



BOLETIM TÉCNICO

BT0108
08.07.96

Assunto: Lançamento da Nova Linha de Fogões De Ville

Modelos: BFM 50/76 A (De Ville), BFP 50/76 A (De Ville Grill), BFQ 50/76 A (De Ville Grill Embutível)

Marca: Brastemp

1. CARACTERÍSTICAS

1.1. Codificação dos Produtos

B F M 50 A B N NA

Mercado Nacional
Alimentação: N = 127V, GLP

Cor: B = Branco
K = Bege (Lateral) / Cinza (Frontal)
L = Marrom (Lateral) / Cinza (Frontal)

Versão do Produto: (No caso, versão 1)
Dimensão Lateral: 50cm ou 76cm

Características Gerais do produto:

M = Convencional, Mesa Inox, Autolimpante, Acendimento Automático Total, Prateleira Deslizante simples.

P = Convencional, Mesa Inox, Autolimpante, Acendimento Superautomático, Grill e Prateleira Deslizante Dupla.

Q = Embutir, Mesa Inox, Autolimpante, Acendimento Superautomático, Grill e Prateleira Deslizante Dupla.

Linha de Produtos: F = Fogões

Marca: B = Brastemp

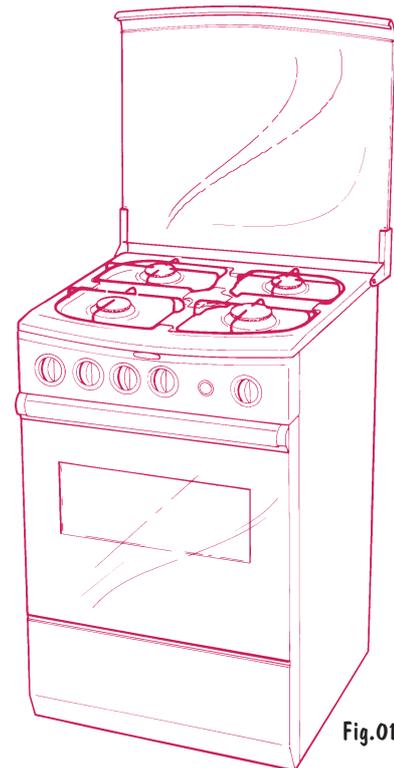


Fig.01

1.2. Gerais

	BFM50A	BFM76A	BFP50A	BFP76A	BFQ50A	BFQ76A
Tampa de Vidro Fumê	S	S	S	S	S	S
Trempes Individuais	4	6	4	6	4	6
Mesa Inox	S	S	S	S	S	S
Acendimento Automático Total	S	S	N	N	N	N
Acendimento Super Automático Total	N	N	S	S	S	S
Porta do Forno c/ Parada Intermediária	S	S	S	S	S	S
Termoseletor	S	S	S	S	S	S
Grill no Forno	N	N	S	S	S	S
Prateleira Deslizante Simples	S	S	N	N	N	N
Prateleira Deslizante Dupla	N	N	S	S	S	S
Estufa com parada total de Porta	S	S	S	S	N	N
Puxador da Porta Forno Retrátil	S	S	S	S	S	S
Forno Autolimpante	S	S	S	S	S	S

tabela 01

1.3. Cores/ Acabamentos

COR DA LATERAL	COR DO FRONTAL
Branco (B)	Branco Eurowhite
Bege Mediterrâneo (K) Marrom Sienna (L)	Cinza Clássico

