



VENÂNCIO



VENÂNCIO

FORNO ROMA INOX

ELÉTRICO - Somente 220V
FERI60 | FERI80 |
FERI90 | FERI110



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA; LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



Os contatos de nossa assistência estão na contracapa deste manual. Mantenha-o sempre à mão para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam:

⚠ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas corretamente.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais, que devem ser seguidas em relação ao produto.

Avisos de Segurança

- 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;
- Antes de colocar o equipamento em funcionamento, e cada vez que houver alguma dúvida sobre este, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;
- Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidor ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

⚠ ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

⚠ AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

- Se, ao usar o equipamento, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso e acione um assistente técnico autorizado para a correção do problema;
- Retire o equipamento da tomada quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
- Nunca desligue o equipamento da tomada puxando pelo cabo elétrico;
- Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;
- Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento;
- Não instale o produto próximo de fontes quentes;
- Nunca altere as características originais do equipamento;
- Não use extensões;
- Não use adaptadores, benjamin ou T's;
- Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação;
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar;
- No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento.

Dicas importantes

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;
- Para localizar informações sobre este produto, manual de instruções, dicas de uso, e o endereço da autorizada mais próxima de você, acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa destas informações e das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;
- A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;
- Jamais utilize o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente. Neste caso, entre em contato com o fabricante ou autorizada;
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro.
- Evite que água entre em contato com os componentes elétricos;
- Não armazene no produto medicamentos, produtos tóxicos ou químicos, pois podem contaminar os alimentos;
- Não utilize equipamentos elétricos dentro do aparelho, salvo os recomendados pelo fabricante;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar a qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.

A garantia legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no saldo ou produtos de mostruário);
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o equipamento esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- 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 site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ 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.

A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

⚠ IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ou dentro de seu produto, isso pode gerar consequências graves, sendo a contaminação de alimentos e/ou riscos de explosão;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade 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;

Evite acidentes: após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto, mesmo estando desligado.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído somente pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

⚠ IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

⚠ IMPORTANTE

Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	7
1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A)	7
1.2 AVISOS IMPORTANTES	7
1.3 ACESSÓRIOS	7
2. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - CAVALETE	8
3. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - SISTEMA DE ABERTURA DO VIDRO	11
4. FORNO ELÉTRICO	12
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO	13
5. ORIENTAÇÕES DE USO	14
6. IMPORTANTE	15
7. ESQUEMA ELÉTRICO	15
8. DADOS TÉCNICOS	16
9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE / FORNO	16
10. LISTA DE COMPONENTES	18
11. DIMENSÕES	18
TERMO DE GARANTIA	19

TERMO DE GARANTIA

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

- 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 fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo -, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, 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 garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- 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;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

