

**Antes do Primeiro uso deve-se proceder dois passos:**

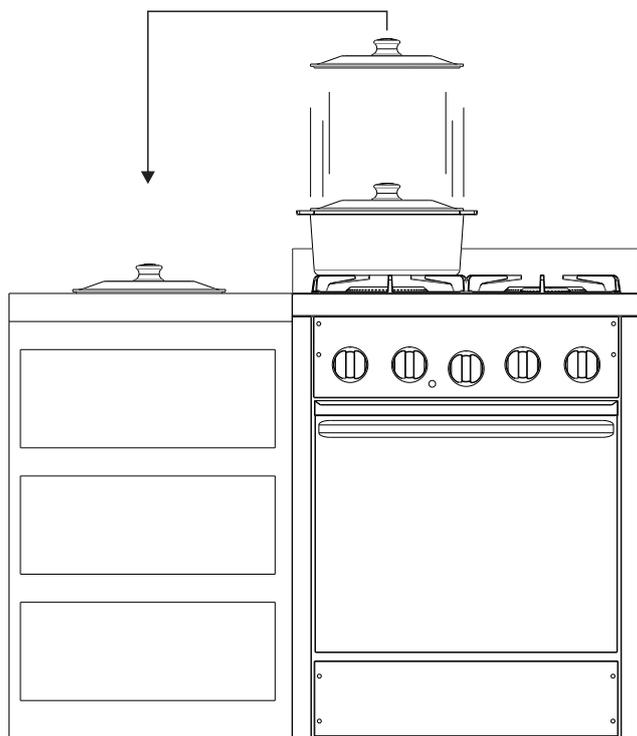
- 1º Passo - Lavar com água morna e detergente neutro, utilizando esponja macia, (não utilizar escovas ou esponjas de aço).
- 2º Passo - Encher com água e deixar cozinhar por 30 minutos.
- Obs: Para o Rechaud e as tampas de ferro fundido, somente o 1º passo e, logo após, secá-la completamente na chama do fogão.
- Sempre após o uso, secando completamente na chama do fogão, tanto a panela, frigideiras e rechaud, bem como a tampa, quando a mesma acompanha o produto e se for de ferro fundido.
- Utilizar utensílios confeccionados de materiais que não danifiquem a tinta protetora, como por exemplo, colher de silicone.
- Para guardar as panela, frigideiras e rechaud por tempo prolongado, untar com óleo vegetal refinado e, antes de usar novamente, lavar completamente. Utilizar este mesmo procedimento, quando a tampa acompanha o produto e se for de ferro fundido.
- Se caso adquiriu a panela ou frigideira com tampa esmaltada, é necessário alguns cuidados especiais para não danificar o esmalte, tais como, não deixar cair no chão, não bater contra utensílios ou mesa e, ao lavar, utilizar sempre detergente neutro e esponja, evitando o uso de material abrasivo, como esponjas ou escovas de aço.
- Nunca guardar alimentos em panelas de ferro, pois isso poderá afetar a tinta protetora.

Em temperaturas mais baixas, (outono/inverno) as panelas e frigideiras de ferro fundido, ajudam a manter o alimento quente durante o período das refeições, podendo ser levadas à mesa.

- As panelas Venâncio podem ser utilizadas tanto no fogão, quanto no forno, porém, para este último, deve ser retirada a tampa, pois a alta temperatura do forno irá danificar o puxador de baquelite.
- As frigideiras Venâncio também podem ser utilizadas tanto no fogão, quanto no forno, porém, para este último, deve-se retirar o cabo de madeira, desatarraxando-o do encaixe, a fim de evitar a queima do mesmo.

**Cuidados no uso dos utensílios**

- Tome cuidado ao abrir a tampa da panela por causa dos vapores quentes. Não vire a tampa ao retirá-la da panela.


**Capacidade máxima de cozimento**

- A tabela abaixo informa a capacidade máxima de cozimento recomendada, por modelo, em litros.

<b>Modelos</b>	<b>Capacidade Nominal (L)</b>	<b>Capacidade Máx. de Cozimento (L)</b>
PFV160T	1,35	1,08
PFV180T	1,75	1,40
PFV200T	2,20	1,76
PFV220T	3,75	3,00
PFV240T	4,50	3,60
PFV260T	5,35	4,28
PFV280T	8,50	6,80
PFV320T	11,10	8,88
FFQGV240	1,50	1,20
FFRGV240	0,55	0,44
FFRV280	3,00	2,40
FFRV280T	3,00	2,40

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 Assistenças Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* [www.venanciometal.com.br](http://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.