

VENÂNCIO



CHAPA DEGUSTE

Elétrica

CE65N

CE80N

CE100N

CE120N

CE140N

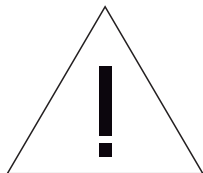
MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA. LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.



O contato do nosso pós-vendas está na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele alerta sobre situações que podem causar ferimentos a você ou a terceiros, com riscos a sua vida. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam;

ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas corretamente.

IMPORTANTE

São informações essenciais, que devem ser seguidas em relação ao produto.

Avisos de Segurança

- Por favor, observe todos os códigos e regulamentos locais e nacionais;
- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para reparos, entre em contato apenas com um técnico de serviço autorizado e solicite peças de reposição originais;
- Antes de operar o produto e sempre que houver qualquer dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e entender este manual detalhadamente;

- Se ao usar o equipamento, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso e acione um assistente técnico autorizado para a correção do problema;
- Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o manuseio adequado do equipamento;
- Nunca utilize seu equipamento sem antes instalá-lo corretamente;
- Retire o equipamento da tomada quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
- Nunca desligue o equipamento da tomada puxando pelo cabo elétrico;
- Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;
- Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento;
- Qualquer alteração não autorizada e/ou violação é PERIGOSA e anulará todas as garantias;
- Não use extensões;
- Não use adaptadores, benjamin ou T's;
- Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação;
- No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento;
- Use três ou mais pessoas, ou um dispositivo de levantamento de carga, para movê-lo e instalá-lo;
- Não suje, remova ou obstrua as etiquetas de identificação;
- Quando o seu equipamento estiver em uso, as partes acessíveis podem ficar quentes, e as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Garanta que as crianças não brinquem com o equipamento;



Símbolo de aterramento

⚠ IMPORTANTE

DESTINADO A USO PROFISSIONAL/INDUSTRIAL

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos;

Dicas Importantes:

- Guarde cuidadosamente este manual para futuras referências;
- O não cumprimento das instruções no manual do consumidor para as condições de instalação do equipamento anulará sua garantia;
- Nunca use o equipamento se ele está danificado ou não funcionando corretamente;
- Água ou óleo podem tornar o chão escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o chão deve ser limpo e seco; .
- Não repare ou substitua nenhuma parte do equipamento, a menos que seja especificamente recomendado no manual;
- Não use o equipamento para aquecer o ambiente;
- Não use roupas soltas, toalhas ou panos grandes quando estiver perto do equipamento, pois eles podem pegar fogo;
- Evite que água, sujeira ou poeira entrem em contato com os componentes mecânicos e de gás do equipamento;
- Use apenas utensílios de cozinha adequados para o equipamento;
- Sempre use mangueiras e reguladores de pressão certificados;
- Ao fabricante reserva-se o direito de modificar, a qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual;
- Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;
- Evite que água entre em contato com os componentes elétricos.

PERIGO

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável perto do seu equipamento, pois isso pode ter sérias consequências e risco de explosão;

Durante o uso, o produto se torna quente. Portanto, cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos aquecidos.

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO | 6 |
| 2. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO | 7 |
| 2.1 Recomendações antes da instalação | 7 |
| 2.2 Instalação elétrica | 8 |
| 2.3 Cuidados e dicas de instalação | 8 |
| 2.4 Nivelamento do pé | 10 |
| 2.5 Gaveta coletora de resíduos | 11 |
| 2.6 Instrução de montagem do kit prensa | 11 |
| 2.7 Usando seu aparelho pela primeira vez | 12 |
| 2.8 Ligando seu equipamento | 12 |
| 3. CONHECENDO O SEU PRODUTO | 13 |
| 3.1 Principais características | 13 |
| 3.2 Principais componentes | 13 |
| 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 14 |
| 4.1 Limpeza | 14 |
| 4.1.1 Limpeza da parte externa do produto | 14 |
| 4.2 Manutenção | 15 |
| 4.2.1 Manutenção preventiva | 15 |
| 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 15 |
| 5.1 Dimensões e peso dos produtos | 15 |
| 5.2 Dados técnicos | 16 |
| 6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS | 18 |
| 7. TERMO DE GARANTIA | 19 |
| 7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se: | 19 20 |
| 7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem: | 21 |
| 7.3 Considerações gerais: | 22 |

1. INTRODUÇÃO



CE100N



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! A **Chapa Bifeteira Deguste New Elétrica** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que une economia, tecnologia e design inovador, tornando-se assim indispensável para o seu estabelecimento.

