

# Manual de Instruções

## FORNO TURBO A GÁS

Modelos: FT5G, FT10G



## Parabéns pela sua escolha!

Os produtos **Tostando** são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos seja correto e seguro, evitando acidentes e mau funcionamento.

Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso para consultar sempre que precisar.

## Sumário

1- Introdução.....	3
2- Recebimento do Produto.....	3
2.1 Pré inspeção.....	3
2.2 Retirando a Embalagem .....	3
2.3 Inspeção.....	3
3- Características Gerais.....	4
4- Recomendações de Segurança.....	4
5- Instalação.....	5
5.1 Montagem do Cavalete (apenas fornos de 5 assadeiras).....	5
5.2 Rede de Água (providenciada pelo cliente).....	6
5.3 Rede de Gás (providenciada pelo cliente).....	6
5.4 Rede Elétrica.....	7
6- Instruções de Uso.....	8
6.1 Apresentação do Comando Modelo 1.....	8
6.1.1 Operação.....	8
6.1.2 Parâmetros Ajustáveis.....	9
6.2 Apresentação do Comando Modelo 2.....	10
6.2.1 Operação.....	10
6.2.2 Parâmetros Ajustáveis.....	11
6.3 Dicas Importantes.....	11
6.3.1 Temperatura de Cozimento.....	12
6.3.2 Utilização de Assadeiras.....	12
7- Limpeza.....	12
8- Troca da Lâmpada.....	13
9- Mensagens no Display - Significados.....	13
10- Esquema Elétrico.....	14
11- Termo de Garantia.....	15

É garantido à *Tostando by BLT S.A.* o direito de fazer alterações em seus produtos sem prévio aviso. Imagem de capa meramente ilustrativa.

## 1 Introdução

O Forno Turbo **Tostando** é provido de um sistema de distribuição do aquecimento aliado a um ótimo isolamento térmico proporcionando um cozimento uniforme com um baixo gasto energético. Possui sistema de injeção de vapor para deixar as massas mais crocantes.

A segurança é indispensável, sendo assim, o Forno Turbo **Tostando** possui mecanismo que desliga partes móveis quando a porta é aberta para evitar contato do usuário.

Desenvolvido para pães franceses ou caseiros, bolos, biscoitos, quindins, merengues, massas para pizzas, etc...

Recomendamos a leitura deste manual e seguir as instruções do mesmo. Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso.

A **Tostando** não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.

## 2 Recebimento do Produto

### 2.1 Pré inspeção

Primeiramente recomendamos que se faça uma inspeção visual para que se detecte quaisquer avarias relacionadas a transporte e armazenagem como:

- Quebra da embalagem ou partes do forno
- Amassados e riscos
- Umidade excessiva

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### 2.2 Retirando a Embalagem

Com ajuda de um pé de cabra retire as madeiras que envolvem o produto. Caso precise erguer o mesmo, utilize cintas de transporte e uma unidade hidráulica ou talha.

### 2.3 Inspeção

Depois de desembalado deve se fazer uma inspeção final para averiguar danos menos aparentes como:

- Amassados
- Itens quebrados como vidro e maçaneta
- Falta de itens do cavalete, rodízios, parafusos, etc.

Caso detecte algum problema, a fábrica deve ser contatada.

### 3 Características Gerais

MODELO	FT5G	FT10G
Número de Assadeiras	5 (pães) 10 (biscoitos)	10 (pães) 20 (biscoitos)
Tamanho das Assadeiras (LxP mm)	580x680	580x680
Capacidade Fornada (50g)	150 unidades	300 unidades
Medidas Externas (LxPxA mm)	997x1220x1605	997x1370x1850
Medidas Embalagem (LxPxA mm)	1155x1330x965	1155x1465x1940
Consumo Médio de Gás c/ carga (kg/h)	1,1	1,5
Consumo Elétrico (kWh)	0,29	0,29
Motor	1,4cv - 127-220V	3,4cv - 127-220V
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Pressão Hidráulica (kPa)	19,6 a 784	19,6 a 784
Peso Bruto (kg)	127	200
Peso Líquido (kg)	108	175

### 4 Recomendações de Segurança

Este equipamento é potencialmente **perigoso** se utilizado incorretamente. Siga as dicas de segurança descritas neste manual. Isso garantirá o uso correto do equipamento e a sua segurança.



Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- ✓ Instale seu equipamento em local nivelado e bem ventilado, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.
- ✓ Deixe um espaço livre de pelo menos 20 cm em torno do equipamento.
- ✓ Não faça instalação próxima a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
- ✓ Para evitar risco de choque elétrico e danos ao aparelho, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou sobre superfícies úmidas ou molhadas. Não molhe a caixa de comando ou o motor do equipamento evitando danos elétricos.
- ✓ É indispensável a ligação do fio terra para evitar choques elétricos e para o bom funcionamento do equipamento.
- ✓ Não utilize o equipamento se o cabo ou plugue estiverem danificados. Ao notar qualquer dano, providencie a substituição, que deverá ser feita pelo fabricante ou por agente autorizado.
- ✓ Siga as recomendações de instalação elétrica evitando sobrecargas perigosas.
- ✓ Sempre desconecte o equipamento da rede elétrica antes de limpar, desmontar ou fazer manutenção de qualquer parte.
- ✓ Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, certifique-se que o equipamento está completamente resfriado

- ✓ Somente efetue a limpeza do vidro da porta com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, pois o vidro pode estourar.
- ✓ Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes móveis do equipamento, enquanto este estiver em funcionamento, para evitar lesões corporais e danos ao equipamento.
- ✓ Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria. A utilização deste para outros fins resultará em desgaste prematuro do produto. Não é recomendado seu uso em processo de produção de forma contínua, em escala industrial.



**AVISO:** Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou alimentos que podem se tornar líquidos quando aquecidos, em alturas superiores ao que se pode facilmente observar.

## 5 Instalação

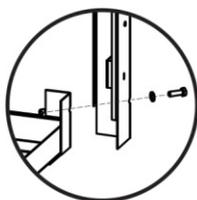


A instalação deverá ser executada por profissional capacitado.

### 5.1 Montagem do Cavalete (Apenas fornos de 5 assadeiras)

Para facilitar a montagem do seu forno, recomendamos que monte os Rodízios e as colunas na estrutura inferior previamente. Os rodízios vêm em pares, 2 fixos e 2 giratórios, sendo montados giratórios na frente e fixos atrás.

Após a parte inferior estar montada e firme com parafusos conforme a imagem abaixo, com ajuda, acople o forno a parte interna das colunas e então fixe com os parafusos a parte superior.



ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO
1	08	Arruela Lisa M8
2	08	Parafuso M8
3	04	Pernas
4	08	Porca M8
5	04	Arruela Lisa 1/2"
6	01	Base Inferior
7	02	Rodízio Giratório
8	02	Rodízio Fixo

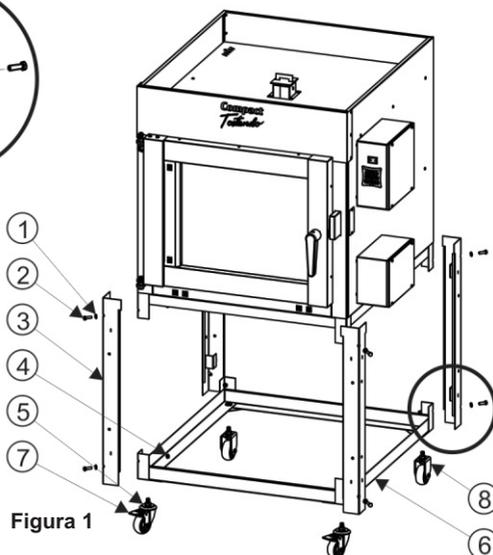


Figura 1

## 5.2 Rede de Água (Providenciada pelo cliente)

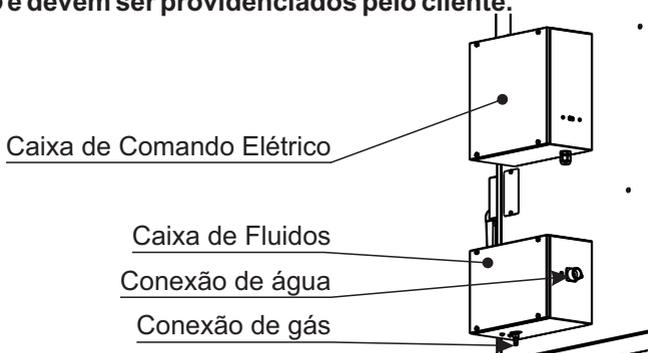
Efetuar a ligação de uma mangueira com conexão 3/4" BSP que tenha alimentação de água em pressão entre 0,8 a 2,0 kgf/cm<sup>2</sup>. Se a pressão for superior a especificada deve-se utilizar redutor de pressão para que não danifique a válvula ou prejudique a homogeneidade do vapor.

