

Conheça nossos outros produtos

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

PREZADO CLIENTE

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



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

Participe da Promoção Cliente Especial!

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



QR Code



Curta nossa página na internet!
facebook.com/venaxeletrodomesticos



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

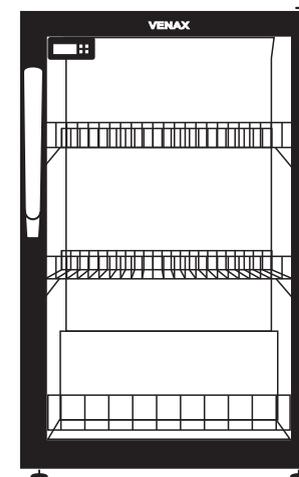
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CONSERVADORA DE QUEIJOS

Modelos: CQV100.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



Apresentação

IMPORTANTE

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

Parabéns por sua escolha!

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



MEIO AMBIENTE

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

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”



A garantia legal / adicional não oferece cobertura adicional

- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc.;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, ou onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA;
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento;
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso, ou conservadora de queijos instalada em local inadequado;
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

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

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

Certificado de garantia

Os produtos Venax Eletrodomésticos possuem garantia:

Termos da garantia legal

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

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra da conservadora de queijos para defeitos de fabricação.

Termos da garantia adicional

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

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira da conservadora de queijos, em condições de leitura e utilização;
3. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica, caso seu modelo tenha esse opcional;
4. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
5. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
6. EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO;
7. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
8. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima;
9. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO DE FABRICAÇÃO;
10. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
11. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

Perda da garantia

A VENAX Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra da conservadora de queijos, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Uso de voltagem imprópria;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, ou negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;
- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alterações das condições originais do produto.

Índice

INTRODUÇÃO	03
DICAS DE SEGURANÇA	03
Cuidados especiais com crianças e animais	03
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	04
Escolha do local	04
Nivelar	04
Instalação elétrica	04
Fio terra	05
COMO USAR A CONSERVADORA DE QUEIJOS	05
Como ligar e desligar a conservadora de queijos	05
Carregamento	05
Como conservar o queijo	06
Dicas de conservação de queijos	06
Conselhos práticos	06
Regulagem do termostato	06
Notas	07
Temporizador para retardo mínimo de acionamento da refrigeração	07
Períodos de ausência	07
Degelo automático	07
LIMPEZA	07
Borracha de vedação da porta	07
Ruídos	08
Orientação quando o produto apresentar problemas	08
PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO	08
CERTIFICADO DE GARANTIA	09
Termos da garantia legal	09
Termos da garantia adicional	09
Perda da garantia	09
A garantia legal/adicional não oferece cobertura adicional	10

Introdução

A conservadora de queijos Venax é de uso exclusivo para fins domésticos e/ou comerciais, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim ou método de utilização.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhora o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

Dicas de segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, 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 de sua segurança.

Cuidados especiais com crianças e animais



Evite acidentes. Após desembalar a conservadora de queijos, mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças e animais.

Fique atento, não permita que a conservadora de queijos seja manuseada por crianças, mesmo desligado.

Para o Usuário/Instalador

Desligue a conservadora de queijos da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Nunca desligue a conservadora de queijos da tomada puxando pelo cabo de alimentação, puxe pelo plugue.

Não altere o plugue de sua conservadora.

Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação.

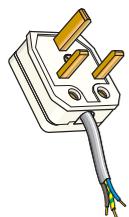
Se o cordão de alimentação (cabo elétrico) está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.

Não armazene na conservadora de queijos, medicamentos, produtos tóxicos ou químicos, pois podem contaminar os queijos.

Produtos em aerosol sob alta pressão, identificados pela palavra inflamável ou com símbolo de uma pequena chama, não podem ser armazenados em nenhuma conservadora, expositora, refrigerador ou freezer sob o risco de explosão.

Não se apoie sobre a porta. As dobradiças poderão desregular-se, prejudicando a vedação da conservadora de queijos, seu desempenho e podendo causar acidentes.

Jamais deixe velas acesas ou qualquer outro objeto que produza chamas ou brasas (ex: incensos) sobre a conservadora de queijos, sob risco de provocar incêndios.



Ruídos

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

Caso você note algum tipo de ruído anormal, consulte a tabela de solução de problemas.

Orientações quando o produto apresentar problemas

- LEIA NOVAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO
- Caso haja dúvida ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA: Fone 51-3793-2000 ramal 2026 ou 2027
- E-mail: assistencia@venax.com.br
- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- Aconselhamos a aquisição de peças e acessórios originais para substituição, caso necessário.
- 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.

