

Manual do Usuário



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

INDÚSTRIA BRASILEIRA

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



Manual do Usuário

FOGÕES PROFISSIONAIS DON BIDONE *GÁS BAIXA PRESSÃO*

FDB4F | FDB6F - 4 | 6 Bocas com Forno

FDB4M | FDB6M - 4 | 6 Bocas de Mesa

FDB4ME | FDB6ME - 4 | 6 Bocas de Embutir

FDB4P | FDB6P - 4 | 6 Bocas com Pé

TERMO de GARANTIA

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

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

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

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

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, 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.

* 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.*

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 PREZADO USUÁRIO	2
1.2 AVISOS IMPORTANTES	2
2. INFORMAÇÕES	2
3. REGRAS PARA CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO	3
4. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS	4
4.1 PROCEDIMENTO PARA ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES	4
4.2 PROCEDIMENTO PARA ACENDIMENTO DO FORNO	4
4.2.1 REMOÇÃO DO MANÍPULO DA VÁLVULA DO FORNO	4
4.3 SUPORTE DO IGNITOR	5
5. SEGURANÇA	5
6. VISTA EXPLODIDA	6
7. LISTA DE COMPONENTES	7
TERMO DE GARANTIA	8

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* **Estes equipamentos são destinados ao uso comercial / profissional.**

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* 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.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

* Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades 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.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos.

Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto.

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.



FOGÃO DON BIDONE
4 / 6 BOCAS COM FORNO
FDB4F / FDB6F



FOGÃO DON BIDONE
4 / 6 BOCAS COM PÉ
FDB4P / FDB6P



FOGÃO DON BIDONE
4 / 6 BOCAS DE MESA
FDB4M / FDB6M



FOGÃO DON BIDONE
4 / 6 BOCAS DE EMBUTIR
FDB4ME / FDB6ME



ABAS LATERAIS
PARA APOIO

2. INFORMAÇÕES

- Os modelos com forno (FDB4F / FDB6F) possuem pés super resistentes com regulagem de altura.

- Os modelos com pé (FDB4P / FDB6P) acompanham um cavalete de sustentação já montado, bastando posicionar o fogão sobre o cavalete.

- Os modelos de mesa (FDB4M / FDB6M) acompanham pés super resistentes com regulagem de altura.

- Os modelos de embutir (FDB4ME / FDB6ME) não possuem pés, acompanham abas laterais para apoio a fim de auxiliar na fixação com o móvel onde será embutido o fogão. (imagem ao lado).

