

A Empresa

A Cozil produz equipamentos para cozinhas profissionais desde 1985. São aproximadamente três décadas de dedicação, seriedade e profissionalismo, onde constantemente vem inovando, aperfeiçoando e produzindo os melhores equipamentos profissionais para o ramo da gastronomia moderna.

A atual sede da empresa localiza-se em Itaquaquetuba, São Paulo – SP, a aproximadamente 25 minutos do Aeroporto Internacional de Guarulhos. Em plena ascensão industrial, a Cozil atinge 30.000m² de área total de terreno, ocupando 15.000 m² de área construída e equipada com implemento fabril importado de alta tecnologia. Instalações modernas, tecnologia CNC, cortes a laser, punctionadeiras e outras ferramentas de ponta garantem o perfeito acabamento dos produtos, tornando a Cozil referência Nacional em equipamentos para gastronomia.



Papel
Reciclado



MANUAL DE RECOMENDAÇÕES GERAIS



LINHAS DE PRODUTOS

(11) 2832-8073

assistenciatecnica@cozil.com.br
www.cozil.com.br

Cozil Equipamentos Industriais Ltda

Rua: Botucatu, 200A - Itaquaquetuba - SP
Bairro: Nossa Senhora D'ajuda - CEP: 08576-660

Revisão01 / 2012

Cocção linha 700

Compact Line

Cocção linha 900

Power Line

Cocção linha 1000

Industrial Line

Refrigeração

Cold Line

Equipamentos para bares

Bar Station

Distribuição de refeições

Buffet Line

Equipamentos de apoio

Mobiliário Inox

Transporte

Carros

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade COZIL. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu empreendimento por muitos anos, proporcionando conforto e segurança.

A COZIL é uma das mais tradicionais e conceituadas empresas no país no ramo de cozinhas profissionais e preza pela qualidade, durabilidade e exclusividade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca COZIL, sempre que precisar de equipamentos de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a COZIL. Neste Manual você encontrará todas as informações necessárias para uso, segurança e preservação de seu equipamento.

Leia todas as instruções e guarde para futuras referências.



CERTIFICADO DE GARANTIA



A COZIL Equipamentos Industriais, garante seu produto a seus clientes, contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda e condições especificadas abaixo:

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1 - A garantia do equipamento dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da Cozil Equipamentos Industriais, ficando o defeito condicionado à análise por parte da assistência técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pela Cozil Equipamentos Industriais ou credenciados. Somente a fábrica ou credenciados tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia.

1.2 - A garantia fica anulada para os equipamentos eventualmente reparados, modificados, instalados ou simplesmente desmontados por terceiros não autorizados pela Cozil, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações do manual de instalação e operação.

a-) Não se incluem nessa garantia materiais elétricos e eletrônicos, tais como: chaves elétricas, bobinas, resistências, lâmpadas, motores elétricos, fusíveis, etc, bem como quaisquer outros componentes que venham a sofrer danos pelo fato de o equipamento ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou sujeita a variações excessivas de tensão, penetrações de líquidos, incêndio, desabamento, saque, roubo, quedas e fenômenos naturais ou por insetos ou roedores aos equipamentos e qualquer peça por desgaste de seus componentes mecânicos (ex: trincos, dobradiças, sapatas, puxadores, etc.)

b-) Os equipamentos de cocção são regulados durante sua instalação. Não fazem parte desta garantia regulagens de chama posteriores a da instalação, realizadas devido a fatores externos ao equipamento, tais como: falta ou baixa pressão de gás, falta de limpeza (excesso de gordura / sujeira), contato com água, dentre outros.

1.3 - Durante o prazo de garantia e a apenas clientes localizados em áreas dentro do perímetro urbano do local onde houver assistência técnica autorizada, não será cobrada taxa de visita ou deslocamento, bem como mão-de-obra para correção de qualquer defeito coberto por essa garantia. Para clientes fora do perímetro urbano procede a cobrança de taxa de deslocamento e/ou visita, como também todas as despesas com transporte em geral (táxis, coletivos, etc), refeições e estadias por conta do comprador.

1.4 - Despesas com transporte (embalagem e frete), dos equipamentos que devem retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio.

