

**manual
do usuário**

**manual
do usuário**



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

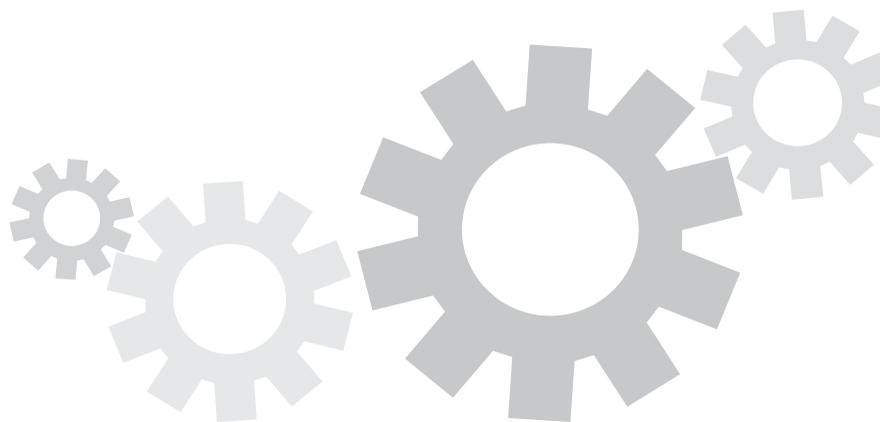
FORNO ASSADOR

HOTTOR / GRILL

Gás Baixa Pressão

MODELOS

FH20	SGF1
FH40	SGF2
FH60	SGF3



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.

9. LISTA DE COMPONENTES



Item	Descrição	Modelo	Código
1	TETO	TODOS	8.03.01.0000067
2	PROTEÇÃO DOS INFRA SUPERIORES	TODOS	8.03.01.0000068
3	COBERTURA DA ENGRENAGEM	SGF1/FH20	8.03.01.1000011
		SGF2/FH40	8.03.01.2000011
		SGF3/FH60	8.03.01.3000011
4	BOTÃO RED NYLON PRETO (MANPUL.)	TODOS	2.80.28.03021013
5	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	SGF1/FH20	8.03.01.10040001
		SGF2/FH40	8.03.01.20040001
		SGF3/FH60	8.03.01.30040001
6	REGISTRO DE GÁS	TODOS	2.80.40.00004552
7	CONJ GARFO DUPL0	SGF	8.03.01.0000200
8	CONJ GARFO SIMPLES	SGF	8.03.01.00000100
9	TRAVA DA PORTA (ENCAIXE)	TODOS	8.03.01.0000039
10	CABO P/ ESPETOS	TODOS	4.03.01.0002200
11	SEM FIM FERRO	TODOS	4.03.01.00003041
12	BUCHA VARÃO 1X12 FERRO 5/8"	TODOS	8.03.01.00003078
13	EIXO DA FRANGUEIRA	SGF1/FH20	8.03.01.10000110
		SGF2/FH40	8.03.01.20000220
		SGF3/FH60	8.03.01.30000330
14	PUXADOR PG 46 3/16	TODOS	2.80.38.00000386
15	TRAVA PORTA SOPRANO	TODOS	4.03.01.30050068
16	MANCAL ALUM INJ C/BUCHA	TODOS	4.03.01.00021131
17	DOBRADIÇA JATEADA	TODOS	2.80.14.01022014
18	CONJ DA PORTA	SGF1/FH20	8.03.01.10010001
		SGF2/FH40	8.03.01.20010001
		SGF3/FH60	8.03.01.30010001
19	ENGRENAGEM NYLON	TODOS	4.03.01.00003047
20	TAMPA FECHAMENTO TRASEIRO	TODOS	8.03.01.00000080
21	INTERRUPTOR BP, 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.00016077
22	FECHAMENTO TRASEIRO	TODOS	8.03.01.00000083
23	PAINEL LATERAL INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000081
24	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A	TODOS	2.80.07.01021042
25	TERMINAL SAPATA PRESSÃO	TODOS	2.80.48.0004256
26	PROT. SOBRE TEMP. P/ MOTOR MONOF INV13901	TODOS	4.14.01.00002756
27	CABO PLUG PP 3 x 0,75mm x 2,0m 10A	TODOS	2.80.06.00002243
28	CAIXA PROTEÇÃO ENGRENAGENS MOTOR	TODOS	8.03.01.00000082
29	RODIZO SGREF 210 PP RB	TODOS	2.80.43.00000119
30	MOTOR MONOF. 1/4CV 110/220V 50/60HZ	TODOS	2.80.30.01012025
31	FRENTE INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000056
32	CONJ ESTRUTURA FRANGUEIRA	SGF1/FH20	8.03.01.10030001
		SGF2/FH40	8.03.01.20030001
		SGF3/FH60	8.03.01.30030001
33	CONJ CESTO DOS FRANGOS	FH	8.03.01.00140001
34	ENGRENAGEM ALUM INJ 90D	TODOS	4.03.01.00002000
35	CONJ DA CANALETA DO VIDRO	TODOS	8.03.01.00001000
36	RODIZO MSF FERRO 1"	TODOS	2.80.43.06000254
37	PUXADOR PG 46 3/16	TODOS	2.80.38.00000386
38	PERFIL ACABAMENTO VIDRO	SGF1/FH20	8.03.01.10000003
		SGF2/FH40	8.03.01.20000003
		SGF3/FH60	8.03.01.30000003
39	TAMPA DOS INFRA'S	SGF2/FH40	8.03.01.00000032
		SGF3/FH60	8.03.01.00000032
40	VIDRO FRANG C/ FURO TEMP	SGF1/FH20	2.80.09.03700450
		SGF2/FH40	2.80.09.04500790
		SGF3/FH60	2.80.09.04501185
41	VIDRO FRANG S/ FURO TEMP	SGF1/FH20	2.80.09.10000450
		SGF2/FH40	2.80.09.20000790
		SGF3/FH60	2.80.09.30001185
42	FRENTE SUPERIOR	TODOS	8.03.01.00000057
43	QUEIMADOR INFRAVERMELHO	TODOS	4.03.01.00021186
44	TAMPA BOTÃO	SGF1/FH20	8.03.01.10000034
		SGF2/FH40	8.03.01.20000034
		SGF3/FH60	8.03.01.30000034
45	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO INFRA	TODOS	8.03.01.00130001
46	INJETOR DO INFRAVERMELHO	TODOS	8.03.01.00002570

