manual do usuário

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

rev. 3 - 112015

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual do usuário

Forno Gás Hottor Vision

BAIXA PRESSÃO

FHV

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contatores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br .

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: *somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.*

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Parabéns pela aquisição do Forno Hottor Vision Venâncio. Você adquiriu um produto de fácil utilização. O Forno Hottor Vision Venâncio veio para facilitar a vida de seus clientes.

E temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber maiores detalhes de uso e manutenção.

Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você fazer correta utilização e evitar problemas.

Venâncio

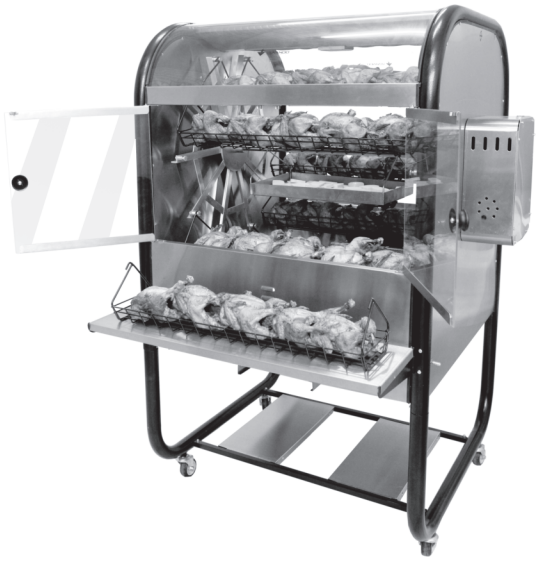
INTRODUÇÃO

A nova Linha de forno Hottor Vision foi desenvolvida com um design moderno e inovador no mercado de assadores, com objetivo de dar uma visão maior no preparo dos assados, valorizando a idéia de chamar a atenção do cliente na questão visual da mercadoria que propomos vender, quando o que visualizamos nos agrada e nos da uma certa sensação de que deve ser apetitoso.

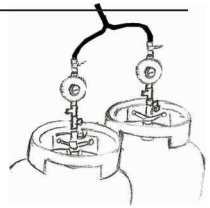
Parabéns!
Você adquiriu um produto desenvolvido com alta qualidade. Para obter o máximo benefício e garantir seu perfeito funcionamento, leia com atenção este manual

DICAS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta.
- A instalação deve ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Para eventuais reparos, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.
- O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.
- Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.



PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO



- O Forno Hottor Vision deverá ser conectado ao Kit gás que o acompanha, composto por duas válvulas de gás de baixa pressão, mangueiras e braçadeiras. Conecte-o sempre a DOIS BOTIJÕES P13, não utilize apenas um botijão, pois o mesmo não atingirá o seu potencial de funcionameto. Verificar se ficaram firmes sem vazamentos, para isto utilize água e sabão em uma esponja, certifique-se de que não exista vazamentos nas conexões e botijões.
- Antes de ligar seu Forno Hottor Vision a rede elétrica, certifique-se que a chave seletora que está localizada na parte trazeira ao lado da entrada de energia, corresponde a voltagem da sua região.
- Evite a instalação em locais com vento ou locais abertos, pois poderá prejudicar o bom funcionamento, bem como o aumento no tempo de assado, causando assim um consumo maior de gás sem necessidade, além de causar choque térmico nos vidros quentes, podendo levar a quebra do mesmos.

ATENÇÃO
É OBRIGATÓRIO O USO DE DOIS BOTIJÕES P13 PARA O CORRETO FUNCIONAMENTO DO FORNO

CONSTRUÇÃO

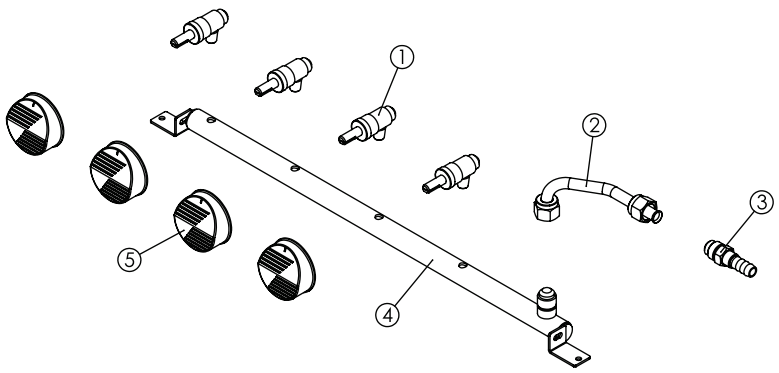
- O forno Hottor Vision possui sua estrutura toda em aço tubular em pintura a pó eletrostática, revestida com chapa de inox escovado. Fundo coletor de resíduos em chapa esmaltada, parte da cobertura em vidro curvo temperado, portas em vidro temperado com puxadores das portas em material isolante contra alta temperatura.
- Conexões de gás padrão de mercado, trabalha com gás tipo GLP, (gás de cozinha em baixa pressão). Sistema elétrico simples e bivolt, possui rodízios para facilitar remoção.
- Trabalha com um total de dez cestos de fácil colocação e remoção, com um cesto central que permite o preparo de polentas e outro pratos que necessitem um calor uniforme, acompanha um mesa auxiliar para facilitar o manuseio dos cestos ou retirada do assado.