Leia atentamente este manual para conhecer melhor seu produto, garantir seu funcionamento correto e obter o máximo desempenho, prolongando sua vida útil. Em caso de dúvidas, ele será uma fonte de consulta essencial.

2. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

2.1 Recomendações antes da instalação

Ao receber o equipamento, verifique se o aparelho não está defeituoso. Para a montagem, verifique primeiro se o kit de acessórios contém os seguintes itens: um manual de instrução e os pés niveladores.

Coloque o equipamento no local de trabalho com cuidado e ajuste o nível dos pés de acordo com as orientações na seção 2.5 deste manual de instruções.

A instalação deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o código nacional de instalações elétricas. Tenha certeza de que suas tomadas estão o padrão da NBR vigente (NBR14136), e, em hipótese alguma remova o pino fio terra (do meio) da tomada.

Deve ser deixado espaço adequado na frente do aparelho para manutenção e operação adequadas. Devem ser incorporadas ao design da cozinha providências para garantir um fornecimento adequado de ar fresco.

ADVERTÊNCIA

DEVE SER RESPEITADA A DISTÂNCIA DE 25cm EM TORNO DO EQUIPAMENTO.

IMPORTANTE

A instalação correta deste aparelho elétrico é de total responsabilidade do usuário final. É de responsabilidade do comprador determinar se o instalador está qualificado nos procedimentos de instalação.

Se um técnico de garantia for chamado e encontrar a unidade instalada incorretamente, o usuário final poderá estar sujeito a cobrança.

Para MANUTENÇÕES, SERVIÇOS, REPARAÇÕES OU INSTALAÇÕES - entre em contato com o fabricante para agendar a assistência técnica autorizada.

2.2 Instalação Elétrica

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

O plugue do cabo de alimentação do produto é de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136 - ABNT e pela Portaria nº 02/2007 do Conmetro.

| VARIÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO | | |
|------------------------------|------------|------------|
| NOMINAL (V) | MÍNIMO (V) | MÁXIMO (V) |
| 127 | 114 | 140 |
| 220 | 198 | 242 |

Verifique se a tensão de rede do local possui oscilações (variações) de energia fora do limite máximo e mínimo, conforme indicado na tabela. Se estiver fora do limite poderá ocasionar danos nos componentes.

Para solucionar este problema é recomendado a utilização de um estabilizador automático que atenda os limites estabelecidos na tabela e a potência consumida de seu produto.

IMPORTANTE

Ao utilizar o produto pela última vez no dia, o mesmo deverá ser desconectado da rede elétrica.

2.3 Cuidados e dicas de instalação

- Conecte o equipamento à rede elétrica por meio de um disjuntor de curva B, conforme indicado na tabela;
- Certifique-se de que o estabelecimento possui cabos de alimentação compatíveis com as especificações da tabela;
- Sempre que o produto não estiver em uso, o disjuntor deverá permanecer desligado;
- Conecte o cabo de aterramento conforme as normas de segurança brasileiras;
- Contrate um profissional qualificado para realizar a instalação do produto;
- Higienize o produto diariamente após o uso, utilizando detergente neutro. Não utilize materiais abrasivos;
- Jamais utilize jatos de água para higienização do produto;

- A temperatura indicada pelo termostato é aproximada; pode haver diferença entre a temperatura mostrada e a real na superfície superior da chapa do equipamento;
- Evite que gordura e resíduos entrem em contato com partes elétricas;
- Mantenha o equipamento afastado, no mínimo, 25 cm de paredes ou objetos;
- Nunca deixe o equipamento ligado com gordura ou substâncias inflamáveis em contato com partes aquecidas, especialmente a chapa superior;
- Não coloque objetos como facas, espátulas, líquidos ou gorduras sob o equipamento;
- Durante o funcionamento, o equipamento deve ser constantemente monitorado e operado somente por pessoas qualificadas;
- Disjuntores de proteção curva B (não acompanham o produto). Os disjuntores devem ser bipolares, pois o cabo de aterramento deve permanecer conectado;
- Os cabos de alimentação são do tipo EPR com três vias, sendo a via de aterramento na cor verde com tarja amarela;
- Os cabos de alimentação devem ser conectados diretamente ao disjuntor de proteção, sem o uso de tomadas, plugues ou adaptadores;
- Cada termostato é conectado individualmente a uma resistência;
- Produto disponível somente na tensão de 220 V.

