manual del usuario

VENÂNCIO
FAZ SUA VIDA MAIS FÁCIL

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

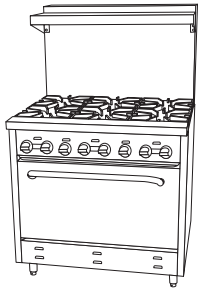
Rev. 3 - 112018

manual del usuario

LÍNEA
AMERICANA
Baja Presión

FA2M - Cocina a Gas 2 Quemadores Mesa
FA4M - Cocina a Gas 4 Quemadores Mesa
FA6M - Cocina a Gas 6 Quemadores Mesa

FA4F - Cocina a Gas 4 Quemadores Horno
FA6F - Cocina a Gas 6 Quemadores Horno



FA60M - Horno a Gas Mesa
FA90M - Horno a Gas Mesa

FA6C24F - Cocina a Gas 6 Quemadores con Plancha 24" y 2 Hornos

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 2
1.1 PREZADO (A) USUARIO (A) 2
1.2 AVISOS IMPORTANTES 2
2. PRODUCTO 2
2.1 FUNCIONAMIENTO 2
3. MONTAJE DEL PRODUCTO 3
4. INSTALACIÓN 3
5. PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER LOS PILOTOS DE LOS QUEMADORES 3
6. PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER EL HORNO 4
7. REMO DEL MANIPULACIÓN DE LA VÁLVULA DEL HORNO 4
8. PREPARACIÓN PARA EL USO / LIMPIEZA DEL EQUIPO 4
9.DATOS TÉCNICOS 5
10.QUEIMADORES 6
11. TABLA DE LOS QUEMADORES 6
12. GUÍA DE PIEZAS 7
TÉRMINO DE GARANTÍA

VENÂNCIO
FAZ SUA VIDA MAIS FÁCIL

PLAZO DE GARANTÍA

LA METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA ofrece garantía a los equipamientos fabricados conforme está especificado abajo:

* Todo lo vicio/defecto de fabricación alegado deberá ser analizado solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÁNCIO. Cuando comprobado eventual vicio/defecto de fabricación, la reparación será sin costos.

* Los equipamientos reparados sin la autorización de la fábrica o que fueren alterados, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no serán inclusos por esta garantía.

* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipamiento, considerando lo atendimiento de las recomendaciones e instrucciones constantes en el manual que acompaña el producto. Para tanto, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a contar de la fecha de la emisión de la nota fiscal de compra, siendo obligatoria su presentación para los atendimientos previstos en este termo de garantía.

* Importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no son inclusos por esta garantía.

* En lo caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando defectuosos, deberán ser enviados para la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por la METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA, cubriendo, también, los costos de mano de obra en tales conciertos.

* Es responsabilidad del cliente lo comunicado de eventual constatación de vicio/defecto de fabricación del producto a la METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA, a través del sector de Postventas, por el teléfono (51) 3793-4343 o por el Canal de Postventas en el website de la fabricante, o, todavía, a través de una de las Asistencias Técnicas autorizadas de la marca, las cuales están disponibilizadas en el website www.venanciometal.com.br .

* En lo caso de equipamientos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamiento, fogones industriales, etc.), la Asistencia Técnica, cuando necesaria, realizará la visita directo en el establecimiento del cliente. Ya en relación a los equipamientos de pequeña monta (calentadores, chapas, salseras, tachos, sándwiches, fuente de agua, refresqueras, etc.), el cliente deberá, por cuenta propia, encaminarlos a la Asistencia Técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía.

IMPORTANTE: *solamente efectuar el montaje del producto con equipamientos de seguridad (anteojos de protección, guantes de coro, etc.) y herramienta adecuado al producto específico. La VENÁNCIO no se responsabiliza por los daños físicos advenidos de la falta de atención a tales cuidados, bien como por la utilización inadecuada del equipamiento, inclusive cuando en funcionamiento.*

NOTAS

1. INTRODUCCIÓN

1.1 PREZADO(A) USUARIO(A)

Felicitaciones por la adquisición de su nuevo equipo Venancio, usted ha adquirido un producto con tecnología avanzada y de fácil uso.

Para garantizar esta calidad, que se traduce en eficiencia, además de un diseño elaborado y probado meticulosamente, los componentes son siempre los más adecuados, resultando en una ecuación costo / beneficio siempre positiva para el usuario.

En el más, recomendamos la lectura atenta de este manual. Cualquier duda, consulta.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* Conserve con cuidado este manual. Él es y será muy útil a la hora de dudar. Verlo.

* EN CASO DE NECESIDAD DE ASISTENCIA TÉCNICA DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, ESTE EQUIPO DEBE SER LEVADO A UN ASISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO. VERIFIQUE EN NUESTRO SITIO, WWW.VENANCIOMETAL.COM.BR, EL ASISTENTE MÁS CERCANO A USTED.