10. LISTA DE COMPONENTES

FORNO ITÁLIA elétrico			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	TETO DO CORPO FERRO	60	8.02.04.0800047
		80	8.02.04.0800046
		90	8.02.04.0800041
		110	8.02.04.1100045
2	MANTA LÃ DE ROCHA THERMAX MBR-48	TODOS	2.40.12.00023104
		60	8.02.04.0800046
3	TETO CAIXA DA LÃ FERRO	60	8.02.04.0800047
		80	8.02.04.0800046
		90	8.02.04.0800041
		110	8.02.04.1100045
4	CAIXA DA LÃ TRASEIRA FERRO	60/80	8.02.04.0800050
		90	8.02.04.0800035
		110	8.02.04.1100055
		TODOS	8.02.04.0800055
5	RESISTÊNCIA 1500Wx220V FERRO	60	2.80.42.30001550
		80	2.80.42.30001500
		90	2.80.42.30001508
		110	2.80.42.30001509
6	RESISTÊNCIA 2000Wx220V FERRO	60	2.80.42.30002000
		80	2.80.42.30002008
		90	2.80.42.30002009
		110	2.80.42.30002009
7	COSTA EXTERNA FERRO	60/80	8.02.04.0800052
		90	8.02.04.0800036
		110	8.02.04.1100054
		60/80	8.02.03.0800043
8	TETO FRENTE COBERTURA DA LÃ FERRO	60	8.02.03.0800043
		80	8.02.03.1100043
		90	8.02.04.08011000
		110	8.02.04.08011000
9	CONJ LATERAL INTERNA DIREITA FERRO	60	8.02.04.08011000
		80	8.02.04.08011000
		90	8.02.04.08011000
		110	8.02.04.1100090
10	LATERAL DIREITA DO CORPO FERRO	60/80	8.02.04.0800043
		90	8.02.04.0800042
		110	8.02.04.1100041
		TODOS	8.02.03.0800044
11	SUPORTE FIXADOR DO VIDRO ESQ FERRO	60/80/90	8.02.04.0800045
		110	8.02.04.1100040
		TODOS	2.80.28.0105630
		60/80/90	8.02.04.0800051
12	TAMPA CAIXA DE COMANDO FERRO	60/80/90	8.02.04.0800039
		110	8.02.04.1100039
		TODOS	2.80.28.0220000
		TODOS	2.80.49.00736350
13	MANIPULADOR TERMOSTATO 50°-300°C	60	8.02.04.0800040
		80	8.02.04.0800040
		90	8.02.04.0800034
		110	8.02.04.1100053
14	CAIXA DE COMANDO FERRO	60	8.02.04.0800039
		80	8.02.04.0800039
		90	8.02.04.0800033
		110	8.02.04.1100052
15	SINALIZADOR LARANJA	TODOS	2.80.28.0220000
		TODOS	2.80.49.00736350
		60	8.02.04.0800040
		80	8.02.04.0800040
16	TERMOSTATO 30A 50°-300°C	60	8.02.04.0800034
		80	8.02.04.1100053
		90	8.02.04.0800039
		110	8.02.04.0800033
17	BANDEJA INTERNA FERRO	60	8.02.04.0800030
		80	8.02.04.0800030
		90	8.02.04.0800030
		110	8.02.04.0800030
18	BANDEJA EXTERNA FERRO	60	8.02.04.0800039
		80	8.02.04.0800033
		90	8.02.04.0800033
		110	8.02.04.1100052
19	GRELHA-GRELHA FORNO ITALIA 60 - 440x380	60	4.02.03.04400580
		80	4.02.03.04400780
		90	4.02.03.04400780
		110	4.02.03.04400780
20	GRELHA-GRELHA FORNO ITALIA 90 - 440x380	60	4.02.03.04400780
		80	4.02.03.04400780
		90	4.02.03.04400780
		110	4.02.03.04400780
21	GRELHA-GRELHA FORNO ITALIA 90 - 550x780	60	4.02.03.04400780
		80	4.02.03.04400780
		90	4.02.03.04400780
		110	4.02.03.04400780
22	GRELHA-GRELHA FORNO ITALIA 110 - 910x340	60	4.02.03.04400780
		80	4.02.03.04400780
		90	4.02.03.04400780
		110	4.02.03.04400780
23	TETO PERIF. 10 FERRO	60	8.02.04.0800042
		80	8.02.04.1100049
		90	8.02.04.0800017
		110	8.02.04.0800017
24	LASTRO FUNDO DA CHAPA FERRO (Opcional)	60	8.02.04.0800017
		80	8.02.04.0800017
		90	8.02.04.0800017
		110	8.02.04.0800017
25	PRF10-LAJE PRÉ-MOLDADA 440x615mm PF10	60	4.02.03.0100080
		80	4.02.03.0100080
		90	4.02.03.0100080
		110	4.02.03.0100080
26	PRF10-LAJE PRÉ-MOLDADA 390x440mm PF10	60	4.02.03.0100080
		80	4.02.03.0100080
		90	4.02.03.0100080
		110	4.02.03.0100080
27	PRF10-LAJE PRÉ-MOLDADA 390x610mm PF10	60	4.02.03.0100080
		80	4.02.03.0100080
		90	4.02.03.0100080
		110	4.02.03.0100080
28	PRF10-LAJE PRÉ-MOLDADA 470x470mm PF110	60	4.02.03.0100080
		80	4.02.03.0100080
		90	4.02.03.0100080
		110	4.02.03.0100080
29	HASTE MAIOR FERRO	TODOS	8.02.03.0000011
		TODOS	8.02.03.0000011
		TODOS	8.02.03.0000025
		TODOS	8.02.03.0000025
30	SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FERRO	60/80/90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.1100048
		60/80	8.02.03.0800030
		60/80	8.02.03.0800030
31	MANIPULADOR DIR FERRO	60	8.02.03.0800030
		80	8.02.03.1100048
		90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.0800030
32	CORREDEIRA DO VIDRO DIR FERRO	60/80/90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.1100048
		60/80	8.02.03.0800030
		60/80	8.02.03.0800030
33	CORREDEIRA DO VIDRO ESQ FERRO	60	8.02.03.0800030
		80	8.02.03.1100048
		90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.0800030
34	CONJ ENO DA PORTA FERRO	60	8.02.03.0800030
		80	8.02.03.1100048
		90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.0800030
35	MANIPULADOR ESQ FERRO	TODOS	8.02.03.0000090
		TODOS	2.80.09.03000480
		60/80	8.02.03.0800030
		90	8.02.03.0800030
36	VIDRO FORNO ITALIA 60/80 INC TEMP 300x480x4mm	60/80	2.80.06.03200990
		90	2.80.06.03200990
		110	2.80.06.03200990
		TODOS	8.02.03.0000824
37	VIDRO FORNO ITALIA 90 INC TEMP 300x480x4mm	60	8.02.04.08001100
		80	8.02.04.08001100
		90	8.02.04.08001100
		110	8.02.04.1100100
38	VIDRO FORNO ITALIA 110 INC TEMP 320x590x4mm	60	8.02.04.0800044
		80	8.02.04.0800044
		90	8.02.04.1100042
		110	8.02.04.1100042
39	CONTRA PESO ITALIA 100mm	60/80	2.80.11.6000001
		90	2.80.11.6000001
		110	2.80.11.6000001
		TODOS	8.02.03.0000044
40	CONJ LATERAL INTERNA ESQUERDA FERRO	60	8.02.04.0800044
		80	8.02.04.0800044
		90	8.02.04.0800044
		110	8.02.04.1100042
41	LATERAL ESQUERDA DO CORPO FERRO	60	8.02.04.0800044
		80	8.02.04.0800044
		90	8.02.04.0800044
		110	8.02.04.1100042
42	CHICOTE FERRO	60/80	2.80.11.6000001
		90	2.80.11.6000001
		110	2.80.11.6000001
		TODOS	8.02.03.0000044
43	SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FERRO	60	8.02.03.0800030
		80	8.02.03.1100048
		90	8.02.03.0800030
		110	8.02.03.0800030