7. LISTA DE COMPONENTES

FOGÃO DON BIDONE			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	GRELHA FOGÃO DON BIDONE	TODOS	8.01.38.0000098
2	CANDELA 164K	TODOS	2.80.99.00005104
3	SUPORTE ELETRODO QUEIMADOR 150 FDB NOVO	TODOS	8.01.38.00000662
4	SUPORTE ELETRODO QUEIMADOR 100 FDB NOVO	TODOS	8.01.38.00000663
5	CONJ. QUEIMADOR 100mm FDB (PEQUENO)	TODOS	8.01.38.00180001
6	CONJ. QUEIMADOR 150mm FDB (GRANDE)	TODOS	8.01.38.00180002
7	RESPALDO FDB	4B	8.01.38.06000024
8	FECHAMENTO CHAMINÉ	TODOS	8.01.38.00030004
9	TRAVA DO QUEIMADOR 150 FDB	TODOS	8.01.38.00080002
10	COSTA FRIA FDB	4B	8.01.38.04000008
11	TRAVESSA QUEIMADOR 100/150 FDB NOVO	TODOS	8.01.38.00000060
12	CONJ. VENTURE 100 FDB	TODOS	8.01.38.00060001
13	CONJ. VENTURE 150 FDB	TODOS	8.01.38.00090001
14	SUPORTE DOS FIOS	TODOS	8.01.38.00120002
15	CORPO CHAMINÉ FDB	TODOS	8.01.38.00030003
16	CHICOTE FA/FDB 3 X 0,75 X 2000mm	TODOS	2.80.11.00000057
17	COMPLEMENTO CORPO CHAMINÉ FDB	TODOS	8.01.38.00030002
18	MÓDULO DE IGNIÇÃO 5 SAÍDAS (USINA ACENDIMENTO)	4B	4.02.12.00051005
19	MÓDULO DE IGNIÇÃO 7 SAÍDAS (USINA ACENDIMENTO)	6B	4.02.12.00051004
20	TETO INTERNO FDB	4B	8.01.38.04000017
21	ACABAMENTO TETO ESTRUTURA FDB	6B	8.01.38.06000018
22	APOIO DO TETO INTERNO E FUNDO FDB	4B	8.01.38.04000002
23	SUPORTE DO BULBO	TODOS	8.01.25.00000051
24	COSTA INTERNA FDB	4B	8.01.38.04000010
25	CONJ. ESTRUTURA INTERNA FDB	4B	8.01.38.04010001
26	MANTALÁ DE ROCHA THERMAX MIR-48	TODOS	2.40.12.00005104
27	CONJ. ESTRUTURA DO MARCO FDB	4B	8.01.38.04040001
28	CONTRA PAINEL FDB	4B	8.01.38.04000006
29	LATERAL EXTERNA DIREITA FDB	TODOS	8.01.38.00000029
30	CONJ. PÉ FDB	TODOS	8.01.38.00170001
31	SAPATA 31mm NIQUELADA SI/BUCHA	TODOS	4.04.02.00021592
32	QUEIMADOR PILOTO B1H2 3/16" C° C EXP EUA	TODOS	4.01.01.00000201
33	ELETRODO CANDELA 164K P/ FORNO FDB	TODOS	8.01.38.00000071
34	REGULADOR DE AR GÁS	TODOS	8.09.02.00000072
35	INJETOR 0033 F 1.10mm	TODOS	8.21.05.06033118
36	PROLONGADOR LAT. QUAD 1/2" x 32mm 1/8"NPTx1/8"	TODOS	2.80.99.00001321
37	CONJ. GRELHA LATERAL FORNO	TODOS	8.02.14.00000100