FUNCIONAMENTO

- O Forno Hottor Vision é simples de operar, por ter um sistema de cestos que trabalha num sistema giratório do tipo roda gigante que facilita a colocação e retirada dos cestos. Possui quatro registros de gás para controle de temperatura, permitindo assim que o cliente determine a melhor maneira para o tipo de assado que deseja, se mais ou menos suculento. Com auxílio de um tubo dreno, é possível manter uma quantidade maior de água que se desprende do assado, que ficará armazenada no fundo do forno, onde manterá uma umidade maior dentro do Forno Hottor Vision, assim deixa o assado mais suculento por não os desidratar em demasia, de acordo com o gosto do cliente. Abaixo da saída do dreno, sobre trilhos, encontra-se uma cuba coletora de gordura e resíduos.
- O forno é constituído por queimadores inferiores, frontais, traseiros e superiores, controlados sempre de dois a dois, conforme é indicado no painel frontal, sendo que o queimador central das caixas inferiores trabalham juntos, e o frontal com o traseiro. Estes só devem trabalhar sozinhos quando o assado já estiver pronto, servirá apenas para manter o forno quente.
- O acendimento deve ser feito com auxilio de um pavio ou mecha (não acompanha o forno), sempre iniciando pelos queimadores superiores, de preferência antes de colocar os cestos, isso facilitará o acesso aos queimadores. Os queimadores superiores possuem entre um e outro um dispositivo chamado de propagador de chama, sua finalidade é, se por ventura apagar um dos queimadores, devido alguma corrente de ar inesperada que atinja os orifícios de entrada de ar primário, localizados nas laterais externa do Forno Hottor Vision, o gás proveniente do queimador apagado desloca-se neste propagador fazendo com que o mesmo reacenda.
- A capacidade de assado do forno é de até 50 frangos, com peso de aproximadamente 1,8kg a 2,0kg cada, distribuídos em 5 frangos por cesto ou 120kg de carne. Este equipamento trabalha no sistema de roda gigante tendo 10 cestos no total, portanto quando efetuar o carregamento ou a retirada, deve-se colocar ou retirar a mesma quantidade de frangos ou carnes por cesto, evitando assim diferença de peso de um lado para o outro, sempre respeitando a mesma disposição de peso de um cesto para com o que está na mesma linha horizontal de visão, ou seja, após 5 cestos a contar do mesmo.

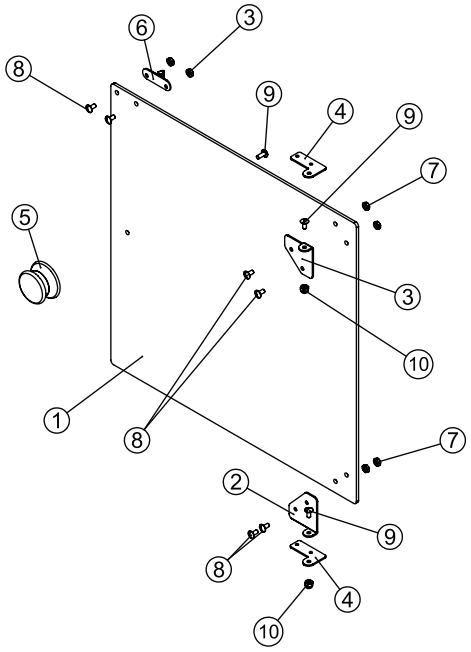
ATENÇÃO
Os cestos são revestidos com material antiaderente, por isso é recomendado, antes de carregá-los, pincelar os mesmos com manteiga para que a carne não grude.
A limpeza dos mesmos deverá ser feita somente com sabão neutro e esponjas lisas. Evite usar produtos abrasivos, bem como esponjas de aço, pois irá danificar a cobertura antiaderente dos cestos.