1.5 - Qualquer dano, quebra ou avaria causada durante o transporte ou manuseio de carga e descarga é de exclusiva responsabilidade da transportadora utilizada, para entrega dos equipamentos.

1.6 - Para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a NOTA FISCAL de compra do produto.

A Cozil, reserva-se o direito de, a qualquer tempo, sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar qualquer informação contida neste manual, bem como as condições aqui descritas, sem que, com isto, incorra em qualquer responsabilidade equipamento ou obrigação do fabricante.

Para sua comodidade preserve o Manual e Certificado de Garantia e Nota Fiscal juntos e em local seguro.

Assistência Técnica Cozil

Endereço: Rua Botucatu nº 200A - **CEP:** 08576-660

Bairro: Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquetuba -SP

Fone: (11) 2832-8073 / 2832-8076 | **FAX:** (11) 2832-8090

e-mail: assistenciatecnica@cozil.com.br

Razão Social: Cozil Equipamentos Industriais Ltda.

Endereço: Rua Botucatu, nº 200A - **CEP:** 08576-660

Bairro: Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquetuba / SP

PABX: (11) 2832-8080 / **FAX:** (11) 2832-8090

site: www.cozil.com.br

e-mail: cozil@cozil.com.br / vendas@cozil.com.br

C.N.P.J. 54.177.886/0001-72

Inscrição Estadual: 379.178.746.116

Inscrição Municipal: 29558/2009

1. Recomendações Gerais.....	04
2. Transporte	05
3. Local para armazenamento	05
4. Esclarecimentos gerais.....	06
5. Instalação	06
6. Equipamentos à gás	08
7. Equipamentos elétricos	10
8. Equipamentos à vapor	11
9. Limpeza e conservação do aço inoxidável.....	12
10. Atendimento ao cliente	14
11. Dados da empresa.....	14

Para se obter a melhor qualidade na utilização e instalação dos produtos Cozil, se faz necessário seguir as informações apresentadas neste Manual. Verificar se consta com o produto o **Manual e Certificado de Garantia**.

- Ao receber o produto examiná-lo por completo. O produto foi inspecionado e embalado cautelosamente por pessoas qualificadas e bem treinadas antes de sair da fábrica.
- Ler os manuais antes de instalar, operar o equipamento e sempre que tiver dúvida.
- Ao detectar vazamento de gás ou em outros casos de emergência deverão ser fixadas instruções em locais visíveis ao operador, para que seja possível seguir as orientações necessárias. Consultar as companhias de gás locais para obter estas informações.
- Não utilizar ou armazenar qualquer produto inflamável (tais como: gasolina, solvente, etc.) próximo a este ou aos demais equipamentos.
- Não permitir que pessoas não autorizadas efetuem reparos ou qualquer tipo de serviço ao equipamento, evitando a perda da garantia e uma instalação inadequada para o correto desempenho do equipamento.



Atenção

Mantenha a Nota Fiscal sempre junto ao manual e certificado de garantia.

1.1 - Se receber o equipamento danificado

No momento em que receber o equipamento danificado, independente da extensão dos danos, reclame imediatamente ao agente de transporte e a fábrica.

No conhecimento de embarque ou no verso da fatura registrar o dano verificado e providenciar que seja assinado pelo entregador.

Caso o dano não seja observado até o equipamento ser desembalado, fazer uma reclamação por danos não aparentes. Este procedimento deverá ser realizado dentro de 7 dias após a data de entrega. A embalagem deverá ser mantida para inspeção posterior.



Atenção

A Cozil não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte, quando indicado pelo cliente.

- Garantir a higienização regular periódica antes, durante e após o uso do equipamento;
- Não utilizar produtos tóxicos ou a base de cloro;
- Não utilizar mangueira de água para limpar o equipamento;
- Não utilizar esponja de aço ou qualquer material abrasivo no equipamento;
- Enxaguar com água, preferencialmente morna e em seguida remover qualquer vestígio líquido com o auxílio de um pano macio;
 - Nunca expor calor excessivo, líquidos nos componentes elétricos ou agressões mecânicas, afim de conservar a integridade física e funcional do equipamento;
 - O painel de comando do equipamento não deverá ser lavado por meio de contato direto com água ou qualquer outro tipo de líquido, no intuito de não danificar componentes elétricos do equipamento.