⚠ IMPORTANTE

Antes de ligar o seu equipamento, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do estabelecimento.

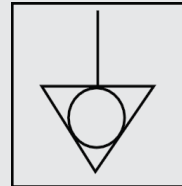
Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;

Jamais utilize extensões, conectores do tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento;

Caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, deve ser providenciada a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança. Em nenhuma hipótese remova o pino fio terra (do meio) da tomada;

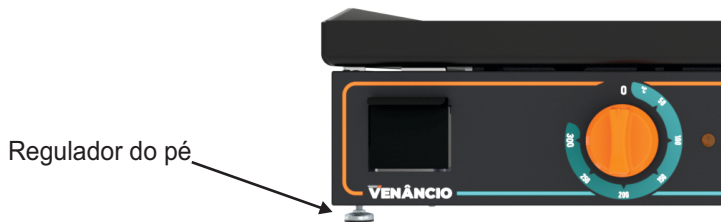
Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o seu equipamento.

O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros ponto de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se desta forma, o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.



2.4 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento da Chapa Deguste Elétrica, é ideal que o produto esteja nivelado e perfeitamente posicionado na superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento, gire o regulador do pé no sentido anti-horário ou horário para encontrar a melhor posição para operar o equipamento com segurança.



2.5 Gaveta coletora de resíduos

O funcionamento das chapas bifeteiras elétricas requer uma solução para o acúmulo de óleo, derivado das sobras das frituras. Por isso mesmo, a Venâncio equipou as chapas com Gavetas Coletoras que, gradativamente, vão sendo enchidas pelo óleo que resta na superfície da chapa.

As gavetas coletoras são produzidas inteiramente em Aço Carbono, com pintura eletrostática. Proceda a retirada do óleo de acordo com a frequência de uso. Sua limpeza periódica, com água e sabão, permite aumentar a vida útil da gaveta.



**Detalhe da
Gaveta Coletora
de Resíduos**

2.6 Instrução de montagem do kit prensa

Para a correta instalação e funcionamento de sua prensa, siga, com atenção, os passos abaixo:

1. Posicione a prensa sobre a chapa conforme a imagem;
2. Em seguida, posicione o suporte da prensa de maneira que encaixe o pino no oblongo do suporte;
3. Faça a fixação do suporte da prensa a chapa através do posicionamento e aperto dos parafusos e porcas, seguindo a imagem:



2.7 Usando seu aparelho pela primeira vez

Para proteger contra danos por choque ou instabilidade durante o transporte, as laterais e a gaveta de resíduos possuem um filme protetor. Remova plásticos, faixas ou filme protetor do equipamento antes de operá-lo.

Para proteger o equipamento contra possíveis danos por umidade entre a fabricação e a instalação no local, a chapa é recoberta com uma camada de óleo vegetal e papel pardo.

Remova a graxa e o papel pardo; a limpeza deve ser realizada com a ajuda de uma esponja úmida e sabão neutro.

Após este procedimento, ligue as resistências e mantenha-as ligadas por cerca de 15 minutos, pois isso fará com que todos os resíduos sejam queimados e eliminados. Só então o equipamento estará pronto para uso.

2.8 Ligando seu equipamento

1. Conecte o equipamento a um disjuntor compatível, conforme indicado na tabela de especificações do manual do fabricante. A instalação elétrica deve seguir as normas de segurança e ser realizada preferencialmente por um profissional qualificado.
2. Após a conexão, gire os manípulos dos termostatos para acionar o aquecimento da chapa. Cada termostato controla uma zona específica da superfície, permitindo ajustes independentes de temperatura.
3. Aguarde o aquecimento da chapa até a temperatura desejada, conforme a aplicação.

Importante: Sempre utilize instalações elétricas adequadas à potência do equipamento, evitando sobrecargas e riscos à segurança.