CAVALETES DUPLO E SIMPLES

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ QUADRO	60	8.02.03.08020000
		80	8.02.03.08020000
		90	8.02.03.09020000
		110	8.02.03.11020000
2	PÉ MAXI 40/FOR BRAVO/FOR ITALIA/ROMA	TODOS	8.02.03.00000007
	PÉ CURTO PARA FORNO ROMA DUPLO	DUPLO	8.02.03.00000008
3	CONJ CAVALETE DUPLO	60	8.02.03.08100000
		80	8.02.03.08100000
		90	8.02.03.09100000
		110	8.02.03.11100000

11. DIMENSÕES

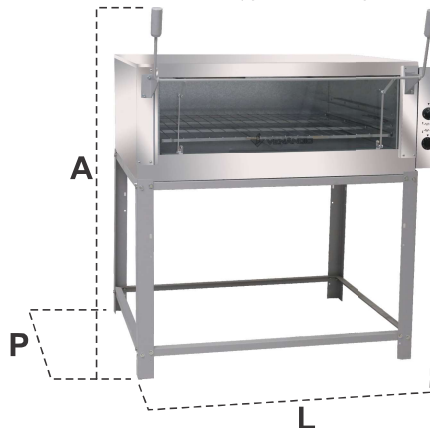
INTERNOS POR CÂMARA

MODELO FORNO	Altura	Largura	Prof.
110	290mm	x 950mm	x 950mm
90	290mm	x 800mm	x 620mm
80	290mm	x 450mm	x 790mm
60	290mm	x 450mm	x 620mm

EXTERNAS

Produto	Altura A	Largura L	Prof. P
110 simples	1390	x 1220	x 990
90 simples	1390	x 1220	x 645
80 simples	1390	x 660	x 640
60 simples	1390	x 660	x 650
110 duplo *	1890	x 1220	x 990
90 duplo *	1890	x 1220	x 660
80 duplo *	1890	x 660	x 840
60 duplo *	1890	x 660	x 660

* 2 Câmaras
Todas as medidas são em milímetros.



1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Parabéns pela aquisição do seu novo FORNO ELÉTRICO da série ROMA INOX, pois você possui agora um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização e certificado de acordo com a norma 446 do INMETRO, que se traduz em eficiência e segurança, além de ser um projeto elaborado e testado meticulosamente, onde os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa relação custo x benefício sempre positiva para o usuário.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

- * Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta.
- * **Atenção: este equipamentos são destinados ao uso industrial / profissional.**
- * A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.
- * Para eventuais reparos, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.
- * O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.
- * Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- * O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.
- * Eventuais constatações sobre o estado defeituoso do equipamento devido as condições de transporte deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.
- * 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. Devesse tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.
- * Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.
- * Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas.
- * Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto.
- * Estes equipamentos são destinados ao uso profissional.
- * Os aparelhos do tipo profissional somente devem ser instalados em locais onde seu uso e manutenção seja restrito a pessoas treinadas.
- * Em caso de defeito no equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.

