

Manual de Instruções

FORNOS DE LASTRO A GÁS

Modelos: FL800, FLI800, FL900, FLI900
FLD800 e FLD900



1 Recomendações de Segurança

Este aparelho 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.

Siga as instruções abaixo para evitar acidentes:

- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
- A utilização de qualquer equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando utilizado próximo a crianças.
- 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.
- Se o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar, é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para reparo, revisão, ajuste mecânico ou elétrico.
- Certifique-se de que crianças sejam sempre vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.



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.



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.

Os Fornos de Lastro Tostando são considerados de uso doméstico e profissional e destinam-se a aplicações comerciais como cozinhas de restaurantes, lanchonetes, cantinas, pizzarias, confeitarias e etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.

2 Recomendações para o Primeiro Uso

- ✓ Antes de utilizar o produto retire a proteção de PVC que reveste as peças de aço inox.
- ✓ Monte-o conforme instruções que seguem neste manual no item 3.1.
- ✓ Lave com água, sabão neutro e esponja macia. Não utilize produtos abrasivos.
- ✓ Aqueça-o durante 30 minutos sem carga e deixe-o esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe.
- ✓ Após estes procedimentos seu forno estará pronto para ser utilizado.

3 Instalação do Equipamento

- ✓ A Instalação deste equipamento deve ser feita por um técnico capacitado.
- ✓ Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a dissipar os gases provenientes da combustão.
- ✓ Deixe um espaço livre de pelo menos 20 cm em torno do equipamento.
- ✓ Não faça a instalação próximo a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.

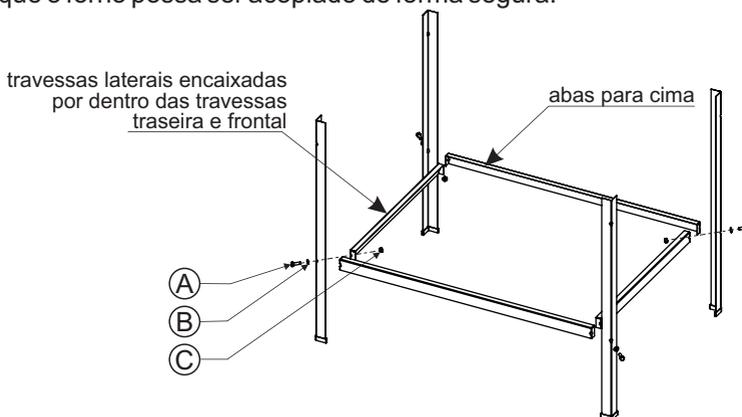
3.1 Montando seu Forno

3.1.1 Ferragem

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| A) Parafuso Sextavado M8x25: | 8 un. ou 12 un. (Fornos Duplos) |
| B) Arruela Lisa M8: | 8 un. ou 12 un. (Fornos Duplos) |
| C) Porca Sextavada M8: | 8 un. ou 12 un. (Fornos Duplos) |
| D) Parafuso Sextavado M6x16: | 4 un. ou 8 un. (Fornos Duplos) |
| E) Arruela Lisa M6: | 4 un. ou 8 un. (Fornos Duplos) |
| F) Parafuso Fenda Cruz M4x12: | 4 un. ou 8 un. (Fornos Duplos) |
| G) Arruela Lisa M4: | 4 un. ou 8 un. (Fornos Duplos) |
| H) Porca Autofrenante M4: | 8 un. ou 16 un. (Fornos Duplos) |
| I) Bucha Roscada: | 2 un. ou 4 un. (Fornos Duplos) |
| J) Parafuso Sextavado M6x30: | 2 un. ou 4 un. (Fornos Duplos) |
| K) Haste Articuladora: | 2 un. ou 4 un. (Fornos Duplos) |
| L) Suporte do Varão: | 2 un. ou 4 un. (Fornos Duplos) |
| M) Termômetro: | 1 un. ou 2 un. (Fornos Duplos) |

