

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.

REGRAS E NORMAS GERAIS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS 50 DE MESA / COM PÉ / COM OU SEM INFRAVERMELHO - BAIXA PRESSÃO USO INDUSTRIAL / PROFISSIONAL

* O forno deve ser instalado em ambiente que não possua corrente de ar, a fim de que não interfira no funcionamento do mesmo.

* As válvulas não acompanham os fornos, devido a forma de como será instalado. A instalação deve ser feita de acordo com o modelo do equipamento. Abaixo segue tabela de consumo:

FORNO	Altura (A)	Largura (B)	Prof. (C)	Prof. c/ porta aberta (D)	Consumo gás kg/h	Potência kcal/h
F50M	570mm	585mm	540mm	840mm	0,265	3.021
F50MI	580mm	585mm	540mm	840mm	0,435	5.757
F50P	1350mm	585mm	540mm	840mm	0,265	3.021
F50PI	1360mm	585mm	540mm	840mm	0,435	5.757

A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando, como condutor de gás até o equipamento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura) instalando no final, ao lado do forno, uma segunda válvula, porém de 2º estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH2O. Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.



O consumo da tabela é considerando os queimadores na potência máxima.

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás de 1,200kg/h nos modelos P45 (45kg)

As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Para os exemplos, foi levado em conta que somente será instalado o forno, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

UTILIZANDO O EQUIPAMENTO

Para acender o queimador inferior:

- 1 - Abra o registro para liberar o gás;
- 2 - Introduza um fósforo ou acendedor no orifício existente para acender o queimador;
- 3 - O registro deve ser regulado de maneira a controlar a chama a fim de atingir a temperatura desejada.

Para acender o queimador superior (infravermelho):

- 1 - Abra o registro correspondente ao infravermelho para liberar o gás;
- 2 - Com o auxílio de um fósforo ou acendedor, aproxime o mesmo do infravermelho para acender a chama;
- 3 - O registro deve ser regulado de maneira a controlar a chama a fim de atingir a temperatura desejada.

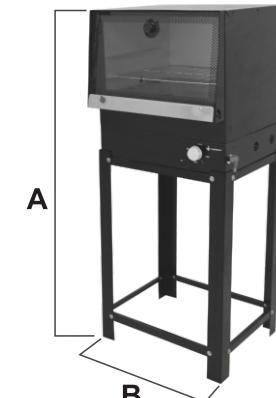
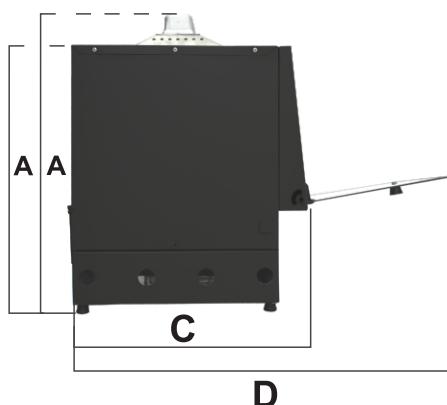
Obs.: para um melhor rendimento do queimador superior (infravermelho) é aconselhável trabalhar com o mesmo na posição máxima.



PAINEL DO FORNO F50M E F50P



PAINEL DO FORNO F50MI / F50PI COM INFRAVERMELHO



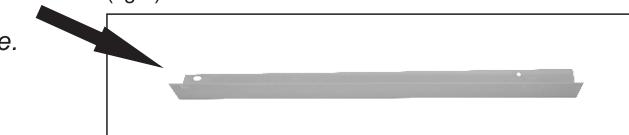
IMAGENS MERAEMENTE ILUSTRATIVAS

MONTAGEM DO PÉ

- 1) Coloque um dos pés deitado com a parte superior para o lado esquerdo (conforme fig.1 abaixo) sobre um papelão ou outro material para que não danifique a pintura do mesmo ou do piso.

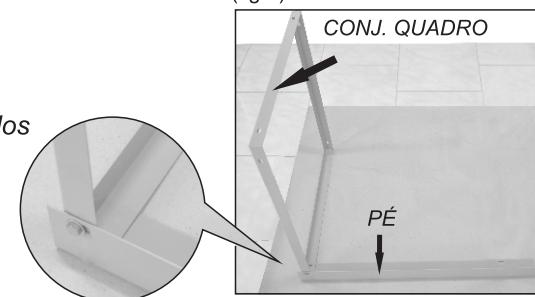
Parte superior do pé é onde os orifícios estão mais próximos da extremidade.

(fig.1)



- 2) Encaixar o conj. quadro na parte superior do pé, conforme a figura (fig.2), observando para que os orifícios fiquem na mesma posição e, em seguida, fixar com 2 parafusos e 2 porcas, mas sem apertar por completo, para que o produto não fique desnivelado ao piso.

(fig.2)



Detalhe dos parafusos colocados

- 3) Repita o mesmo processo anterior, agora com a outra estrutura na parte inferior do pé, porém, fique atento com a medida do quadro, para que tenha a mesma altura.

- 4) Após a colocação de todos os parafusos, levante a estrutura (fig.3 e fig4) e coloque-a de preferência no local desejado, efetuando o nivelamento e, agora, fazendo o aperto de todos os parafusos por completo, (fig.5) e (fig.6).

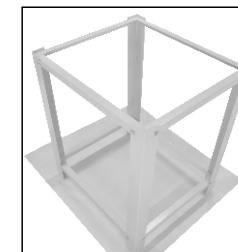
(Fig.3)



(Fig.5)



(Fig.4)



(Fig.6)