38	FUNDO FDB	4B	8.01.38.04000014
39	PAINEL INFERIOR FDB	6B	8.01.38.06000012
40	TRAVA DO FUNDO	4B	8.01.38.04000028
41	CONJ. LATERAL INTERNA ESMALTADA FDB	TODOS	8.01.38.00130001
42	TRILHO DEFELETOR DO FUNDO FDB	TODOS	8.01.38.00000028
43	GRELHA CHÃO FORNO 550x450	4B	4.02.07.00050019
44	GRELHA CHÃO FORNO 550x790	6B	4.01.05.05500790
45	GANCHO DIR DA MOLA	TODOS	4.02.05.00012854
46	MOLA EXPORT AÇÃO 3,5x21x157 (PRETA)	TODOS	4.02.05.00012853
47	ACIONADOR DA MOLA	TODOS	8.01.38.00070002
48	TIRANTE DA MOLA FDB	4B	8.01.38.04000018
49	MANIPULADOR PRETO (0-MAX-MIN - BRANCO)	TODOS	4.03.04.20215072
50	PAINEL SUPERIOR FDB	4B	8.01.38.04000027
51	DEFELETOR DO FUNDO FDB/FA	6B	8.01.38.06000023
52	LATERAL EXTERNA ESQUERDA FDB	TODOS	8.01.38.00000029
53	ALMOFADA EXTERNA DA PORTA FDB	6B	8.01.38.06000019
54	CONJ. PUXADOR DA PORTA FDB	4B	8.01.38.04000100
55	EIXO DA PORTA FDB	6B	8.01.38.06000100
56	CONJ. SOLDA DA PORTA FDB	4B	8.01.38.04000029
57	MANTALÁ DE ROCHA LEF-32 6000x1200x75	TODOS	2.40.12.00000032
58	ALMOFADA INTERNA DA PORTA FDB	4B	8.01.38.04000001
59	BANDEJA DE RESÍDUOS FDB	6B	8.01.38.06000001
60	CONJ. CHICOTE FDB	4B	8.01.38.04000029
61	MANIPULADOR PRETO (0-MAX-MIN - BRANCO)	6B	8.01.38.06000020
62	CONJ. MESA FDB	4B	8.01.38.04170001
63	ABJ. JC REV. C VALVULA SEGURANCA DE GAS FDB	6B	8.01.38.06170001
64	REGISTRO GAS 3751RZ541B	TODOS	8.01.38.06170001
65	CONJ. TUBO GÁS	4B	8.01.38.06150001
66	CONJ. SOLDA TUBO DISTRIBUIDOR FDB	4B	8.01.38.04110001
67	CONJ. TUBO GÁS FRONTAL FDB	6B	8.01.38.06110001
68	ESPIGA LATÃO PI NANG 3/8"	TODOS	8.01.38.00200001
69	CONJ. TUBO GÁS TRASEIRO	TODOS	8.01.38.00210001
70	CONJ. TUBO ENTRADA GÁS	TODOS	8.01.38.00230001
71	NIPL E 1/8" x 38mm x 1/4"NPT	TODOS	8.02.06.00003208
72	CONJ. TUBO GÁS FORNO	TODOS	8.01.38.00220001
73	TUBO DO QUEIMADOR PILOTO FDB NOVO	TODOS	8.01.38.00000069
74	CONJ. SOLDA QUEIMADOR FORNO	TODOS	8.01.38.00000100
75	REGISTRO GAS 37351RZ541G REG DEL TA 1/8 BSPTx1/8 BSP	TODOS	2.80.40.04113525
76	GANCHO ESQ DA MOLA	TODOS	4.02.05.00012899