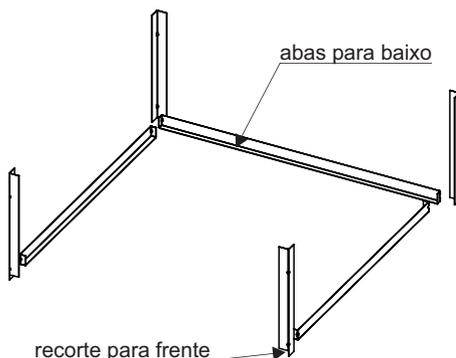
3.1.2 Montando o Cavalete

- Monte o cavalete composto de 4 colunas, 2 travessas frontais/traseiras e 2 longarinas laterais conforme figura.
- Monte utilizando os parafusos **A** e as arruelas **B** na parte de fora, e as porcas **C** na parte interna.
- A sequência de montagem correta é a coluna, a travessa frontal ou traseira e depois a travessa lateral.
- Observe as abas deixando-as para cima e apertando bem os parafusos para que o forno possa ser acoplado de forma segura.



Caso seu forno seja **duplo**, pode montar o cavalete superior da mesma forma, apenas neste caso as abas das longarinas e travessas devem ficar para baixo, pois serão utilizadas para encaixarem no teto do forno inferior.

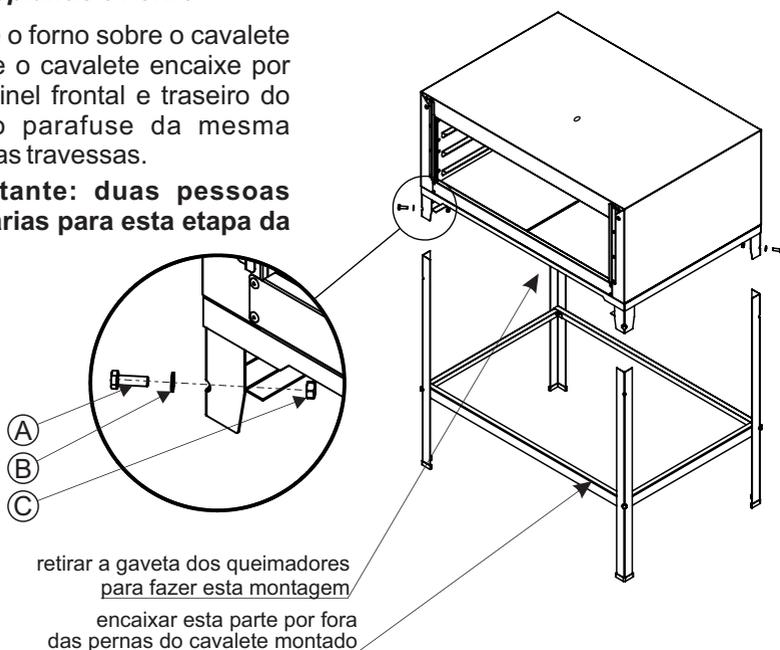
Atenção: No cavalete superior do forno duplo, é utilizada apenas uma travessa na parte traseira. Dois pés possuem recortes e estes devem ser montados para frente do cavalete conforme imagem, onde não possui a travessa mencionada.



3.1.3 Acoplando o Forno

Acople o forno sobre o cavalete de forma que o cavalete encaixe por dentro do painel frontal e traseiro do forno, então parafuse da mesma maneira que as travessas.

Importante: duas pessoas são necessárias para esta etapa da montagem.



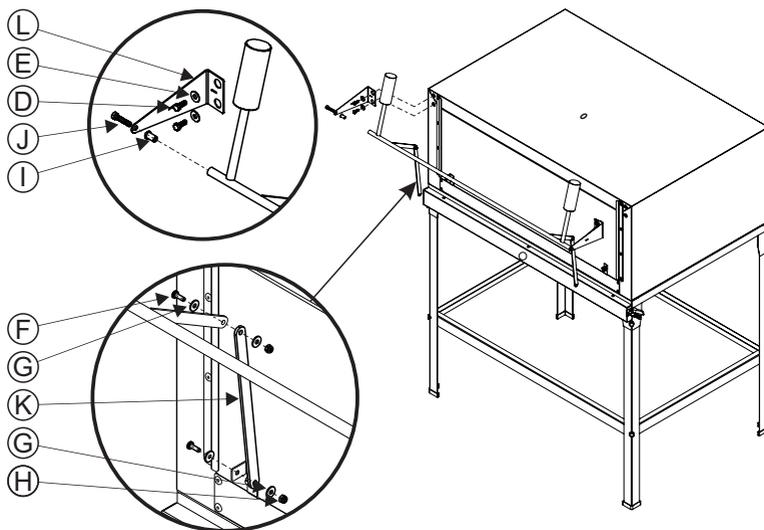
retirar a gaveta dos queimadores para fazer esta montagem

