e "OFF" no controle remoto que acompanha o produto. Para um melhor funcionamento do sinal do controle remoto com o sensor da barra de led para ligar e desligar a iluminação e para troca das cores e de sua densidade, se faz necessário alinhar o controle remoto na mesma altura do controlador digital de temperatura a uma distância mínima de 1 metro do produto.

Essa iluminação destaca-se através da lâmpada em barra de led “RGB”, que possui 4 cores principais (“Red” vermelho) (“Green” verde) (“Blue” azul) e (“White” branca), além de doze cores brilhantes adicionais, totalizando 16 opções de cores selecionáveis através das teclas coloridas no controle remoto, as mesmas podem ser usadas de forma estática (somente uma cor “fixa”) ou então produzindo uma das quatro cores com efeitos variados através das teclas “FLASH” “STROBE” “FADE” “SMOOTH”.

Além das 16 opções de cores, você também pode ajustar a densidade da iluminação através das teclas   gerando uma maior ou menor densidade da cor.

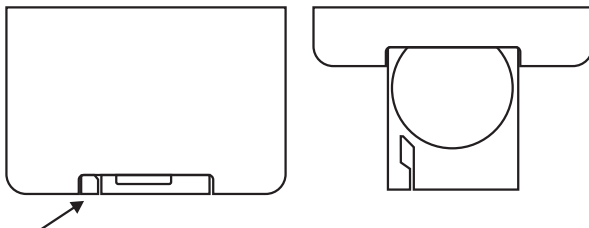


		Intensidade (+/-)			Desliga / Liga
		Vermelho			Efeito pisca 1 (todas as cores)
		Verde			Efeito pisca 2 (cor branca)
		Azul			Variação lenta (todas as cores)
		Branco			Variação lenta (cores RGB)

TROCANDO A BATERIA DO CONTROLE REMOTO.

Para trocar a bateria, basta seguir as seguintes instruções abaixo e desenho localizado na parte traseira do controle remoto:

- Puxe a trava para o lado direito, liberando o compartimento da bateria, conforme mostram as figuras abaixo;



- Destrave a trava do compartimento da bateria, após abra-o, retirando a bateria e substituindo-a por uma nova;

- Feche o compartimento;

- Pronto, seu controle remoto pode ser utilizado.

Obs. Utilize somente bateria 3 Volts CR2032 Lithium Cell.

14. ZONEAMENTO DE TEMPERATURAS

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

Observe no rótulo do vinho a temperatura ideal indicada.

14.1 ZONEAMENTO E REGULAGEM PARA CADA TIPO DE VINHO

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

Observe no rótulo do vinho a temperatura ideal indicada.

14.1.1 VINHOS TINTOS

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

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

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

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

14.1.2 VINHOS BRANCOS

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

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

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

14.1.3 ESPUMANTES

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

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

15. REDUÇÃO DA LUMINOSIDADE

Intencionalmente não existe qualquer forma de luz ou iluminação no interior do gabinete do equipamento. E a opção de porta em vidro temperado tem por objetivo proporcionar a visualização das garrafas, sem a entrada de luz em quantidade significativa e, sem a necessidade de alterar a climatização pela abertura da porta.

A porta possui vidro fechado duplo vedado a vácuo, o que impede a entrada de calor e luminosidade.

A incidência de luminosidade colabora intensamente para a oxidação e degradação dos vinhos. Para que se preservem as características, os vinhos devem ser conservados na penumbra ou escuridão, na ausência de radiação, visando a sua sanidade e longevidade.

16. LIMPEZA DO PRODUTO

Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção desligue o aparelho da tomada, sempre puxando pelo plugue.

Não utilize espátulas metálicas, escovas e agentes de limpeza como: álcool, querosene, gasolina, água sanitária, tiner, solventes, ácidos, vinagres, sapólio, pastas, amoníaco ou outros produtos químicos e/ou abrasivos não recomendados nesse manual.

Para efetuar a limpeza do produto, recomenda-se:

Utilizar esponja macia e detergente neutro, sem qualquer tipo de aroma que possa interferir e prejudicar os vinhos acomodados na adega. Enxágue bem e seque-os com pano macio, limpo e seco, de forma cuidadosa.