3. CONHECENDO SEU PRODUTO

3.1 Principais características

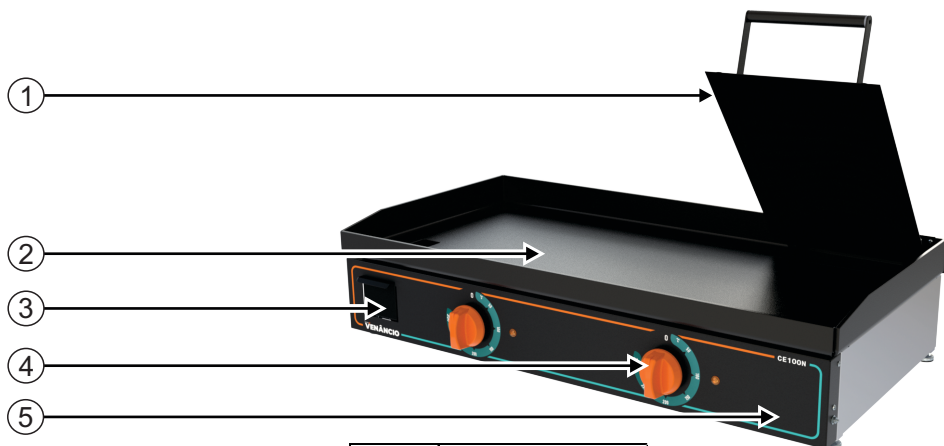
A **Chapa Bifeteira Deguste Elétrica** foi desenvolvida para oferecer alto desempenho térmico e durabilidade. Sua superfície de 6,35 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor, evitando variações de temperatura durante o preparo dos alimentos e garantindo maior eficiência energética.

Equipada com resistências de alta potência, o equipamento oferece excelente desempenho em diferentes modelos:

- 3.600 W nos modelos 65 e 100;
- 2.800 W nos modelos 80, 120 e 140;

Essa combinação de potência e espessura torna a chapa ideal para aplicações comerciais e profissionais, permitindo aquecimento rápido, preparo uniforme e controle preciso da temperatura por meio de termostatos individuais.

3.2 Principais componentes



| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------|--------------------|
| 1 | Prensa (opcional) |
| 2 | Chapa |
| 3 | Gaveta de resíduos |
| 4 | Manípulos |
| 5 | Painel frontal |

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

ADVERTÊNCIA

Não use materiais de limpeza tóxicos ou com produtos químicos fortes. Consulte todas as instruções fornecidas pelo fabricante do produto de limpeza.

- Após o uso, desligue o aparelho e deixe-o esfriar. Limpe-o para remover os resíduos de comida com uma espátula;
- Retire a gaveta de resíduos e descarte seu conteúdo, limpe-as com uma solução de água e sabão;
- Remova com cuidado a prensa e faça sua limpeza;
- Use uma esponja não abrasiva com detergente suave e água para limpar o equipamento;
- Nunca use materiais afiados, pontiagudos, abrasivos (com elementos corrosivos na fórmula) ou com álcool em sua formulação;
- Lembre-se de que a limpeza constante e correta é fundamental para o bom funcionamento do equipamento;
- Para realizar a limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado do fornecimento de energia, a fim de evitar qualquer acidente;
- NUNCA tente mover ou deslizar o equipamento enquanto ele estiver quente. SEMPRE deixe a unidade esfriar e esvazie a gaveta de resíduos antes de tentar reposicionar ou mover o aparelho;
- SEMPRE, ao final do dia de trabalho, limpe o aparelho e lubrifique a chapa com óleo vegetal. Esta prática é recomendada entre um dia de trabalho e outro, prevenindo a oxidação.

4.1.1 Limpeza da parte externa do equipamento

- Primeiro, deixe o equipamento esfriar. A sujeira do dia a dia pode ser removida com uma solução de detergente suave ou sabão aplicada com um pano úmido;
- Limpe e seque bem;
- Para remover gordura acumulada, aplique um limpador adequado para aço inoxidável.

4.2 Manutenção

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem da fiação e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua. Antes de qualquer manutenção elétrica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica.

IMPORTANTE

A manutenção do produto somente deve ser realizada por um profissional técnico autorizado pelo fabricante.