encaixar esta parte por fora das pernas do cavalete montado

3.1.4 Montando o Varão da Porta

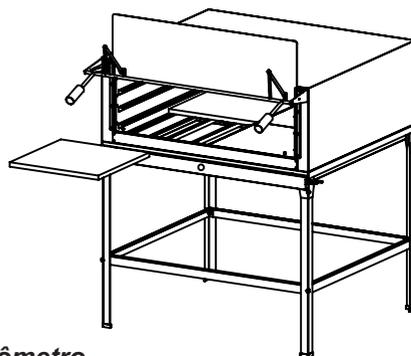
Monte um dos suportes **L** no corpo do forno, conforme ilustrado, com os parafusos **D** e arruelas **E**. Fixe a bucha **I** com o parafuso **J** na porta do suporte **L**, e encaixe uma das pontas do varão, conforme ilustrado. Repita a montagem dos componentes **I** e **J** no outro suporte **L**, encaixe a bucha no varão e fixe o suporte no forno.

Após, monte as hastes **K** pelo lado de dentro das hastes do varão, com os parafusos **F**, arruelas **G** e porcas **H**, como ilustrado, assim conectando o varão aos suportes do vidro da porta.



3.1.5 Montando o Lastro

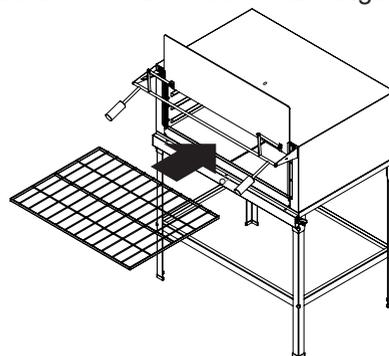
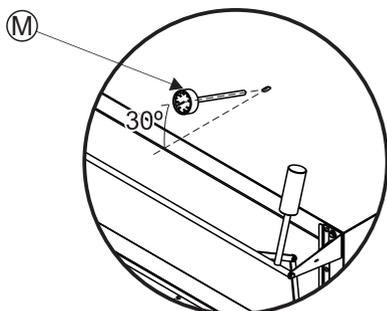
Com o vidro aberto e retirando a grade, insira as pedras uma a uma dentro do forno de maneira que encaixe antes na lateral e depois no suporte central. Faça esse processo com cuidado para evitar danos ao forno e/ou às pedras.



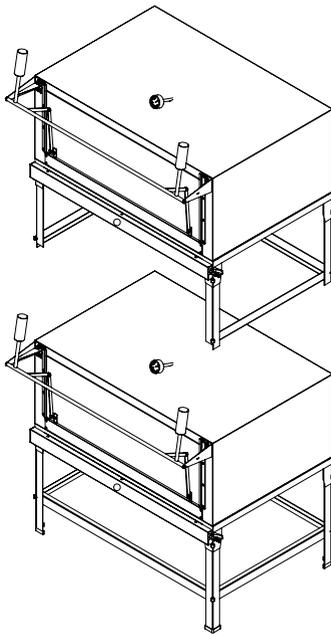
3.1.6 Montagem da Grade e do Termômetro

Escolha a altura adequada e insira a grade escorregando-a pelos suportes laterais.

Insira o termômetro **M** na furação da parte superior do forno deixando o mostrador voltado para frente. O termômetro deve ser inserido em um ângulo de 30° em relação ao teto do forno.



3.1.7 Acoplando o Forno Superior (Apenas modelo Duplo)



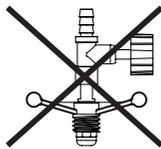
Deixando os parafusos dos cantos do forno superior um pouco frouxos, acople o cavalete sob o forno e encaixe de tal forma que os pés fiquem por fora do teto do forno inferior, apenas suportado pelas cantoneiras. Então, aperte os parafusos para dar firmeza.

