

VENÂNCIO



LINHA BRAVO

GÁS GLP - BAIXA PRESSÃO

USO INDUSTRIAL / PROFISSIONAL

FOGÕES BRAVO

BR2B | BR2BF

BR4B | BR4BF

BR6B | BR6BF

FORNOS BRAVO

BRF | BRFP

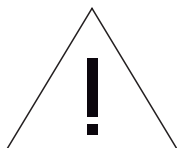
MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



Os contatos de nossa assistência estão na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. 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

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
- Antes de colocar o equipamento em funcionamento, e cada vez que houver alguma dúvida sobre este, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;
- Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

- 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;
- Não se apoie sobre a porta para não danificá-las, prejudicando a vedação do produto e comprometendo seu desempenho;
- Não permita que outras pessoas pendurem-se nas portas do aparelho pois existe o risco de tombamento do mesmo, podendo causar graves acidentes;
- Nunca altere as características originais do equipamento;
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar;
- Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.

Dicas importantes

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;
- 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;
- A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;
- Jamais utilize o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente. Neste caso, entre em contato com o fabricante ou autorizada;
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar a qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.

IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo de seu produto, isso pode gerar consequências graves e riscos de explosão;

Caso sinta cheiro de gás de forma constante, desligue o produto rapidamente e verifique se as conexões de gás do seu produto estão com vazamentos. Se o problema persistir, entre em contato com a autorizada mais próxima;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade físicas, 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 pela sua segurança;

De forma periódica, verifique se a mangueira e o regulador de gás encontram-se dentro do prazo de validade;

Destinado para o uso industrial/profissional;

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Portanto, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	6
2. PRODUTO	7
2.1 Características	7
3. MONTAGEM	8
3.1 Fogões	8
3.2 Fornos BRFP (com pés) / BRF (mesa)	10
4. ACESSÓRIOS	12
5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	12
6. LIMPEZA	13
7. REGRAS PARA CORRETA INSTALAÇÃO	13
8. ACENDIMENTO	15
9. SUGESTÃO DE ASSADO PARA BOLO	16
10. TERMO DE GARANTIA	17
10.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente invalidas se:	18
10.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	19
10.3 Considerações gerais:	20

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca **Venâncio**, agradecemos sua escolha! O **Fogão Industrial Linha Bravo** 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 seu equipamento e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

2. PRODUTO

2.1 Características

Todos os produtos, sejam fornos ou fogões a gás, 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).

Tanto os fornos quanto fogões devem ser instalados 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.

IMPORTANTE

Salientamos que, quando o fogão for adquirido sem o forno, não deve-se utilizar o paineleiro como uma espécie de armário, não devendo ser instalado no mesmo nenhum tipo de fechamento como madeira, plástico, tecido, cortinas, entre outros, sob pena de este material entrar em combustão caso entre em contato com as chamas dos queimadores ou respingos de óleo quente oriundos de frituras. O paineleiro deve permanecer aberto e ser utilizado única e exclusivamente para o apoio de panelas e outros objetos de cozinha, não sendo recomendado o acondicionamento de outros equipamentos no mesmo.

ADVERTÊNCIA

Equipamento a gás **BAIXA PRESSÃO**:

- Utilize a **VÁLVULA DE BAIXA PRESSÃO** conforme a imagem;
- Leia no manual e/ou folheto, a forma correta de instalação.



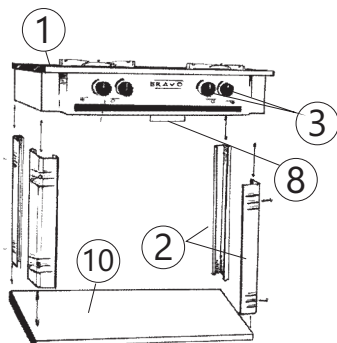
3. MONTAGEM

3.1 Fogões

IMPORTANTE

Deve ser respeitada a distância de 10 cm em torno do fogão

BRAVO 2 BOCAS (BR2B / BR2BF)



1º - Posicione o fogão em cima de uma mesa, deixando uma das quatro pontas para fora;

2º - Posicione um pé (item 2) em cada quina, fixando-os com três parafusos e porcas correspondentes (a porca deve ficar na parte interna do fogão), apertando-os suavemente;

3º - Após fixados os dois primeiros pés (item 2), tire o fogão da mesa; apoie o mesmo no chão e, a seguir, fixe os pés (item 2) restantes nos lugares devidos;

4º - Posicione o paineleiro no chão (item 10). Levante o fogão e faça coincidir os quatro cantos (de maneira que o paineleiro fique entre os quatro pés). Na continuação, levante o paineleiro e ajuste-o nos cantos de modo que os orifícios coincidam;

5º - Fixe com os parafusos e porcas respectivas. Aproveite para apertar, com cuidado, os demais parafusos.