DIMENSÕES

Fogão	A (largura)	B (altura total)	C (altura grelha)	D (altura mesa)
FDB4F	620	950	905	870
FDB6F	925			
FDB4M / FDB4ME	615 / 622			
FDB6M / FDB6ME	915 / 922	420 / 320	420 / 320	385 / 285
FDB4P	615	905	905	870
FDB6P	915			

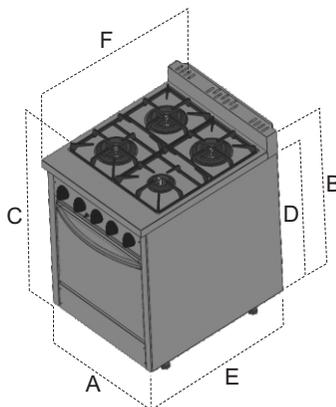
Fogão	E (profundidade)	F (profundidade total)
FDB4F	730	800
FDB6F		
FDB4M / FDB4ME		
FDB6M / FDB6ME	760	960* (bandeja aberta)
FDB4P		
FDB6P		

* valores em mm (milímetros)

MEDIDAS INTERNAS DO FORNO

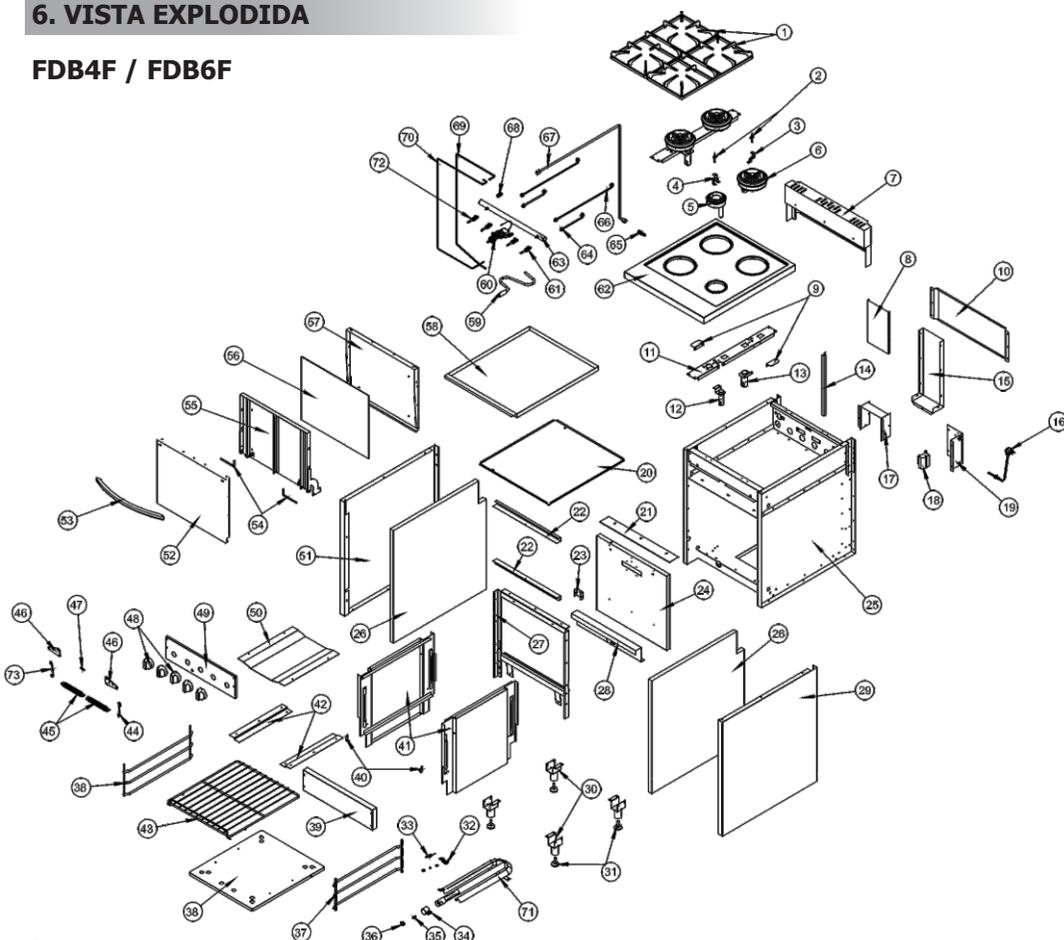
Fogão	Largura	Altura	Profundidade
4 bocas	460	370	570
6 bocas	755		

* valores em mm (milímetros)



6. VISTA EXPLODIDA

FDB4F / FDB6F



6 Fogões Don Bidone

3. 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 fogões, devido a variação de tamanho, 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.

Linha	Queimador Pequeno Ø 100mm kg/h	Queimador Grande Ø 150mm kg/h	Forno p/ fogão (4 bocas) kg/h	Forno p/ fogão (6 bocas) kg/h
Don Bidone	0,130	0,292	0,320	0,520

Para definir o consumo máximo de gás, basta verificar o modelo do fogão e somar os consumos.

Ex: Fogão Don Bidone 4 bocas com forno: (1x0,130)+(3x0,292)+(1x0,320)=1,326kg/h

FOGÃO INDUSTRIAL NÃO É FOGÃO DOMÉSTICO!

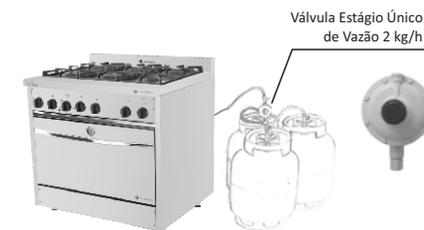
Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

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

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 fogão. **ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo 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 (kilopascal) 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.**

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 fogão, 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.