3.2 Instalação do Gás

O equipamento opera com gás GLP, **necessitando da instalação de uma válvula reguladora de baixa pressão**, mangueira apropriada e abraçadeiras (não fornecidas com o equipamento).



CERTO



ERRADO

- Não utilize este equipamento em alta pressão. Perigo de incêndio e perda da garantia.
- Utilize regulador de gás de 2,8 kPa e vazão de 3 kg/h (baixa pressão).
- Troque o regulador assim que o período de validade (estampado no regulador) estiver expirado., os se este apresentar algum defeito.

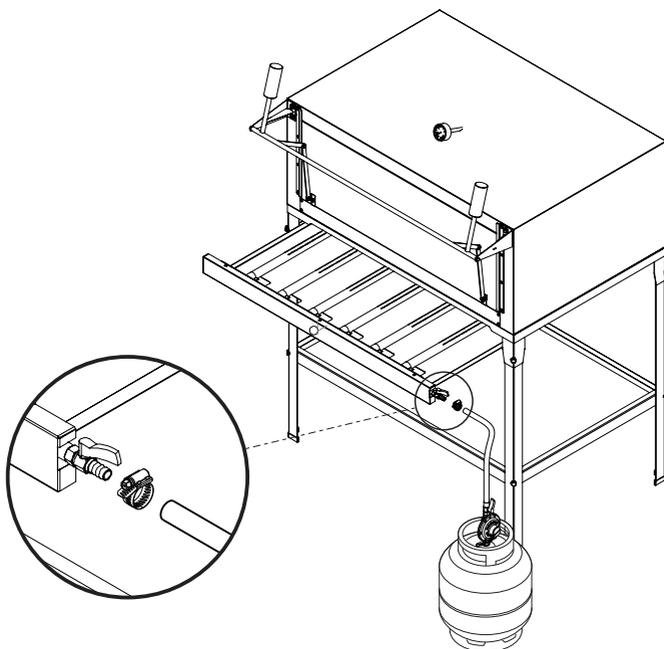
- Ao instalar o regulador no botijão, gire a borboleta no sentido horário, até ficar firme. Não utilize ferramentas, somente as mãos.
- Para instalar a mangueira no forno, puxe a gaveta do queimador para fora, verifique se a válvula está fechada (toda para esquerda) e acople a mangueira ao bico de entrada de gás.
- Use somente mangueiras recomendadas para uso com gás GLP (com “malha trançada” e com tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote).

- A mangueira deve ser fixada com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- Assim como o regulador, troque a mangueira assim que a data de validade estiver expirada.
- Para segurança, nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após a instalação, verifique se há vazamento, usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame o fornecedor do botijão.

ATENÇÃO

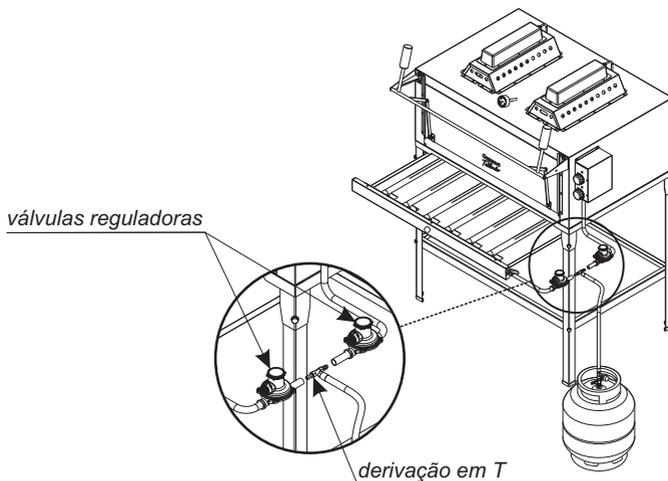


O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” (2,8 kPa) e vazão de 3 kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado. Conecte a mangueira do gás na estrada de gás com abraçadeiras apropriadas. 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).



- Para o **Forno com queimadores Infravermelho**, deve-se utilizar **duas** válvulas reguladoras de baixa pressão com 2,8kPa e 3kg/h e uma bifurcação em “T”; como detalhe da imagem abaixo.

Aviso: Para a sua segurança, procure um técnico habilitado.