Fixação do Forno (somente modelo BR2BF)

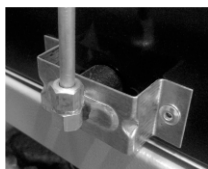
1º - Após realizar a correta montagem do fogão, retire o forno de dentro da caixa que acompanha o mesmo;

2º - Posicione-o sobre o paineleiro, de modo que os furos contidos no forno fiquem alinhados com a furação contida no fixador do paineleiro;

3º - Fixe o forno utilizando os parafusos atarraxantes.

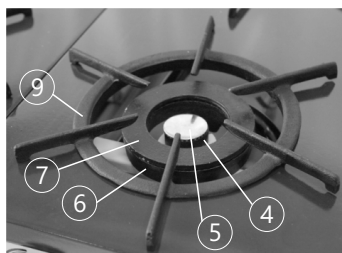
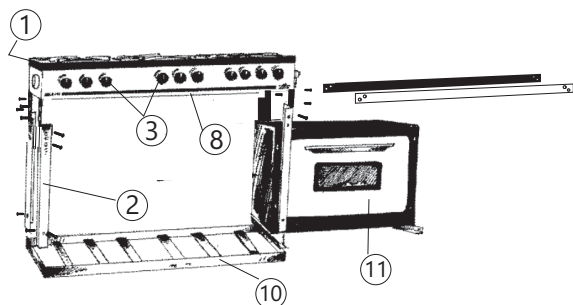
Para instalar o forno ao fogão, basta conectar a união existente no forno com a tubulação do fogão utilizando, para isto, o tubo de cobre que

acompanha o mesmo (imagens ao lado). Para apertar a porca com a união, utilize duas chaves de boca de 1/2". Com uma das chaves, segure a porca da união e, com a outra, aperte a porca da tubulação do forno. Atarraxe bem as duas conexões para não haver problemas com vazamentos.



Conexão no Fogão Conexão no Forno

BRAVO 4 BOCAS (BR4B / BR4BF / BR6B / BR6BF)



Os modelos de fogão 4 e 6 bocas, com ou sem forno, já são fornecidos de fábrica montados.

Alguns componentes como o espalha chama, queimador pequeno interno e grelhas são acondicionados dentro de uma caixa de papelão fixada no interior do forno (BR4BF / BR6BF) ou sobre o paineleiro (BR4B / BR6B).

ITEM	PEÇA
1	Mesa esmaltada
2	Pés
3	Botões
4	Queimador chama interna Ø 50mm
5	Espalhador da chama interna Ø 50mm
6	Queimador chama dupla externo Ø 150mm
7	Espalhador da chama dupla externo Ø 150mm
8	Bandeja coletora de resíduo
9	Grelhas
10	Panleiro
11	Forno

MONTAGEM DOS QUEIMADORES

Conjunto Queimador Curto / Longo, Esquerdo e Direito (Queimador Chama Dupla Externo)

O queimador chama dupla externo já vem fixado ao equipamento, basta posicionar o espalhador de chamas fazendo-o girar sobre o queimador até verificar se o mesmo está perfeitamente apoiado.

Conjunto Queimador Cachimbo (Queimador Chama Interna)

Os queimadores chama interna (cachimbo) devem ser colocados por entre os queimadores chama dupla externos, encaixando-os no suporte guia, através do orifício existente na ponta do queimador.

Aperte a ponta do queimador suavemente, certificando-se que o mesmo está perfeitamente encaixado. Coloque o espalhador de chamas, fazendo-o girar sobre o queimador, até verificar se o mesmo está perfeitamente apoiado.

Os queimadores são considerados a alma do fogão, ou seja, um perfeito equilíbrio em seu rendimento. A atenção a este itens é importante:

- É possível retirar os queimadores chama interna para a limpeza e manutenção, pois estes são somente encaixados. Basta levantar a parte traseira, desconectando-o do injetor de gás. Para recolocá-los, basta proceder com a operação inversa.

- Os queimadores, tanto os modelos chama dupla externo, quanto o chama interna, possuem duas graduações de chama. Para acendê-los, pressione levemente o botão contra o painel, girando-o à esquerda (sentido anti-horário) até o 1º ou 2º estágio, conforme a necessidade.