EXPLODIDO TUBO DISTRIBUIDOR GAS



Item	Descrição	Código
1	Registro de Gás	2.80.40.00004552
2	Conj. Tubo Entrada Gás	8.03.04.00170000
3	Adaptador Espiga	3.27.05.00003430
4	Conj. Tubo Distribuidor de Gás	8.03.04.00130000
5	Manipulador	2.80.28.03021013

EXPLODIDO PORTA

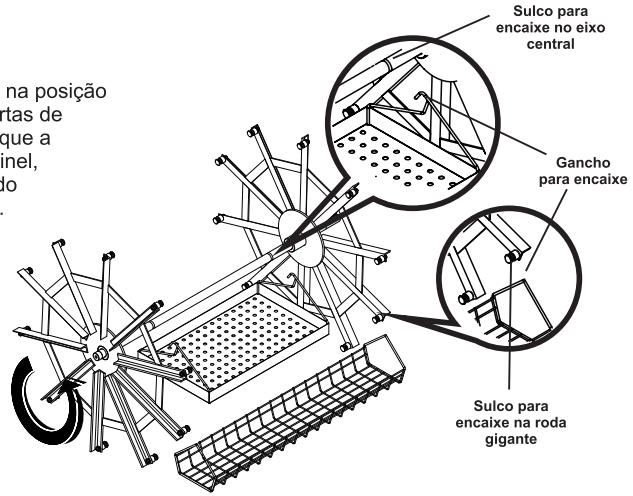


Item	Descrição	Código
1	VIDRO PORTA 440X445 4mm	2.80.09.00002510
2	DOBRADIÇA VIDRO DIREITA	8.03.04.00000066
3	DOBRADIÇA VIDRO ESQUERDA	8.03.04.00000075
4	DOBRADIÇA PORTA	8.03.04.00000017
5	PUXADOR PG 46 3/16 (BOTÃO)	2.80.38.00000386
6	CONJ TRAVA DO VIDRO	8.03.04.00290000
7	PORCA SEXT. 3/16 CHV 5/16 ZB	2.60.02.03000476
8	PARAFUSO C/ LENTILHA 3/16x3/8	2.60.01.05476952
9	PARAFUSO C/ LENTILHA 3/16x1/2	2.60.01.05476127
10	PORCA CALOTA 3/16UNCx24F CHAVE 3/8	2.60.02.06100476

POLENTEIRO

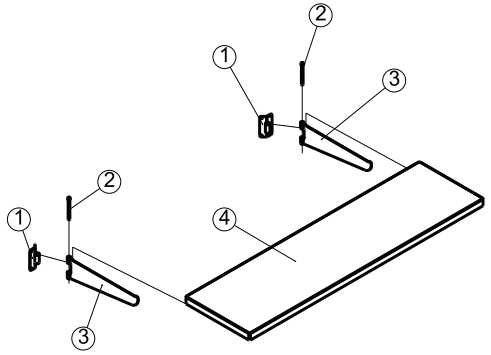
- O polenteiro deverá ser colocado sempre na posição correta, com os ganchos virados para as portas de acesso traseiro do forno, levando em conta que a frente do forno é aonde está localizado o painel, bem como os cestos para alimentos, evitando quedas e também o seu mal funcionamento.

Posição correta do polenteiro e cestos no interior do forno

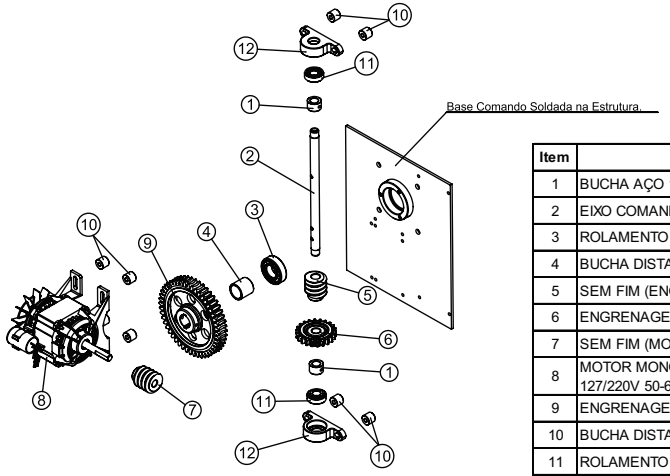


EXPLODIDO MESA AUXILIAR

Item	Descrição	Código
1	Dobradiça	8.03.04.00220000
2	Pino	8.27.05.00002122
3	Mão	3.27.05.00002122
4	Mesa auxiliar	8.03.04.00000021



