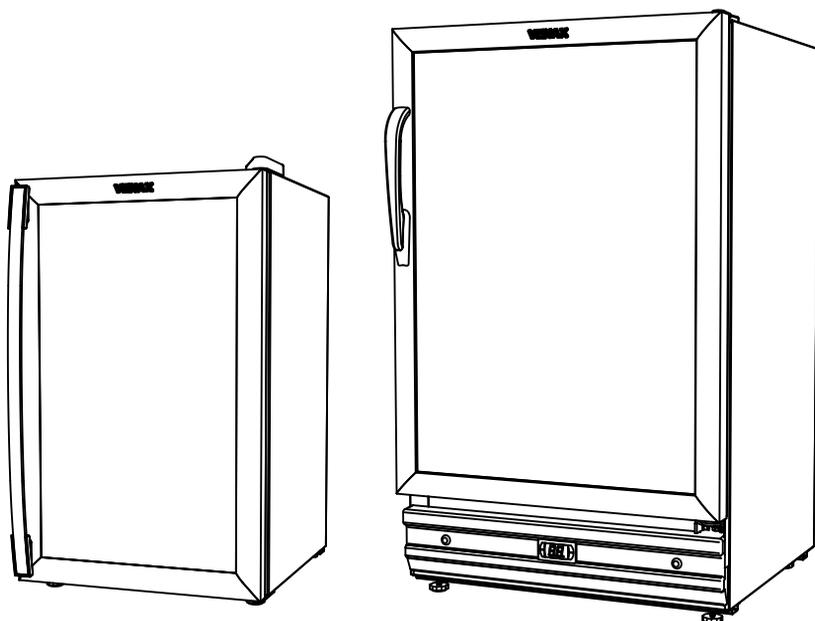


# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## CLIMATIZADORA DE VINHOS

Modelos: NGV 100, 175 L, NGV 200, 285 L, 350 L, Piubella Cave 100, Piubella Cave 200, Piubella Cave 100 Color Light, Piubella Cave 200 Color Light

*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.....	04
1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	05
1.1 Dicas gerais.....	05
1.2 Cuidados especiais com crianças.....	05
1.3 Para o usuário / instalador.....	05
2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.....	05
3. TRANSPORTE.....	06
4. DESEMBALANDO O PRODUTO.....	06
5. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO.....	06
6. NIVELANDO O PRODUTO.....	07
7. INSTALAÇÃO.....	07
7.1 Orientações gerais.....	07
7.2 Aterramento.....	07
7.3 Instalação elétrica.....	07
8. MONTAGEM DAS PRATELEIRAS.....	08
9. COLOCAÇÃO DAS GARRAFAS.....	08
10. LIGANDO O PRODUTO.....	09
11. SELETOR DE TEMPERATURA.....	10
11.1 Conhecendo o seletor de temperatura.....	10
11.2 Selecionando a faixa de temperatura desejada.....	10
11.3 Temporização para retardo mínimo de partida do compressor.....	11
12. ZONEAMENTO DE TEMPERATURAS.....	11
12.1 Zoneamento e regulagem para cada tipo de vinho.....	11
13. REDUÇÃO DA LUMINOSIDADE.....	12
14. LIMPEZA DO PRODUTO.....	12
15. RUÍDO.....	12
16. TABELA DE PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES.....	13
17. CERTIFICADO DE GARANTIA.....	13
17.1 Termos de garantia legal.....	13
17.2 Termos de garantia adicional.....	13
17.3 Perda de garantia.....	14
17.4 A garantia legal / adicional não oferece cobertura adicional.....	14

# EPÍGRAFE

## Vinhos: conservação e serviço

*“O vinho alegra o coração dos homens” (Eclesiastes)*

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 “avinagem” 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.

# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## 1.1 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 electricista.

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.

A instalação deve seguir rigorosamente as normas descritas nesse manual. Caso contrário, a garantia legal e a garantia adicional do seu produto poderão ser invalidadas.

Caso seja necessária a substituição de alguma peça ou quaisquer outros reparos, entre em contato conosco através dos contatos disponibilizados na última página deste manual. Se o produto for modificado por pessoas não autorizadas pela Venax, o mesmo perderá a garantia legal e também a garantia adicional.

As instruções de utilização de utilização devem ser fornecidas com aparelho de modo que ele possa ser utilizado com segurança. Caso seja necessário tomar precauções durante a manutenção pelo usuário, devem ser fornecidos os detalhes apropriados.

## 1.2 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.

## 1.3 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.



# 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

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 PRETO, CINZA e GRAFITE, combinando com os mais variados e refinados ambientes.

