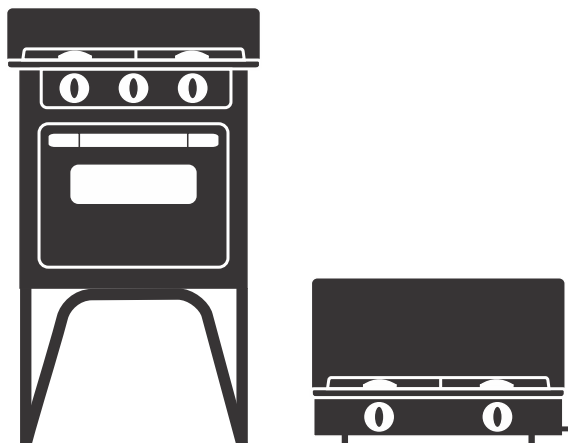


MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES PORTÁTEIS

Modelos: Grand Petit, Grand Petit Vetrô, Gemini, Gemini Vetrô, Minicook, Forno Gourmet 20 L, Flamatop, Flamalar, Flamalar Vetrô e Flamalar Vetrô Vítreo, Grand Petit Line, Flamatop Line.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX

Autêntica como você

1. 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

1. APRESENTAÇÃO	02
2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS MODELOS	04
3. DADOS TÉCNICOS	04
3.1 Diagramas elétricos	05
4. ACESSÓRIOS DO SEU PRODUTO	06
5. DICAS DE SEGURANÇA	06
5.1 Cuidados especiais com crianças	06
5.2 Cuidados especiais no manuseio do produto	07
5.3 Evitando riscos de incêndio	07
6. DESEMBALANDO O PRODUTO	08
7. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO/UTILIZAÇÃO	08
8. INSTALAÇÃO DO GÁS	08
8.1 O gás da sua residência é compatível com o seu fogão?	08
8.2 Antes de iniciar a instalação	09
8.3 Para instalar, siga o seguinte procedimento	09
8.4 Recomendações importantes	10
9. INSTALANDO SEU FOGÃO	10
9.1 A instalação deve ser feita respeitando os padrões	10
9.2 Instalando as peças do fogão/forno	11
9.3 Colocando os queimadores	12
10. INSTALAÇÃO ELÉTRICA	12
10.1 Instruções gerais	12
10.2 Orientações quanto ao cabo de alimentação	13
10.3 Aterramento	13
11. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA	13
11.1 Acendimento automático nos queimadores da mesa	13
11.2 Acendimento manual dos queimadores da mesa	14
12. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO	14
12.1 Orientações gerais	14
12.2 Ligando o forno	14
13. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES DE MESA	15
14. ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA	15
15. ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS	17
16. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES	17
17. CERTIFICADO DE GARANTIA	18

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS MODELOS

ATENÇÃO: não altere as especificações ou características do produto

MODELO	Respaldo na parte traseira da mesa	Tampa de Vidro	Tampa de Metal	Acendimento Automático (A) / Mecânico (M)	Mesa de Vidro	Pés Metálicos
Gemini ¹		x	x			x
Gemini Vetrô	x					x
Minicook					x	x
Grand Petit		x		A		
Grand Petit Vetrô	x			A		
Flamatop						
Flamalar ²			x			
Flamalar Vetrô	x					
Flamalar Vetrô Vítreo					x	
Forno Gourmet 20 L				M		
Flamatop Line	x				x	
Grand Petit Line	x			A	x	

¹ O modelo Gemini pode ter tampa de metal ou de vidro, dependendo da sua escolha ao realizar a compra do produto;

² O modelo Flamalar pode ser adquirido com ou sem a tampa de metal, dependendo da sua escolha na hora da compra.

3. DADOS TÉCNICOS

Categoria do aparelho: II2,3

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 do forno (modelos Gemini, Gemini Vetrô, Minicook e Forno Gourmet 20 L)	0,074 kg/h	1,35 kW	-

VOLUME INTERNO DO FORNO	
Modelos: Gemini e Minicook	22,4 litros
Modelos: Forno Gourmet 20 L	20,5 litros