1.3. ACESSÓRIOS

MODELO FORNO	Parafuso Sext. 1/4" x 1/2"	Arruela Lisa 1/4" ZB	Porca Sext. 1/4" CHV 7/16" ZB	Pé	Pé Curto	Conj. Quadro
60	16	16	16	4	0	1
80				4	0	1
90				4	0	1
110				4	0	1
60 Duplo Inferior				0	4	0
80 Duplo Inferior				0	4	0
90 Duplo Inferior				0	4	0
110 Duplo Inferior				0	4	0

ACESSÓRIOS MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

MODELO FORNO	Eixo da porta	Contrapeso do Vidro	Manipulador Direito	Manipulador Esquerdo	Bracinho Maior	Parafuso Atarrachante Sext. 6,3 x 19 ZB	Parafuso Sext. 1/4" x 5/8"	Porca Auto Fren Aço 1/4"
60-80-90-110	1	2	1	1	2	4	4	4

OUTROS ACESSÓRIOS

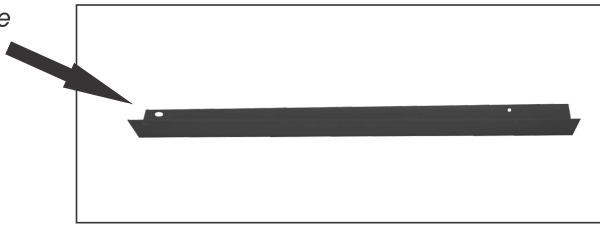
PRODUTO	Pedra	Medida Para Pedra em (cm)	Grelha	Paneleiro	Manipulador Chave Seletora	Manipulador Termostato 50° - 300°	Manual Forno Itália
60 Simples	1	45 x 61,5	1	1	1	1	1
60 Duplo	1						
80 Simples	2	39 x 44					
80 Duplo	2						
90 Simples	2	39 x 61					
90 Duplo	2						
110 Simples	4	47 x 47					
110 Duplo	4						

2. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

1) Coloque um dos pés deitado com a parte superior para o lado esquerdo (conforme fig.1 abaixo) sobre um papelão ou outro material para que não danifique a pintura do mesmo ou do piso.

(Fig.1)

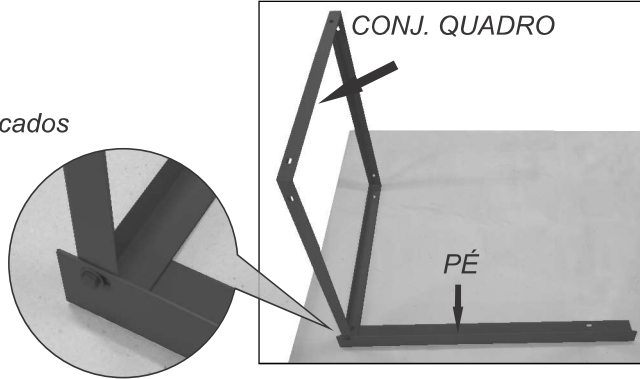
Parte superior do pé é onde os orifícios estão mais próximos da extremidade.



2) Encaixar o conj. quadro na parte superior do pé, conforme a figura (fig.2), observando para que os orifícios fiquem na mesma posição e, em seguida, fixar com 2 parafusos e 2 porcas, mas sem apertar por completo, para que o produto não fique desnívelado ao piso.

(Fig.2)