A alimentação de água não deve ser direta da rede pública, devido as variáveis de pressão, sendo necessária a instalação através de reservatório de água, deste modo mantendo a pressão constante.

Sempre instale um registro na rede para fechamento em caso de manutenção ou alguma necessidade extra.

Antes de acoplar a conexão, verificar se todo circuito de água não tenha impurezas que possam bloquear ou reter a água dentro da válvula danificando-a ou impedindo que ela feche.

**OBS: Mangueira, conexões e registro não são fornecidos pela Tostando e devem ser providenciados pelo cliente.**



**Figura 2:** As caixas de comando elétrico e de fluidos são separadas para evitar acidentes.

## 5.3 Instalação de Gás (Providenciada pelo cliente)

Este forno opera com gás GLP e deve ser instalado em pressão de 1,0 a 70 Psi, medidas limite da válvula solenoide de abertura do gás presente no equipamento. Caso a pressão do local esteja fora desta especificação é recomendado que entre em contato com a provedora para ajustes.

Caso utilize botijões P-13 (GLP), **deve-se utilizar um regulador de pressão** de “baixa pressão” com 2,8 kPa e 7 kg/h (regulador não fornecido), que deve ser instalado dentro das normas de segurança por um técnico capacitado. Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado. Conecte a mangueira do gás na estrada de gás com abraçadeiras apropriadas.

Lembre-se de **verificar a validade** da válvula de pressão instalada, bem como da mangueira de ligação no equipamento. Troque sempre que necessário.



**ATENÇÃO:** O conteúdo de gás no botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se 85 % na fase líquida. Por esse motivo, nunca vire ou deite o botijão, mesmo se aparentar estar vazio (se ainda existir algum resíduo dentro dele, poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).



A *Tostando* não se responsabiliza por má instalação do produto, bem como o uso de equipamentos não certificados ou fora da validade, fornecidos por terceiros.

Os queimadores deste forno são regulados e testados na fábrica. Caso seja necessária nova regulagem, deve-se entrar em contato com a assistência técnica.

Rosqueie normalmente as conexões utilizando apenas a mão, não utilize ferramentas. Teste se as conexões estão bem vedadas com água e sabão, nunca com fogo.

#### 5.4 Rede Elétrica

Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na chave seletora existente atrás da caixa de comando, conforme figura abaixo. Por padrão, ela sai de fábrica ajustada para 220V. A tomada em que o equipamento será ligado deve respeitar rigorosamente a norma ABNT NBR 5410, deve ser monofásica fixa e dimensionada para **disjuntor termo elétrico 15A**, o qual deve ser instalado por um profissional.

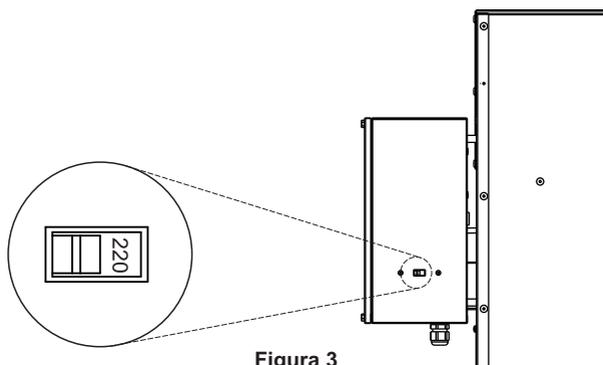


Figura 3

Não utilize, em hipótese alguma, extensões elétricas, plugues T, benjamins ou similares para ligar o equipamento à rede elétrica. Isso pode ocasionar mau contato e/ou sobrecargas na instalação elétrica que podem gerar danos ao equipamento e à própria instalação predial.

Este forno utiliza um cabo de alimentação 3x2,5mm<sup>2</sup> IEC6022-5 com plugue de 3 pinos redondos, conforme ABNT NBR 14136, onde o do meio é o pino de aterramento (pino terra). **Jamais remova o pino terra.** É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de ligar o equipamento.

**O fio terra é indispensável à segurança e ao bom funcionamento do equipamento** e deve seguir a norma NBR 5410 – ABNT “Seção Aterramento”. (Recomendamos fio 2,5mm<sup>2</sup> enterrando a haste cerca de 50 cm no solo).

**Lembre-se: Toda instalação predial é de responsabilidade única e exclusiva do cliente.**

## 6 Instruções de Uso

Este produto possui dois modelos de controlador. Identifique qual o controlador do seu equipamento e siga as instruções conforme o modelo.

