

VENÂNCIO



CHAPA DEGUSTE

Gás GLP baixa pressão

C65N C120N

C80N C140N

C100N

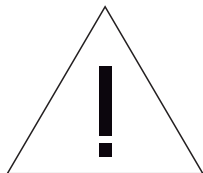
MANUAL DE INSTRUÇÕES

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;

- 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;
- Se forem observadas anomalias no funcionamento durante o uso do equipamento, interrompa o uso, feche a válvula manual de gás e chame um técnico de serviço autorizado para corrigir o problema;
- Qualquer alteração não autorizada e/ou violação é PERIGOSA e anulará todas as garantias;
- Não use adaptadores nas conexões de gás;
- Feche a válvula de gás que alimenta o equipamento e verifique se os botões estão na posição fechada quando: não estiver em uso, antes de realizar manutenção e limpeza do 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;
- Para o funcionamento adequado do aparelho, não obstrua o fluxo de gás e ventilação;
- 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;
- Sempre verifique se as conexões de gás estão corretamente instaladas, sem falhas e sem vazamentos de gás;
- Não forneça ao aparelho um tipo de gás diferente do indicado na placa de dados. Se for necessário converter o aparelho para queimar um tipo diferente de combustível, entre em contato com o seu revendedor;
- Sempre utilize peças de gás (tubulações, reguladores) NOVAS. Nunca reutilize dispositivos de uma instalação anterior, danificados ou fora do prazo de validade.

IMPORTANTE

DESTINADO A USO PROFISSIONAL/INDUSTRIAL

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;

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 Local de instalação	8
2.3 Instalação - Normas e Códigos de Gás	8
2.4 Instalação de gás GLP em baixa pressão	9
2.5 Nivelamento do pé	11
2.6 Instrução de montagem do kit prensa	11
2.7 Gaveta coletora de resíduos	12
2.8 Usando seu aparelho pela primeira vez	12
2.9 Ligando seu equipamento	13
3. CONHECENDO O SEU PRODUTO	13
3.1 Principais características	13
3.2 Principais componentes	14
4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	15
4.1 Limpeza	15
4.1.1 Limpeza da parte externa do produto	15
4.2 Manutenção	16
4.2.1 Manutenção preventiva	16
5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	17
5.1 Dimensões e peso dos produtos	17
5.2 Dados técnicos	17
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	18
7. TERMO DE GARANTIA	19
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	20
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	21
7.3 Considerações gerais:	22

1. INTRODUÇÃO



C100N



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! A **Chapa Bifiteira Deguste New a Gás** 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.

O regulador de pressão de gás deve ser instalado quando o aparelho for conectado ao fornecimento de gás. A instalação deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o código nacional de gás combustível.

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 e um espaço suficiente para as operações da câmara de combustão, garantindo uma combustão e ventilação adequadas.

IMPORTANTE

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

Conversão, conexão de linha de gás, calibração de termostatos, queimadores, ajuste de pressão de gás com manômetro e etc., fazem parte da instalação normal e não serão pagos sob garantia. 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 Local de instalação

A instalação deste produto deve estar em conformidade com as legislações e normas locais de instalação, incluído:

1. O aparelho e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema, quando esta pressão de teste excede 1/2 PSI (3,45 kPa).

2 . O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimentos de gás, fechando a válvula de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás, em pressões de teste iguais ou menores que 1/2 PSI (3,45 kPa).

Conexão de gás

O diâmetro da linha de entrada de gás deste produto deve atender ao diâmetro de 3/4". Para operação adequada, a linha de fornecimento de gás deve ser do mesmo tamanho ou maior. O tamanho da linha de gás não deve ser reduzido em qualquer ponto ao longo da linha de fornecimento.

2.3 Instalação - Normas e Códigos de Gás

IMPORTANTE

A NÃO INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO ANULARÁ A SUA GARANTIA.

Todos os produtos, de âmbito industrial / profissional, são fabricados para trabalharem com válvula reguladora de pressão para a gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme as normas de segurança da ABNT (Associação Brasileira de Normas e Técnicas).

Desse modo, as chapas devem ser instaladas em lugares ventilados, porém, protegidos de correntes de ar. Evite também a instalação em lugares úmidos. Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e, também, das legislações municipais, estaduais e federais vigentes. Aconselhamos que a rede de gás, quando for o caso, seja instalada por empresa distribuidora de gás mantendo, assim, a instalação dentro das especificações corretas.

⚠ ADVERTÊNCIA

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

⚠ IMPORTANTE

Ao utilizar o produto pela última vez no dia, o registro de gás (válvula manual de fornecimento de gás) deverá ser fechado.

⚠ ADVERTÊNCIA

Equipamento a gás **BAIXA PRESSÃO**:

- Utilize a **VÁLVULA DE BAIXA PRESSÃO** conforme a imagem;
- Leia no manual a forma correta de instalação.



2.4 Instalação de gás GLP em baixa pressão

⚠ IMPORTANTE

Antes de instalar o sistema de alimentação de gás, observe os tubos e conexões, verifique se há sujeira nos componentes, limpe internamente com ar comprimido, para eliminar possíveis partículas e evitar que os queimadores e as válvulas fiquem entupidos.