Problemas+Causa=Solução

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Conservadora de queijos não liga	Falta de energia.	- Verifique o fusível ou o disjuntor (chave geral elétrica). Veja também se o plugue está conectado à tomada.
	- Tensão muito baixa (isto pode ser notado pelas oscilações de luminosidade das lâmpadas da casa). - Tomada com defeito.	- Instale um estabilizador automático de voltagem com potência mínima de 1000 Watts.
	- Plugue desconectado. - Cabo de alimentação danificado.	- Ligue outro aparelho na tomada para verificar. Troque a tomada, caso seja necessário. - Conecte-o. - Chame o serviço autorizado para fazer a troca.
Ruídos anormais	- Instalação em local não adequado.	- Veja o item 'instalado'.
	- Nivelamento inadequado. - Tubulação encostada na parede.	- Regule os pés da conservadora de queijos. - Afaste a conservadora de queijos. Veja item "instruções de instalação".
Climatização insuficiente	- A circulação de ar está sendo danificada.	- Redistribua os alimentos. Evitando sobrecarregar as grades. Não forre as prateleiras.
	- Alta frequência de abertura de porta.	- Instrua as pessoas a abrir a porta somente o tempo necessário.
	- Termostato na posição incorreta.	- Ajuste-o.
Suor externo	- Umidade relativa do ar elevando (normal em certas épocas do ano).	- Instale a conservadora de queijos em local ventilado.
	- Má vedação da gaxeta magnética que contorna a porta.	- Regule os pés niveladores de maneira a manter a conservadora de queijos levemente inclinada para trás.
Suor interno	- Abertura da porta muito frequente.	- Instrua as pessoas a abrir a porta somente quando necessário.
	- Porta mal fechada.	- Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo da porta. Se necessário.
	- Má vedação da gaxeta magnética que contorna a porta.	- Regule os pés niveladores de maneira a manter a conservadora de queijos levemente inclinada para trás.

Notas

O modelo de conservadora de queijos sai de fábrica com a temperatura pré-estabelecida em 7°C; ou seja: liga em 7°C e desliga em 5°C, deixando a temperatura nas prateleiras em torno de 4°C a 9°C.

O usuário tem a possibilidade de alterar a temperatura interna do equipamento, de acordo com o seu gosto, sendo esta temperatura entre 0°C e 10°C.

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

Temporizador para retardo mínimo de acionamento da refrigeração

Quando a temperatura atingir o ponto de acionamento (temperatura + diferencial) inicia uma temporização fixa de aproximadamente 3 minutos para ligar a refrigeração. Isso também evita acionamentos desnecessários, como por exemplo, quando a porta da conservadora de queijos é aberta por pouco tempo e o sensor recebe um golpe de ar quente.

OBS.: Todos esses controles já vêm regulados de fábrica, não necessitando assim regulagem do consumidor.

Períodos de ausência

Se você for se ausentar por mais de 30 dias;

- Esvazie sua conservadora de queijos completamente;
- Faça a limpeza;
- Deixe a(s) porta(s) aberta(s) para evitar formações de odores;
- Desligue o plugue da tomada.

Degelo automático

Para efetuar o degelo de sua Conservadora de Queijo não é necessário retirá-la da tomada, será efetuada automaticamente; pois a água que escorre da placa fria durante o processo de degelo gotejara junto a uma calha localizada na parte interna de sua conservadora que irá ser depositada e evaporada junto ao sistema de condensação localizado na parte traseira do aparelho.

Limpeza



- Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção desligue o aparelho da tomada;
- Ao desligar o aparelho da tomada, faça-o puxando pelo plugue, jamais o puxe pelo cabo de alimentação;
- Não utilize espátulas metálicas, escovas e agentes de limpeza como: álcool, querosene, gasolina, água sanitária, thinner, solventes, ácidos, vinagres, sapólio, pastas, amoníaco ou outros produtos químicos ou abrasivos não recomendados nesse manual.

Para efetuar a limpeza da conservadora de queijos, recomenda-se:

- Utilizar esponja macia e detergente neutro, sem qualquer tipo de perfume que possa interferir e prejudicar os queijos acomodados na conservadora de queijos; enxágüe bem e seque-os com pano macio, limpo e seco, de forma cuidadosa;
- 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 de água); enxágüe bem e seque-os com pano macio, limpo e seco, de forma cuidadosa.