Pode-se também utilizar um pano ou esponja macia umedecida em solução de água morna e bicarbonato de sódio (uma colher de sopa de bicarbonato sódio para cada litro d´água).

Não jogue água diretamente dentro ou fora da adega. Caso ocorra acidentalmente, efetuar a secagem imediata;

As partes plásticas não podem ser lavadas com água quente;

Recomenda-se a limpeza periódica do DRENO interno, localizado atrás da última prateleira.

Para limpar a parte externa traseira, onde está localizado o condensador, recomenda-se utilizar aspirador de pó ou espanador. O pó acumulado afeta o bom desempenho da adega, acarretando maior consumo de energia.

A borracha de vedação da porta deve ser limpa cuidadosamente com sabão neutro e água morna. Enxágue e seque, tomando cuidado para não danificá-la.

17. RUÍDO

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

18. PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES

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

PROBLEMAS	CAUSA	SOLUÇÃO
Adega não desliga.	- Carregamento excessivo.	- Respeite o item <i>Quadro de Especificações</i> .
Adega não desliga.	- Carregamento excessivo.	- Respeite o item <i>Quadro de Especificações</i> .
Deformação do tanque interno	- Produto exposto a temperatura acima de 70°C, exposto ao sol ou reflexos solares.	- Respeite as medidas e o local de instalação conforme este manual de instruções.

19. CERTIFICADO DE GARANTIA

Os produtos fabricados pela Venax Eletrodomésticos Ltda. possuem prazo de garantia a partir da data de aquisição pelo consumidor, registrada em Nota Fiscal de venda, de 12 (doze) meses, sendo eles divididos em Garantia Legal e Garantia Contratual.

A Garantia Legal é de direito do consumidor, conforme o Art. 26, inciso II, do Código de Defesa do Consumidor, da Lei 8.078 de 1990, que equivale aos primeiros noventa dias de garantia.

A falta de alguma peça considerada acessório do produto deve ser comunicada dentro de até 30 dias após o recebimento do produto. Caso não comunicado neste prazo, não será enviado peça em cortesia, devendo o consumidor arcar com este custo.

Já a Garantia Contratual, é uma garantia extra aos três primeiros meses, onde a Venax Eletrodomésticos oferece 9 (nove) meses de garantia para problemas que ocorram no produto que sejam oriundos de defeitos de fabricação.

Para que você utilize a Garantia Legal ou Contratual, é importante que você esteja utilizando seu produto de forma adequada, conforme instruções constantes nesse Manual e também tenha em mãos a Nota Fiscal e o número de série do seu produto.

A Venax Eletrodomésticos não se responsabiliza pelos custos relativos à instalação do produto, peças e/ou componentes extras, mão-de-obra, materiais e adaptações necessárias para o local de instalação do produto.

A) GARANTIA LEGAL: Os 3 (três) primeiros meses equivalem à Garantia do produto a partir da data de emissão da Nota Fiscal ou data de entrega efetiva do produto na existência de sua comprovação.

Todos os atendimentos necessários por algum vício ou defeito decorrente e comprovado de fabricação, serão cobertos pela Garantia Legal.

Caso o atendimento deva ser realizado fora do perímetro urbano de 20 km do assistente técnico, o deslocamento ficará por conta do consumidor.

B) GARANTIA CONTRATUAL: São os 9 (nove) meses subsequentes concedidos pela Venax Eletrodomésticos, onde os produtos que apresentarem defeito ou vício decorrentes de fabricação terão cobertura de garantia sobre a mão-de-obra do atendente. Aplica-se nesse prazo a mesma norma descrita acima, onde caso o consumidor resida fora dos 20 km do perímetro urbano do atendente técnico, este deverá arcar com o deslocamento do técnico.

Dentro do prazo de Garantia Contratual, não serão enviadas as peças denominados acessórios, como, pés, prateleiras, suporte das prateleiras e capa protetora de dobradiça.

A Garantia Legal e Garantia Contratual não cobrem falhas de funcionamento do produto em decorrência de instalação incorreta sem respeitar os limites de distância entre os móveis, falta de utilização dos pés frontais, utilização incorreta do produto onde a carga interna deve ser de acordo com o produto, visto que são atos considerados mal uso por parte do consumidor ou caso não cumpra com as instruções detalhadas neste manual.