1.4. Estéticas e de Limpeza

1.4.1. Mesa Inox/ Trempes - A Harmonia com Modernidade, Beleza e Praticidade

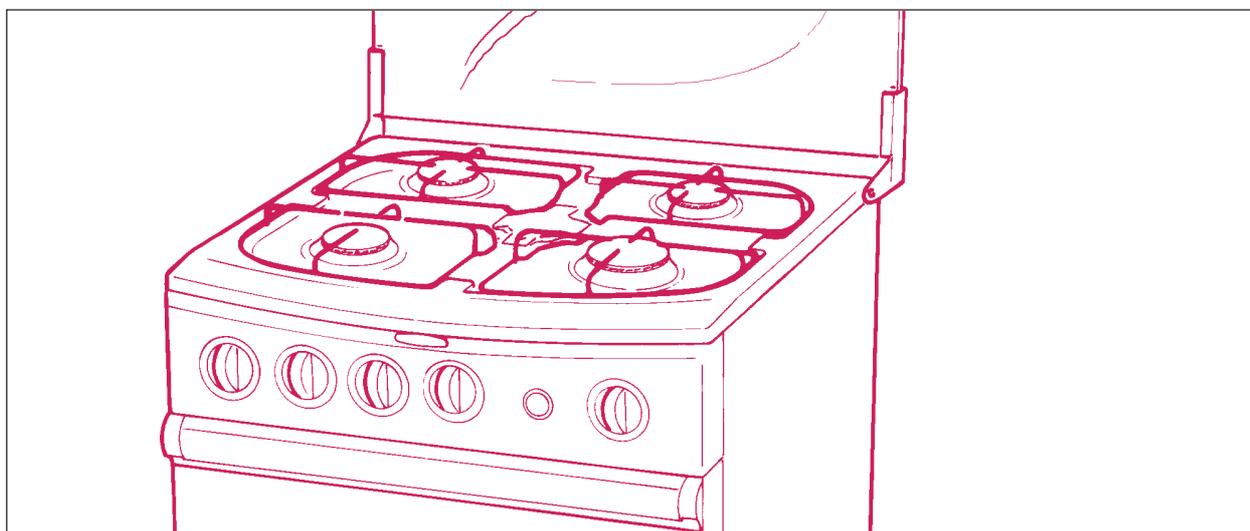


Fig.02

A) MESA INOX - Novo desenho e facilidade de limpeza

O novo conceito de Mesa:

- Desenho exclusivo com formas arredondadas e com grande capacidade de captação de líquidos. Em caso de derramamento de líquidos, ela evita que o mesmo se espalhe.
- Os únicos furos da Mesa são para encaixe dos Queimadores e Eletrodos. Isto facilita a limpeza pois não há mais os furos que acumulam detritos.
- A sobreposição da Mesa sobre o Painel de Controles (caimento sobre o Painel), evita que a sujeira se acumule na junção das duas partes.

B) TREMPES INDIVIDUAIS - Praticidade

O conceito de Trempes individuais advém da dificuldade apontada pelo consumidor ao manusear as Trempes convencionais, principalmente durante a sua limpeza.

A nova Linha De Ville possui Trempes individuais esmaltadas, mais simples de limpar na pia ou mesmo na Lavalouças.

C) PAINEL DE CONTROLES

Novo Painel de Controles com linhas arredondadas, e grafismos suaves que caracterizam a linha Clean.

1.4.2. Vidro da Porta Forno

Na cor Cinza Ônix, possui em sua parte Frontal Inferior, a gravação do nome da Linha "Clean".

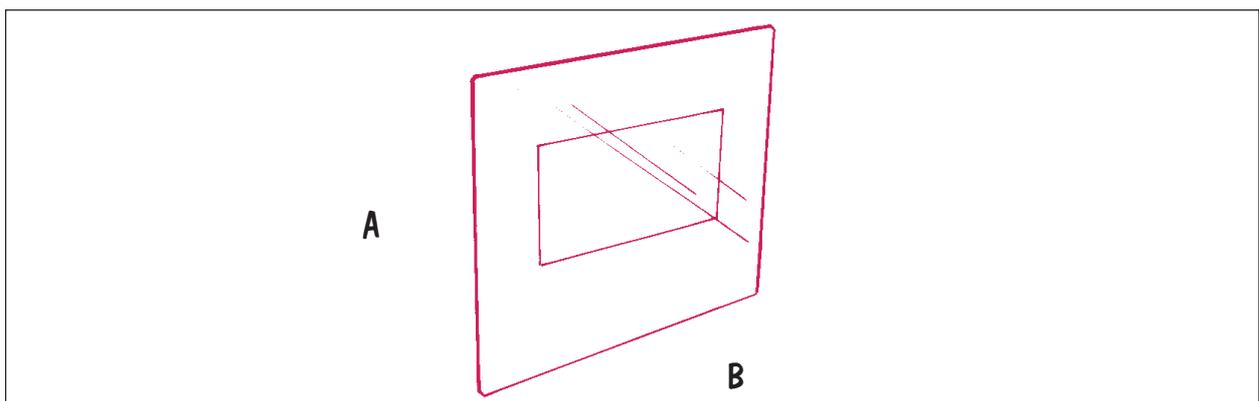


Fig.03

Dimensões do Vidro da Porta Forno (mm)