Borracha de vedação da porta

A borracha de vedação da porta deve ser limpa cuidadosamente com sabão neutro e água morna. Enxágüe e seque, tomando cuidado para não danificar a gaxeta (borracha).

Instruções de instalação

Escolha do local



Procure instalar sua conservadora de queijos em local seco e arejado, em caso de embuti-lo lembre-se de deixar aberturas na parte traseira e superior da conservadora de queijos, para que o ar possa circular com facilidade, evitando assim consumo excessivo de energia elétrica e perda na capacidade de conservação.

Evite colocar próximo a fontes de calor, como (fornos, fogões, microondas, etc.) e exposição direta a luz solar.

Observe e respeite as medidas mostradas no desenho, estas medidas propiciam uma melhor circulação de ar, necessário para o perfeito funcionamento do equipamento.

Mantenha uma distância mínima de 10 cm nas laterais e parte traseira da conservadora de queijos junto as paredes, ver figura ao lado. Guarde também um afastamento de pelo menos 10 cm acima (topo) do equipamento. Evite colocar sua conservadora de queijos encostado a móveis ou paredes, evitando ruídos desagradáveis.

Regule o nível de sua conservadora de queijos com o auxílio dos pés niveladores, lembre-se de deixar uma pequena inclinação para trás, pois desta forma haverá uma melhor vedação da porta.

A colocação de objetos na parte externa de sua conservadora de queijos (ímãs de enfeite) poderá causar arranhões, os quais não serão cobertos pela garantia.

Depois dos procedimentos acima recomendados, você precisa esperar uma hora para poder ligar sua conservadora de queijos. Isto se deve ao fato de que durante o transporte uma pequena parte do óleo que esta dentro do compressor poderá migrar para o sistema. Este tempo desligado faz com este óleo volte por gravidade.

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

Nivelar

Nivele sua conservadora de queijos com a porta fechada.

Incline cuidadosamente a conservadora de queijos e gire os pés niveladores.

Verifique com um nível de bolha se a conservadora de queijos está nivelada e com os quatro pés firmemente apoiados no chão.

Para facilitar o fechamento da porta de sua conservadora de queijos, deixe-o levemente inclinado para trás.

O nivelamento evita movimentos de balanço, vibração e problemas a sua conservadora de queijos.

Não utilize pés diferentes dos originais.

Sempre que movimentar sua conservadora de queijos será necessário repetir o processo de nivelamento.

Instalação elétrica

Antes de ligar sua conservadora de queijos, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta de identificação localizada atrás da conservadora de queijos ou na etiqueta próxima ao plugue no cabo de alimentação.

A rede elétrica na qual a sua conservadora de queijos será conectada deverá ter fio de cobre, conforme NBR 5410.

Tenha cuidado que a conservadora de queijos não fique apoiada sobre o cabo elétrico.

Verifique a tensão e suas variações no local de instalação, as variações da tensão da rede devem estar dentro da faixa indicada na tabela a seguir:

APARELHOS 127V	APARELHOS 220V
Tensão Mínima - 104V	Tensão Mínima - 198V
Tensão Máxima - 140V	Tensão Máxima - 242V



Nosso produto está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

IMPORTANTE: No caso de registro de variações além das mencionadas, instale um estabilizador automático de tensão de 1000 Watts entre a conservadora de queijos e a tomada.

DICA: Esta variação de tensão serve para qualquer equipamento elétrico (salvo equipamento com ajuste automático de tensão).

Ligue sua conservadora de queijos a uma tomada exclusiva, não utilize extensões e conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode causar uma

sobrecarga na rede elétrica prejudicando o desempenho da sua conservadora de queijos e resultando em acidentes.

Verifique se os pinos do plugue se encaixam com perfeição na tomada, caso não se encaixe troque a tomada.

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

Fio terra

Não use a conservadora de queijos sem ligar o fio terra.

Aterramento conforme NBR 5410.

Conecte o fio terra de sua residência ao fio para aterramento existente atrás da conservadora de queijos (fio de cor verde ou amarelo e verde). Lembre-se: um aterramento bem feito evitará riscos de acidentes com choques elétricos, fogo ou outros danos pessoais.

Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC.

Como usar a conservadora de queijos

Como ligar e desligar a conservadora de queijos

Para ligar ou desligar sua conservadora de queijos, basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.

Ao ligar a conservadora de queijos, aguardar 3 minutos até que o compressor ligue.

Ao desligar a conservadora de queijos, aguarde 10 minutos antes de religá-lo.