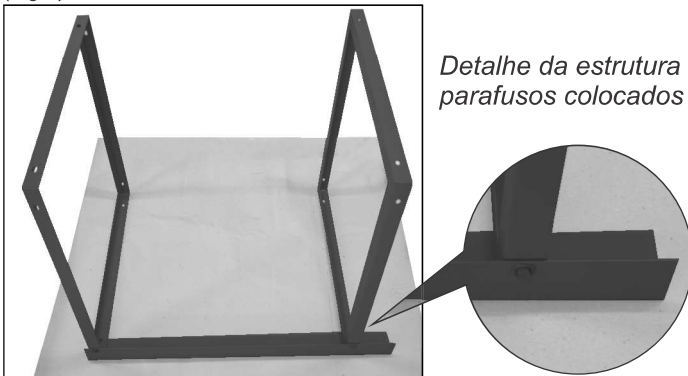
Detalhe dos parafusos colocados



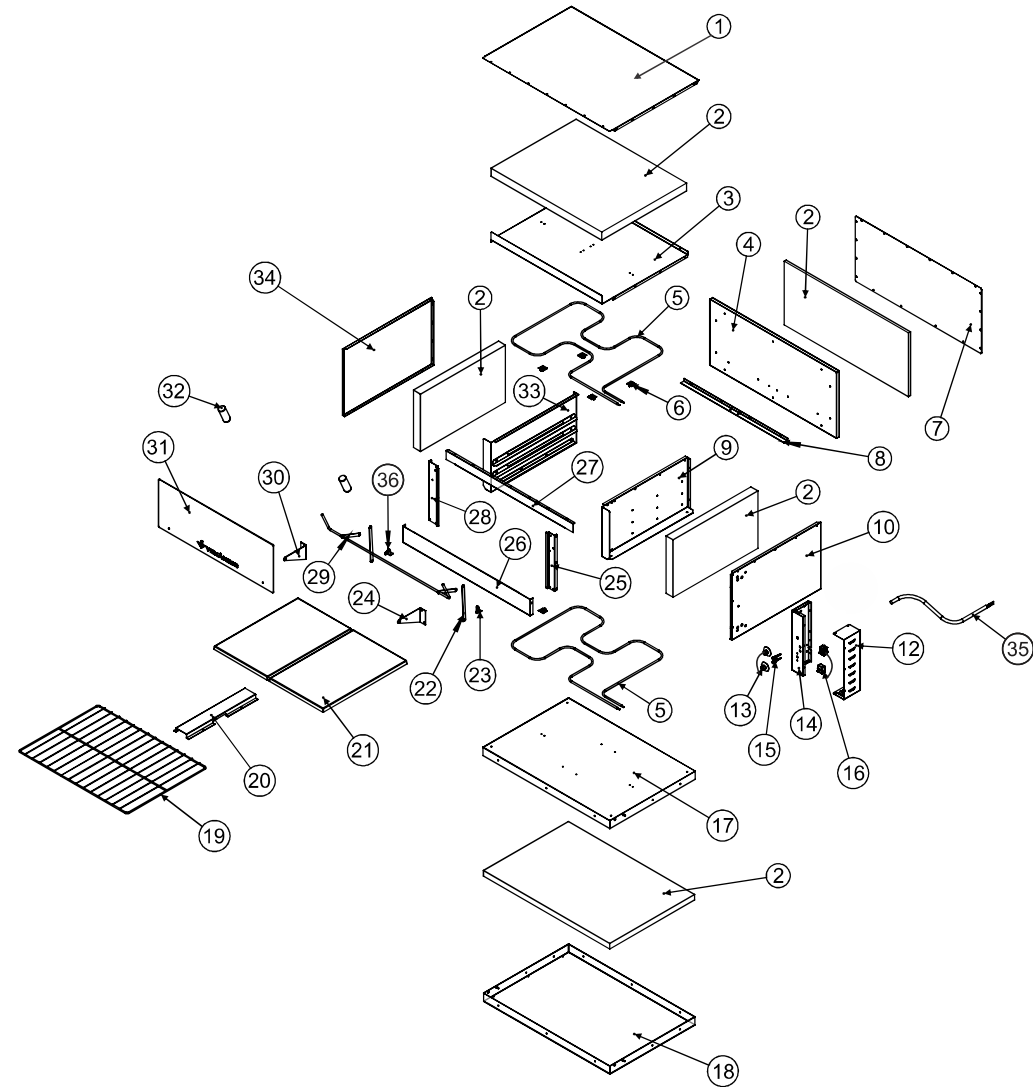
3) Repita o mesmo processo anterior, agora com a outra estrutura na parte inferior do pé, porém, fique atento com a medida do quadro, para que tenha a mesma altura.

(Fig.3)

Detalhe da estrutura com os parafusos colocados



9. VISTA EXPLODIDA - FORNO



8. DADOS TÉCNICOS

Modelo	Tensão (Volts)	Resistência (Wats)	Consumo Máximo Resistências (kW/h)	Quant.	Corrente total (Ampéres)	Cabo (mm ²)	Disjuntor (Ampéres)*
				Resist.			
60	220	1500	3	2	14	1,5	16
80		2000	4	2	20	2,5	25
90		2500	5	2	24	4	25
110		3000	6	2	28	4	32

* para os fornos duplos deverá ser realizada a ligação de um (1) disjuntor para cada câmara. Não deve-se somar as amperagens de cada disjuntor e fazer a ligação de apenas um (1). Ex.: Modelo 90 = disjuntor de 25A. Deve-se providenciar a ligação de dois disjuntores de 25A, ou seja, um por câmara. Jamais utilize, por exemplo, um disjuntor de 50A para ligação das duas câmaras, sob pena de danificar o equipamento. O disjuntor de proteção não acompanha o produto.

