



Verifique o lacre e o rótulo, que devem possuir a mesma marca de distribuidora

Cuidados

Guarde o rótulo para consultas futuras

Cuidados ao comprar seu botijão



São 59 mil revendas de GLP autorizadas no país



Compre o produto apenas em revendas autorizadas pela ANP

Certifique-se da integridade do lacre da válvula

Verifique se o rótulo possui instruções de segurança, a marca da distribuidora e o telefone para contato

Garanta a Qualidade na Compra do Botijão

Todo botijão deve possuir a marca da distribuidora gravada em alto relevo OESTRIBUIDORA OISTRIBUIDORA

Recuse botijões amassados ou enferrujados

**Evite armazenamento** em armários fechados Manter o botijão sempre na posição vertical

Instale em local aberto e arejado

Local adequado para instalação do botijão de GLP

Mantenha o botijão e o regulador longe da chama do fogão Verifique periodicamente as condições e o prazo de validade do regulador e da mangueira (validade de 5 anos)

VAL. 2034

NBR 8613



Acessórios vencidos devem ser substituídos e possuir a marca do Inmetro

Orientações para o substituição do botijão

Durante a troca, feche o registro do fogão e os botões dos queimadores das bocas e do forno Após a substituição, verifique se há vazamentos na válvula, no registro e nas demais conexões

OISTRIBUIDORA

Não utilize fogo para detectar vazamentos Use esponja com sabão entre conexões

Como verificar vazamento após a troca do botijão

Em caso de bolhas, aperte mais a rosca da válvula, sem uso de ferramentas, ou instale novamente

Verifique se o vazamento persiste, depois de reforçar ou refazer a instalação



Acione o corpo de bombeiros e ligue para a assistência técnica da distribuidora, cujo telefone está no rótulo do botijão Sempre que possível, leve o botijão para um local aberto Feche os registros do fogão e do regulador ao sair ou quando for dormir

Evite pendurar pano de prato próximo ao fogão

Cuidados simples que evitam acidentes

Acenda o fósforo antes de girar o botão da boca do fogão

Feche todos os registros se acabar o gás durante o cozimento



www.sindigas.org.br