### 6.1 Apresentação do Comando - Modelo 1

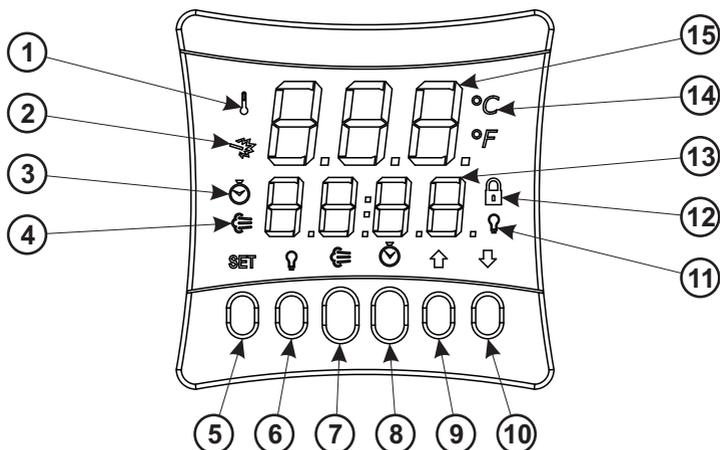


Figura 4

- 1 – Led indicador de Aquecimento acionado
- 2 – Led indicador de ignição (não aplicável p/ forno elétrico)
- 3 – Led indicador de Temporizador ativo
- 4 – Led indicador de Vapor acionado
- 5 – Tecla SET - **Toque curto:** ajuste de temperatura; **Toque longo:** temporizador
- 6 – Tecla Lâmpada - **Toque curto:** liga e desliga a lâmpada
- 7 – Tecla Vapor - **Toque curto:** aciona o vapor; **Toque longo:** tempo de vapor
- 8 – Tecla Tempo - **Toque curto:** aciona o temporizador
- 9 – Tecla “↑” - **Toque curto:** aumenta o valor do parâmetro da programação
- 10 – Tecla “↓” - **Toque curto:** reduz o valor do parâmetro da programação
- 11 – Led indicador de lâmpada acionada
- 12 – Led indicador de bloqueio de funções
- 13 – Display indicador de Tempo ou configuração de parâmetros
- 14 – Led indicador da unidade de temperatura
- 15 – Display indicador de Temperatura ou configuração de parâmetros

#### 6.1.1 Operação

Ligue o Forno utilizando o **Interruptor LIGA (I) / DESLIGA (O)** localizado na parte superior da Caixa de Comando. Neste momento o controlador acenderá o display.

Em alguns segundos o controlador mostrará a temperatura e o tempo pré-estabelecidos. Pressione a tecla “**SET**” (Item 5 - Figura 4) então o display superior (temperatura) começará a piscar.

Para alterar este valor, utilize as teclas “**↑**” e “**↓**” (itens 9 e 10, Figura 4, respectivamente).

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla “**SET**”, o display inferior (tempo) começará a piscar.

Novamente, utilizando as teclas “↑” e “↓”, selecione o tempo desejado.

Novamente pressione a tecla “**SET**” e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar.

Aguarde o forno chegar à temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras. Recomenda-se adicionar alguns graus à temperatura de pré-aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga, a temperatura cairá alguns graus, e então ajuste a temperatura para a desejada novamente.

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla “**Tempo**” (Item 8 - Figura 4) para que o tempo comece a ser contado.

Com o forno carregado, pode-se utilizar a tecla “**Vapor**” (Item 7 - Figura 4) sempre que necessário.

Lembre-se que quando o tempo acabar, **o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento**, sendo necessário fazer a troca da carga ou o desligamento do equipamento.

Quando a porta do forno é aberta a turbina se desliga automaticamente, evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento, e se liga automaticamente quando a mesma é fechada.

Lembre-se de não ficar diretamente à frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras. Sempre utilize proteção para o calor.

### 6.1.2 Parâmetros Ajustáveis

O controlador dispõe de acessos facilitados aos recursos pertinentes ao funcionamento do forno.

**Temperatura:** Este parâmetro permite definir a temperatura de trabalho do forno. Para o ajuste utilize a tecla “**SET**” em toques curtos, até localizar o parâmetro no display superior vermelho. Aplique toques curtos nas teclas “↑” e “↓” até a temperatura desejada, em seguida confirme com “**SET**”.

