manual del usuario

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 del usuario

ASADORES Texas

MODELOS

ASTG3 - *Gas GLP Baja Presión*
ASTG5 - *Gas GLP Baja Presión*

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.*

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
1.1 PREZADO (A) USUARIO (A) 3
1.2 AVISOS IMPORTANTES 3
2. INSTALACIÓN 4
3. UTILIZACIÓN 4
4. KIT DE ACCESORIOS 5
5. LIMPIEZA 5
6. DATOS TÉCNICOS 6
7. ESQUEMA ELÉCTRICO 6
8. ANÁLISIS DE PROBLEMAS 6
9. VISTA EXPLODIDA 7
10. RELACIÓN DE COMPONIENTES 8
DE LA GARANTÍA 9

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Felicitaciones por la compra de su nuevo equipo de Venancio, que compraron un producto con tecnología avanzada y fácil de usar.

Para asegurar esta calidad, que se traduce en la eficiencia, así como un diseño elaborado y meticulosamente probado, los componentes son siempre la más adecuada, resultando en un costo / beneficio positivo siempre ecuación para el usuario. A lo sumo, se recomienda que lea detenidamente este manual.

Venâncio

1.2 AVISOS IMPORTANTES

*** ATENCIÓN: los asadores TEXAS son destinados al uso doméstico.**

*** Equipamientos de acuerdo con la portería 371 del INMETRO, con selo de conformidad expedido por lo mismo.**

* Conserve con cuidado este manual. Él es y será muy útil en la hora de sacar dudas. Consúltelo.

* Recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier avería durante el transporte, tales como, quiebra o amasamiento de piezas, falta de piezas, penetración de agua y otros líquidos, etc. Cualquier avería durante el transporte debe ser comunicada directamente al transportador.

* La instalación debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas.

* Para eventuales reparos, entre en contacto exclusivamente con un Asistente Técnico Autorizado por el fabricante y solicite piezas de reposición originales.

* Lo no cumplimento de los avisos contenidos en este manual puede comprometer la seguridad del operador.

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

* Este aparato no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

* Se debe tomar providencias para que niños no jueguen con el equipamiento.

* Higienizar diariamente el producto después del uso utilizando detergente neutro, no utilice materiales abrasivos. Jamás utilice jatos de agua para la limpieza del producto.

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

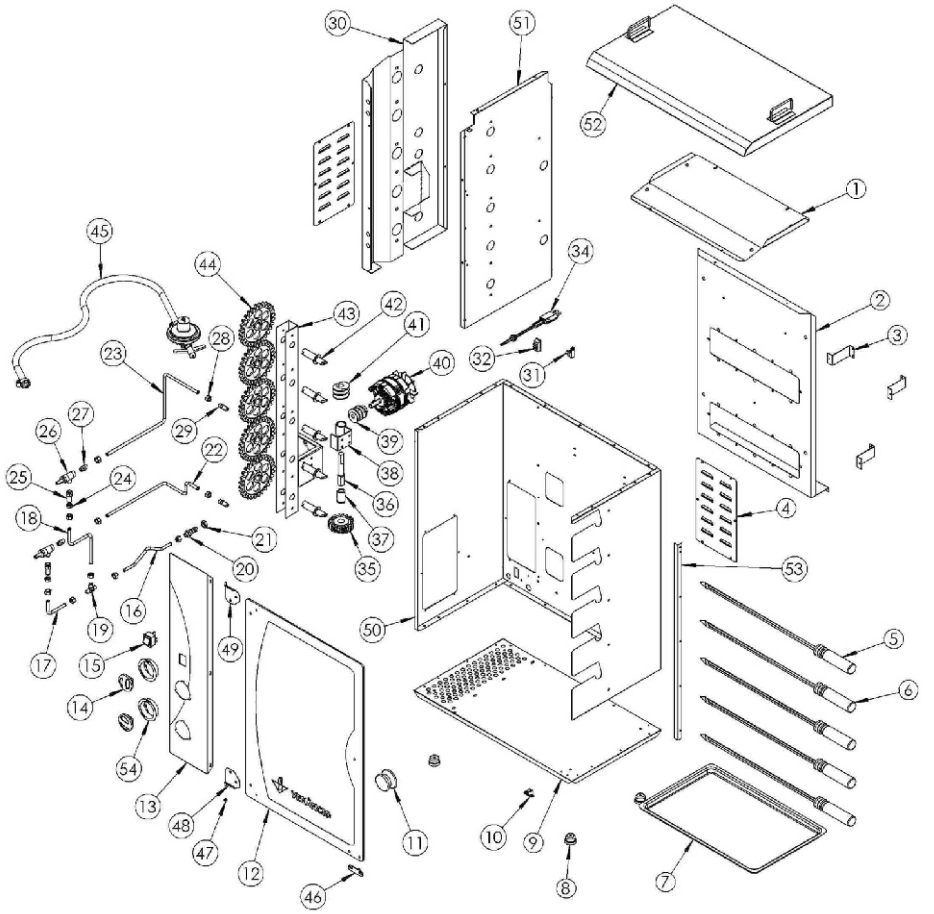
* Carbón vegetal o similar combustibles no deben ser utilizados en este aparato.