COLOCAÇÃO DOS BOTÕES

Para a colocação dos botões no painel do equipamento, basta pressioná-los contra o registro para o encaixe dos mesmos.

3.2 FORNOS BRFP (COM PÉ) / BRF (MESA)

Para os fornos modelo Bravo, é necessária a colocação dos botões nos modelos BRF e BRFP. Para isto, proceda da mesma forma descrita acima, no tópico COLOCAÇÃO DOS BOTÕES nos Fogões Bravo. É necessário, também, a montagem do cavalete para o modelo BRFP. Siga as instruções abaixo:

1º - Coloque um papelão sobre o chão e, em seguida, posicione os dois conjuntos do quadro (item 2) verticalmente sobre o mesmo, certificando-se de que os dois fiquem na mesma posição;

2º - Posicione o 1º pé (item 1), certificando-se de que ao lado do furo oblongo do pé fique a parte superior do quadro;

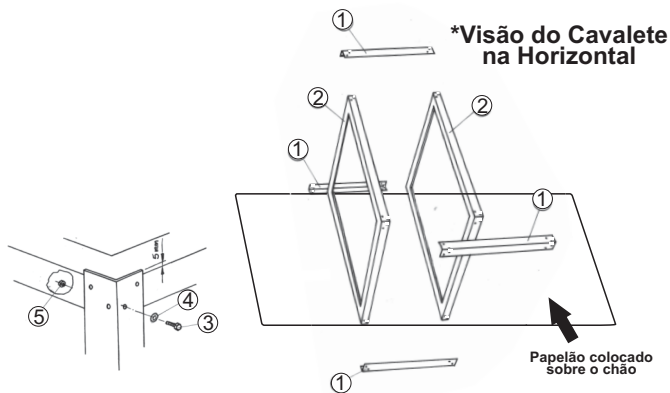
3º - Coloque os parafusos (item 3) com as porcas (item 5), posicionando a arruela lisa (item 4) na parte externa do quadro (sem apertar);

4º - Depois de colocar o 1º pé, coloque o 2º procedendo da mesma maneira e, após, vire o quadro com cuidado e coloque os outros dois pés.

5º - Vire com cuidado o cavalete na posição correta e comece a apertar os parafusos. Conforme a imagem ao lado, o cavalete deve ser colocado na posição correta virando o mesmo a 90º no sentido horário. Atenção: neste passo tome cuidado para que o cavalete fique nivelado.

6º - Posicione o forno sobre o cavalete.

Item	Descrição	Quantidade
1	PÉ MAXI 40/FOR BRAVO/FOR ITÁLIA/ROMA	4
2	CONJ QUADRO FOR BR C/PÉ	2
3	PARAFUSO SEXT 1/4"x1/2"	16
4	ARRUELA LISA 1/4" ZB	16
5	PORCA SEXT 1/4" CHV7/16" ZB	16



4. ACESÓRIOS

Descrição das peças/modelos	BR2B	BR2BF	BR4B	BR4BF	BR6B	BR6BF
Botão (manipuladores) de gás	4	5	6	7	9	10
Grelha	2	2	4	4	6	6
Cachimbo	2	2	2	2	3	3
Espalhador ferro fundido	2	2	4	4	6	6
Espalhador latão	2	2	2	2	3	3

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DADOS TÉCNICOS DOS QUEIMADORES

MODELO	QTD QUEIMADOR CHAMA DUPLA	QTD QUEIMADOR CHAMA TRIPLA
BR2B/BR2BF	-	2
BR4B/BR4BF	2	2
BR6B/BR6BF	3	3

DESCRIÇÃO	Ø INJETOR (mm)	CONSUMO (kg/h)	POTÊNCIA (kcal/h)
QUEIMADOR CHAMA DUPLA Ø 150mm	1,10	0,311	3.500
QUEIMADOR CHAMA TRIPLA FRONTA INTERNA Ø 50mm	0,45	0,071	800
QUEIMADOR CHAMA TRIPLA FRONTAL EXTERNA Ø 150mm	1,05	0,262	3.000
FORNO BRFP/BRF/FOGÃO 4/6BCS	1,30	0,439	5.000
FORNO PARA FOGÃO 2BCS	1,00	0,265	3.021

Consumo de Gás *	CONSUMO MÁXIMO TOTAL (kg/h)
Fogões BR2B / BR2BF	0,635 / 0,900
Fogões BR4B / BR4BF	1,270 / 1,709
Fogões BR6B / BR6BF	1,905 / 2,344
Forno BRF / BRFP	0,439

* Consumo considerando os queimadores na potência máxima.