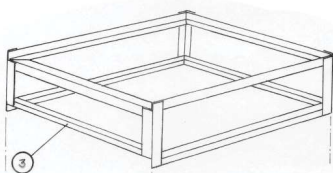
* Capacidade de carga da grelha

Capacidade de carga da grelha (kg)				
Modelo	FERI60	FERI80	FERI90	FERI110
Capacidade de carga (kg)	13	18	15	19

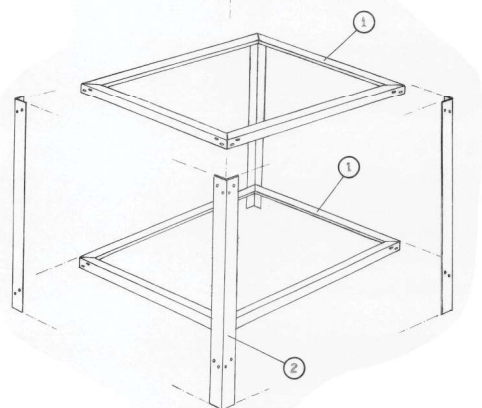
* Grau de proteção = IPX4

9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE

DUPLO



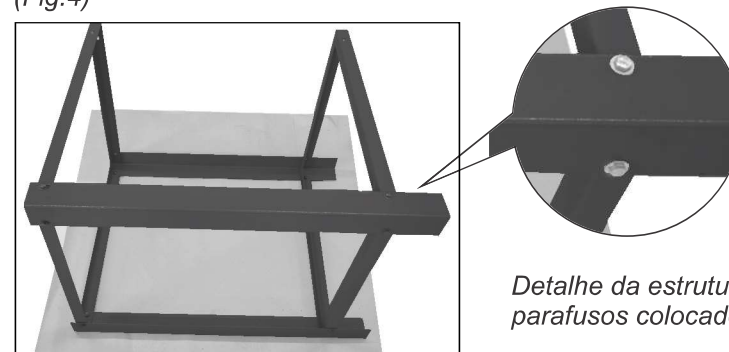
SIMPLES



INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

4) Repita o mesmo processo, agora com o segundo pé, apoiando na parte superior da estrutura.

(Fig.4)



Detalhe da estrutura com os parafusos colocados

5) Após o término da colocação do segundo pé (fig.4), colocar o terceiro pé na posição correta e, em seguida, fixar com 4 parafusos e 4 porcas.

(Fig.5)



6) Após o término da colocação do terceiro pé (fig.5), gire o cavalete para a posição em que o lado que falta o último pé, fique voltado para cima e, após, siga o mesmo procedimento dos pés anteriores, lembrando que ainda não deve ser efetuado o aperto dos parafusos com as porcas.

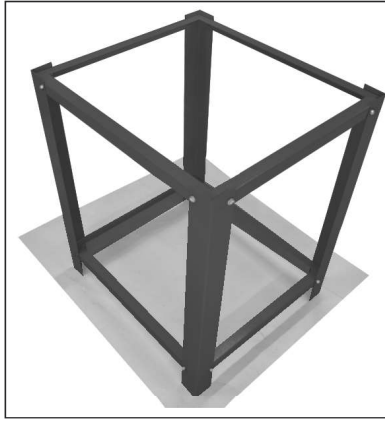
(Fig.6)



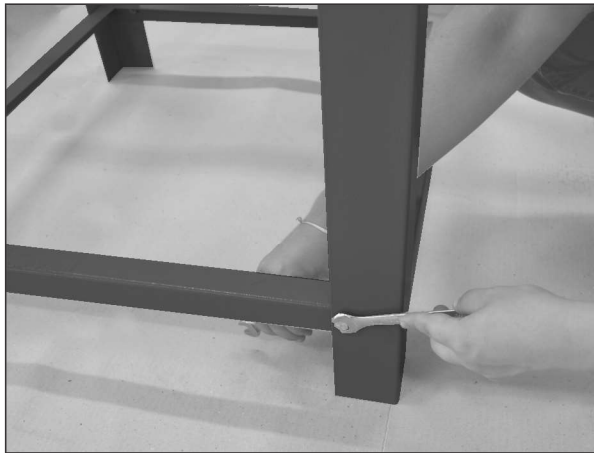
INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

7) Após a colocação de todos os parafusos, levante a estrutura (fig.7) e coloque-a de preferência no local desejado, efetuando o nivelamento e, agora, fazendo o aperto de todos os parafusos por completo, (fig.8) e (fig.9).

(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)



- 3) Para que o calor se distribua de forma uniforme dentro do forno, procure distribuir as esteiras e/ ou formas mantendo um espaço adequado entre os alimentos que estão sendo assados.
- 4) Também procure manter as esteiras e/ ou formas com um certo afastamento das paredes internas do forno, evitando um assado não uniforme dos alimentos.
- 5) Cada alimento possui sua característica própria, exigindo um processo diferente para assá-lo com perfeição. A experiência ditará a melhor regulagem da temperatura e o tempo necessário em cada caso.

ATENÇÃO

Antes de colocar o alimento para assar no forno, deve-se efetuar o pré aquecimento do mesmo, pois devido a espessura das pedras, as mesmas demoram para absorver o calor.

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.