**Temporização:** Define o tempo de cozimento. Ajuste entre 00:01 até 99:59 através da tecla “**SET**” em toques curtos localizando o display inferior verde. Aplique toques curtos nas teclas “↑” e “↓” até a temporização desejada, em seguida confirme com “**SET**”.

**Tempo de vapor:** O forno vem calibrado de fábrica com a temporização em 3 segundos para o modelo **FT5**, e em 5 segundos para o **FT10**. Caso deseje alterar estes parâmetros, pressione a tecla vapor até o display inferior ficar piscando, em seguida aplicar toques curtos nas teclas “↑” ou “↓”, ajustando o tempo entre 1 e 30 segundos..

Ao pressionar a tecla “**SET**”, o display a ser ajustado ficará piscando. Para encerrar os parâmetros de ajuste deve-se pressionar o “**SET**” em toques curtos até o display parar de piscar.

## 6.2 Apresentação do Comando - Modelo 2

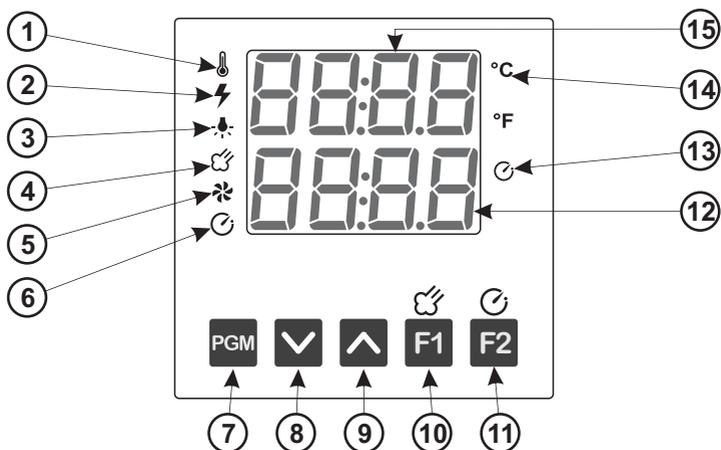


Figura 5

- 1 – Led indicador de Aquecimento acionado
- 2 – Led indicador de Ignição acionada
- 3 – Led indicador de Lâmpada ativa
- 4 – Led indicador de Vapor acionado
- 5 – Led indicador de Turbina acionada
- 6 – Led indicador de Temporizador acionado (piscando)
- 7 – Tecla **PGM** - **Toque curto**: ajuste de temperatura e/ou tempo de cozimento
- 8 – Tecla “▲” - **Toque curto**: aumenta o valor do parâmetro da programação
- 9 – Tecla “▼” - **Toque curto**: reduz o valor do parâmetro da programação
- 10 – Tecla **F1** - **Toque curto**: aciona o vapor
- 11 – Tecla **F2** - **Toque curto**: aciona contagem decrescente do temporizador
- 12 – Display indicador de Tempo ou configuração de parâmetros
- 13 – Led indicador do temporizador
- 14 – Led indicador da unidade de temperatura
- 15 – Display indicador de Temperatura ou configuração de parâmetros

### 6.2.1 Operação

Ligue o Forno utilizando o **Interruptor LIGA (I) / DESLIGA (O)** localizado na parte superior da Caixa de Comando. Neste momento o controlador acenderá o display.

Pressione a tecla “**PGM**” (Item 7 - Figura 5) então o display superior (temperatura) começará a piscar, indicando a temperatura programada.

Para alterar este valor, utilize as teclas “▲” e “▼” (itens 8 e 9, Figura 5, respectivamente).

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla “**PGM**”, o display inferior (tempo) começará a piscar.

Novamente, utilizando as teclas “▲” e “▼”, selecione o tempo desejado.

Novamente pressione a tecla “**PGM**” e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar.

Aguarde o forno chegar à temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras. Recomenda-se adicionar alguns graus à temperatura de pré-aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga, a temperatura cairá alguns graus, e então ajuste a temperatura para a desejada novamente.

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla “**F2**” (Item 11- Figura 5) para que o tempo comece a ser contado.

Com o forno carregado, pode-se utilizar a tecla “**F1**” (Item 10 - Figura 5) para acionar o Vapor sempre que necessário.

Lembre-se que quando o tempo acabar, **o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento**, sendo necessário fazer a troca da carga ou o desligamento do equipamento.

Quando a porta do forno é aberta a turbina se desliga automaticamente, evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento, e se liga automaticamente quando a mesma é fechada.

Lembre-se de não ficar diretamente à frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras. Sempre utilize proteção para o calor.

