

## PREZADO(A) USUÁRIO(A)



Como todos os produtos da Venâncio, as CHAPAS GRILL foram desenvolvidas e são fabricadas buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado, 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. Em caso de dúvida, consulte-nos.

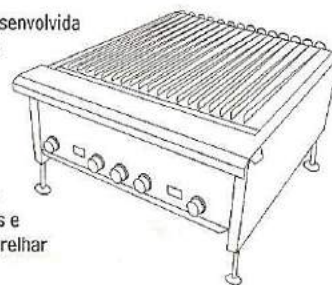
**Venâncio**

## INTRODUÇÃO



A linha de CHAPA GRILL foi desenvolvida utilizando aço inoxidável na parte externa, aumentando sua vida útil e facilitando sua limpeza, e grelhas de ferro fundido removíveis para também facilitar a limpeza.

Pode ser utilizada em grandes restaurantes, em sua casa, clubes e associações. Ideal para assar e grelhar carnes, peixes e aves.



## ÍNDICE



AVISO DE SEGURANÇA	04
INSTALAÇÃO	04
ACENDIMENTO	04
FUNCIONAMENTO	05
MANUTENÇÃO	05
- LIMPEZA	05
- CONserto	05
DADOS TÉCNICOS	05
DESENHO FRAGMENTADO	06
LISTA DE COMPONENTES	06 / 07 / 08

## AVISO DE SEGURANÇA

- Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem de gás. Para isso, use sabão e água. se produzir bolhas, é sinal que há vazamento.
- Não deixe próximo do equipamento gasolina ou outros combustíveis inflamáveis.
- Instalação imprópria, ajuste, alteração ou manutenção realizada por pessoa não qualificada, podem causar danos ou até morte. Leia as instruções de instalação, operação e manutenção antes da instalação ou uso do equipamento.
- Quando o grill for utilizado pela primeira vez, deve-se limpá-lo com pano para retirar toda camada protetora (gordura de algodão).
- Só abra o registro dos pilotos quando todos os queimadores estiverem acesos, pois o acendimento de cada piloto é feito pelo seu respectivo queimador. Como um só registro libera gás para todos os queimadores-piloto, é necessário este procedimento.
- Nunca toque com as mãos desprotegidas, nas grelhas e defletores de ferro fundido logo após a utilização do grill.

## INSTALAÇÃO

A instalação do equipamento pode ser realizada por pessoal qualificado, certificado e licenciado, e/ou pessoa autorizada que possua experiência e seja familiarizada com este tipo de instalação. O equipamento deve ser conectado a uma rede de gás com uma tubulação com diâmetro pelo menos igual à entrada de gás do equipamento.

Entre a rede e o equipamento deve haver uma válvula que impeça a passagem de gás, sempre que a pressão da rede exceder 2,8kpa (280mm.C.A.). A área ao redor do equipamento não deve abrigar combustíveis, solventes, líquidos para limpeza, vassouras, panos, etc. Esta área deve ter um bom espaço para utilização do equipamento. O equipamento deve ser bem posicionado em sua cozinha, em um local arejado, com vazão de ar suficiente para uma boa combustão.

## ACENDIMENTO

A operação do equipamento deve ser realizada por pessoa qualificada ou autorizada, que tenha lido o manual e esteja familiarizada com as funções do equipamento.

**ANTES DE EFETUAR O ACENDIMENTO,  
CHECAR TODAS AS JUNTAS DE REDE DE GÁS  
PARA SABER SE NÃO HÁ VAZAMENTO.**

### PROCEDIMENTO DE ACENDIMENTO:

- Mergulhar a vareta pavio no álcool e acendê-la;
- Girar o botão da direita 90° no sentido anti-horário;
- Introduzir a vareta-pavio no orifício direito do painel frontal até passar o orifício da travessa dos queimadores;

## 4 Chapa Grill

- Certifique-se que o queimador está aceso;
- Retire a vareta e proceda do mesmo modo com os outros queimadores (a ordem de acendimento não interfere);
- Após acender todos os queimadores, o botão dos pilotos poderá ser girado 90° no sentido anti-horário, para que todos os queimadores piloto sejam acesos, podendo agora, desligar os queimadores principais e re-acendê-los somente girando os botões.

## FUNCIONAMENTO

Possui queimadores tubulares de alto rendimento, protegidos por defletores em ferro fundido, que tem a função de radiar o calor com mais uniformidade para os alimentos e grelhas. As grelhas são de ferro fundido, mantendo por mais tempo a temperatura, obtendo ótimos assados.

## MANUTENÇÃO

### LIMPEZA

ANTES de utilizá-lo, lave as grelhas e defletores com água quente, removendo a camada protetora contra oxidação. Não use palha de aço, nem produtos abrasivos nas peças de aço inoxidável, use água quente e sabão.