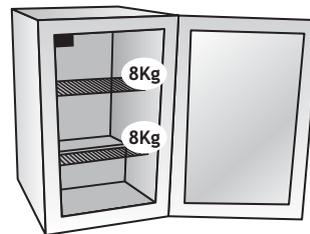
Carregamento

Não exceda a capacidade de carregamento em sua conservadora de queijos, capacidade de 8 Kg por prateleira.

Procure abrir a porta somente o tempo necessário para a colocação ou retirada de queijos, dessa forma você estará reduzindo o consumo de energia elétrica e melhorando o desempenho da sua conservadora de queijos.

Já mais armazene medicamentos, produtos tóxicos ou químicos em sua conservadora de queijos, podendo infectar os queijos armazenados.

Após o carregamento, regule o termostato na temperatura indicada pelo fabricante de queijo. Faça a regulação seguindo as informações "Regulagem do termostato" neste manual.



Como conservar o queijo

A conservação dos queijos deverá ser feita conforme especificação do fabricante, vide rótulo do produto a ser armazenado.

Dicas de conservação de queijos

O queijo é um produto extremamente sensível. Sua conservação deve seguir alguns preceitos para que o queijo conserve suas características organolépticas por mais tempo. Para uma melhor conservação siga as seguintes regras:

1 - Os queijos de massa mole (Fundido tipo Gruyère, Sait-Paulin, Gorgonzola e Gorgonzola Gold) podem ser guardados em recipientes fechados na parte inferior da conservadora de queijos;

2 - Os queijos de massa semi-cozida (Gouda, Itálico, Edam, Gruyère, Morbier, Minas Padrão e Minas Light), se cortados, conservam-se melhor cobertos por um pano úmido em local que não sofra grandes variações de temperatura. Se inteiros, na embalagem original, podem ser guardados na parte inferior da conservadora de queijos;

3 - Os queijos duros e defumados (Provolone) conservam-se melhor em temperatura ambiente, até 18°C, sem bruscas mudanças. Nesse caso deve-se cobrir o queijo para que não sofra ataque de moscas e fungos;

4 - As partes cortadas devem ser protegidas com papel alumínio, celofane ou filme plástico apropriado e guardadas na conservadora de queijos;

5 - O aparecimento de mofo na casca dos queijos é natural e os mesmos devem ser removidos com a ajuda de um pano embebido em salmoura (solução de água e sal);

6 - Nenhum queijo deve ser guardado na conservadora de queijos sem proteção de suas partes, para evitar o crescimento de mofo e o ressecamento de sua casca e ou massa;

7 - Não é aconselhável congelar os queijos, pois o frio intenso afeta irremediavelmente o sabor e a textura dos queijos. Manter em temperatura de 1°C a 9°C.

Os queijos precisam ser protegidos do calor e do frio. A maioria dos queijos tende a "soltar óleo" a temperaturas de 20°C ou mais elevado. Neste processo, a gordura vaza do corpo e o queijo torna-se rapidamente rançoso.

Por outro lado, submeter alguns tipos de queijos a temperaturas de congelamento resultará em alterações na textura que podem não ser aceitáveis aos consumidores. Como regra geral, o queijo não deveria ser mantido a temperaturas abaixo de -1°C ou acima de 10°C.

Conselhos práticos

Jamais pendure roupas, panos ou outros objetos na parte traseira (condensador) de sua conservadora de queijos, este procedimento poderá vir a danificar a sua conservadora, reduzindo a capacidade de climatização e aumentar o consumo de energia elétrica.

Em caso de falta de energia elétrica ou defeito do sistema, evite abrir a porta de sua conservadora de queijos. Esta medida faz com que a temperatura interna se mantenha por mais tempo.

Regulagem do termostato

A conservadora de queijos Venax está equipada com um modelo de termostato eletrônico (TIC-17RGTi), trata-se de um equipamento com melhor desempenho e com maior facilidade operacional.

Para alterar a temperatura interna em seu equipamento, proceda da seguinte maneira:

Pressione a tecla verde "SET" por 2 segundos e aparecerá "SP" no visor;

Aguarde 2 segundos e aparecerá a temperatura de controle ajustada na fábrica;

Utilize "SET" novamente para modificar o valor;

Aguarde 4 segundos para gravar e retornar à operação normal.

Após esse procedimento, voltará a aparecer no display a temperatura anteriormente pré-programada, que gradualmente irá ser alterada automaticamente até a temperatura programada.