* La alimentación eléctrica para el equipamiento, no debe ser fornecida utilizando un dispositivo de corriente residual (RCD), con una clasificación operacional corriente residual no superior a 30mA, o sea, instale un disyuntor de protección DR en el cuadro de protección del establecimiento, con capacidad de medición de corriente residual menor que 30 mA, a fin de evitar accidentes, debido a fugas de tensión descargadas por el equipamiento.

10. RELACIÓN DE COMPONIENTES

Item	Descrição	Modelo	Código
1	TETO INTERNO	ASTG3/ASTG5	8.03.02.00000048
2	COSTA INTERNA	ASTG3	8.03.02.03000028
		ASTG5	8.03.02.05000025
3	SUPORTE DA COSTA	ASTG3/ASTG5	8.03.02.00000037
4	JANELA DE INSPEÇÃO	TODOS	8.03.02.00000046
5	CONJ ESPETO "S" TEXAS	TODOS	8.03.02.00009000
6	CONJ ESPETO "U" TEXAS		8.03.02.00010000
7	BANDEJA ALUM. FOSCA	TODOS	4.03.02.00021008
8	PÉ APOIO 27x17	TODOS	4.06.02.00021153
9	FUNDO	TODOS	8.03.02.00000035
10	FECHO ROLETE NIQUELADO	TODOS	4.03.02.00021082
11	PUXADOR PG 46 3/16"	TODOS	2.80.38.00000386
12	VIDRO	ASTE3	2.80.09.03650410
		ASTE5	2.80.09.00021914
13	CONJ PAINEL	ASTG3	8.03.02.03000500
		ASTG5	8.03.02.05000800
14	MANIPULADOR PRETO SERIGRAFADO TEXAS CJ	ASTG3/ASTG5	2.80.28.01021138
15	INTER. TECLA BIP. 8A PRETO 250VCA C/CAPA DE SILIC.	TODOS	2.80.25.00030223
16	TUBO ENTRADA DE GÁS PRINCIPAL	ASTG3	8.03.02.00000044
		ASTG5	8.03.02.00000039
17	TUBO ENTRADA DE GÁS SECUNDÁRIO INF ("L")	ASTG5	8.03.02.00000040
18	TUBO ENTRADA DE GÁS SECUNDÁRIO SUP ("Z")	ASTG5	8.03.02.00000041
19	TE LAT FORJ 1/8"BSP x 1/8"BSP x 1/8"BSP	ASTG3/ASTG5	2.80.29.02002899
20	ESPIGA LATÃO SEXT 5/8"x40mm 1/8"BSP P/ MANG 3/8"	ASTG3/ASTG5	8.03.02.00007111
21	PORCA 1/2" UNF	ASTG3/ASTG5	8.06.03.00003570
22	TUBO CONDUTOR DE GÁS INFERIOR	ASTG3	8.03.02.00000045
		ASTG5	8.03.02.00000042
23	TUBO CONDUTOR DE GÁS SUPERIOR	ASTG5	8.03.02.00000043
24	PORCA LATÃO 1/2"X3 1/8"BSP	ASTG3/ASTG5	3.27.05.00000859
25	ADAPTADOR APOIO DO REGISTRO ALUM 1/2" 1/8"BSP	ASTG3/ASTG5	8.03.02.00001931
26	REGISTRO APIS ROSCA INT 0,80/1654.44.1I	ASTG3/ASTG5	2.80.40.08000080
27	INJETOR LAT 3/8"x21x1/8" DUPLO PASSANTE	ASTG3/ASTG5	3.27.05.00002641
28	PORCA LATÃO 7/16"x9mm 1/8"BSP P/TUBO 1/4"	ASTG3/ASTG5	8.27.05.00002813
29	INJETOR 1213 F.0,95	ASTG3/ASTG5	3.27.05.01213095
30	CAIXA DA LÃ	ASTG3	8.03.02.05000030
		ASTG5	8.03.02.05000027
31	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 6mm²	TODOS	2.80.48.00044256
32	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A HH201	ASTG3/ASTG5	2.80.07.00015197