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

#### Quadros de dimensões externas:

ADEGA	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
NGV/Piubella 100	790 mm	495 mm	610 mm
NGV/Piubella 200	1440 mm	495 mm	610 mm
175 L	1055 mm	640 mm	640 mm
285 L	1515 mm	640 mm	700 mm
350L	1055 mm	1280 mm	640 mm
200L DUO	790 mm	985 mm	125 mm

### 3. 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).

### 4. DESEMBALANDO O PRODUTO

Não utilize materiais pontiagudos (facas, tesouras, etc.) para desembalar o produto, pois podem vir a 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:

- Com o auxílio de uma tesoura sem ponta, corte a cinta plástica verde que fica por fora do produto. Cuidado para não se machucar com a tesoura.
- Em seguida, 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;
- utilizando uma chave de boca e um alicate de corte, 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.**

### 5. ESCOLHENDO O LOCAL DE INSTALAÇÃO

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

Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e semelhantes como: Copas de pessoal em loja, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; Ambientes do tipo pousadas; Catering e aplicações não retalhistas semelhantes.

Classe climática 7 (T): Este produto foi projetado para funcionar em ambientes de até 43°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.

Asuperfície 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.

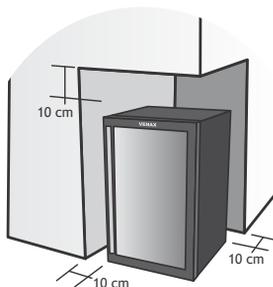
Evite a exposição direta de luz solar, ou locais com incidência intensa de calor (estufa), pois se o produto ficar exposto a essas condições, o consumo de energia elétrica poderá ser maior. Dessa forma, suas bebidas poderão levar mais tempo para ficar na temperatura que você deseja, e também o produto 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 abaixo. Esse espaço deixado em torno do aparelho propicia uma melhor circulação de ar, necessária para o perfeito funcionamento do equipamento. ESTE PRODUTO NÃO PODE SER EMBUTIDO.**

Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

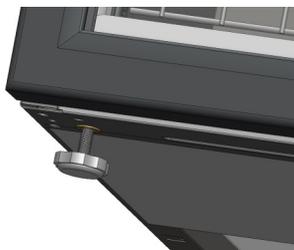
- Copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo pousadas;
- Catering e aplicações não retalhistas semelhantes.



## 6. NIVELANDO O PRODUTO

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

A sua 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.**

## 7. INSTALAÇÃO

### 7.1 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.**

## 7.2 ATERRAMENTO

O aterramento do local de uso do aparelho 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.**

## 7.3 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Os fios da rede elétrica na qual o produto será conectado devem ser de cobre e ter seção mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>, 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.

## 8. 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.

## 9. COLOCAÇÃO DAS GARRAFAS

**IMPORTANTE:** Recomenda-se manter o produto funcionando por pelo menos duas (2) horas antes de abastecê-lo com bebidas, 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.

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES		
CAPACIDADE	ACOMODAÇÃO	PRATELEIRAS
Adegas NGV/Piubella 100 Litros	24 garrafas	04 unidades* móveis + 01 fixa
Adegas 175 Litros	48 garrafas	06 unidades** móveis
Adegas NGV/Piubella 200 Litros	50 garrafas	09 unidades* móveis + 01 fixa
Adegas 285 Litros	83 garrafas	11 unidades** móveis
Adega NGV/Piubella 200 Litros DUO	24 garrafas (em cada compartimento)	04 unidades* móveis + 01 fixa (em cada compartimento)

\*Capacidade de **05 garrafas** por prateleira.

\*\*Capacidade de **07 garrafas** por prateleira.

## 9.1 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.



Garrafa Bordeaux



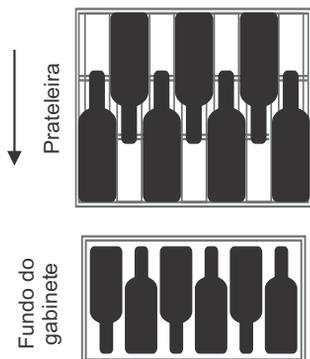
Garrafa Borgonha



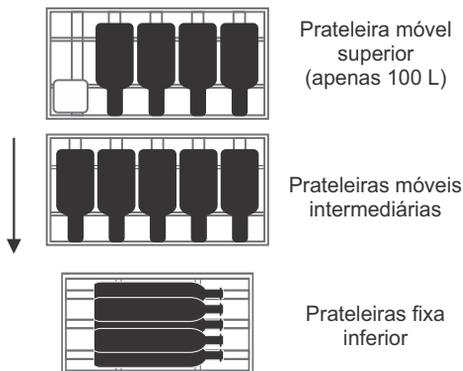
Garrafa Espumante

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.