ÍNDICE

1. PREZADO (A) USUÁRIO (A)	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP BAIXA PRESSÃO	4
3. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS	5
3.1 PROCEDIMENTO PARA O USO	6
4. LIMPEZA	7
5. MANUTENÇÃO	7
6. DADOS TÉCNICOS	7
7. ESQUEMA ELÉTRICO	7
8. VISTA EXPLODIDA	8
9. LISTA DE COMPONENTES	9
TERMO DE GARANTIA	10

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.

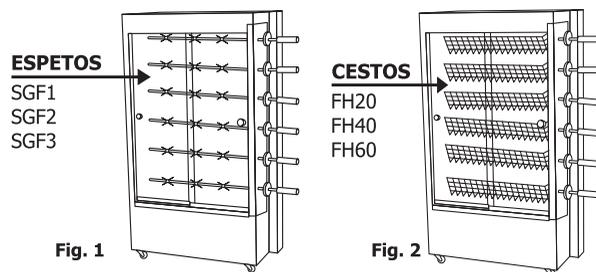
Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

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

1.2 AVISOS IMPORTANTES

*** ATENÇÃO: os assadores SGF1 / SGF2 / SGF3 / FH20 / FH40 / FH60 são destinados ao uso comercial.**

* Os modelos SGF1 (até 10 frangos), SGF2 (até 20 frangos) e SGF3 (até 30 frangos) acompanham **espetos com garfos** para a fixação dos frangos (Fig.1). Já os modelos FH20 (até 10 frangos), FH40 (até 20 frangos) e FH60 (até 30 frangos) acompanham **cestos** para acondicionamento dos frangos (Fig.2).



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

* Recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como, quebra ou amassamento de peças, falta de peças, penetração de água e outros líquidos, etc. Qualquer avaria durante o transporte deve ser comunicada diretamente ao transportador.

* 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.

