

- 1-) Verificar se existe corrente de ar no local.
- 2-) Verificar se ao colocar a pizza, houve um impacto da pá no lastro.
- 3-) Verificar se o termopar da válvula de segurança está inclinado na direção do orifício do queimador. A chama deve abraçar o termopar (**Foto 1**). Caso não esteja, mudar para a posição correta.
- 4-) Verificar se existe algum resíduo obstruindo o orifício do queimador junto ao termopar (**Foto 2**). Faça a limpeza com algo pontiagudo que pode ser um palito de dente.



F-1



F-2

OBS: O orifício deve estar desobstruído

- 5-) Somente nos modelos **PRAKTICUS e DV-20**, retirar a cápsula cilíndrica da válvula de segurança com uma chave de boca ou um alicate (Foto 3), pegue um pedaço de papel e faça um ênxerto até a metade da cápsula (Foto 4).



F-3

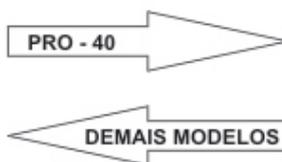


F-4

Nos demais modelos rompa o lacre "C" vide **página 14** (Com este procedimento estamos desativando a válvula de segurança, ao abrir o ajuste fino o gás será liberado!) Se o problema foi resolvido entre em contato com a assistência técnica o mais breve possível, para verificar qual a peça danificada deve ser solicitada.

## COMO DESENTUPIR O INJETOR 1

- 1-) Se ao levantar a cúpula a chama se apagar o injetor 1 deve estar entupido. Somente com o forno frio deve ser desentupido.
- 2-) Se estiver em operação quando a chama se apagar, feche a cúpula e faça o procedimento de ligar o forno. (Para não parar a produção).
- 3-) Com o forno frio e desconectado da corrente elétrica e gás, virar o forno de cabeça para baixo para desentupir o injetor 1. No modelo PRO-40, somente retira a tampa traseira.
- 4-) Retirar as anilhas do tubo do "by pass" o tubo mais fino e de menor percurso.



- 10-) Retirar o conector de latão 1/8 NPT onde se encontra o injetor 1 (F-10)

- 11-) Para desentupir o injetor 1 deve-se usar o fio da escova de aço que acompanha o forno (F-11)



F:10



F:11

