

# Manual de Instruções

## CHAPAS BIFETEIRAS A GÁS

Modelos: CBS40, CBS60, CBS80, CBS100  
CB60, CB80, CB100, CB120 e CB140



## 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- Recomendações de Segurança.....      | 3 |
| 3- Características Gerais.....          | 4 |
| 3.1- Componentes.....                   | 4 |
| 4- Instalação e Operação.....           | 4 |
| 4.1- Recomendações de Primeiro Uso..... | 5 |
| 4.2- Operação.....                      | 5 |
| 5- Limpeza e Manutenção.....            | 6 |
| 6- Termo de Garantia.....               | 7 |

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

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 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.
- 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.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.



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.

As chapas bifeteiras "CB" são consideradas de uso profissional e destinam-se a aplicações comerciais como cozinhas de restaurantes, lanchonetes, cantinas e etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos. Já os modelos "CBS" ou "Slim" são indicadas para uso doméstico.

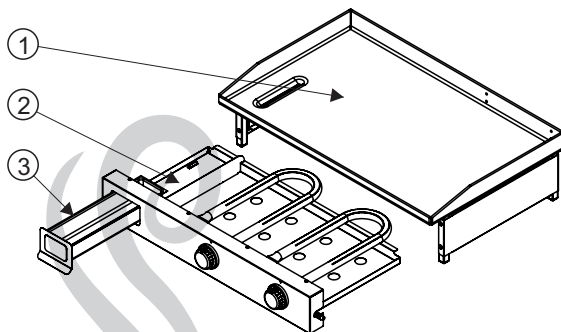
Certifique-se de que crianças sejam sempre vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

### 3 Características Gerais

| Modelo      | Área útil de cocção (mm) | Consumo gás GLP (kg/h) | Número de queimadores | Peso (kg) | Dimensões totais L x P x A (mm) |
|-------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|---------------------------------|
| CBS40 Slim  | 390 x 490                | 0,3                    | 1                     | 12,9      | 420 x 530 x 235                 |
| CB60        | 590 x 490                | 0,4                    | 2                     | 23,1      | 620 x 530 x 235                 |
| CBS60 Slim  | 590 x 490                | 0,4                    | 2                     | 18,0      | 620 x 530 x 235                 |
| CB80        | 790 x 490                | 0,6                    | 2                     | 29,3      | 820 x 530 x 235                 |
| CBS80 Slim  | 790 x 490                | 0,6                    | 2                     | 22,5      | 820 x 530 x 235                 |
| CB100       | 990 x 490                | 0,9                    | 3                     | 36,0      | 1020 x 530 x 235                |
| CBS100 Slim | 990 x 490                | 0,9                    | 3                     | 27,6      | 1020 x 530 x 235                |
| CB120       | 1190 x 490               | 1,2                    | 4                     | 43,4      | 1220 x 530 x 235                |
| CB140       | 1390 x 490               | 1,5                    | 5                     | 50,2      | 1420 x 530 x 235                |

#### 3.1 Componentes

1. Corpo chapa bifeteira
2. Gaveta dos queimadores
3. Coletor de gordura



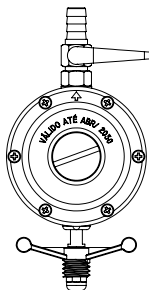
### 4 Instalação e Operação

- Este equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície plana e nivelada, preferencialmente a uma altura de 80 a 85 cm do piso. Instale em uma área bem ventilada, a fim de facilitar a dissipação dos gases provenientes da combustão.
- Instale o equipamento sobre superfícies resistentes ao calor. Deixe um espaço livre de 15cm em torno dele.
- Não faça a instalação próximo a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento
- O equipamento opera com gás GLP, **necessitando da instalação de uma válvula reguladora de baixa pressão** (não fornecida com o equipamento).

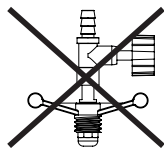
#### ATENÇÃO



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 1 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).



**CERTO**



**ERRADO**

Não utilize este equipamento em alta pressão. Perigo de incêndio e perda da garantia.

Utilize regulador de gás de 2,8 kPa (baixa pressão).

Troque o regulador assim que o período de validade (estampado no regulador) estiver expirado.

- Ao instalar o regulador no botijão, gire a borboleta no sentido horário, até ficar firme. Não utilize ferramentas, somente as mãos.
- A mangueira deve ser fixada com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- 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.

#### **4.1 Recomendações para Primeiro Uso**

- Antes de utilizar o produto, retire toda a proteção de PVC que reveste as peças de aço inox.
- Coloque um pouco de óleo na chapa e aqueça-a durante aproximadamente 10 minutos.
- Cozinhe algum alimento que não será consumido, como casca de batata, restos de comida e outros.
- Deixe a chapa esfriar naturalmente sem colocar água fria sobre a mesma.
- Lave com água, sabão neutro e esponja macia, seque a chapa aquecendo-a. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada.

#### **4.2 Operação**

- Unte a superfície da chapa com óleo vegetal ou manteiga para fritar.
- Abra o registro do gás na válvula fixada no botijão.
- O acendimento é manual: abra a gaveta do equipamento de forma a expor os queimadores. Pressione e gire o botão de controle do queimador para a esquerda até a posição de fogo alto (1/4 de volta) e efetue o acendimento com um fósforo ou acendedor.
- Verifique se os queimadores acenderam corretamente, evitando acidentes. Regule a intensidade da chama para médio ou baixo.
- Aguarde aproximadamente 15 minutos para o pré-aquecimento da chapa.

- Quando não estiver utilizando o equipamento, mantenha-o em fogo baixo para conservar a temperatura.
- Cuide para que o coletor de gordura não transborde. Verifique-o regularmente e esvazie-o sempre que necessário.



Para aquecer o equipamento, sempre utilize chama média ou baixa com uma película de óleo vegetal para maior uniformidade, evitando o empenamento da chapa. **Utilize chama alta somente ao cozinhar alimentos.** A empresa não se responsabiliza por empenamento da chapa, pois isso caracteriza mau uso.

## 5 Limpeza e Manutenção

Este equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez para remover a camada protetora da superfície da chapa (ver item 4.1).
- Antes de colocá-lo em operação após um longo período de inatividade.

Para a limpeza freqüente, após cada utilização, siga os passos abaixo:

- Feche os registros de gás.
- Raspe a chapa com uma espátula ou escova de latão para retirar os restos de alimentos.
- Antes de proceder limpeza com água e sabão, aguarde o resfriamento da chapa. Nunca inicie o processo de limpeza com ela quente.
- Limpe a chapa somente com sabão neutro e esponja macia e deixe secar.
- Não jogue água fria sobre a chapa quente. Haverá risco de a chapa empenar.
- Para as partes em aço inox, nunca use esponja de aço para não riscar ou danificar a aparência. A limpeza só pode ser feita com um pano umedecido em água e sabão neutro.
- Para maior conservação do equipamento, é recomendado passar uma camada fina de óleo de cozinha na área útil da chapa antes de guardá-la.

## 6 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 revenda, 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 consertado, 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 / 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