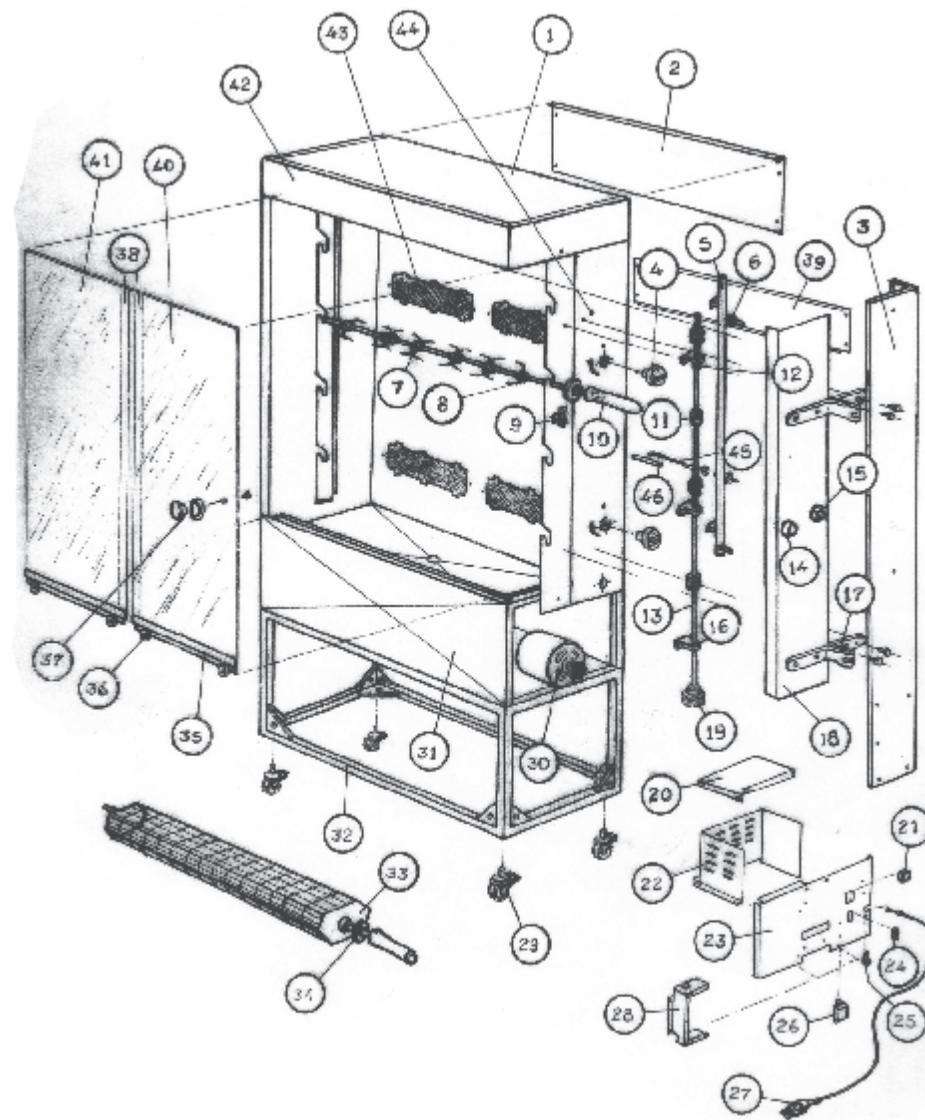
* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* 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

8. VISTA EXPLODIDA

SGF1 / SGF2 / SGF3 / FH20 / FH40 / FH60



7 - Para um melhor desempenho do assado, recomendamos que sejam mantidas fechadas as portas frontais do equipamento durante o uso. O tempo médio de cozimento **aproximado** é de 1h40min.

Obs.: o excesso de gordura originada no assado é direcionado, por gravidade, a um coletor de gordura localizado sob a bacia do equipamento. O coletor de gordura é removido pela parte traseira do equipamento e sua capacidade é de até 6 litros. É importante que, durante o assado, se verifique periodicamente o conteúdo do coletor evitando, assim, o seu transbordamento.

4. LIMPEZA

Para realizar a limpeza do equipamento, primeiramente desligue-o da tomada, evitando, assim, qualquer acidente. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água para a limpeza do equipamento. Nunca utilize materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). **Jamais utilize jatos d'água diretamente no equipamento, principalmente nos queimadores.** Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

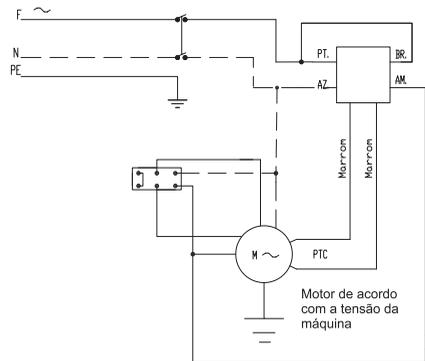
5. MANUTENÇÃO

Antes de qualquer manutenção, certifique-se de que os registros ou válvulas de gás estejam completamente fechados. **ATENÇÃO:** a manutenção do equipamento somente deve ser realizada por um profissional técnico autorizado pelo fabricante.