O operador deve estar familiarizado em relação de como conectar e desconectar as restrições/peças removíveis. Se a restrição for removida para manutenção ou limpeza, esta deve ser reconectada antes de utilizar novamente o produto.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensões e peso dos produtos

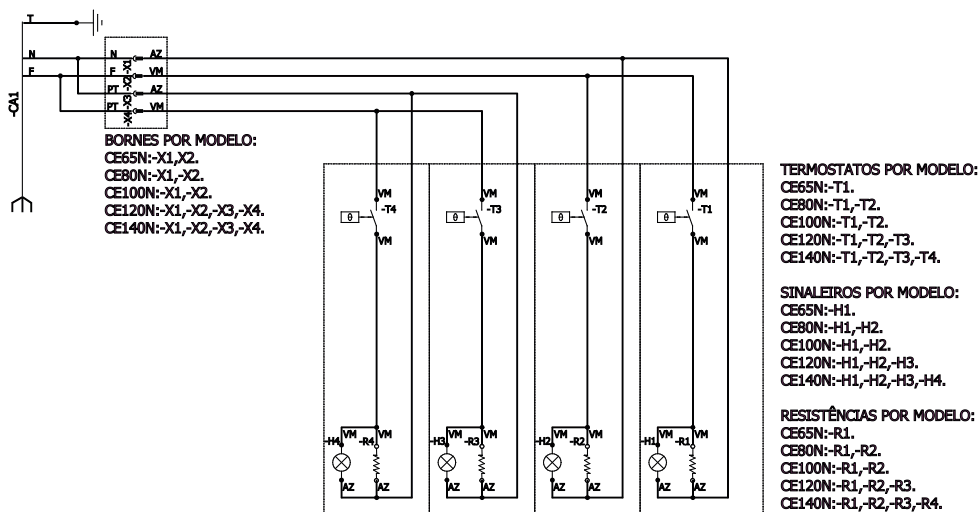
| MODELO | PRODUTO LÍQUIDO | | | | PRODUTO EMBALADO | | | |
|--------|-----------------|------------|-------------|-------------------|------------------|------------|-------------|-----------------|
| | LARGURA (mm) | PROF. (mm) | ALTURA (mm) | PESO LÍQUIDO (kg) | LARGURA (mm) | PROF. (mm) | ALTURA (mm) | PESO BRUTO (kg) |
| CE65N | 662 | 550 | 235 | 29,83 | 760 | 650 | 330 | 39,84 |
| CE80N | 812 | | | 35,94 | 800 | | | 46,04 |
| CE100N | 1012 | | | 43,72 | 1100 | | | 55,76 |
| CE120N | 1212 | | | 51,45 | 1310 | | | 64,41 |
| CE140N | 1412 | | | 59,38 | 1530 | | | 73,68 |

5.2 Dados técnicos

| DADOS ELÉTRICOS | | | | | | | |
|-----------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------|------------|---------------------|-----------------|
| MODELO | Nº DE RESISTÊNCIAS | POTÊNCIA P/ RESISTÊNCIA (W) | POTÊNCIA TOTAL (W) | CONSUMO ELÉTRICO (kWh) | TENSÃO (V) | CORRENTE MÁXIMA (A) | FREQUÊNCIA (Hz) |
| CE65N | 1 | 3.600 | 3.600 | 3,6 | 220 | 16,36 | 60 |
| CE80N | 2 | 2.800 | 5.600 | 5,6 | | 25,45 | |
| CE100N | 2 | 3.600 | 7.200 | 7,2 | | 32,73 | |
| CE120N | 3 | 2.800 | 8.400 | 8,4 | | 38,18 | |
| CE140N | 4 | 2.800 | 11.200 | 11,2 | | 50,91 | |

| MODELO | Cabo de alimentação | | Disjuntor bip (A) |
|--------|---------------------------|---------|-------------------|
| | Bitola (mm ²) | Nº vias | |
| CE65N | 2,5 | 3 | 20 |
| CE80N | 4 | | 32 |
| CE100N | 10 | | 40 |
| CE120N | 10 | | 50 |
| CE140N | 10 | | 63 |

5.3 Esquemas elétricos



CE65N

220V

| Nº | Frequência | Sigla | Componente | Código | Qtde |
|----|------------|-------|----------------------|--------|------|
| 1 | 50Hz,60Hz | CA1 | CABO DE ALIMENTAÇÃO | 101065 | 1m |
| 2 | 50Hz,60Hz | X1,X2 | CONECTOR DE PASSAGEM | 106335 | 2un |
| 3 | 50Hz,60Hz | T1 | TERMOSTATO | 101564 | 1un |
| 4 | 50Hz,60Hz | R1 | RESISTENCIA | 106172 | 1un |
| 5 | 50Hz,60Hz | H1 | SINALEIRO LARANJA | 101959 | 1un |