33	QUEIMADOR INFRAVERMELHO 2,250Kcal	ASTG3/ASTG5	4.03.01.00021186
34	CHICOTE	ASTG3/ASTG5	2.80.11.00002035
35	ENGRENAGEM NYLON 62x30mm 18D F. 5/8"	TODOS	4.03.02.00003050
36	PINO AÇO RED 5/8"X93mm C/REB. 12,9x63mm	TODOS	8.03.02.00003412
37	BUCHA LAT RED 13/16"x31mm F. PASSANTE 13mm	TODOS	8.03.02.00003512
38	SUPORTE DO MANCAL TEXAS	TODOS	8.03.02.00000016
39	SEM FIM FOFO RED 1.3/8"x40 M.3 F.8mm/MOTOR	TODOS	4.03.02.00003054
40	MOTOR MONOFÁSICO	TODOS	2.80.30.91585082
41	SEM FIM FOFO RED 40x30 M.4 F.12,9mm	TODOS	4.03.01.00003052
42	CACHIMBO P/ ESPETO	TODOS	8.03.02.10003515
43	CONJ SUPORTE MOTOR E ENGRENAGEM	ASTG3	8.03.02.00000500
		ASTG5	8.03.02.00000700
44	ENGRENAGEM DENTADA 30%FV 20.215.145	TODOS	4.03.02.00022010
45	CONJ KIT GÁS	ASTG3/ASTG5	8.03.02.00000100
46	APOIO TRAVA PORTA	TODOS	8.03.04.00000067
47	BUCHA	TODOS	8.03.02.00007116
48	DOBRADIÇA INFERIOR	TODOS	8.03.02.00000050
49	DOBRADIÇA SUPERIOR	TODOS	8.03.02.00000049
50	CORPO	ASTG3	8.03.02.03000024
		ASTG5	8.03.02.05000022
51	DIVISÓRIA	ASTG3	8.03.02.03000027
		ASTG5	8.03.02.05000023
52	CONJ TETO	TODOS	8.03.02.00001100
53	TIRANTE REFORÇO	ASTG3	8.03.02.03000029
		ASTG5	8.03.02.05000026
54	SAIA PINTADA 632 S-D 60-100	ASTG5	2.80.28.00060100

9. VISTA EXPLODIDA



2. INSTALACIÓN

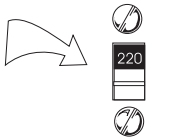
Las Texas a gas son equipamientos que funcionan con gas GLP BAJA PRESIÓN. Su Calentamiento es próvido a través del quemador infrarrojo, siendo 1 (un) en el modelo ASTG3 y 2 (dos) en el modelo ASTG5. Lo sistema de rotación es próvido a través de motor eléctrico bivolt con clave selectora (127/220V) con potencia de 1/30CV.

Proceda con los pasos abajo para la correcta instalación del equipamiento:

1) Retire el producto del embalaje, verificando si todos los componentes están presentes en el kit de accesorios, tales como: espetos, manguera, válvula reguladora de gas, bandeja colectora, etc. (más detalles en el ítem 4. Kit de Accesorios, en la página 5 de este manual);

2) Engate la manguera en el pico que se encuentra en la parte trasera y apriete la abrazadera con una clave apropiada. Observación.: solamente utilice la válvula reguladora de gas que acompaña el producto, pues esta posee salida específica para la función;

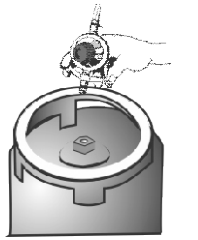
3) Terminada el montaje, observe si la posición de la clave selectora de voltaje, que posee las opciones 127V o 220V, está de acuerdo con la tensión de su red eléctrica.