6. DADOS TÉCNICOS

MEDIDA EXTERNA	Altura	Largura	Prof.	Nº Queimador	Consumo	Consumo Motor	Amperagem Motor	Disjuntor
FH20 / SGF1	1260mm	900mm	460mm	2	0,530Kg/h	1/4CV - 127/220V 0,19kW/h	2,30A - 127V 1,15A - 220V	6A
FH40 / SGF2	1680mm	900mm	460mm	4	1,060Kg/h			
FH60 / SGF3	1680mm	900mm	460mm	6	1,590Kg/h			

7. ESQUEMA ELÉTRICO



ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².

aparelho.

* Carvão vegetal ou similar combustíveis não devem ser utilizados neste aparelho.

* A alimentação elétrica para o equipamento, não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP BAIXA PRESSÃO

Antes de iniciar a instalação de gás do seu equipamento, observe os pontos abaixo:

- Instale o seu assador em um local sem corrente de ar mas, observando sempre, que tenha um bom arejamento. Isto irá garantir a homogeneidade das chamas e, também, a segurança do usuário.

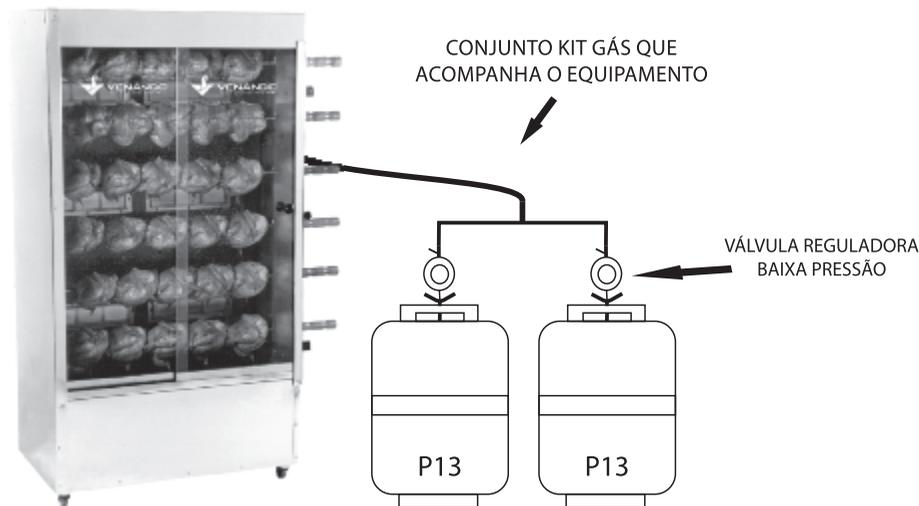
ATENÇÃO: os queimadores não funcionam em ambientes completamente fechados. Certifique-se de que o ambiente tenha ventilação, tanto para a eliminação dos gases provenientes da queima, como para a existência do oxigênio necessário à combustão.

- Mantenha um afastamento de paredes e de outros objetos ou equipamentos de, no mínimo, 40cm.

Existem dois tipos de instalação:

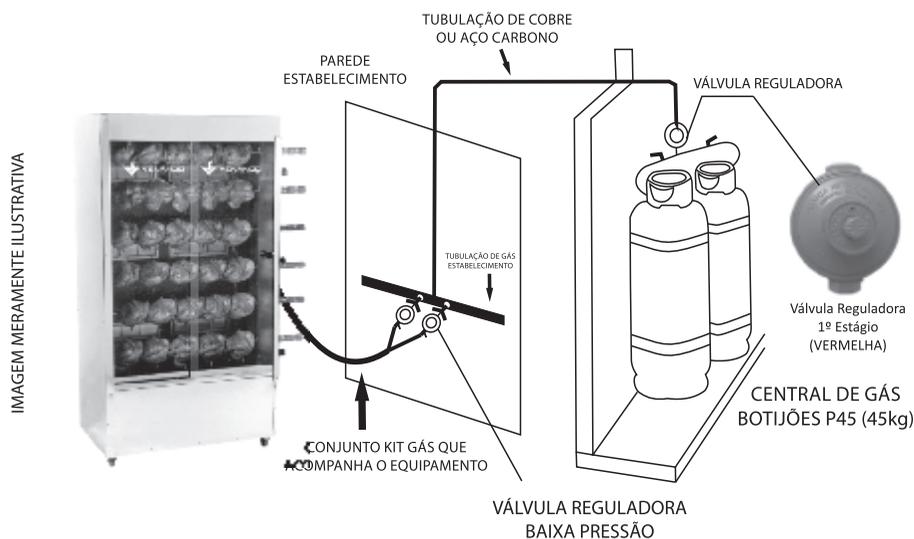
EXEMPLO ABAIXO APLICADO NO MODELO SGF3 - BOTIJÕES P13 (13kg)