* La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las personas cualificadas y autorizadas.

* Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con un asistente técnico autorizado por el fabricante y solicite repuestos originales.

* El incumplimiento de las advertencias contenidas en este manual puede comprometer la seguridad del operador.

* El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso, el contenido de este manual.

* Este aparato no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

* No almacene sustancias explosivas, tales como latas de aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.

* Se debe tomar medidas para que los niños no jueguen con el equipo.

* Higienizar diariamente el producto antes y después del uso utilizando agua y detergente neutro, no utilice materiales abrasivos. Nunca utilice chorros de agua para la limpieza del producto.

2. PRODUCTO

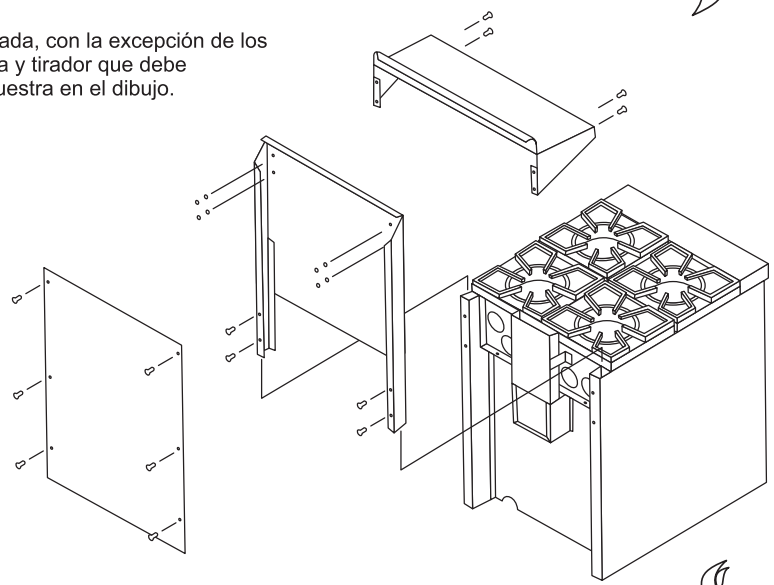
2.1 FUNCIONAMIENTO

La línea AMERICANA ofrece al usuario, además del costo reducido del equipo y otras ventajas exclusivas y diferenciadas:

- El usuario podrá cocinar con las cocinas todo lo que se hace con las cocinas similares con una calidad superior.
- Simplicidad del montaje y desmontaje, facilitando la limpieza y el mantenimiento.
- Mayor rendimiento y rentabilidad.
- Toda estructura externa de la estufa de acero inoxidable cepillado.
- Los quemadores de la cocina están equipados con piloto para mayor seguridad y comodidad.
- Los hornos del FA4F, FA6F, FA6C24F, FA6OM y FA90M, poseen un termostato para control de temperatura con una válvula de seguridad y una central de faisca para encender el quemador piloto del horno.
- El interior del horno es de chapa esmaltada con quemador esmerado.

3. MONTAJE DEL PRODUCTO

- La cocina va montada, con la excepción de los pies, de la platimbanda y tirador que debe montarse, como se muestra en el dibujo.



4. INSTALACIÓN

- La instalación debe realizarse en una superficie plana.
- Antes de realizar la conexión eléctrica asegúrese de que la red de su establecimiento tiene la misma tensión indicada en el cable de alimentación del equipo.
- Asegúrese de que el toma donde se conecte el equipo esté debidamente conectado a tierra de acuerdo con las normas vigentes.

Los productos de Venancio, están fabricados para funcionar con válvula reguladora de presión de gas GLP (baja presión), conforme a las normas de seguridad de la ABNT (Asociación Brasileña de Normas y Técnicas). Tanto los hornos como las cocinas y los fritadores, deben instalarse en lugares ventilados, pero protegidos de corrientes de aire. También evite lugares húmedos. Las botellas o cilindros (de acuerdo con la necesidad) deben instalarse dentro de las normas de la empresa distribuidora y también de la legislación a la que pertenece su municipio. Aconsejamos que la red de gas, cuando sea el caso, sea instalada por la empresa distribuidora de gas, que tiene el personal calificado, manteniendo así la instalación dentro de las especificaciones correctas.

1º Paso - Conectar el gas.
2º Paso - Compruebe la tensión del aparato (110V o 220V)
3º Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.