Modelos	A	B	Espessura	Impressão "Clean"
50	348	485	3,9	Cinza
76	344	758	3,9	

1.4.3. Puxador da Porta Forno

O Conjunto Puxador da Porta Forno é em alumínio articulável, na cor Branco Eurowhite ou Cinza Clássico.

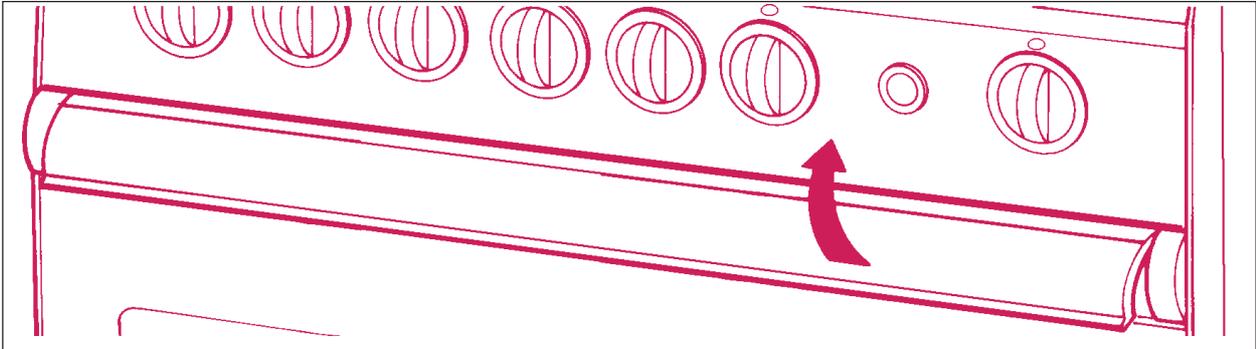


Fig.04

1.4.4. Conjunto Manípulo

É composto por três peças básicas: Manípulo, Mola e Canopla, que é o componente que recebe o grafismo de orientação de graduação da chama.

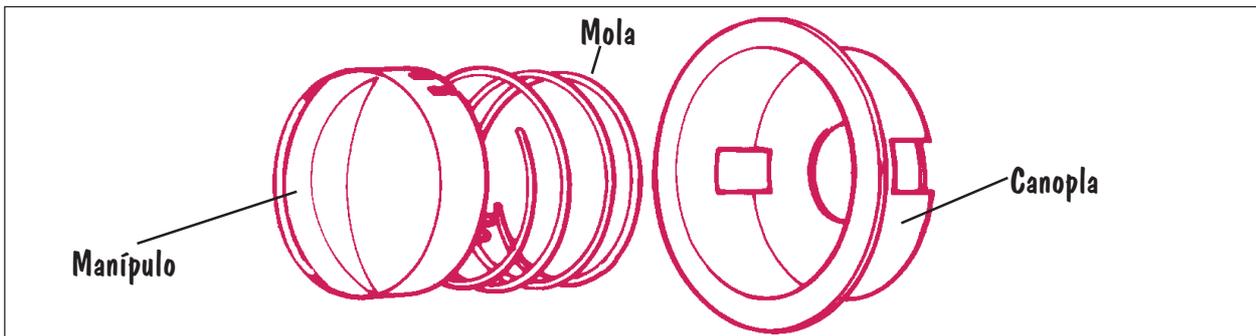


Fig.05

Este conjunto é muito semelhante aos que são aplicados nos modelos De Ville BFS50/76 NBG, porém não podemos considerá-los como totalmente intercambiáveis uma vez que os grafismos nas Canoplas e o "Pega" do Manípulo são diferentes.