ATENÇÃO

Nas paredes, há uma maior circulação do calor, o que poderá ocasionar uma não uniformidade no processo de assado dos alimentos, portanto, procure, quando colocar a massa para assar sobre a pedra, colocá-la mais centralizada.

6. IMPORTANTE

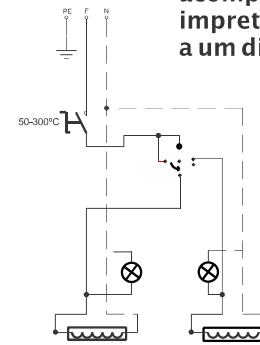
- Para efetuar a limpeza do forno ou fazer algum tipo de manutenção, desconecte completamente o equipamento da rede elétrica.
- Quando o forno é novo, passe um pano úmido com álcool em gel, no interior do mesmo, a fim de higienizá-lo.
- Após este procedimento, aguarde 10 minutos até a evaporação completa de todo o álcool.
- Passado este tempo, ligue o forno vazio e com a porta aberta por mais de 1 hora, para tirar as impurezas.
- Mantenha o forno afastado de paredes e longe de correntes de ar, evitando acidentes e perda de eficiência do equipamento.

ATENÇÃO

- * Este produto pode ter grande aquecimento em suas bordas, logo, deve ser mantida uma distância entre ele e os materiais a sua volta de modo que o aquecimento destes não gere fogo. É importante salientar que o mobiliário em volta deste produto não deve ser de madeira, plástico ou outro material de fácil queima. Pede-se para utilizar revestimento de chapa em inox ou, até mesmo, de granito para inibir o aquecimento.
- * As medidas mínimas de distância são de 15cm para os lados e para o fundo, a partir da chapa.

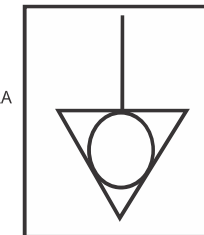
7. ESQUEMA ELÉTRICO

ATENÇÃO: o cabo de alimentação dos fornos elétricos não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva C conforme a tabela.



* PARA OS FORNOS DUPLOS, UM PARA CADA CÂMARA

(Fig.1)



(Fig.2)

O símbolo abaixo (fig.1) indica o terminal de ligação equipotencial (fig.2), 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.

Terminal de ligação equipotencial, encontrado na parte traseira do painel do forno.



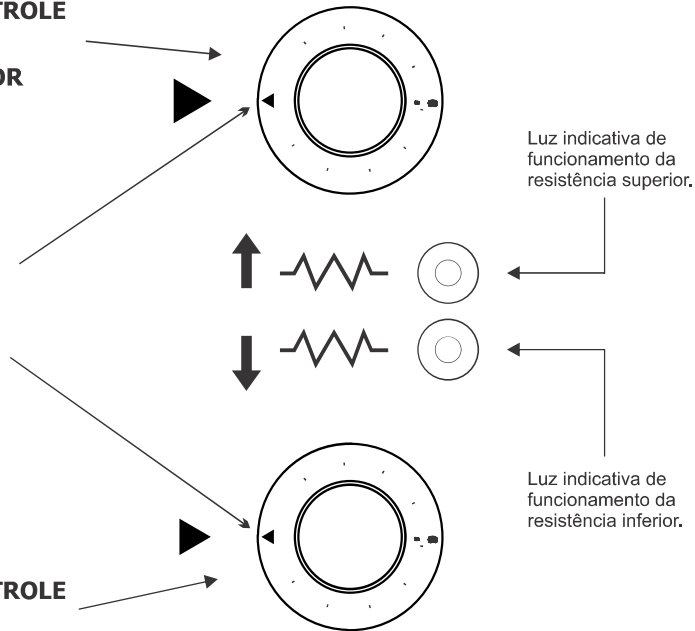
5. ORIENTAÇÕES DE USO

- 1) Coloque a(s) pedra(s) refratária(s) de modo que fique(m) no piso da câmara de cozimento, logo acima da resistência.
- 2) Para acionar o forno, basta girar o manipulador do termostato da resistência inferior até a posição desejada. Se necessitar acionar a resistência superior, basta girar o manipulador do termostato correspondente até a posição desejada. Quando atingir a temperatura desejada a luz indicativa de funcionamento se apagará e voltará a acender quando a temperatura ficar abaixo da que foi estipulada. Os termostatos possuem variação de temperatura de 50°C a 300°C.

TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA SUPERIOR

O encontro dos indicativos triangulares correspondem a posição desligado.

TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA INFERIOR.



3. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

1) Coloque um dos manipuladores (direito ou esquerdo), de modo que fique voltado para dentro, fixando-o com dois parafusos (fig.1).

(Fig.1)



2) Encaixe o eixo da porta (fig.2), por entre o orifício existente no manipulador.

