



POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo-SP CEP:02263-030

Fones : (11) 2241-2626

Site : www.fireaescolhacerta.com.br

e-mail : power-fire@uol.com.br

FORNO SALAMANDRA À GÁS

Parabéns ! Você acaba de adquirir um produto FIRE, que com certeza, superará suas necessidades e expectativas !

Fabricado em aço escovado, possui queimadores infra-vermelho, controle de chama máximo/mínimo . Indicado para “gratinar “e aquecer massas e carnes em geral, bem como pratos do tipo feijoada.

INSTALAÇÃO E USO

1 – Fixar mangueira (Normalizada) na entrada de gás do forno ; na outra extremidade coloque um registro de gás de cozinha residencial – Baixa Pressão (Regulador Aliança ou Similar) e engate no botijão de gás

2 – Abrir a torneira para liberar a passagem do gás até o registro.

3 – Aproxime uma chama da tela metálica e abra o registro do gás. O gás se inflamará aos poucos, a placa ficará incandescente, adquirindo uma coloração rubro-intensa (avermelhada). Esta coloração estará também vinculada à qualidade do gás.

4- NOTA : Nas primeiras horas de uso, observa-se pequena quantidade de fumaça, devido à queima de resina protetora dos queimadores.

IMPORTANTE : Conforme orientação do fabricante dos queimadores infra-vermelho, em dias de frio intenso, o gás se volatizará mais lentamente, dificultando, eventualmente, o acendimento. Recomenda-se o uso de uma chama mais duradoura, tipo vela, isqueiro, etc.

OBS : quando utilizado gás de rua, usar mangueiras flexíveis de aço na instalação, conforme normas da COMGÁS .

MANUTENÇÃO

- Não usar mangueiras ou jatos de água na limpeza ; usar apenas sabão neutro ou detergente – **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza**
- Limpar os queimadores apenas com pano úmido

ASSISTÊNCIA TÉCNICA – prestada somente em nossa fábrica.

Código	Especificação	Dimensão externa	Dimensão da câmara	Potência	Consumo
FOSG/1C	Forno c/ 1 câmara	600x430x360 mm	450 x 350 x 150 mm	4500 Kcal/H	190g/H