

Imagens meramente Ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

- 1º** Verificar as chamas, ascendendo somente o queimador que ira regular (regular 1 queimador por vez)

OBS: Retirar o queimador, e colocar em uma superfície plana

- 2º** Se as chamas não estiverem conformes, estiverem com falhas, locomover o anel da regulagem em sentido ao lado oposto da chama, para que possa diminuir o oxigênio no tubo do queimador com auxilio da Ferramenta 01.



Imagem ilustrativa das chamas com falhas - 2º



Imagens Ilustrativas da Regulagem 2º

- 3º** Se as chamas estiverem vermelhas locomover o anel da regulagem em sentido as chamas, para que possa entrar mais oxigênio no tubo do queimador, deixando as chamas azuis com auxilio da Ferramenta 01



Imagem ilustrativa das chamas Vermelhas - 3º



Imagens Ilustrativas da Regulagem 3º

Anel da Regulagem



Ferramentas que poderão ser utilizadas

01 - Martelo / Martelinho de Carne

- 4º** Acoplar o Queimador no seu lugar de origem no qual veio de fabrica, e ascender o mesmo, e verificar se as chamas estão conformes e azuis. (se não estiver, refazer os procedimentos 1º, 2º e 3º, descritos neste manual).

Atenção

Sempre deixar a parte pontuada do anel da regulagem sempre no sentido indicada na foto.

Atenção

SEMPRE efetuar a regulagem com o QUEIMADOR FRIO, para evitar acidentes.

Atenção

Para realizar a regulagem corretamente todas as bocas e em cima do fogão deveram estar totalmente vazias (sem grelhas, paineis, panos produtos inflamáveis entre outros).

Importante

Efetuar a regulagem em um lugar limpo, no qual não haja interferência de pó ou qualquer outro tipo de cozimento e frituras.

Importante

Não é recomendado o manuseio desse procedimento e equipamento, por crianças ou pessoas com capacidade física / mental limitadas. Pessoas com falta de expediência ou conhecimento de uso do equipamento assim deverão ser instruída ou com a supervisão de um responsável antes de seguir estes procedimentos descritos neste manual.