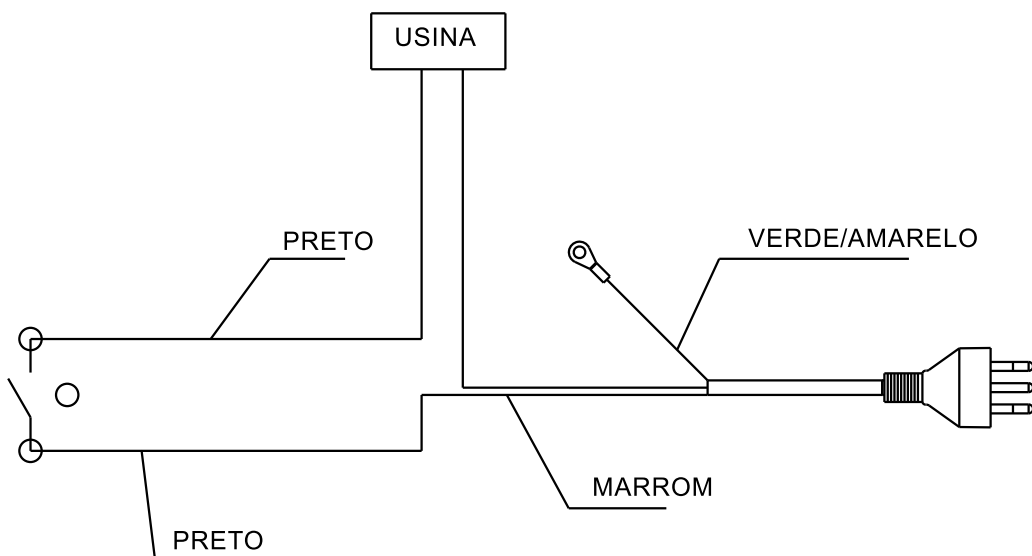
Botijão a ser utilizado para todos os modelos: 5 kg (P5) ou 13 kg (P13)
Pressão de uso do Gás = 2,75 kPa (GLP) e 1,96 kPa (GN) / 1 kg/h

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

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

Potência elétrica do acendedor: 10W (220V) e 12W (127V)

3.1 DIAGRAMAS ELÉTRICOS



4. ACESSÓRIOS DO SEU PRODUTO

MODELO	Base do queimador pequeno + espalha chama	Base do queimador grande + espalha chama	Trempe da mesa (Grelha)	Prateleira do forno	Pés metálicos
Gemini Gemini Vetrô	2	-	1	1	4
Minicook	2	-	2	1	4
Flamalar Flamalar Vetrô	2	-	1	-	-
Flamalar Vetrô Vítreo	2	-	2	-	-
Grand Petit Vetrô 4 Flamatop 4 Grand Petit 4	3	1	2	-	-
Grand Petit 5 Grand Petit Vetrô 5 Flamatop 5	2	3	3	-	-
Forno Gourmet 20 L	-	-	-	1	-
Grand Petit Line 4 Flamatop Line 4	3	1	4	-	-
Grand Petit Line 5 Flamatop Line 5	2	3	5	-	-

No interior da embalagem você encontrará todos os **ACESSÓRIOS ADICIONAIS**.

5. DICAS DE SEGURANÇA

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 (Gemini, Gemini Vetrô e Minicook), 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 (modelos Gemini e Minicook) e não armazene utensílios no mesmo;

Se necessário, utilize luvas térmicas;

Mantenha a tampa de vidro limpa (modelos Flamatom e Grand Petit);

Nunca feche a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa e as trempes estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado (modelos Flamatom, Gemini com tampa de vidro, Grand Petit e Grand Petit Vetrô);

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

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

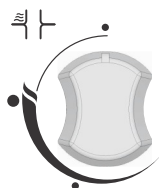
Antes de acender o forno (modelos Gemini, Gemini Vetrô e Minicook), abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;

Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro (Modelos Flamatom e Grand Petit) ou em frente a porta do forno (modelos Gemini, Gemini Vetrô e Minicook) durante o uso do fogão;

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 produto;

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

Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás;

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

Não utilize seu fogão para aquecer ambientes.

Sempre feche todos os registros de gás após a utilização do produto.

Ao sentir cheiro de gás tome as seguintes providências:

Feche o registro de gás;

Não acenda qualquer tipo de chama;

Não mexa em interruptores elétricos;

Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;

Não utilize telefone e nem celular próximo ao local;

Caso o vazamento seja no botijão:

Retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado;

Em um local aberto e ventilado, entre em contato com o distribuidor de gás;

Se o abastecimento for por gás canalizado ou central (prédios): feche imediatamente os registros de abastecimento e entre em contato com a companhia de gás responsável;

Entre em contato com um posto de assistência técnica autorizado para fazer uma verificação no produto.

6. DESEMBALANDO O PRODUTO

a) Retire os grampos metálicos da parte superior da embalagem.

b) Retire o produto de dentro da caixa, posteriormente retirando também os acessórios adicionais.