### 6.2.2 Parâmetros Ajustáveis

O controlador dispõe de acessos facilitados aos recursos pertinentes ao funcionamento do forno.

**Temperatura:** Este parâmetro permite definir a temperatura de trabalho do forno. Para o ajuste utilize a tecla “**PGM**” em toques curtos, até localizar o parâmetro no display superior vermelho. Aplique toques curtos nas teclas “**▲**” e “**▼**” até a temperatura desejada, em seguida confirme com “**PGM**”.

**Temporização:** Define o tempo de cozimento. Ajuste entre 00:01 até 99:59 através da tecla “**PGM**” em toques curtos localizando o display inferior verde. Aplique toques curtos nas teclas “**▲**” e “**▼**” até a temporização desejada, em seguida confirme com “**PGM**”.

**Tempo de vapor:** O forno vem calibrado de fábrica com a temporização em 3 segundos para o modelo **FT5**, e em 5 segundos para o **FT10**. Caso deseje alterar estes parâmetros, pressione a tecla vapor até o display inferior ficar piscando, em seguida aplique toques curtos nas teclas “**▲**” ou “**▼**”, ajustando o tempo entre 1 e 30 segundos.

### 6.3 Dicas Importantes

- **IMPORTANTE: Antes da primeira utilização, aqueça o forno a 200°C por 60 minutos para a cura da tinta interna e secagem da camada isolante, garantindo que o cheiro e a umidade saiam do equipamento e não prejudiquem os alimentos.**

- Sempre que o equipamento estiver desligado, mantenha a porta aberta para ventilar e desumidificar, garantindo maior durabilidade.

- Evite utilizar o forno acima dos 200°C, garantindo o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.

- Nunca deixe o fogo ligado com a turbina desligada.
- Lembre que o equipamento possui uma saída de umidade e de calor na parte superior, então evite posicioná-lo em locais baixos e/ou com teto de materiais inflamáveis.

### 6.3.1 Temperaturas e Tempo de Cozimento

• <b>Pão Francês:</b>	de 170°C a 220°C	15-20 min
• <b>Confeitaria:</b>	de 130°C a 180°C	18-22 min
• <b>Pães e Massas doces:</b>	de 130°C a 180°C	22-28 min
• <b>Sovados:</b>	de 130°C a 180°C	22-28 min

### 6.3.2 Utilização de Esteiras e Assadeiras

- Esteiras **Retas Perfuradas** são indicadas para assar biscoitos, bolachas e similares

- Esteiras **Onduladas** (canaletas) e de **5 tiras** são indicadas para pão francês e similares

- **IMPORTANTE:** Ao usar duas ou mais **Assadeiras Lisas** (não perfuradas) de alumínio ou **Flandres**, elas devem estar **intercaladas**. Isto é necessário pois o forno precisa de circulação de ar entre as esteiras de modo a possibilitar um cozimento uniforme.

## 7 Limpeza

A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante tanto para a higiene alimentar quanto para a economia de energia. Manter as paredes internas limpas ajuda na conservação do calor.

Antes de executar a limpeza do equipamento, certifique-se que este esteja desplugado da tomada, frio e com o registro de água fechado, evitando qualquer tipo de acidente.

**Nunca limpe o vidro da porta com ele quente, pois o mesmo pode estilhaçar por choque térmico.**

**Não jogue água diretamente sobre o equipamento, principalmente sobre a Caixa de Comando e o motor, pois estes possuem equipamentos eletrônicos que podem ser danificados com a umidade excessiva. Evite contato de umidade com os queimadores.**

Faça a limpeza com sabão neutro e água limpa, utilizando esponja ou pano úmido. Nunca utilize produtos abrasivos, corrosivos ou solventes que possam danificar a pintura, tanto interna quanto externa.

Sempre limpe a borracha de vedação e o vidro da porta para garantir uma boa vedação.

Havendo derramamento de gorduras no interior do forno, limpe o local afetado após o resfriamento do equipamento, usando esponja e detergente líquido.

Caso necessário, as laterais porta-esteiras podem ser removidas para facilitar a limpeza. Basta forçar as mesmas para cima e depois para o centro da câmara, desencaixando-as dos suportes laterais.

## 8 Troca da Lâmpada

- Desligue o equipamento no disjuntor.
- Com uma chave Philips, remova os parafusos da carenagem.
- Retire a carenagem desencaixando-a da coluna da porta.
- Remova a lâmpada e substitua por outra.
- Recoloque a carenagem de proteção.