### ADEGAS VENAX 175/285



### ADEGA NGV/PIUBELLA 100L NGV/PIUBELLA 200L



Para obter as temperaturas de conservação dos vinhos guardados no gabinete climatizado de forma a coincidirem com a de servir (serviço), 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 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).

## 10. 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 volte.

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.

## 11. SELETOR DE TEMPERATURA

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

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.

Agraduação 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:

	NGV/Piubella 100L	175L	NGV/Piubella 200L DUO	NGV/Piubella 200L	285L
1°C a 5°C na prateleira superior, até a prateleira inferior	●		●		
1°C a 6°C na prateleira superior, até a prateleira inferior		●			
1°C a 7°C na prateleira superior, até a prateleira inferior				●	
6°C a 9°C na prateleira superior, até a prateleira inferior					●

### 11.1 CONHECENDO O SELETOR DE TEMPERATURA

Para conhecer o controlador digital específico da sua Adega, assim como painel de iluminação ou controle Color Light (caso seu aparelho possua estes opcionais), verifique a cartilha que acompanha seu produto.

## 11.2 SELECIONANDO A FAIXA DE TEMPERATURAS DESEJADA:

O controlador digital em sua Adega permite configurar a temperatura mínima desejada no interior do produto. Quando esta temperatura for atingida, o compressor desligará e a temperatura indicada no controlador começará a subir lentamente. Após um certo período, o compressor ligará novamente.

a) A temperatura padrão de fábrica é de 12 °C.

b) É possível configurar a temperatura conforme o tipo de vinho (ou a gosto) entre 6 °C e 20 °C.

c) A temperatura configurada no controlador digital é chamada de "Setpoint".

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.

Para instruções sobre como configurar a temperatura da Adega, consulte a cartilha que acompanha seu produto.

### 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 regulagem no termostato digital.

## 11.3 TEMPORIZAÇÃO PARA RETARDO MÍNIMO DE PARTIDA DO COMPRESSOR

Quando a temperatura atingir o ponto de acionamento (2°C acima do setpoint definido) inicia-se uma temporização fixa de aproximadamente 2 minutos para ligar a refrigeração novamente. Isso também evita acionamentos desnecessários, como por exemplo, quando a porta da adega é aberta por pouco tempo e o sensor recebe um golpe de ar quente.

**Obs.: Todos esses parâmetros já vêm regulados de fábrica, dessa forma não necessita a regulagem do consumidor.**

## 12. 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.

### 12.1 ZONEAMENTO E REGULAGEM PARA CADA TIPO DE VINHO

#### 12.1.1 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.

### 12.1.2 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 secos e suaves 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.

### 12.1.3 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.

## 13. REDUÇÃO DA LUMINOSIDADE

Os modelos NGV (100 e 200 L) e 175/285/350 L não possuem iluminação interna, enquanto a linha Piubella possui LED azul ou RGB (apenas modelo Color Light). A 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 reduz 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.

## 14. 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.



## 15. 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).

## 16. TABELA DE PROBLEMAS, 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 fluido no evaporador.	- Este ruído é normal.
Umidade externa.	- Umidade relativa do ar muito alta.	- Se a umidade relativa do ar for superior a 65%, poderá ocorrer a formação de umidade na parte externa da adega.
		- Evite que a adega fique próxima a painéis com ferveras.
Umidade interna.	- Umidade relativa do ar muito alta.	- Se a umidade relativa do ar for superior a 65%, poderá ocorrer a formação de umidade na parte interna da adega.
	- Vapores gerados na cozinha.	- Evite que a adega fique próxima a painéis com ferveras.
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.

## 17. 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 30 dias após o recebimento do produto. Caso não comunicado neste prazo, não será enviada 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 30km 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 30km 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 denominadas 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 mau 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 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 estejam regulados para que o produto esteja levemente inclinado para trás;

A Garantia Legal e 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 sob 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 a 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 a 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;
  - Carregamento excessivo, 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.**

# 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: 0800-051-2000 ou (51) 3793-2000

E-mail: [posvendas@venax.com.br](mailto: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](http://www.venax.com.br/experienciavenax)

receba um super Guia de Receitas Venax



Curta nossa Fanpage!

[facebook.com/venaxeletro](https://facebook.com/venaxeletro)



Siga nosso Instagram!

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



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

[WWW.VENAX.COM.BR](http://WWW.VENAX.COM.BR)