Dimensões Externas

Modelos	LARGURA	PROFUNDIDADE	ALTURA
Fogões BR2B/BR2BF	835mm	460mm	750mm
Fogões BR4B/BR4BF	840mm	835mm	820mm
Fogões BR6B/BR6BF	1245mm	835mm	820mm
Forno BRF	645mm	800mm	565mm
Forno BRFP	645mm	800mm	1325mm
Forno p/ fog. 4 e 6 Q	645mm	790mm	435mm
Forno p/ fog. 2 Q	645mm	450mm	435mm

Dimensões Internas Fornos e capacidade de carga da grelha

Modelos	DIMENSÕES INTERNA DO FORNO			CAPACIDADE DE CARGA DA GRELHA
	LARGURA	PROFUNDIDADE	ALTURA	
Fogão Bravo 2 Q	600mm	350mm	290mm	8 kg
Fogões 4/6 Bocas / BRF / BRFP	600mm	680mm	290mm	10 kg

6. LIMPEZA

Os Fogões Bravo possuem mesa esmaltada para facilitar a limpeza da mesma, bem como o interior do forno (modelos de fogões com forno, BRF e BRFP). Para o correto procedimento de limpeza, siga as dicas abaixo:

- Prefira uma esponja de tecido ou plástico com detergente neutro e água.
- Nunca utilize materiais abrasivos ou pontiagudos.
- JAMAIS utilize jatos d'água diretamente no equipamento. Tenha em mente que a limpeza correta é fundamental para a correta utilização do equipamento.

IMPORTANTE

A pintura preta nas peças de ferro fundido é apenas uma proteção até o uso, podendo perder a tonalidade original, ficando apenas o material de ferro fundido.

Para maior durabilidade do seu produto e evitar oxidação precoce nas peças, sempre após o uso, recomendamos limpeza total do produto, principalmente nas peças de ferro fundido (grelhas e espalha-chamas). Retire as peças cuidadosamente e faça a lavagem com água, esponja macia e detergente neutro, após recoloque cuidadosamente e acenda as chamas do fogão e deixe secar totalmente.

7. REGRAS PARA CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

- Para uma correta instalação temos que partir do princípio que fogão industrial não possui nenhuma característica similar ao fogão doméstico, portanto, sua instalação é totalmente diferente e deve ser levado em conta o consumo e onde ficarão os botijões de gás.
- As válvulas não acompanham os equipamentos, devido a variação de tamanho e de opções, pois este cálculo terá de ser efetuado na hora da compra, considerando a quantidade de queimadores e de opcionais, bem como a forma de instalação.

Ex.: Fogão Bravo 4 bocas com Forno (BR4BF): consumo total de 1,738 kg/h de gás. Neste caso o ideal será, sendo em regime de uso contínuo, colocar 3 botijões de 13 kg, sendo que cada um fornece 0,600kg/h de gás, totalizando 1,800kg/h de gás, interligados a uma válvula de 2 kg/h de gás. Verifique o consumo do seu modelo de equipamento e proceda com o cálculo dos botijões necessários.

FOGÃO INDUSTRIAL NÃO É FOGÃO DOMÉSTICO!

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

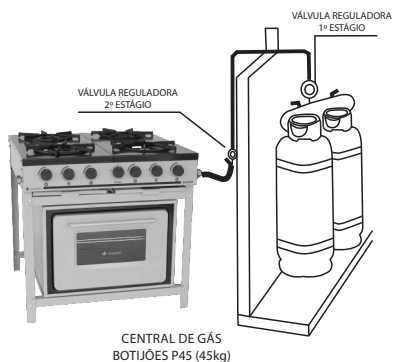
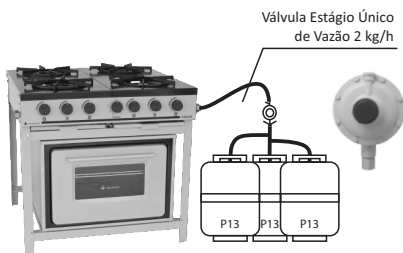
As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Instalação de Gás GLP Baixa Pressão (Engarrafado)

Existem dois tipos:

1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fogão utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único com pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal) ou 280mm.c.a. e a vazão é determinada pelo consumo do forno.

ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.