- Quando os botijões estão localizados ao lado do equipamento deve-se conectar o KIT GÁS (composto por mangueira certificada e 2 (duas) válvulas de baixa pressão, com pressão de saída de 2,8kPa) que acompanha o produto diretamente no BICO DE ENTRADA DE GÁS localizado na lateral do equipamento, com o auxílio de abraçadeiras. As duas válvulas devem ser conectadas, individualmente, a 2 (dois) botijões de 13kg (P13). **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



EXEMPLO ABAIXO APLICADO NO MODELO SGF3 - BOTIJÕES P45 (45kg)

- Instalação de gás realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha) com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm² colocando, como condutor até a tubulação de gás do estabelecimento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). Conecte o KIT GÁS (composto por mangueira certificada e 2 (duas) válvulas de baixa pressão com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8kPa) que acompanha o equipamento diretamente ao BICO DE ENTRADA DE GÁS localizado na lateral do equipamento, com o auxílio de abraçadeiras. As duas válvulas que compõem o KIT GÁS devem ser conectadas diretamente na tubulação de gás do estabelecimento, que é alimentada por esta central. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



AVISOS IMPORTANTES

Os modelos SGF3 e FH60 (para até 30 frangos) devem ser alimentados por 2 (dois) botijões P13, por isso, o KIT GÁS que acompanha os mesmos é composto por 2 (duas) válvulas de baixa pressão. Já os modelos SGF1, SGF2, FH20 e FH40 são alimentados por 1 (um) botijão P13, portanto, seu KIT GÁS é composto por 1 (uma) válvula de baixa pressão.

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN), deve ser instalada uma válvula reguladora de pressão de entrada no equipamento de 200mm.c.a ou 2,0kPa.

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

Para os exemplos aqui demonstrados, 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 a central de gás

3. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS

1 - Posicione o equipamento sobre uma superfície plana. **ATENÇÃO:** ao movimentar o equipamento, certifique-se de que os rodízios estão destravados, sob pena de danificá-los caso seja feita a movimentação com os mesmos travados. Para movimentar o equipamento com segurança, o mesmo deve estar sem carga e sempre deve ser observado que uma das laterais fique virada na direção a ser percorrida. Quando em terreno com inclinação, o equipamento deve ser movimentado por 2 (duas) pessoas.

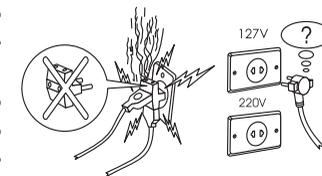
2 - Certifique-se de que a tubulação de gás não está em contato com o equipamento ou partes cortantes que venham a comprometer o seu funcionamento.

3 - 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.

4 - Abra o registro de gás que está junto a válvula.

5 - Verifique se a tensão do produto corresponde a tensão da tomada onde o equipamento será conectada, 127V ou 220V. O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de **aterramento**. É **OBRIGATÓRIO** QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS. Jamais utilize adaptadores do tipo benjamin, extensões, "T" ou qualquer outro tipo de adaptador. O não cumprimento destas medidas invalidará a garantia do produto e comprometerá a segurança do operador. **ATENÇÃO: a tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 6A.**

6 - Conecte o equipamento a tomada.



3.1 PROCEDIMENTO PARA O USO

1 - Gire o botão correspondente aos queimadores que se deseja acender, no sentido anti-horário, até a posição máxima indicada (Fig. 1).

2 - Com o auxílio de um pavio ou acendedor, aproxime a chama do queimador infravermelho. Neste momento, o gás se inflamará e, aos poucos, a placa ficará incandescente, adquirindo uma coloração rubra intensa. Repita este procedimento para o outro queimador infravermelho, conforme for desejado.

3 - Caso o queimador não acender, feche o registro, aguarde alguns segundos até que o gás liberado na primeira tentativa se disperse e, após isso, efetue novamente o procedimento.

4 - Carregue os espetos (SGF1 - até 10 frangos / SGF2 - até 20 frangos / SGF3 - até 30 frangos) ou cestos (FH20 - até 10 frangos / FH40 - até 20 frangos / FH60 - até 30 frangos).

IMPORTANTE
O PESO MÁXIMO DOS FRANGOS NÃO DEVE EXCEDER 1,900kg.

5 - Insira os espetos / cestos no assador, horizontalmente.

6 - Pressione o interruptor localizado na parte inferior direita do equipamento para o acionamento do motor (Fig. 2).