A assistência técnica decorrente da GARANTIA LEGAL será prestada exclusivamente pelos serviços autorizados da rede de assistentes técnicos Venax.

Se a residência do consumidor estiver fora do perímetro urbano, as despesas de frete deverão ser por conta do proprietário. Caso não seja constatado defeito no produto, ou o atendimento seja para instalação ou orientação, deverá o consumidor efetuar o pagamento da mão-de-obra diretamente ao assistente técnico.

Tanto a Garantia Legal, quanto a Garantia Contratual, somente serão válidas com apresentação da Nota Fiscal e fornecimento do número de série constante no código de barras neste manual e no seu produto.

Ao solicitar atendimento técnico, assegure-se estar de acordo com os itens a seguir, caso algum item não obedecer a orientações sua garantia será anulada:

- O produto deve ser utilizado, exclusivamente para o armazenamento de bebidas não alcoólicas, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim ou método de utilização.
- A tensão nominal seja a adequada para o produto, ou seja, 127V ou 220V;
- Apresentar/ter em mãos a nota fiscal do produto, o qual comprova sua garantia;
- Fornecimento do número de série do produto, onde este está localizado na etiqueta branca presente neste manual ou atrás do seu produto;
- Instalação esteja adequada conforme especificações descritas neste manual de instruções, respeitando os 10cm laterais, frontal e traseiro de distância;
- Acima de 32°C o produto estar em ambiente climatizado para melhor funcionamento;
- A umidade relativa do ar for inferior a 65%;
- Os pés frontais estarem regulados para que o produto esteja levemente inclinado para trás;

A Garantia Legal ou Contratual serão utilizadas para a substituição gratuita de peças e mão-de-obra para conserto do produto, caso seja devidamente constatado, através de assistente técnico autorizado, como sendo oriundos de material ou de fabricação.

Os atendimentos somente poderão ser realizados se o consumidor seguir todas as instruções conforme acima descritas, tendo solicitado o atendimento diretamente à fábrica e este seja realizado somente por técnicos autorizados Venax.

Visitas técnicas com deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Posto Autorizado Venax, poderão ser cobrados taxa de locomoção do técnico, a qual será previamente aprovada pelo consumidor.

- As Garantias Legal e Contratual ficarão automaticamente anuladas nos casos de:
 - Ausência da Nota Fiscal de compra;
 - Ausência de etiqueta de identificação do produto, onde consta o número de série do mesmo;
 - Na instalação, as condições elétricas não forem compatíveis com o apropriado para o produto;
 - Na instalação o produto estar exposto à temperatura acima de 70°C, exposto ao sol ou reflexos solares;
 - Alteração do plugue do produto, em desconformidade com a NBR14136 e Portaria ABNT 02/2017, retirando o aterramento do mesmo;
 - Falta de DR na instalação elétrica do produto;
 - Utilização de extensões ou T (benjamim);
 - Atendimentos relacionados à orientação de uso dos produtos, cuja explicação esteja presente no manual de instruções;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos, que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, ocasionando corrosão ou dano estético;
 - Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como: puxador, prateleiras, suporte de prateleira, pés.
 - Produtos ou suas peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, riscos, portas empenadas, amassamento ou atos e efeitos de catástrofe da natureza;
 - Atendimento técnico por assistentes não autorizados da empresa Venax, sem autorização prévia;
- Utilização de bebidas deitadas, ocasionando má circulação de ar, consequentemente, prejudicando a temperatura ideal para o produto;

ATENÇÃO: A Venax Eletrodomésticos reserva-se do direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos. Não acarretando qualquer responsabilidade para o fabricante caso o cliente necessite de peças que não são existentes no mercado, decorrentes de modificações.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

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: posvendas@venax.com.br

Seja nosso Cliente Especial e receba um Guia de Receitas!

Responda nossa pesquisa de satisfação e faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/index.php/clienteespecial.
Você receberá automaticamente um **Guia de Receitas Venax** e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos!



○ seu código promocional é **VenaxEletro**



Curta nossa Fanpage!

facebook.com/venaxeletro



Siga nosso Instagram!

instagram.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