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

Fogões Don Bidone 3

4. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS

- 1 - Certifique-se de que a tubulação de gás não está em contato com o equipamento ou partes cortantes que venham a comprometer o seu funcionamento.
- 2 - Verifique se não existem vazamentos de gás na tubulação, válvula e demais conexões. Para isso utilize esponja com espuma proveniente de sabão ou detergente. Jamais utilize fogo para verificar se existem vazamentos, sob o risco de causar acidentes.
- 3 - Abra o registro de gás que está junto a válvula.
- 4 - Verifique se a tensão do produto corresponde a tensão da tomada onde o equipamento será conectado.
- 5 - Conecte o equipamento a tomada.

Obs.: Este equipamento possui o cabo elétrico com o plug que atende ao novo padrão brasileiro de cabos e tomadas, portanto, a tomada em que o equipamento será conectado deve atender a este padrão, sendo indispensável que a tomada possua **aterramento** conforme a legislação vigente. Nunca utilize adaptadores do tipo "T" ou benjamins para ligar o equipamento pois isso acarretará em acidentes e, conseqüentemente, na perda da garantia do produto.

4.1 PROCEDIMENTO PARA ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES FDB4F / FDB6F / FDB4M / FDB6M / FDB4ME / FDB6ME / FDB4P / FDB6P

- 1 - Gire o registro correspondente ao queimador que deseja ser acendido até a posição MAX indicada.
- 2 - Aguarde aproximadamente 2 a 3 segundos.
- 3 - Pressione o botão de acendimento, localizado no painel do equipamento.
- 4 - Certifique-se que o queimador está aceso.

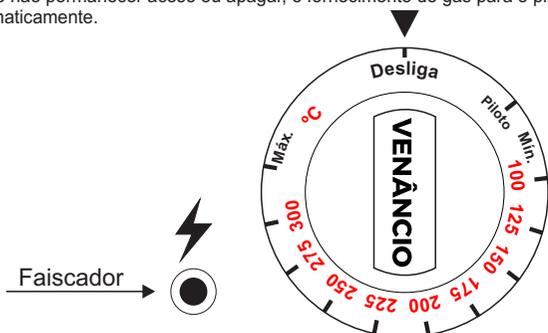
Obs.: Caso o queimador não acender após a segunda tentativa, desligue o registro e verifique se está chegando gás até o queimador e se o eletrodo de ignição está faiscando. Se sim, faça uma nova tentativa. Caso o problema persistir, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

4.2 PROCEDIMENTO PARA ACENDIMENTO DO FORNO - FDB4F / FDB6F

O forno está equipado com válvula de segurança termostática, que possui, além do sistema de segurança que desliga o sistema pela falta de chama, o controle de temperatura automático, que desligará a chama quando a câmara atingir a temperatura desejada e manterá a mesma até que o assado esteja pronto.

- 1 - Abra a porta do forno.
- 2 - Pressione levemente o manípulo da válvula do forno e gire até a posição piloto.
- 3 - Pressione e mantenha o manípulo para dentro até o fim do curso.
- 4 - Com o manípulo pressionado, pressione o botão de acendimento, localizado no painel do equipamento.
- 5 - Certifique-se que a chama piloto do forno esteja acesa, através do visor do fundo do forno.
- 6 - Mantenha o manípulo pressionado por 15 segundos após o acendimento da chama piloto.
- 7 - Solte o manípulo e certifique-se que a chama piloto do forno continua acesa. Em caso negativo, repita a operação.
- 8 - Gire o manípulo até a temperatura desejada.
- 9 - Feche a porta do forno.

Obs: Jamais acenda o forno com a porta fechada, pois poderá ocorrer um acúmulo excessivo de gás e, conseqüentemente, um acidente devido à combustão do excesso de gás contido no forno. Este equipamento possui válvula de segurança no forno. Caso o piloto não permanecer aceso ou apagar, o fornecimento de gás para o piloto e o queimador do forno será interrompido automaticamente.