ATENCIÓN

ANTES DE CONECTAR EL EQUIPAMIENTO LA TOMA VERIFIQUE SI LA POSICIÓN DE LA CLAVE SELECTORA ESTÁ DE ACUERDO CON SU RED ELÉCTRICA.

4) Ahora es su vez de ajustar la válvula reguladora de gas en la bombona de 13kg (P13).



5) Es de extrema importancia verificar si, después la instalación de gas, no existen escapamientos, tanto en la salida de la manguera como en su fijación en la válvula reguladora de la bombona. Una de las formas más seguras de verificar si hay o no escapamientos es utilizar la mezcla de agua con detergente o jabón. Aplique en las extremidades de la válvula y en la conexión con el equipamiento. Si producir bollas, verifique las conexiones pues existe escapamiento.

ATENCIÓN

UTILIZAR SOLAMENTE BOMBONA DE 13kg (P13)

ATENCIÓN

EVITE LA INSTALACIÓN DE SU ASADOR EN LOCALES CON CORRIENTES DE AIRE O EN LOCALES ABIERTOS. ESTO PODRÁ PERJUDICAR LO RENDIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO, BIEN COMO LO AUMENTO DEL TIEMPO DEL ASADO, ALLÁ DE CAUSAR CHOQUE TÉRMICO EN LOS VIDRIOS QUE ESTARÁN CALIENTES, PODIENDO PROVOCAR SU RUPTURA.

3. UTILIZACIÓN

Proceda con los pasos abajo para la correcta utilización del equipamiento:

1) Después conferir que no existen escapamientos, entonces, con lo auxilio de un encendedor, encienda el fuego e n la tela que está en la parte interna del asador, conforme figura abajo;

OBSERVACIÓN: antes de seguir en la secuencia de los ítems, verifique si la máquina está bien nivelada con su base (llano). Tal procedimiento evita que la puerta acabe abriendo sola y, también, sobrecargue el eje de transmisión y, por consecuencia, el motor.

ATENCIÓN: en lo modelo con dos quemadores (ASTG5), encienda primeramente el quemador superior, usando para tanto lo primero manipulador en el panel del equipamiento. En lo modelo ASTG5 los quemadores poseen controle individual pudiéndose, así, mantener acceso solamente un quemador conforme necesidad. La intensidad de calor del asador es regulada con la mayor o menor intensidad de escape de gas;

2) Posicione la bandeja colectora al interior del asador, en su parte inferior. Forre la misma con papel aluminio y adicione agua en su interior. Esta medida aumentará lo rendimiento y vida útil de la bandeja, reduciendo el olor de quemado oriundo de la pierda de grasa de la carne;

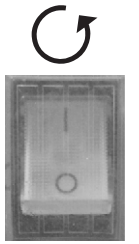
3) Es muy importante que el asador sea pre calentado por, en lo mínimo, 10 minutos antes de ser cargado;

ATENCIÓN

JAMÁS ACCIONE EL MOTOR QUE MUEVE LOS ESPETOS ANTES DE COLOCAR LA CARNE EN LOS MISMOS. CUANDO RETIRARLOS RECUÉRDESE DE DESCOLGAR LA CLAVE CUELGA/DESCUELGA QUE ESTÁ EN EL PANEL FRONTAL DEL ASADOR BIEN COMO CUANDO CARGAR O RETIRAR LOS ESPETOS.

4) Recomendamos que la carne sea distribuida de una forma homogénea en los espetos, dejándolos rodar sin que la carne de un espeto encoste al otro dificultando, así, lo giro de los mismos. Esa medida evita, también, lo desgaste y otros problemas en los mecanismos del asador;

5) Así que la tela del quemador esté totalmente incandescente, posicione los espetos con la carne y accione lo interruptor de giro para colgar el motor (vea símbolo al lado).