9.2 - Manchas de resíduos endurecidos

Para remoção de manchas ou resíduos endurecidos recomenda-se lavar a área afetada com água quente, avaliando previamente as reações químicas resultantes. Caso o resíduo persista devido estar fortemente aderido e endurecido, utilizar uma espátula plástica com o auxílio de detergente neutro e água. Concluída a remoção, descartar a espátula e o resíduo em locais apropriados.

9.3 - Proteção do aço inoxidável

Se o equipamento ficar temporariamente sem uso por algum tempo, realizar a limpeza das superfícies externas. Secar e proteger o equipamento com uma película de vaselina líquida. Consultar o fornecedor de produtos de limpeza de sua preferência, certificando-se que o material não deverá possuir substâncias tóxicas, soluções a base de cloro ou qualquer composto que possa danificar as características do aço inoxidável.

9.4 - Limpeza e conservação da chapa de cocção e fogões

- 1 Com o equipamento desligado e com a chapa em temperatura ambiente, realizar a limpeza da chapa com o auxílio de detergente ou sabão neutro e esponja de aço;
- 2 Secar completamente a chapa com pano macio ou ligar o equipamento para um pré aquecimento;
- 3 Após a limpeza e secagem da chapa, protegê-la com uma película de óleo de cozinha, afim de conservar e evitar o aparecimento de ferrugem.
- 4 Realizar periodicamente a limpeza da chapa, evitando o surgimento de crostas e resíduos de difícil remoção.
- 5 As coroas, cachimbos, espalhadores e grelhas dos fogões são fabricadas em ferro fundido, para suportar altas temperaturas. Para manter a conservação e evitar a oxidação desses componentes é necessário fazer a limpeza periódica utilizando escova de aço com cabo alongado após o uso.

9 LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL

O aço inoxidável utilizado nos equipamentos desenvolvidos pela Cozil possui características técnicas exclusivas, nas quais permitem beneficiar os tratamentos de higiene e conservação dos alimentos, pois:

- Preserva as características organolépticas (cor, aroma) de alimentos;
- Possibilita elevado grau de higiene;
- Desfavorece o desenvolvimento de colônias de microorganismos. Caso existam podem ser removidas com facilidade;
- Limpeza simples e eficiente, pois a superfície do aço inoxidável possui baixa rugosidade;
- Fácil desprendimento de metal insignificante;
- Alta resistência à corrosão;
- Propriedades mecânicas de excelente performance;
- Não reage com o açúcar, não alterando a cor original do aço inoxidável.

Diversos produtos com características químicas específicas são expostos diariamente ao equipamento. Estes produtos podem afetar diretamente na composição química do aço inoxidável, comprometendo assim as características originais do material. A exposição contínua de determinados produtos não adequados, a base de cloro e/ou tóxicos ou até mesmo a manutenção deficiente do equipamento podem afetar negativamente as propriedades de proteção e conservação do aço inoxidável.

O aço inoxidável é composto por uma camada de óxido, na qual protege o material contra a corrosão. O próprio aço inoxidável raramente se oxida pelo próprio aço, portanto é impreterivelmente essencial realizar a limpeza e proteção do material para melhor conservação do equipamento, de acordo com as recomendações descritas no capítulo seguinte deste manual.

9.1 - Limpeza do aço inoxidável

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto a ser utilizado para a limpeza do aço inoxidável, do piso, dos azulejos e das áreas próximas do equipamento.

- Utilizar detergente neutro e água com o auxílio de uma esponja de fibra macia para limpeza do aço inoxidável. Passar esponja não abrasiva linearmente e uniformemente no sentido do acabamento polido;
- É recomendável não realizar movimentos circulares no ato da limpeza, afim de preservar o acabamento polido do aço inoxidável;

2 TRANSPORTE

O equipamento deverá ser deslocado mecanicamente utilizando-se de carro hidráulico ou empilhadeira de forma segura. Opcionalmente pode ser carregado manualmente, desde que o profissional esteja devidamente protegido com equipamentos de proteção individual adequados e profissionalmente habilitado a esta função.

- Não arrastar o equipamento sob superfícies irregulares, pois pode causar danos irreversíveis ao equipamento.
- Não empilhar o equipamento.
- Não transportar o equipamento deitado.