EXPLODIDO COMANDO



Item	Descrição	Código
1	BUCHA AÇO 1x12 FURO 5/8	2.80.05.01012158
2	EIXO COMANDO	8.03.04.00001105
3	ROLAMENTO 1205	4.03.03.00021219
4	BUCHA DISTANCIA ENGRENAGEM FHV	8.03.04.00002119
5	SEM FIM (ENGRENAGEM)	4.03.03.00003060
6	ENGRENAGEM NYLON (Z-22)	4.03.03.00003062
7	SEM FIM (MOTOR)	4.03.03.00003065
8	MOTOR MONOFASICO 1/3CV (1FB3D) 127/220V 50-60HZ	2.80.30.01012033
9	ENGRENAGEM NYLON (Z-48)	4.03.03.00003064
10	BUCHA DISTANCIADORA ENGRENAGEM	8.03.04.00002119
11	ROLAMENTO 30202 2L	4.13.01.00030302
12	MANCAL FERRO FUNDIDO	8.16.05.40002217

PAINEL QUEIMADORES INFRAVERMELHOS

Cada registro corresponde aos queimadores indicados no painel.

ATENÇÃO

Acender primeiro os queimadores superiores **SEMPRE** em **CHAMA MÁXIMA,** pois em CHAMA MÍNIMA eles não se manterão acesos. Aguardar até que fiquem incandescentes (vermelhos) e logo após acender os queimadores inferiores.

LIMPEZA

- Um bom funcionamento depende sempre de uma boa higiene e limpeza, além da conservação do produto, trará ótimos resultado no aspecto visual do estabelecimento, agradando e cativando seus clientes, o forno deve ser limpo quase frio para isso utilize água quente com sabão neutro, na limpeza dos cestos e forno, deverá ser com cuidado para que limpeza interna não danifique os queimadores infravermelho, que não devem molhados, podendo causar a trinca, prejudicando o funcionamento.
- Cuidado com a limpeza dos vidros, não utilize alvejantes, use água morna e sabão e no final guardanapos ou toalhas de papel.

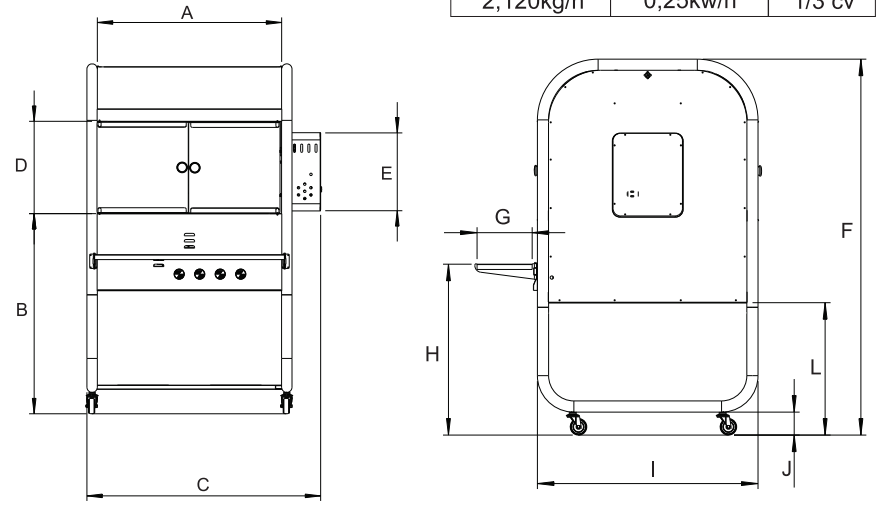
A LIMPEZA DO FORNO DEVERÁ SER FEITA SOMENTE COM O MESMO FRIO, EVITANDO ASSIM DANOS AO EQUIPAMENTO CAUSADOS POR CHOQUE TÉRMICO.

MANUTENÇÃO

- A manutenção de seu forno Hottor Vision deve ser feita por um técnico ou pessoas qualificadas e que tenha conhecimento do produto.