APÓS o uso, lave as grelhas e defletores com água quente e sabão. Secar com pano ou com o auxílio dos queimadores. Logo após, azeitar para evitar a oxidação. Efetue também a limpeza da gaveta de resíduo.

### CONCERTO

O concerto do equipamento deve ser realizado por pessoal qualificado e que conheça as normas vigentes. Nunca tente consertar seu equipamento, procure uma assistência técnica.

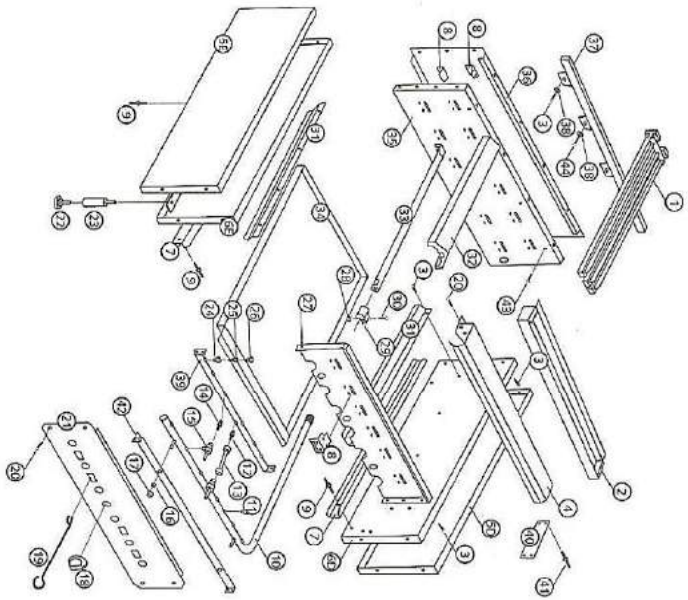
## DADOS TÉCNICOS

	CGG 60 Sistema Métrico	CGG 90 Sistema Métrico	CGG 120 Sistema Métrico
Altura s/ Pé	30 (cm)	30 (cm)	30 (cm)
Altura c/ Pé	39 (cm)	39 (cm)	39 (cm)
Largura	61 (cm)	91 (cm)	122 (cm)
Profundidade	78 (cm)	78 (cm)	78 (cm)
Peso	70 (kg)	105 (kg)	140 (kg)
Gás	GLP	GLP	GLP
Queimadores	4	6	8
Consumo Queimador	396 (g/h)	396 (g/h)	396 (g/h)
Pilotos	4	6	8
Consumo Piloto	44 (g/h)	66 (g/h)	88 (g/h)
Consumo Máximo	1.628 (g/h)	2.442 (g/h)	3.256 (g/h)
Potência Máxima	18.700 (Kcal/h)	28.000 (Kcal/h)	37.400 (Kcal/h)

## 5 Chapa Grill



## DESENHO FRAGMENTADO



## LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CÓDIGO
6D	Conjunto lateral interna direita	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.01.25.01070000
6E	Conjunto lateral interna esquerda	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.01.25.01070001
7	Trincho da grelha	CGG 60 CGG 90 CGG 120	2	3.13.10.000800660
8	Suporte queimador e defletor	CGG 60 CGG 90 CGG 120	12	3.12.20.000500075
9	Rebite AA 510	CGG 60 CGG 90 CGG 120	24	2.60.04.005510000
10	Tubo distribuidor	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.01.25.01030024 3.01.25.01030036 3.01.25.01030048
11	Tampa 1/8" BSP	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	2.80.65.00002222
12	Ngble combinado 1/8" BSP	CGG 60 CGG 90 CGG 120	2	2.80.24.00822060
13	Conjunto tubo alimentação pilotos	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.01.25.01040000
14	Injetor Ø 1,2mm	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.80.24.005952120
15	Registo	CGG 60 CGG 90 CGG 120	5	2.80.40.41130502
16	Arnuela pressão	CGG 60 CGG 90 CGG 120	6	2.60.03.04635000
17	Porca W 1/4" sextavado	CGG 60 CGG 90 CGG 120	2	2.60.02.03635000
18	Manipulador	CGG 60 CGG 90 CGG 120	5	2.80.28.00002000
19	Vareta pavio	CGG 60 CGG 90 CGG 120	9	3.01.25.01050000
20	Parafuso broca com arnuela	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	2.60.01.00008005
21	Palnel	CGG 60 CGG 90 CGG 120	8	3.15.15.02050603 3.15.15.02050908 3.15.15.02051213
22	Sapatia regulável	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	4.04.04.00003936
23	Pê	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.80.99.00004184
24	Injetor piloto	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.80.24.08110000

## LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CÓDIGO
25	Corpo piloto	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.80.99.00004015
26	Queimador piloto	CGG 60 CGG 90 CGG 120	6	2.80.99.00004015
27	Travessa queimadores	CGG 60 CGG 90 CGG 120	8	3.12.20.02150597 3.12.20.02150902 3.12.20.02151207
28	Porca 3/16"	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.60.02.04000476
29	Regulador ar	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	3.13.03.00350130
30	Parafuso 3/16" x 1/2"	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	3.13.03.00350130
31	Perfil lateral	CGG 60 CGG 90 CGG 120	2	2.60.01.005476127
32	Defletor (ferro fundido)	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	3.12.20.00900520
33	Conjunto queimador	CGG 60 CGG 90 CGG 120	6	2.18.02.00000002
34	Gaveta resíduo	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	3.01.25.01060000
35	Costa interna	CGG 60 CGG 90 CGG 120	8	3.13.10.06150740 3.13.10.06151045 3.13.10.06151350
36	Costa externa	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.12.20.03100603 3.12.20.03100908 3.12.20.03101213
37	Conjunto apoio grelhas	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.13.10.03300605 3.13.10.03300910 3.13.10.03301215
38	Arnuela 1/4"	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.01.25.01010024 3.01.25.01010036 3.01.25.01010048
39	Conjunto distribuidor piloto	CGG 60 CGG 90 CGG 120	3	2.60.03.03635000
40	Placa identificação	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.80.03.03635000
41	Rebite 440-5	CGG 60 CGG 90 CGG 120	5	3.01.25.01020024 3.01.25.01020036 3.01.25.01020048
42	Suporte distribuidor	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	2.90.02.00000003
43	Rebite W 1/4"	CGG 60 CGG 90 CGG 120	4	2.60.04.01440000
44	Parafuso W 1/4" x 1/2"	CGG 60 CGG 90 CGG 120	3	3.12.20.000500584 3.12.20.000500899 3.12.20.000501194
			6	2.60.04.06100023
			8	2.60.04.06100023
			10	2.60.04.06100023
			3	2.60.01.00635127
			4	2.60.01.00635127
			5	2.60.01.00635127

## LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CÓDIGO
1	Grelha (ferro fundido)	CGG 60 CGG 90 CGG 120	7 11 14	2.18.02.00000001
2	Colete gordura	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.15.15.01400670 3.15.15.01400975 3.15.15.01401280
3	Parafuso broca	CGG 60 CGG 90 CGG 120	36	2.60.01.00008004
4	Palnel acabamento	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.15.15.02120710 3.15.15.02121015 3.15.15.02121320
5D	Lateral externa direita	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.15.10.03300747
5E	Lateral externa esquerda	CGG 60 CGG 90 CGG 120	1	3.15.10.13300747

# TERMO de GARANTIA

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

▀ Todo o defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela Assistência Técnica autorizada pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Quando for comprovado problemas de fabricação, a reparação será sem custos.

▀ Os equipamentos reparados sem autorização da fábrica, alterados, desmontados, utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos não serão cobertos por esta garantia.

▀ A garantia se refere ao uso normal do equipamento, que apresentem defeitos no material e montagem na fábrica, durante o período de 6 (seis) meses, a contar da data de compra que consta na nota fiscal respectiva, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia, bem como já ter sido enviada a 2ª VIA de cupom abaixo, devidamente preenchido.

▀ Vidros, lâmpadas, resistências, chaves contadoras, fusíveis, relés, solenóides 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 pelos fabricantes dos mesmos.

▀ Esta garantia se refere somente às peças e componentes de fabricação pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo também os custos com a mão-de-obra em tais consertos.

▀ No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, buffets térmicos, refrigeradores, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto ao comprador. Já em relação aos equipamentos de menor volume (chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, fogões de 1 e 2 bocas, etc.), o comprador deverá por conta própria encaminhá-los à Assistência Técnica.

▀ O uso indevido do equipamento, ocasionado por defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, desgastes naturais, danos no transporte 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 a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

Fica estabelecido para demandas judiciais o Foro da Comarca de Venâncio Aires, Rio Grande do Sul, renunciando-se a qualquer outra.

## 1ª VIA DO PROPRIETÁRIO (preencher à máquina ou letra de forma)

MODELO: \_\_\_\_\_ Nº de SÉRIE: \_\_\_\_\_

DATA da COMPRA: \_\_\_\_\_ NOTA FISCAL Nº: \_\_\_\_\_

NOME do(a) PROPRIETÁRIO(A): \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

## 2ª VIA ENVIAR AO FABRICANTE (preencher à máquina ou letra de forma)

MODELO: \_\_\_\_\_ Nº de SÉRIE: \_\_\_\_\_

DATA da COMPRA: \_\_\_\_\_ NOTA FISCAL Nº: \_\_\_\_\_

NOME do(a) PROPRIETÁRIO(A): \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_





Rua Wilma Helena Kunz, 2469  
Fone/Fax: (51) 3741-2466  
CEP 95800-000  
Venâncio Aires RS BRASIL  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

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



# Manual do Usuário

## CHAPA GRILL

### MODELOS

CGG 60  
CGG 90  
CGG 120