ATERRAMIENTO
INDISPENSABLE LO USO DEL ATERRAMIENTO EN LA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO.

ATENCIÓN
EL cordón de alimentación es del tipo Y, y en caso de desglose solamente puede ser sustituido por el fabricante o asistente técnico autorizado.

4. KIT DE ACESORIOS

El Kit de Accesorios acompaña el equipamiento. Verifique abajo los ítems que hacen parte del mismo.

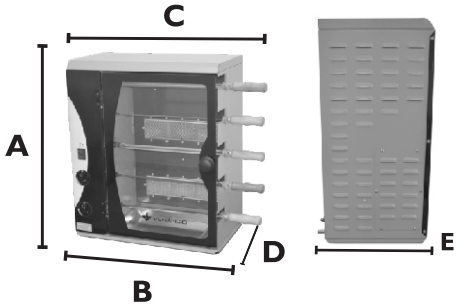
MODELO 3 ESPETOS	
COMPONENTES	QTD
ESPETOS COMUNES	3
ESPETOS PARA MIÚDOS	1
BANDEJA COLECTORA	1
CONJUNTO VÁLVULA/MANGUERA	1
MANUAL DE INSTRUCCIÓN	1

MODELO 5 ESPETOS	
COMPONENTES	QTD
ESPETOS COMUNES	5
ESPETOS PARA MIÚDOS	1
BANDEJA COLECTORA	1
CONJUNTO VÁLVULA/MANGUERA	1
MANUAL DE INSTRUCCIÓN	1

5. LIMPIEZA

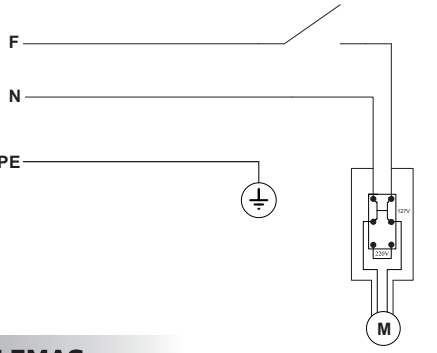
- Proceda con la limpieza del equipamiento SIEMPRE después del uso;
- Para su seguridad, antes de realizar la limpieza, retire el equipamiento de la toma y desconecte, también, la válvula reguladora de la bombona.
- Utilice detergente neutro para la limpieza del equipamiento. Jamás utilice jatos de agua para proceder con la limpieza, bien como materiales abrasivos.

6. DATOS TÉCNICOS



	ASTG5	ASTG3
Peso	25,2kg	18,8kg
Altura (A)	690mm	690mm
Anchura (B)	550mm	550mm
Anchura (C) Total	690mm	690mm
Profundidad (D)	330mm	330mm
Profundidad (E) total (puerta abierta)	735mm	735mm
Consumo de Gas	500g/h	250g/h
Consumo Eléctrico	0,02kwh	0,02kw/h
Potencia Motor	1/30CV	1/30CV

7. ESQUEMA ELÉCTRICO



8. ANÁLISIS DE PROBLEMAS

* LOS ESPETOS NO SI MUEVEN:

Confiera si la toma está funcionando (para tanto, se puede colgar otro aparato en la misma y verificar si funciona). Persistiendo el problema, intente colgar el asador en otra toma. Caso el equipamiento continúe sin funcionar, entre en contacto con un asistente técnico autorizado.

* EL QUEMADOR NO ACALIENTE:

Verifique si no existen escapamientos o controles cerrados (válvula de gas y manipulador en el panel) impidiendo que el gas llegue hasta el quemador. Persistiendo el problema, entre en contacto con un asistente técnico autorizado.

En cualquier caso de problemas con el asador Texas, verifique con cuidado si todas las conexiones de gas y electricidad están en orden. Al verificar alguna falla más grave, no intente arreglar sin o conocimiento técnico y herramental apropiado.

En caso de necesidad de asistencia técnica durante lo período de garantía, este equipamiento debe ser llevado a un asistente técnico autorizado. Verifique en nuestra dirección electrónica, www.venanciometal.com.br, el asistente más próximo a usted.