Para utilizar a **Chapa Deguste New** com gás GLP em baixa pressão, é necessário que seja verificado se o gás utilizado na sua região é compatível com o tipo de gás para o qual o produto foi fabricado.

A instalação de gás GLP em baixa pressão deve ser realizada em uma central de gás distante do produto utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões P45 (45kg).

Instala-se no local uma válvula reguladora de 1° (primeiro) estágio com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando, como condutor de gás até o produto, tubulação de cobre ou aço carbono (sem costura). Instale no final, ao lado do produto, uma segunda válvula porém de 2° (segundo) estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmc.a.

ADVERTÊNCIA

O Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação. A válvula de gás de BAIXA PRESSÃO, não deve ser violada, pois já vem regulada e testada pelo fabricante, caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores do equipamento. A mangueira deve ser presa a válvula e a espiga, com abraçadeiras, de forma a garantir uma boa vedação.

IMPORTANTE

Verifique visualmente todos os tubos de admissão fornecidos pelo instalador e/ou sobre-os usando ar comprimido para limpar qualquer sujeira ou fragmentos, (lascas de rosca ou outros materiais estranhos) antes de instalar uma linha de serviço. Essas partículas entupirão os orifícios de gás quando a pressão do gás for aplicada. Os compostos usados em juntas roscadas da tubulação do aparelho devem ser resistentes à ação do gás GN e GLP e fornecer uma vedação estanque ao gás para evitar vazamentos.

Ao instalar o regulador de pressão lembre-se que ele pode suportar 1/2 psi (3,45 kPa).

Na instalação do GLP, você tem altas pressões de fonte, variando de 20 psi (127,89 kPa) à 100 psi (689,48 kPa). Se a linha de gás de alta pressão do tanque de GLP estiver diretamente conectada à uma unidade sem o regulador de redução adequado, ela romperá o diafragma na válvula, tornando-o inútil.

Qualquer ajuste ao regulador deve ser feito somente por pessoal qualificado e licenciado, com os equipamentos de testes calibrados e adequados.

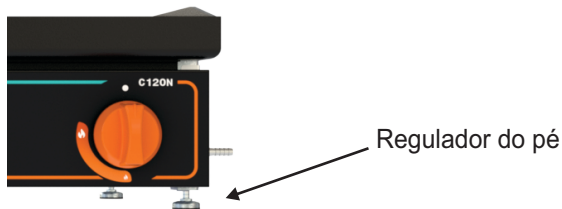
As conexões devem ser realizadas por um contratado licenciado e qualificado.

⚠ IMPORTANTE

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado a **Chapa Deguste New a Gás**, 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 e quantidade de botijões de gás.

2.5 Nivelamento do pé

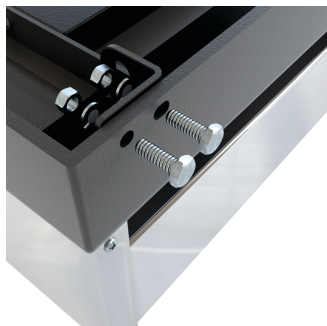
Para um bom funcionamento da Chapa Deguste a Gás, é ideal que o produto esteja nivelado e perfeitamente posicionado na superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento, gire o regulador do pé no sentido anti-horário ou horário para encontrar a melhor posição para operar o equipamento com segurança.



2.6 Instrução de montagem do kit prensa

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

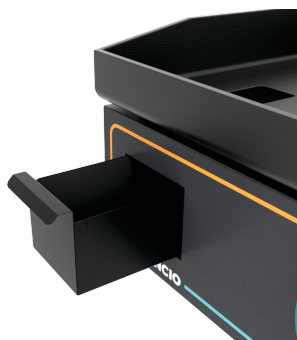
1. Posicione a prensa sobre a chapa;
2. Em seguida, posicione o suporte da prensa de maneira que encaixe o pino no oblongo do suporte;
3. Faça a fixação do suporte da prensa a chapa através do posicionamento e aperto dos parafusos e porcas, seguindo a imagem:



2.7 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**

2.8 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 da 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 os queimadores e mantenha-os acesos 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.

2.9 Ligando seu equipamento

1. Conecte a chapa ao botijão de gás, utilizando mangueira e regulador apropriados e certificados.
2. Verifique a segurança: Certifique-se de que todas as conexões estão firmes e que não há vazamento de gás. Não prossiga se houver cheiro de gás.
3. Deslize a gaveta frontal da chapa para fora, revelando os queimadores e o local do acendimento.
4. Aproxime um fósforo aceso ou isqueiro do pavio, localizado próximo ao queimador.
5. Abra levemente o registro de gás e aguarde a ignição. A chama do pavio acenderá os queimadores.
6. Após a ignição, ajuste a intensidade da chama conforme a necessidade.

Importante: Nunca permita o acúmulo de gás antes da ignição. Sempre realize o acendimento com cautela e em local ventilado.