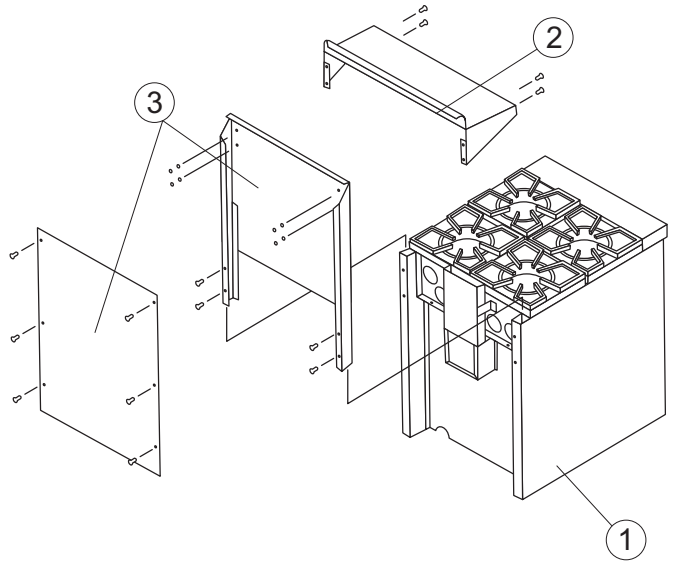
ATENCIÓN
Utilice la válvula de gas de baja presión adecuado para el consumo de la cocina.

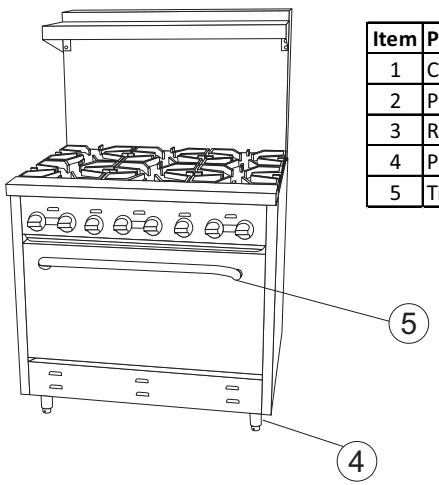
5. PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER LOS PILOTOS DE LOS QUEMADORES

1- Gire el mando (botón) del piloto hasta la posición Máxima;
2 - Encienda todos los pilotos que están colocados junto a los quemadores de la cocina (el registro del piloto libera gas para todos los pilotos al mismo tiempo), entre los registros del quemador delantero y trasero tiene un registro de regulación de la altura de la llama del piloto del quemador delantero y trasero, la regulación se realiza a través de un tornillo.

NOTAS

12. GUÍA DE PIEZAS





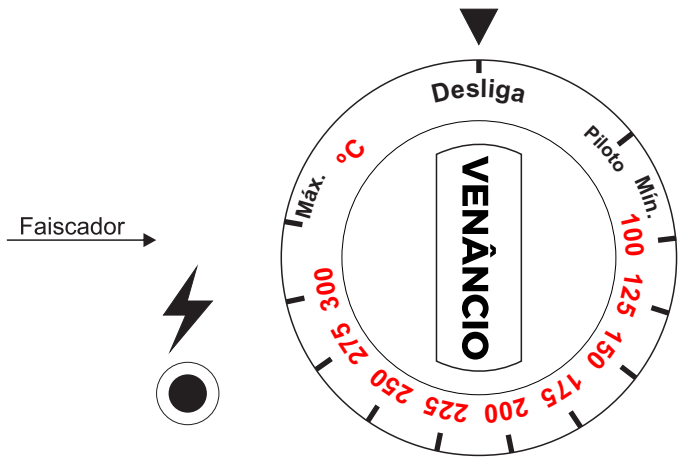
Item	Parte	Cantidad
1	Cocina / Horno	1
2	Platibanda	1
3	Respaldo	1
4	Pie	4
5	Tirador de la puerta	1

6. PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER EL HORNO

El horno está equipado con válvula de seguridad termostática, que posee, además del sistema de seguridad que desconecta el sistema por la falta de llama, el control de temperatura automático, que apagará la llama cuando la cámara alcance la temperatura deseada y mantendrá la misma hasta que el asado esté listo.

1 - Abra la puerta del horno.
2 - Presione ligeramente la palanca de la válvula del horno y gire a la posición piloto.
3 - Presione y mantenga la palanca hacia adentro hasta el final del curso.
4 - Con la palanca presionada, presione el botón de encendido, ubicado en el panel del equipo.
5 - Asegúrese de que la llama piloto del horno esté encendida a través de la pantalla del fondo del horno.
6 - Mantenga la palanca presionada durante 15 segundos después del encendido de la llama piloto.
7 - Suelte la palanca y asegúrese de que la llama piloto del horno sigue encendida. En caso negativo, repita la operación.
8 - Gire la palanca hasta la temperatura deseada.
9 - Cierre la puerta del horno.

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.