3 LOCAL DE ARMAZENAMENTO

Algumas orientações indicadas a seguir deverão ser consideradas para definição do local a ser armazenado o equipamento.

- Realizar previamente a limpeza e desinfecção completa do equipamento em local específico, antes de levar o mesmo ao local de armazenamento.
- O equipamento deverá ficar protegido. Para utilização de produtos específicos destinados a preservação da higiene e desinfecção do equipamento se faz necessário consultar o fornecedor do produto. A composição química resultante da mistura de agentes pode afetar diretamente as características químicas de proteção do aço inoxidável, causando corrosões por exposição a estes produtos químicos.
- Retirar a película protetora da parte externa e interna dos equipamentos assim que os mesmos forem instalados, para que não ocorra sua aderência permanente com o passar do tempo.
- Em equipamentos armazenados, retirar a película em no máximo 12 meses.

Atenção

- **Todo equipamento antes de qualquer serviço de manutenção deve ser descontaminado e higienizado.**
- **A área definida deve ficar livre de produtos químicos, radioativos, biológicos, infectantes e inflamáveis.**
- **A área em volta do equipamento não deve bloquear ou impedir o deslocamento do mesmo, permitindo assim facilidade de manuseio em casos de emergência ou a eventuais manutenções técnicas que se fizerem necessárias.**

Para esclarecimento de dúvidas no que diz respeito a operação, instalação e assistência técnica do produto, se faz necessário consultar o Pessoal Técnico Autorizado Cozil. Entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada Cozil através do telefone (11) 2832-8073 ou (11) 2832-8076 para localizar o representante mais próximo de sua região.

4.1 - Equipe de trabalho

Apresentamos a seguir as características e exigências mínimas solicitadas aos principais profissionais que terão contato com o produto após o recebimento do mesmo.

Estas exigências são essenciais para a preservação da segurança pessoal, a manutenção e a conservação do produto.

4.2 - Operador do produto

Deverão ser profissionais treinados e qualificados para operar o equipamento e que tenham lido previamente as informações presentes neste manual. Operadores que tenham experiência anterior com equipamento similar ao qual este manual se refere também deverão realizar a leitura e treinamento de operação deste equipamento.

4.3 - Pessoal de serviço técnico autorizado

Deverão ser profissionais treinados, habilitados e qualificados para realizarem a instalação e/ou manutenção do produto com a devida autorização formal de Cozil Cozinhas Profissionais Ltda. Todo pessoal técnico autorizado deverá consultar o manual do produto para realização de instalação do equipamento.



Atenção

A instalação realizada por empresas ou pessoal técnico não autorizado e não qualificado pela Cozil anula a garantia dos respectivos produtos.

5.1 - Local de instalação

O local definido para a instalação do produto, bem como os pontos de instalação deverão ser previamente executados de acordo com especificação do projeto desenvolvido por empresa especializada.

A limpeza do local com ácido ou qualquer outro composto químico (se necessário) deverá ser realizada antes do recebimento dos equipamentos, evitando eventuais danos ao produto Cozil.



Atenção

Essas informações são somente para equipamentos à vapor.

8.1 - Rede de distribuição de vapor e instalação do produto

8.1.1 - Normas Técnicas

O procedimento deve ser executado conforme as exigências impostas pela Norma Técnica NR-13 para caldeiras e vasos de pressão.

Para instalações fora do perímetro nacional deve-se seguir as normas técnicas locais do país.

8.1.2 - Rede de distribuição de vapor direto

Cabe ao pessoal, empresa ou consórcio técnico qualificado responsável pela rede de distribuição de vapor direto:

- Considerar as especificações de pressão e vazão do equipamento ou conjunto de equipamentos do estabelecimento para o dimensionamento adequado da rede de distribuição de vapor, a ser executado por pessoal, empresa ou consórcio técnico qualificado.

- Se a rede de distribuição de vapor estiver mal dimensionada (muitas vezes por execução de diâmetro de tubulação de rede incompatível com a demanda exigida pelo equipamento ou conjunto de equipamentos) a pressão e a quantidade de vapor que alcançar o equipamento será menor que o especificado, afetando e comprometendo negativamente e diretamente o desempenho do equipamento.