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

Retire todas as fitas, plásticos e películas que acompanham o produto.

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.

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

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

7. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO/UTILIZAÇÃO

Atenção: Os modelos Grand Petit, Grand Petit Vetrô e Grand Petit Line são de uso exclusivamente doméstico. Já os modelos Gemini, Gemini Vetrô, Minicook, Flamatop, Flamatop Line, Flamalar, Flamalar Vetrô e Forno Gourmet 20 L são classificados como aparelhos de camping.

O local onde o fogão será instalado deve prever uma distância mínima de 10 cm ao redor do produto, 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 aparelho sobre pisos plásticos ou carpetes. Evite a instalação do aparelho 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 aparelho 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 aparelho e à 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 (Grand Petit e Grand Petit Vetrô);

Sugerimos também não instalar o fogão ao lado do refrigerador (Grand Petit e Grand Petit Vetrô);

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

Verifique se o local onde o fogão será utilizado é plano. O aparelho só deve ser utilizado se estiver com os pés totalmente apoiados em uma superfície plana e firme.



8. INSTALAÇÃO DO GÁS

8.1 O GÁS DA SUA RESIDÊNCIA/LOCAL DE UTILIZAÇÃO É COMPATÍVEL COM O SEU FOGÃO?

Antes de instalar o fogão, verifique se o tipo de gás disponível 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.

8.2 ANTES DE INICIAR A INSTALAÇÃO, VOCÊ VAI PRECISAR ADQUIRIR OS SEGUINTE ITENS:

- a) **Cilindro de gás:** P5 (5 kg) ou P13 (13 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) **Dois abraçadeiras metálicas**



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

OBSERVAÇÕES:

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

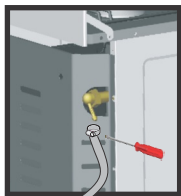
O regulador de gás deve ser para uso exclusivo do fogão;

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.

8.3 PARA INSTALAR, SIGA O SEGUINTE PROCEDIMENTO:



- a) Coloque a abraçadeira de metal na ponta 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, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.



8.4 RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

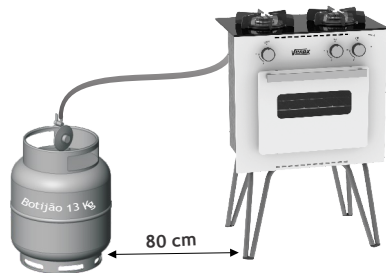
Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndios.

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.



09. 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.

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

As instalações em prédios devem seguir os requisitos da NBR 13932 (fogões domésticos);

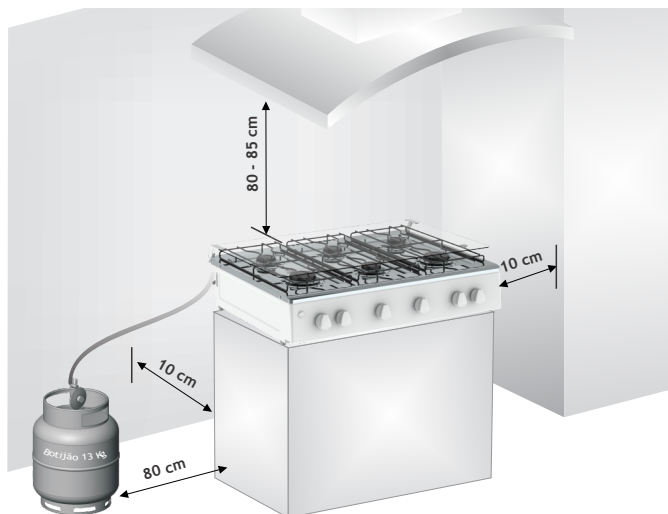
É obrigatório a utilização de mangueira flexível PVC conforme NBR 8613 de diâmetro interno 10 mm para conexão ao fogão. O comprimento deve ser de 0,80 m a 1,25 m;

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 móveis de cozinha;

ATENÇÃO

Para os modelos domésticos (Grand Petit, Grand Petit Vetrô e Grand Petit Line), respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão, conforme ilustrado na figura abaixo.