CE80N

220V

| Nº | Frequência | Sigla | Componente | Código | Qtde |
|----|------------|-------|----------------------|--------|------|
| 1 | 50Hz,60Hz | CA1 | CABO DE ALIMENTAÇÃO | 101065 | 1m |
| 2 | 50Hz,60Hz | X1,X2 | CONECTOR DE PASSAGEM | 106335 | 2un |
| 3 | 50Hz,60Hz | T1,T2 | TERMOSTATO | 101564 | 2un |
| 4 | 50Hz,60Hz | R1,R2 | RESISTENCIA | 106278 | 2un |
| 5 | 50Hz,60Hz | H1,H2 | SINALEIRO LARANJA | 101959 | 2un |

CE100N

220V

| Nº | Frequência | Sigla | Componente | Código | Qtde |
|----|------------|-------|----------------------|--------|------|
| 1 | 50Hz,60Hz | CA1 | CABO DE ALIMENTAÇÃO | 101058 | 1m |
| 2 | 50Hz,60Hz | X1,X2 | CONECTOR DE PASSAGEM | 106335 | 2un |
| 3 | 50Hz,60Hz | T1,T2 | TERMOSTATO | 101564 | 2un |
| 4 | 50Hz,60Hz | R1,R2 | RESISTENCIA | 106172 | 2un |
| 5 | 50Hz,60Hz | H1,H2 | SINALEIRO LARANJA | 101959 | 2un |

CE120N

220V

| Nº | Frequência | Sigla | Componente | Código | Qtde |
|----|------------|-------------|----------------------|--------|------|
| 1 | 50Hz,60Hz | CA1 | CABO DE ALIMENTAÇÃO | 101058 | 1m |
| 2 | 50Hz,60Hz | X1,X2,X3,X4 | CONECTOR DE PASSAGEM | 106335 | 4un |
| 3 | 50Hz,60Hz | T1,T2,T3 | TERMOSTATO | 101564 | 3un |
| 4 | 50Hz,60Hz | R1,R2,R3 | RESISTENCIA | 106278 | 3un |
| 5 | 50Hz,60Hz | H1,H2,H3 | SINALEIRO LARANJA | 101959 | 3un |

CE140N

220V

| Nº | Frequência | Sigla | Componente | Código | Qtde |
|----|------------|-------------|----------------------|--------|------|
| 1 | 50Hz,60Hz | CA1 | CABO DE ALIMENTAÇÃO | 101058 | 1m |
| 2 | 50Hz,60Hz | X1,X2,X3,X4 | CONECTOR DE PASSAGEM | 106335 | 4un |
| 3 | 50Hz,60Hz | T1,T2,T3,T4 | TERMOSTATO | 101564 | 4un |
| 4 | 50Hz,60Hz | R1,R2,R3,R4 | RESISTENCIA | 106278 | 4un |
| 5 | 50Hz,60Hz | H1,H2,H3,H4 | SINALEIRO LARANJA | 101959 | 4un |

6. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | VERIFIQUE |
|--|--|
| A chapa não liga: | Se há falta de energia. |
| | Se o disjuntor não desarmou. |
| | Se o equipamento não foi desconectado da rede elétrica. |
| | Se não há oscilações de tensão. |
| | Se a tensão do produto não é diferente da tensão da rede elétrica. |
| A chapa parou de funcionar: | Se há falta de energia. |
| | Se o equipamento não foi desconectado da rede elétrica. |
| Os resultados culinários não saíram como o esperado: | Se o produto foi instalado corretamente, como especificado neste manual de instruções. |
| | Se a chapa esta nivelada (verifique a seção sobre instalação do produto). |
| | Se a posição do manípulo está adequada. |
| | Se há espaço suficiente na frente do equipamento para evitar que a operação de um interfira no desempenho do outro |

- Para quaisquer outros problemas aparentes, por favor, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

7. TERMO DE GARANTIA

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

- 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 fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, 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 essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, 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;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente.

Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- 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 site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

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 a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

7.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de

▲ IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

| | |
|--------------------------------|--|
| NOME DO CONSUMIDOR: | |
| ENDEREÇO: | |
| PRODUTO ADQUIRIDO: | |
| Nº DE SÉRIE DO PRODUTO: | |
| NOTA FISCAL Nº: | |
| DATA: | |
| NOME DO REVENDEDOR: | |

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

VENÂNCIO



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br