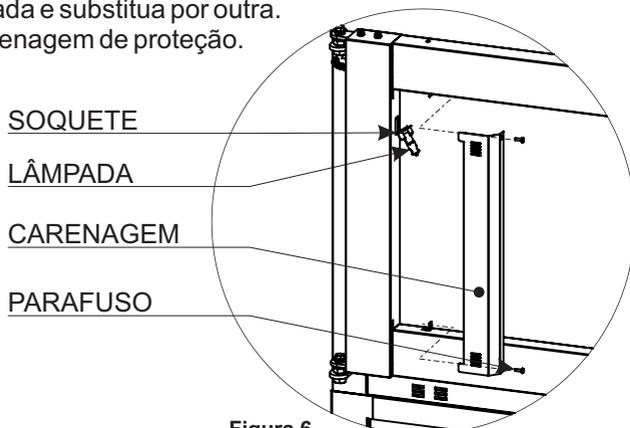


Figura 6



**Cuidado** para não tocar a lâmpada nova diretamente com as mãos. Utilize uma luva ou pano limpo na troca.

## 9 Mensagens no display - Significados

Display  
Modelo  
1

Display  
Modelo  
2\*

Er 3  
TEMP

FALHA SENSOR TEMPERATURA

Controlador não detectou o sensor de temperatura.  
CAUSA: Sensor de temperatura desconectado ou danificado.  
SOLUÇÃO: Chame a assistência técnica autorizada.

Er 4  
SENS

Curto SENSOR CHAMA

Sensor de chama está em curto circuito com o queimador  
CAUSA: Sensor de chama danificado ou encostado no queimador.  
SOLUÇÃO: Chame a assistência técnica autorizada.

Er 5  
GAS

FALHA ACENDIMENTO

Controlador detectou erro para acender a chama  
CAUSA: Falta de gás, registros fechados ou mal funcionamento da solenoide do gás.  
SOLUÇÃO: Verifique se há gás e se os registros estão abertos, ou chame a assistência técnica.

ECO

Controlador está em modo econômico. Mensagem exibida alternadamente com a temperatura. Para sair deste modo, basta pressionar a tecla «SET» (apenas no controlador modelo 1).

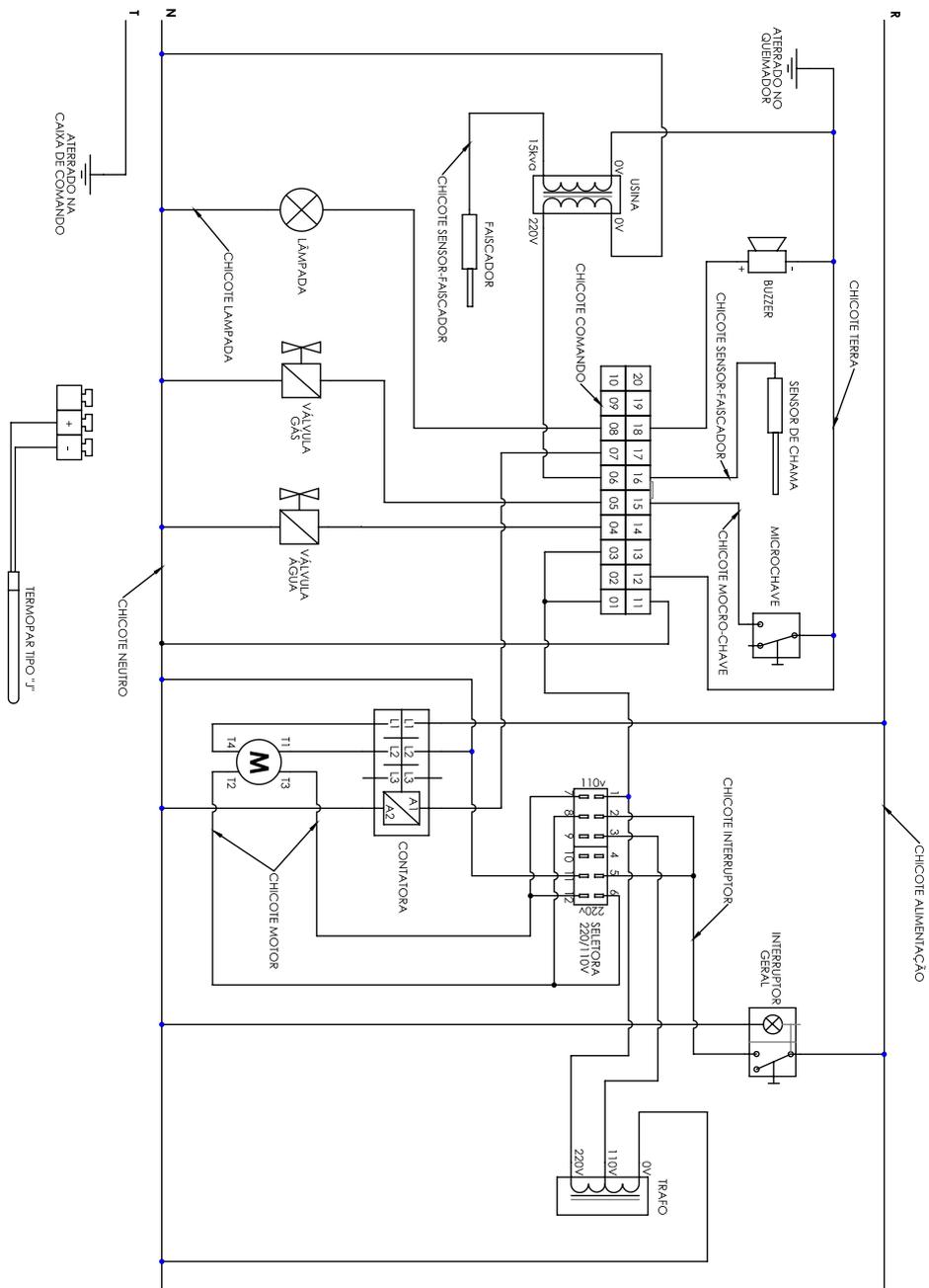
\* As mensagens ficam ciclando no display superior do Controlador Modelo 2 e um alarme é acionado.