9.2 INSTALANDO AS PEÇAS DO FOGÃO/FORNO

***Verifique no item 2 se o seu produto possui respaldo e/ou pés metálicos.**

Para fixar os pés metálicos:

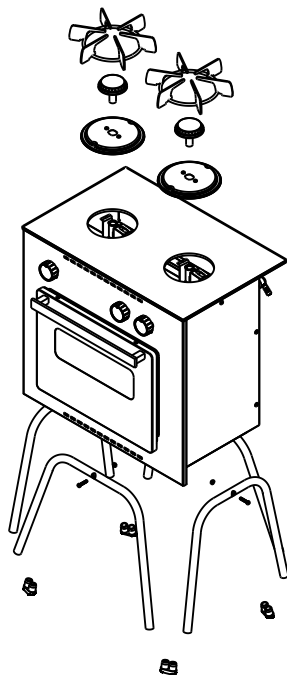
1º) Retire da caixa os 4 pés metálicos que acompanham o produto. Os dois pés de menor largura serão fixados nas laterais do produto e os dois pés de maior largura serão fixados na frente e na parte traseira do produto, conforme ilustração ao lado. Não esqueça de remover o plástico dos pés do produto.

2º) Utilizando a própria proteção de EPS ("isopor") da embalagem, vire o fogão de modo que o mesmo fique com a parte inferior virada para cima.

3º) Parafuse os pés metálicos. Os mesmos deverão ser encaixados na parte externa do fogão, caso o modelo de fogão portátil adquirido for o Gemini e Gemini Vetrô, ou encaixados na parte interna do fogão, caso o modelo de fogão portátil adquirido for o Minicook.

4º) Encaixe as peças plásticas pretas nas extremidades dos pés metálicos, unindo os pés laterais ao pé traseiro e ao pé frontal.

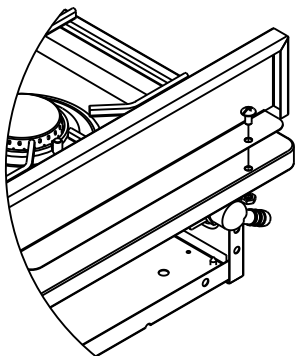
5º) Coloque o fogão em pé novamente e manualmente verifique se os pés estão firmes. Os pés devem estar fixados de modo que proporcionem total estabilidade ao fogão.



MONTAGEM DO RESPALDO:

1º - Retire o respaldo e os parafusos de fixação do interior do forno do fogão;

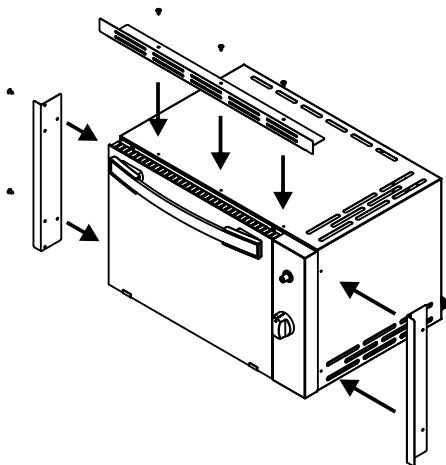
2º - Com uma chave de fenda cruzada, fixe o respaldo conforme a imagem abaixo:



MONTAGEM DA MOLDURA DO FORNO

1º - Localize as peças da moldura do forno;

2º - Instale as peças usando uma chave de fenda cruzada (phillips) conforme o desenho:

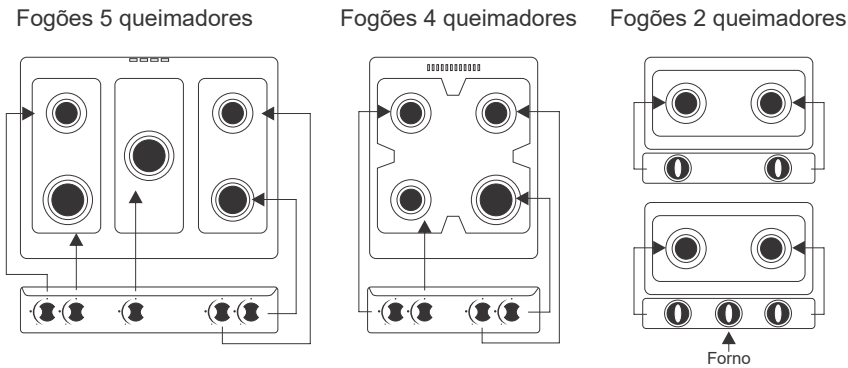


9.3 COLOCANDO OS QUEIMADORES

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



DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES DA MESA:



10. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

*Esse item se aplica somente aos modelos classificados como domésticos.

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

10.1 INSTRUÇÕES GERAIS

Os fogões são bivolt (127 V e 220 V).

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.

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

Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de energia 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.

10.2 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;

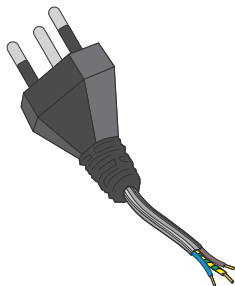
Não prenda, não torça e não o amarre.