4 Características Gerais

- Corpo interno fabricado em chapa de aço galvanizado.
- Revestimento externo em aço inoxidável.
- Porta de vidro temperado com sistema de abertura tipo guilhotina.
- Cavalete desmontável fabricado em aço carbono com acabamento por pintura epóxi-pó.
- Acompanha 1 (uma) grelha removível por câmara.
- Cada câmara possui 3 trilhos pra encaixe das grelhas, permitindo regulagem de altura.
- Piso do forno (lastro) composto por lajes pré-moldadas de material refratário, que são aquecidas diretamente pelos queimadores, proporcionando maior uniformidade no assado.
- Queimadores tubulares de chama dupla, com regulador de entrada de ar.
- Isolamento térmico em lã de rocha.
- Termômetro de 0° a 400°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| Modelo | Dimensões Internas L x P x A (mm) | Consumo gás GLP (kg/h) | Número de queimadores | Peso (kg) | Dimensões totais L x P x A (mm) |
|--------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------|------------------------------------|
| FL800 | 810 x 610 x 300 | 0,8 | 6 | 60,5 | 950 x 800 x 1415 |
| FLI800 | 810 x 610 x 300 | 1,2 | 8 | 65 | 1030 x 800 x 1415 |
| FLD800 | 810 x 610 x 300* | 0,8* | 6* | 121 | 950 x 800 x 1840 |
| FL900 | 910 x 910 x 300 | 0,9 | 6 | 87 | 1050 x 1100 x 1415 |
| FLI900 | 910 x 910 x 300 | 1,3 | 8 | 92 | 1130 x 1100 x 1415 |
| FLD900 | 910 x 910 x 300* | 0,9* | 6* | 170,5 | 1050 x 1100 x 1840 |

5 Instruções de Uso

- ✓ Para acender os queimadores, abra a gaveta para acessá-los. Abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida o registro da gaveta dos queimadores. Aproxime o acendedor do queimador, acenda o equipamento e feche a gaveta dos queimadores.
- ✓ Para apagar os queimadores, feche o registro da gaveta e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.
- ✓ O controle de temperatura se dá pela regulagem da intensidade do gás através do registro de entrada na gaveta dos queimadores. Quanto mais aberto, mais alta é a chama.
- ✓ Sempre pré-aqueça o forno. Use chama alta para pré-aquecimento e chama média para cozimento.
- ✓ Procure manter as formas afastadas das paredes do forno e entre si para obter maior uniformidade no cozimento.
- ✓ Não coloque as assadeiras diretamente sobre as lajes refratárias.
- ✓ Evite usar o forno na temperatura máxima indicada no termômetro.
- ✓ Para ligar os infravermelhos (gratinadores), quando disponíveis, abra o registro da caixa de comando lateral e coloque na posição máxima do regulador. Com o auxílio de um acendedor, aproxime-o do infra pela parte interna do forno, **sempre usando luvas e com o forno ainda resfriado**.
- ✓ Caso o forno estiver quente, jamais coloque as mãos, ou qualquer parte do corpo, dentro do forno. Isso poderá causar queimaduras severas.
- ✓ Evite deixar muito tempo o gás aberto sem acender o infra (para não causar explosões).

Lembre-se: Há maior circulação de calor nas paredes do forno. Procure colocar a massa para assar de forma mais centralizada no forno para evitar uma não uniformidade no processo de assado dos alimentos.

6 Limpeza e Conservação

- ✓ Somente faça qualquer procedimento de limpeza ou manutenção com o forno resfriado.
- ✓ Após o uso, sempre retire os eventuais restos de alimentos que ficarem dentro do equipamento.
- ✓ Limpe a grade e o forno somente com uma esponja macia e um pano e deixe secar. Nunca use esponja de aço, produtos abrasivos, solventes e quaisquer outros produtos químicos, pois estes podem danificar os materiais e revestimentos utilizados na fabricação do forno.
- ✓ A limpeza do corpo externo só pode ser feita com um pano umedecido em água e sabão neutro. Qualquer outro produto de limpeza pode causar danos ao produto.
- ✓ Somente limpe o vidro quando ele estiver resfriado. Caso contrário, o choque térmico poderá fazer o vidro estilhaçar-se.

7 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-contatoras, 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 03 / Maio 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

Visite-nos: www.tostando.ind.br



Nº de Série