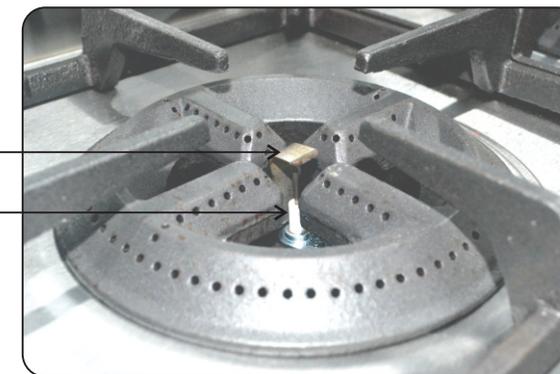


4.2.1 REMOÇÃO DO MANÍPULO DA VÁLVULA DO FORNO

Numa eventualidade de precisar remover o painel frontal, a válvula do forno ou registros dos queimadores, será necessário, antes, remover o manípulo da válvula do forno. Acesse o parafuso de fixação do manípulo da válvula através do orifício localizado na borda externa, com uma chave Allen 2 mm. Solte o parafuso e remova o manípulo.

4.3 SUPORTE DO IGNITOR

O suporte dos eletrodos de ignição é fabricado com um material especial para resistir altas temperaturas. Eventualmente, logo após o uso inicial, poderão sofrer alteração de cor devido à alta temperatura.



5. SEGURANÇA

- Jamais encoste objetos metálicos ou partes corporais nos eletrodos de ignição e pressione o botão de acendimento, pois a tensão gerada nos eletrodos é de aproximadamente 15.000 Volts.
 - Não utilize objetos pontiagudos ou materiais abrasivos na limpeza deste equipamento. Utilize apenas desengordurantes e materiais que não agridam ou riscuem o produto.
 - Durante a instalação do produto, mantenha um espaço de aproximadamente 10cm nas laterais e parte traseira do produto em relação a paredes ou outros móveis e objetos.
 - Caso seja necessário movimentar o equipamento, nunca puxe ou levante o fogão pela mesa ou respaldo, e sim pela parte inferior do produto.
 - Tenha cuidado ao entrar em contato com as partes externas do fogão, pois a sua superfície irá aquecer durante o funcionamento.
- Observe o adesivo ao lado que sinaliza o cuidado ao tocar nas partes quentes do equipamento.



ATENÇÃO

Por se tratar de um FOGÃO PROFISSIONAL, sempre utilize luvas de proteção com cobertura do antebraço quando for manusear o forno pois, o mesmo, além de ter uma profundidade de 570mm, irá aquecer todas as suas partes, inclusive as externas.

DADOS TÉCNICOS DOS QUEIMADORES

Tipo	Ø injetor GLP	Consumo GLP (kg/h)	Ø injetor GN	Consumo GN (m³/h)	Potência (kCal/h)
Queim. Grande Ø 150mm	1,05	0,292	1,50	0,340	3.329
Queim. Pequeno Ø 100mm	0,70	0,130	1,00	0,151	1.482
Forno p/ fogão 4 bocas	1,10	0,320	1,55	0,372	3.648
Forno p/ fogão 6 bocas	1,40	0,520	2,00	0,604	5.928

CONSUMO DE GÁS TOTAL

Fogão	Consumo GLP (Kg/h)	Nº botijões P13	Nº botijões P45	Pressão (mm.c.a.)	Consumo GN (m³/h)	Pressão (mm.c.a.)
4 bocas c/ forno	1,326	2	1	GLP 280	1,543	GN 200
6 bocas c/ forno	2,110	4	2		2,455	

Para o cálculo do consumo é considerado que os queimadores serão utilizados em sua potência máxima.