3. CONHECENDO SEU PRODUTO

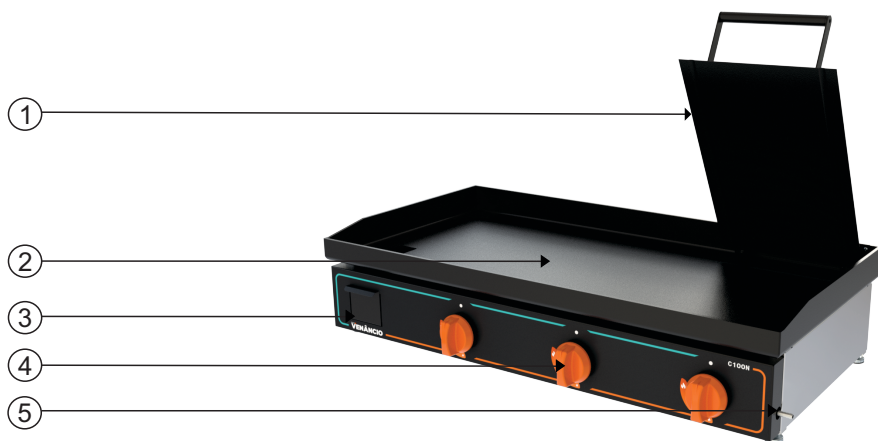
3.1 Principais características

Projetada para alto desempenho, a **Chapa Bifeteira Deguste a gás** conta com superfície em aço com espessura de 6,35 mm, o que proporciona uma excelente distribuição de calor por toda a área de cocção, evitando pontos de superaquecimento ou falhas de aquecimento. Isso garante maior eficiência no preparo dos alimentos e melhor aproveitamento do gás.

Os queimadores em formato de U foram desenvolvidos para oferecer alta potência e ampla cobertura térmica, permitindo que toda a superfície da chapa aqueça de forma uniforme e rápida, ideal para demandas intensas em cozinhas profissionais ou uso comercial.

Resistente e funcional, é uma ótima opção para quem busca **qualidade, durabilidade e eficiência térmica** em um só equipamento.

3.2 Principais componentes



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Prensa
2	Chapa
3	Gaveta de resíduos
4	Manípulos
5	Entrada de gás

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 gás, 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 de grelha 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 no sentido do grão do metal escovado. NUNCA esfregue em movimento circular para evitar riscos visíveis.

4.2 Manutenção

A manutenção é uma das precauções a serem tomadas para garantir uma boa vida útil do seu equipamento. Adequada limpeza, instalação, verificação e vida útil do equipamento contribuem para a redução do tempo de inatividade. Antes de qualquer manutenção, verifique as conexões de gás, reguladores ou cheque se as válvulas estão completamente fechadas e desconectadas do equipamento.

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.

4.2.1 Manutenção preventiva

Para reduzir o tempo de inatividade e aumentar a eficiência, faça a manutenção do seu equipamento uma ou duas vezes por ano, dependendo da quantidade de uso. Para fazer isso, peça a um técnico que:

- Examine as entradas de ar nos queimadores, no painel e a saída de ar na parte traseira do equipamento pelo menos duas vezes ao ano;
- Limpe e ajuste os queimadores, reguladores, etc. duas vezes ao ano;
- Verifique e calibre a pressão do sistema de fornecimento de gás pelo menos uma vez ao ano;

Para conseguir acesso a parte interna para a manutenção, siga os passos 1 à 4 na seção 2.6.

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)
C65N	662	550	235	30,23	760	650	330	40,24
C80N	812			35,77	800			46,48
C100N	1012			43,72	1100			55,76
C120N	1012			51,3	1310			64,26
C140N	1412			59,14	1530			73,44

5.2 Dados técnicos

DADOS DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA (BTU/h)	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO (kg/h)	PRESSÃO (kPa)
C65N	2	24.000	6.048	0,53	2,8
C80N	2	35.000	8.820	0,77	
C100N	3	52.000	13.104	1,14	
C120N	4	64.000	16.128	1,41	
C140N	5	80.000	20.160	1,76	

6. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
A chapa não acende:	Se há falta de gás.
	Se a válvula de gás ou válvula está aberta.
	Se você acionou corretamente o botão do queimador.
A chapa parou de funcionar:	Se há falta de gás.
	Se a válvula de gás ou válvula está aberta.
Os resultados culinários não foram conforme o esperado:	Se o produto estiver instalado corretamente, conforme especificado neste manual de
	Se a posição estiver nivelada (verifique a seção sobre instalação do produto).
	Se a posição do botão estiver ativada na posição correta.
	Certifique-se de que há espaço suficiente na frente do equipamento para evitar que a operação de um interfira no desempenho do outro.
Vazamento ou cheiro de gás	Se as conexões de gás estão bem conectadas.
	Busque por vazamentos nas conexões (use uma esponja e detergente neutro)
	Se a mangueira de gás não estiver danificada.
	Se o espaço na frente do produto for adequado para o seu uso.

- 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 marca concede a garantia de 6 meses (3 meses de garantia legal + 3 meses de garantia contratual), a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos 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 remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;;

▲ 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 saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o equipamento 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;

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no Manual de Instruções ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

7.3 Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

⚠ ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

⚠ AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

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