2º - Quando os botijões estão em uma central distante do fogão, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kg/cm² e pressão de saída 1,2 kg/cm², colocando, como condutor de gás até o fogão, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fogão uma segunda válvula, porém de segundo estágio com pressão de entrada de 1,2 kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280mm.c.a. **Este modelo de instalação é o mais indicado, em caso de dúvidas na instalação verifique a legislação vigente em seu estado/município.**



Válvula 1º Estágio



Válvula 2º Estágio

Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do fogão. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Para os exemplos, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, 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.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem do gás. Para isso, utilize sabão ou detergente. Se produzir bolhas, é sinal de que há vazamento.

TABELA COM TEMPERATURAS APROXIMADAS EM CADA POSIÇÃO:

MAX.	300°C
MED.	260°C
MÍN.	160°C



IMPORTANTE

Este forno utiliza um sistema de aquecimento a gás simplificado, portanto os níveis de temperaturas ao lado servem somente como parâmetro.

8. ACENDIMENTO

FOGÕES

Após a correta instalação do equipamento, proceda com os passos abaixo para o correto acendimento do fogão:

1. Abra a válvula de gás;
2. Gire o botão no sentido anti-horário na posição máxima, à 90°, conforme imagem (Fig. 1);
3. Aguarde 10 segundos até que todo o ar contido na tubulação seja expelido;
4. Com o auxílio de um acendedor, aproxime o mesmo do queimador para acender a chama;
5. Caso o queimador não acender, repita a operação; Obs.: Caso o queimador não acender após a segunda tentativa, feche o registro de gás e verifique se está chegando gás até o queimador. Jamais utilize fogo para isto, utilize uma esponja com sabão neutro. Se sim, faça uma nova tentativa. Caso o problema persistir, entre em contato com um assistente técnico autorizado.
6. Repita a operação de acendimento para os outros queimadores.

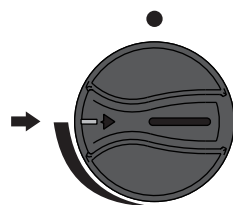


Fig. 1

FORNOS (FOGÕES COM FORNO / BRF / BRFP)

1. Abra a porta do forno;
2. Gire o botão até a posição MAX indicada (Fig. 2);
3. Com o auxílio de um acendedor, introduza o mesmo no orifício
4. localizado no chão do forno para acendê-lo;
5. Caso o queimador não acender, repita a operação;

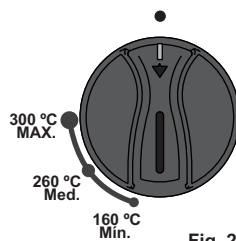
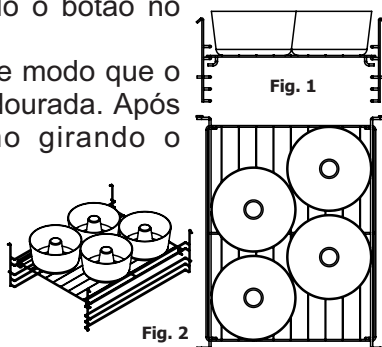


Fig. 2

9. SUGESTÃO DE ASSADO PARA BOLO

Para o correto procedimento de assado no Forno Bravo, observamos que sejam tomadas algumas medidas importantes. Obs.: Para o exemplo referenciado abaixo foram utilizadas formas para bolo de 250mmØ.

- Para o assado de bolos recomenda-se o uso de somente uma (1) grade, com a mesma localizada no segundo trilho de cima para baixo estando, assim, mais longe do aquecimento (Fig. 1);
- Promova o pré-aquecimento do forno por, no mínimo, 15 minutos na posição máxima;
- Disponha as formas dentro do forno de modo que a sua ocupação tenha um espaço de folga da grade horizontal para a vertical (Fig. 2);
- Regule a temperatura do forno girando o botão no sentido anti-horário até a posição 2;
- Deixar assar por + ou - 18 minutos, de modo que o bolo cresça e fique com a superfície dourada. Após isso, baixe a temperatura do forno girando o manipulador até a posição mínima, devendo permanecer assim até o fim do assado.



Obs: os tempos referenciados acima podem sofrer variações dependendo da receita utilizada.

IMPORTANTE

O Forno Bravo foi concebido para a utilização **comercial / profissional**, porém, o forno não tem a função de realizar assados em grande escala e de forma padronizada. Sua utilização se destina especialmente ao preparo de carnes, na parte central de suas grelhas. Pode-se ocupar as duas grelhas ao mesmo tempo, desde que seja feito o rodízio entre estas e as formas sejam viradas de forma a unificar o assado.

10. 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 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 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;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto a 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.

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

- O uso não for exclusivamente industrial;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor 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 do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- 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;

10.2. 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 do consumidor 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;

A garantia especial não cobre:

- 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;

10.3 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