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



10.3 ATERRAMENTO

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

Caso a sua tomada esteja fora do padrão brasileiro (NBR 14136), solicite a substituição da mesma a 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. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE MESA

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

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

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

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

11.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO NOS QUEIMADORES DA MESA

*Verifique no item 2 se o seu produto possui esse opcional.

Para acender os queimadores, faça o seguinte procedimento:

a) Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente colocados.

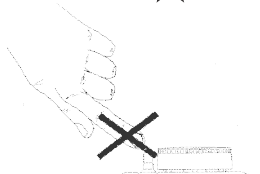
O mau encaixe pode provocar danos ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

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).



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

11.2 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. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

***Apenas nos modelos: Gemini, Gemini Vetrô, Minicook e Forno Gourmet 20 L**

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!

A carga máxima que pode ser colocada sobre a prateleira do forno é 4 kg.

12.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

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

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

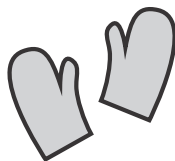
Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulação central.

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.

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.

12.2 LIGANDO O FORNO

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

Para acender o seu forno, 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).

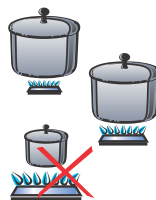
- c) Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o queimador existente no chão do forno. O Forno Gourmet 20 L possui um acendedor mecânico localizado acima do manípulo do queimador; pressione-o firmemente algumas vezes até o fogo acender;
- d) Continue segurando o manípulo por 12 segundos;
- e) Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador à sua necessidade.
- f) Assegure-se que a chama está acesa e feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- g) Se a chama se apagar, repita a operação.

13. 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 14 cm para os queimadores semi rápidos ("pequenos") e de no mínimo 16 cm para os queimadores rápidos ("grandes"), com um diâmetro máximo de 26 cm para ambos queimadores.

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

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



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.

14. ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

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

- Os queimadores, as grelhas e a mesa não estão quentes;
- O cabo de alimentação está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
- 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 (trepes)	Utilize uma esponja macia com detergente.

PEÇA	INSTRUÇÕES DE LIMPEZA
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.
Mesa de vidro (Minicook, Flamalar Vetrô Vítreo, Flamatop Line e Grand Petit Line)	Utilize uma esponja macia com detergente. Ao realizar a limpeza, tome cuidado para não arranhar a mesa.

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 trempes e a parte interna não estão excessivamente quentes;

Se o registro 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.

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



15. 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 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.

16. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Problema Causa e solução	Queimadores não acendem	Acendimento Automático Não funciona (não da foscamento)	Forno não acende	Forno não assa	Manchando painelas / Chama amarelada	Cheiro de gás (Vazamento)
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando			●	●	●	●
O regulador de pressão do gás está fechado	●		●			
A mangueira do gás está dobrada	●		●	●	●	
Os queimadores estão sujos ou molhados	●	●			●	
O gás está no fim	●		●	●	●	
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	●	●			●	
O fogão não está ligado na tomada / a tomada não está energizada		●				
linjetores sujos ou obstruídos	●		●		●	
Todos os botões de acionamento estão fechados	●		●			
A mangueira está furada ou mal encaixada						●
As abraçadeiras estão soltas						●

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 acima. Se o defeito persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

17. CERTIFICADO DE GARANTIA

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

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

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

4) As garantias legal e contratual não cobrem:

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

5) Ocorrerá a perda das garantias legal e contratual nas seguintes hipóteses:

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

6) Considerações gerais:

a) Esgotado o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos, peças ou qualquer outro tipo de suporte serão de encargo exclusivo do consumidor.

b) A Venax Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo, sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos.

Conheça nossos outros produtos

Fogões a gás | Fogões a lenha | Cervejeiras | Fornos de embutir
Fogões industriais | Cooktops | Fornos elétricos | Adegas
Champanheiras | Frigobares | Expositoras de bebidas

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos Ltda coloca-se a disposição.

Nossos contatos são:

Fone: (051) 3793-2000 40202302

E-mail: posvendas@venax.com.br

Já usou o seu produto?

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



Queremos ouvir você!

Responda nossa pesquisa de experiência
do consumidor através do nosso site:
www.venax.com.br/experienciavenax



Siga nosso Instagram!

[instagram.com/venaxeletro](https://www.instagram.com/venaxeletro)



Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires/RS - Brasil - Fone: 051 3793 2000
contato@venax.com.br

WWW.VENAX.COM.BR