(Fig.2)



3) Encaixe o eixo por entre o orifício do outro manipulador, e em seguida fixe-o no forno, não esquecendo do lado correto, conforme a fig. 3.

(Fig.3)

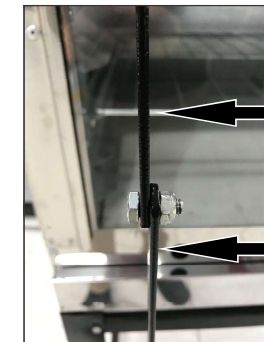


4) Encaixe o parafuso juntamente com o haste maior conforme a (fig.4 e 5), lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema.

(Fig.4)



(Fig.5)



Conjunto eixo da porta

Haste maior

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

5) Posicione o bracinho maior, juntamente com o eixo, conforme a fig.6, de modo que o eixo fique voltado para o vidro, alinhando-o ao suporte fixador do vidro.

(Fig.6)

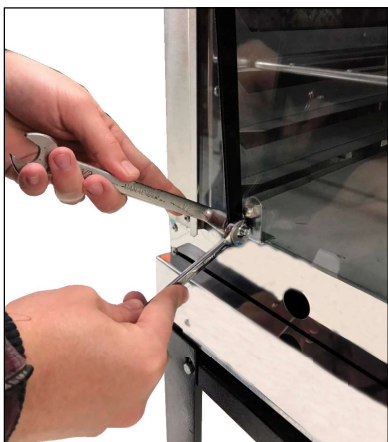


Posição correta de montagem

Suporte fixador do vidro

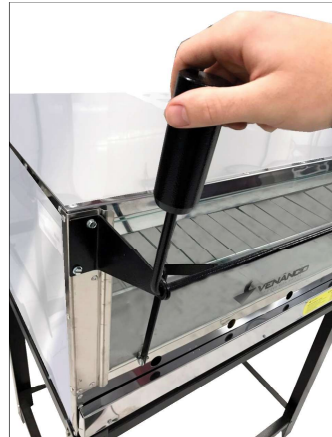
6) Coloque o parafuso, lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema. (fig.7).

(Fig.7)



7) Após realizado o processo em ambos os lados, rosqueie, no sentido horário, os pesos nas duas extremidades do eixo, conforme demonstrado na fig..

(Fig.8)



4. FORNO ELÉTRICO

* OS FORNOS ITÁLIA/ROMA ELÉTRICOS SOMENTE SÃO PRODUZIDOS NA TENSÃO DE 220V.

- * Porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina.
- * Chapas internas em aço galvanizado.
- * Isolamento térmico em manta de lã de rocha.
- * Cobertura externa laterais, frente e teto em aço inox.
- * Acompanha uma grelha zincada por câmara.
- * Cada câmara possui dois trilhos de encaixe da grelha, possibilitando regulagens diferenciadas, conforme a necessidade do usuário.
- * O piso do forno é composto por pedra(s) refratária(s), aquecidas diretamente pelas resistências (ver na tabela da pag. 11 a quantidade de pedras de acordo com o modelo adquirido).

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO

* Este equipamento somente deverá ser instalado por um técnico capacitado ou habilitado.

* **ATENÇÃO:** Jamais instale o forno em qualquer superfície que não seja o cavalete que acompanha o mesmo, sob pena de danificar o produto.

* O forno deverá ser conectado diretamente e separadamente a um disjuntor de proteção curva c, que está contido na tabela ao lado, de acordo com o modelo (mais dados técnicos na pág. 11)

Modelo	Tensão (Volts)	Cabo (mm ²)	Disjuntor (Ampères)
60	220	1,5	16
80		2,5	25
90		4	25
110		4	32

ATENÇÃO: no caso dos fornos duplos, ou seja, com duas câmaras, deverá ser realizada a instalação de um disjuntor para cada câmara.

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

O plugue do cabo de alimentação do produto está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136 - ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Verifique se a tensão de rede do local possui oscilações (variações) de energia fora do limite máximo e mínimo, conforme indicado na tabela. Se estiver fora do limite poderá ocasionar danos nos componentes, e neste caso não será coberto pela garantia.

VARIÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL (V)	MÍNIMO (V)	MÁXIMO (V)
127	114	140
220	198	242

Para solucionar este problema é recomendada a utilização de um estabilizador automático que atenda os limites estabelecidos na tabela e a potência consumida de seu produto.

⚠ IMPORTANTE

Antes de ligar o seu equipamento, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do estabelecimento.

Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;

Jamais utilize extensões, conectores do tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento;

Caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, deve ser providenciada a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança. Em nenhuma hipótese remova o pino fio terra (do meio) da tomada;

Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o seu equipamento.