### Outros Alarmes:

**Porta Aberta** – com duração de 10 segundos, mensagem indicativa de porta aberta no display inferior.

**Fecher a Porta** – esta mensagem aparecerá no display inferior, indicando que a porta ficou aberta por mais de 10 segundos, deste modo o aquecimento é desligado e um alarme sonoro será acionado até a porta ser fechada, retomando o funcionamento normal.

# 10 Esquema Elétrico



# 11 Termo de Garantia

Este produto é garantido pela *Tostando by BLT S.A.* na forma aqui estabelecida:

## 1- PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 - Os produtos fabricados pela *Tostando* são garantidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal de venda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela *Tostando*.
- 1.2 - Estão excluídos totalmente da garantia: borrachas de vedação, chaves-contadoras, correias, fusíveis, lâmpadas, motores elétricos, relés, resistências, retentores, rolamentos, termostatos, vidros e outros componentes que não são produzidos pela *Tostando*, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte e instalações inadequadas.
- 1.3 - O motor elétrico, quando avariado, deverá ser encaminhado à Assistência Técnica do fabricante do motor.
- 1.4 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

## 2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 - A *Tostando* assegura ao proprietário deste produto a garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação deste que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

## 3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrito no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados nos itens 1.2 e 1.4.
- 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 - O produto for consentado, ajustado, alterado ou modificado por pessoas não autorizadas pela *Tostando*.
- 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, negligência, má conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás ou elétrica, ou mesmo por danos causados por agente da natureza.
- 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
- 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um modelo novo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 - A *Tostando* não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após a aprovação do cliente.

## 4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 - A *Tostando* não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a *Tostando* não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 - A execução de um serviço ou de troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 - A *Tostando* não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer responsabilidade quanto a garantia deste produto.

## 5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à *Tostando*: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da *Tostando*.
- 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da *Tostando* as despesas de deslocamento e estadia do(s) técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a *Tostando* reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
- 5.4 - A garantia oferecida pela *Tostando* limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como: lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.5 - A *Tostando* reserva-se o direito de efetuar modificações em seus produtos, sem aviso prévio, sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

*Para mais informações, entre em contato pelo telefone (54) 3535.0400 - Caxias do Sul - RS - Brasil*

CLIENTE: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
Nº DE SÉRIE: \_\_\_\_\_ Nº DA NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_  
DATA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ ASS. DO CLIENTE: \_\_\_\_\_

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

Revisão 06 / Abril 2024

**Tostando® by BLT S.A.**

Rua Luis Modena, 1121, Caxias do Sul - RS - CEP: 95076-642

Fone: (54) 3535 0400 - E-mail: [comercial@tostando.ind.br](mailto:comercial@tostando.ind.br)

Visite-nos: [www.tostando.ind.br](http://www.tostando.ind.br)



Nº de Série