- Prever válvula redutora de pressão instalada na rede próxima aos equipamentos a serem utilizados. Desta maneira é possível em casos de emergência ou de manutenção do equipamento, desconectá-lo sem interromper o fornecimento geral de vapor do estabelecimento.

- Verificar na etiqueta fixada no produto se a pressão máxima da rede local corresponde a pressão compatível com o equipamento, e se está em acordo com os parâmetros normativos vigentes locais.

8.1.3 - Rede de Condensado

O equipamento deve estar ligado a rede de condensado corretamente dimensionada e equipado individualmente com um purgador tipo bóia ou termodinâmico para eliminação de líquido e circulação de vapor.

Caso o equipamento não estiver com o purgador, o mesmo não funcionará corretamente.

**Atenção**

Essas informações são somente para equipamentos elétricos

7.1 - Rede elétrica e instalação do produto**7.1.1 - Normas Técnicas**

A rede elétrica de baixa tensão no Brasil deve seguir as exigências impostas pela Norma Técnica NBR 5410. A instalação do equipamento deverá ser realizada conforme esta norma técnica.

Para instalações fora do perímetro nacional deve-se seguir a norma técnica locais do país.

7.1.2 - Rede elétrica

Cabe ao pessoal, empresa ou consórcio técnico qualificado responsável pela rede elétrica:

- Considerar as especificações de fiação e disjuntores do equipamento ou conjunto de equipamentos do estabelecimento para o dimensionamento adequado da rede elétrica.

- Verificar se a rede elétrica está dimensionada corretamente. Muitas vezes a rede pode estar incompatível (baixa ou alta voltagem) com a demanda exigida pelo equipamento ou conjunto de equipamentos, afetando e comprometendo negativamente e diretamente o seu desempenho.

- Prever um disjuntor individual no ponto elétrico para cada equipamento a ser instalado. De modo a garantir a segurança do operador e do equipamento, em caso de emergência ou de manutenção, permitir o desligamento do equipamento sem interromper o fornecimento geral de energia.

- Checar se a voltagem da rede elétrica a ser utilizada na alimentação do equipamento é compatível. Verificar na etiqueta fixada no produto se a voltagem corresponde com os parâmetros normativos vigentes locais.

- A local destinado ao equipamento deverá ficar livre de produtos químicos, radioativos, biológicos, infectantes e inflamáveis.

- A área em volta do equipamento não deve bloquear ou impedir o deslocamento do mesmo, permitindo assim facilidade de manuseio em casos de emergência ou eventuais manutenções técnicas que se fizerem necessárias.

- Verificar se existe material combustível no local a ser instalado o produto (ex: paredes de madeira, etc.). Nunca encostar o produto em materiais combustíveis, mantendo uma distância mínima de 15cm.

- Para os equipamentos de cocção, ajustar as sapatas niveladoras. Para os refrigeradores e freezer verticais, ajustar as sapatas, mantendo uma leve inclinação (15°) mantendo a parte frontal levemente mais alta.

O equipamento só poderá ser encostado em paredes não combustíveis, se as mesmas não se danificarem com o calor produzido pelo produto.

**Atenção**

A instalação somente poderá ser executada por Pessoal Técnico Autorizado.

Qualquer alteração no equipamento anula a garantia.

5.2 - Verificação recomendada e condições para instalação

Cabe ao Pessoal Técnico Autorizado responsável pela instalação do produto:

- Inspeccionar cuidadosamente o produto para detectar danos não aparentes que não foram perceptíveis durante o recebimento do mesmo junto ao agente de transporte. Em caso afirmativo de detecção de dano não aparente entrar em contato imediatamente com a Assistência Técnica Autorizada Cozil através do telefone (11) 2832-8073 ou (11) 2832-8076.

- Verificar as condições ideais de funcionamento do equipamento e se as exigências do produto em relação a rede de distribuição de gás, rede elétrica ou rede de vapor local foram atendidas pelo pessoal, empresa ou consórcio técnico responsável.

- A execução incorreta da instalação, ajustes, alterações ou mantimento incorreto, pode causar danos pessoais, lesões ou morte.

**Atenção**

Essas informações são somente para equipamentos à gás.