Consumo de Gás	Consumo de Energia	Motor
2,120kg/h	0,25kw/h	1/3 cv

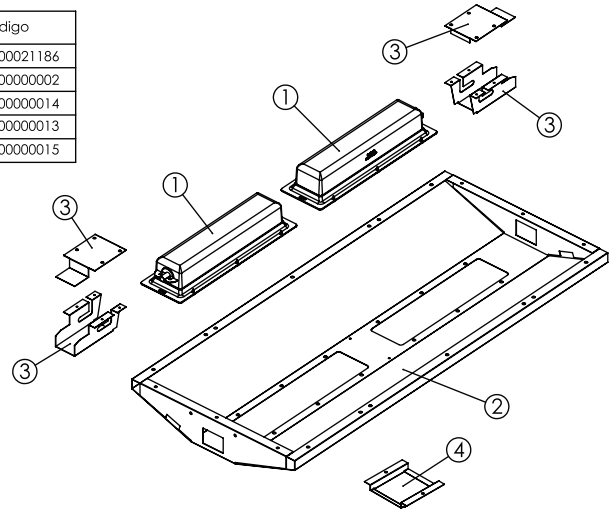
DIMENSÕES



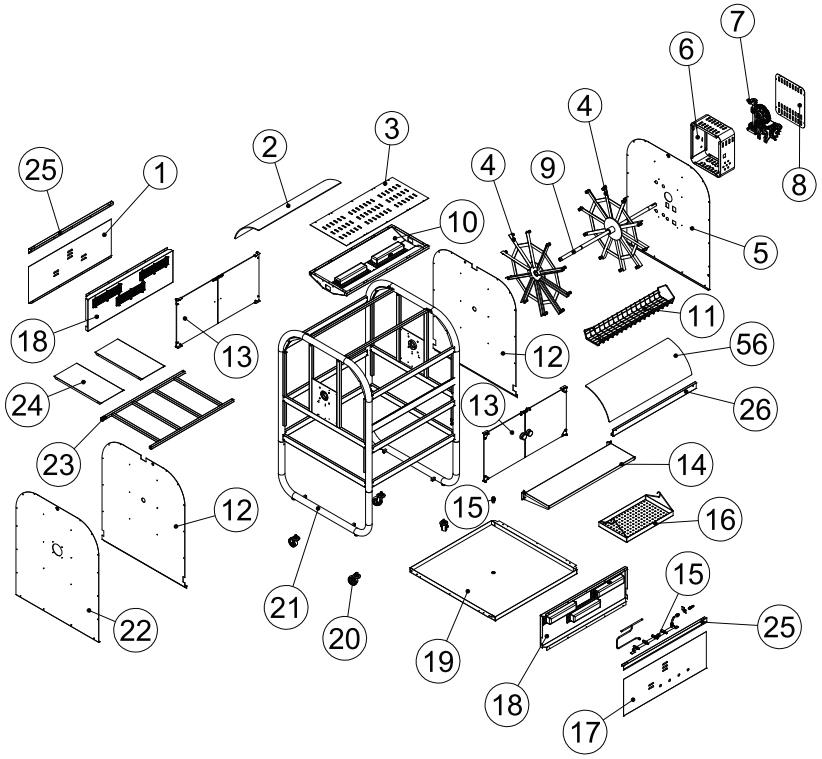
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
900mm	975mm	1140mm	450mm	380mm	1705mm	250mm	775mm	1000mm	104mm	600mm

EXPLODIDO QUEIMADORES

Item	Descrição	Código
1	Queimador Infravermelho	4.03.01.00021186
2	Teto Interno Hottor Vision	8.03.04.00000002
3	Duto Entrada Ar	8.03.04.00000014
4	Propagador de Chama	8.03.04.00000013
5	Tampa Duto Entrada Ar	8.03.04.00000015



EXPLODIDO FORNO HOTTOR VISION



LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Código
1	Painel Traseiro	8.03.04.00000008
2	Vidro Curvo	2.80.09.00110328
3	Teto Externo	8.03.04.00000001
4	Conj. Roda Carrocel	8.03.04.00100000
5	Lateral Externa Direita	8.03.04.00000004
6	Caixa Proteção Motor	8.03.04.00000011
7	Comando Mecânico	8.03.04.00200000
8	Tampa Caixa Prot. Motor	8.03.04.00000012
9	Eixo do Carrocel	8.03.03.00001113
10	Caixa Infraver. Superiores	8.03.04.00000002
11	Cesto Assador	4.03.03.00021038
12	Lateral Interna	8.03.04.00000003
13	Conj. Porta	8.03.04.00050000
14	Mesa Auxiliar	8.03.04.00000021
15	Tubo Dreno	3.27.05.00002109
16	Cesto Central	8.03.04.00210000
17	Painel Frontal	8.03.04.00000007
18	Caixa infrav. Inferiores	8.03.04.00000006
19	Fundo	8.03.04.00110000
20	Rodízio	2.80.43.04000312
21	Conjunto Extrutura	8.03.04.00010000
22	Lateral ExternaEsquerda	8.03.04.00000005
23	Quadro Paneleiro	8.03.04.00040000
24	Tampa Paneleiro	8.03.04.00000039
25	Perfil Acabamento Painel	8.03.04.00000009
26	Perfil Acab. Superior Vidro	8.03.04.00000065