7. REMOCIÓN DEL MANIPULADO DE LA VÁLVULA DEL HORNO

En caso de necesidad de quitar el panel frontal, la válvula del horno o los registros de los quemadores, es necesario, antes, quitar la palanca de la válvula del horno.
Acceda al tornillo de fijación de la palanca de la válvula a través del orificio situado en el borde exterior, llave Allen 2 mm. Suelte el tornillo y retire la palanca.

8. PREPARACIÓN PARA EL USO / LIMPIEZA DEL EQUIPO

Si el equipo ha sido recientemente utilizado, espere a que la temperatura se descargue para hacer la limpieza, así evitará cualquier accidente. Prefiera una esponja de tejido o plástico, con detergente doméstico neutro y agua. Nunca utilice materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la fórmula elementos corrosivos). La limpieza correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo.

9. DATOS TÉCNICOS

MEDIDAS EXTERNAS

Modelo	*Altura*	*Largura*	*Profundidad*
FA2M	320 mm	305 mm	755 mm
FA4M	320 mm	610 mm	755 mm
FA6M	320 mm	915 mm	755 mm
FA4F	1465 mm	615mm	790 mm
FA6F	1465 mm	920 mm	790 mm
FA60M	750 mm	610 mm	670 mm
FA90M	750 mm	915 mm	670 mm
FA6C24F	1465 mm	1530 mm	790 mm

MEDIDAS INTERNAS ÚTILES DEL HORNO

Modelo	*Altura*	*Largura*	*Profundidad*
FA4F	360 mm	450 mm	540 mm
FA6F	360 mm	750 mm	540 mm
FA60M	360 mm	450 mm	540 mm
FA90M	360 mm	750 mm	540 mm
FA6C24F	360 mm	610 mm	540 mm

FA2M - Cocina a Gas Americana 2 Quemadores Mesa
FA4M - Cocina a Gas Americana 4 Quemadores Mesa
FA6M - Cocina a Gas Americana 6 Quemadores Mesa

FA4F - Cocina a Gas Americana 4 Quemadores Forno
FA6F - Cocina a Gas Americana 6 Quemadores Forno

FA60M - Cocina a Gas Americana Mesa
FA90M - Cocina a Gas Americana Mesa

FA6C24F - Cocina a Gas Americana 6 Quemadores con Chapa 24" y 2 Hornos.

10. QUEMADORES

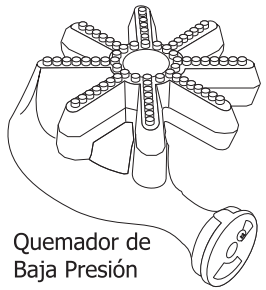
El quemador es considerado el " Alma de la cocina ", es decir, un perfecto equilibrio en su rendimiento.

Atención a estos ítems es importante:

- Fácil remoción para limpieza y mantenimiento, ya que sólo se encajan.

- Los quemadores pueden ser retirados de la cocina, sin ningún uso de herramientas, simplemente levantando la parte posterior, desconectando del arma de gas. Para volver a colocar, es sólo hacer la operación inversa.

- Fácil regulación de la entrada de aire.
  El sentido horario disminuye la cantidad de aire.
  El sentido antihorario aumenta la cantidad de aire.



Quemador de Baja Presión

11. TABLA DEL QUEMADOR

	GLP				GN			
Modelo	Inyector (mm)	Potencia Nominal (Kcal/h)	Consumo de Gas (Kg/h)	Presión de Gas (mm.C.A.)	Inyector (mm)	Potencia Nominal (Kcal/h)	Consumo de Gas (M³/h)	Presión de Gas (mm.C.A.)
FA2M	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA4M	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA6M	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA4F - HORNO	1,30	5110	0,448	280	1,80	5110	0,520	200
FA6F - HORNO	1,40	5928	0,520	280	2,00	5928	0,605	200
FA6C24F - HORNO	1,30	5110	0,448	280	1,80	5110	0,520	200
FA4F - MESA	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA6F - MESA	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA6C24F - MESA	1,15	4000	0,350	280	1,60	4000	0,408	200
FA60M	1,30	5110	0,448	280	1,80	5110	0,520	200
FA90M	1,40	5928	0,520	280	2,10	5928	0,605	200
FA6C24F-PLANCHA	1,30	5110	0,448	280	1,80	5110	0,520	200

Para determinar el número de bombonas y la válvula reguladora de presión de gas, basta determinar el consumo de gas de la cocina, de la siguiente manera: cuente el número de quemadores de la cocina, multiplique ese número por el consumo de gas de cada uno, y efectúe la suma.

Por ejemplo:

Cocina de seis quemadores y horno - (6 x 0,350) + (1 x 0,600) = 2,700 Kg / h
Consumo máximo por bombonas: P13 = 0,5 Kg / h / P45 = 1,2 Kg / h