6.1 - Rede de distribuição de gás e instalação do produto**6.1.1 - Normas Técnicas**

A rede de distribuição de gás no Brasil deve ser executada conforme as exigências impostas pelas Normas Técnicas NBR 13932 para gás GLP e NBR 13933 para gás natural. A instalação do equipamento deverá ser realizada conforme estas normas técnicas.

Para instalações fora do perímetro nacional deve-se seguir as normas técnicas locais do país.

6.1.2 - Rede de distribuição de gás

Cabe ao pessoal, empresa ou consórcio técnico qualificado responsável pela rede de distribuição de gás:

- Considerar as especificações de pressão e vazão do equipamento ou conjunto de equipamentos do estabelecimento para o dimensionamento adequado da rede de distribuição de gás.
- Se a rede de distribuição de gás estiver mal dimensionada (muitas vezes por execução de diâmetro de tubulação de rede incompatível com a demanda exigida pelo equipamento ou conjunto de equipamentos) a pressão e a quantidade de gás que alcançar o equipamento será menor que o especificado, afetando e comprometendo negativamente e diretamente o desempenho do equipamento.
- Utilizar engates rápidos e tubo flexíveis constituídos de capa metálica. Tubos e conexões deverão ser de aço galvanizado, aço preto ou material de qualidade e tecnologia superior.
- Prever um registro de fecho rápido individual no ponto de gás para cada equipamento a ser instalado. Desta maneira é possível em casos de emergência ou de manutenção do equipamento, desconectar o equipamento sem interromper o fornecimento geral de gás do estabelecimento.
- Prever válvula reguladora individual de pressão de segundo estágio para cada equipamento a ser instalado em rede de gás GLP, regulada a uma pressão de trabalho equivalente a 285mmca.
- Checar se a bitola da tubulação é adequada ao tipo de gás a ser utilizado na alimentação do equipamento. Verificar na etiqueta fixada no produto se o tipo de gás da rede local corresponde ao tipo de gás compatível com o equipamento. A tubulação de gás deverá estar em acordo com os parâmetros normativos vigentes locais.

**Atenção**

Fechar o registro da rede de alimentação durante qualquer teste de pressão na rede.

O ponto de alimentação de gás previsto para o equipamento deverá ser adaptado com conexões que se fizerem necessárias para atender ao diâmetro de entrada correspondente ao equipamento, sendo estas conexões não inclusas no fornecimento do produto.

Antes de conectar o equipamento a rede de gás local, remover partículas da tubulação que possam entupir os componentes internos do equipamento, limpando internamente a tubulação com ar comprimido para que eventuais partículas presentes sejam removidas. Este procedimento é importante para evitar que partículas ocasionem mau funcionamento ou entupimento dos queimadores e válvulas do equipamento.

Em relação ao material a ser utilizado na vedação das conexões, utilizar pequena e suficiente quantidade de veda rosca apenas nos machos.

Aplicar composto de vedação que não seja afetado pela ação dos gases GLP ou natural. Não aplicar nos dois primeiros filetes da rosca para evitar que ocorra obstruções nos queimadores, orifícios injetores e válvulas de controle.

Ao instalar o produto, verificar cuidadosamente e de modo seguro possíveis vazamentos de gás nas conexões.

Nunca realizar teste de vazamento de gás utilizando chama, faísca ou qualquer outro meio de formação de fogo para verificar vazamentos. Realizar o teste utilizando uma esponja macia com uma solução simples de água e sabão ou equipamento apropriado para teste de vazamentos.

Se sentir odores de gás, desligar o equipamento pela válvula principal da rede e avisar imediatamente a companhia de gás local.

Regular manualmente os pés do equipamento para nivelamento de altura conforme necessário.

Realizar teste simultâneo com outros equipamentos ligados conforme necessário para analisar o rendimento e eficiência de chama do equipamento. Se o equipamento perder rendimento durante a operação simultânea ou apagar-se durante a operação, verificar a pressão dinâmica no ponto. Constatado a perda de pressão significativa durante a operação, chamar a empresa responsável pelo abastecimento de gás.

Finalizada a instalação, realizar o treinamento inicial "start up" instruindo o operador ao uso correto do equipamento.