Para reposição de campo, comercializaremos somente o Conjunto Manípulo.

1.4.5. Tampa de Vidro Cristal Temperado

A parte frontal do Vidro da Tampa recebeu um ligeiro arredondamento. A sua cor predominante é Fumê e as dimensões orientativas são fornecidas na tabela 04.

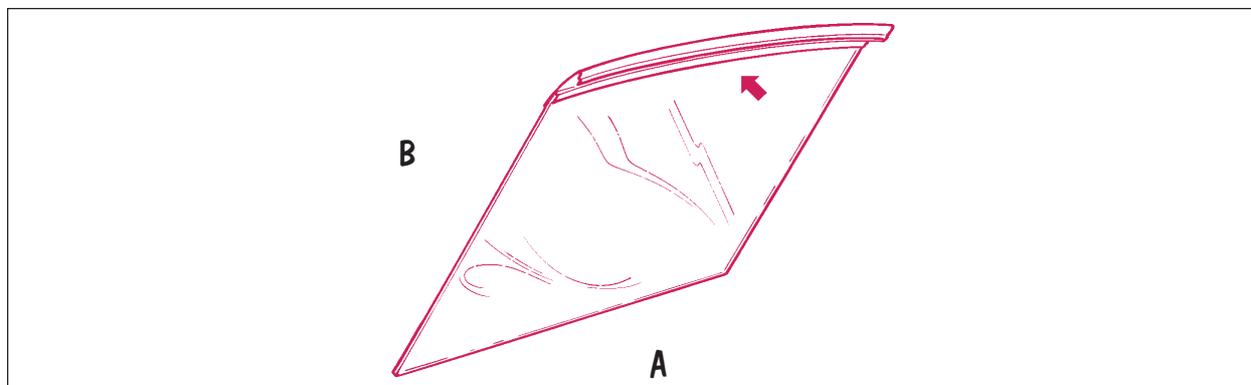


Fig.06

Peça nº	Largura "A"	Profundidade "B"	Espessura	Modelos
000213888	487	477	3,9	4 Bocas
000213896	760	477	3,9	6 Bocas-Embutir
000213900	760	517	3,9	6 Bocas-Convencional

tabela 04

dimensões em mm

1.5. DIMENSÕES E PESO

1.5.1. Modelos Convencionais

Dimensões	4 Bocas	6 Bocas
Altura com Tampa Aberta (cm)	130	132,5
Altura com Tampa Fechada (cm)	84,5	85,0
Largura (cm)	50,0	78,5
Profundidade (cm)	58,5	61,0
Altura do Forno (cm)	29,0	29,0
Largura do Forno (cm)	40,0	61,0
Profundidade do Forno (cm)	48,0	48,0
Peso com Embalagem (Kg)	37,0	53,0
Peso sem Embalagem (Kg)	32,0	47,5
Altura da Embalagem (cm)	84,0	86,1
Largura da Embalagem (cm)	51,0	80,3
Profundidade da Embalagem (cm)	59,5	67,0

tabela 05

1.5.2. Modelos Embutíveis

Dimensões	4 Bocas	6 Bocas
Altura com Tampa Aberta (cm)	112,5	114,0
Altura com Tampa Fechada (cm)	66,0	66,0
Largura (cm)	54,0	81,5
Profundidade (cm)	61,5	66,0
Altura do Forno (cm)	29,0	29,0
Largura do Forno (cm)	40,0	61,0
Profundidade do Forno (cm)	48,0	48,0
Altura da Embalagem (cm)	70,0	69,0
Largura da Embalagem (cm)	60,5	83,8
Profundidade da Embalagem (cm)	63,5	67,2

tabela 06

2. INSTALAÇÃO

2.1. Entrada de Gás

Os Fogões Clean De Ville são montados em fábrica com o Bico de Entrada ou Cotovelo Metálico localizado à esquerda do produto (visto por trás). Como se trata de Tubo de Distribuição em "L", a entrada de gás é única e não permite a inversão do ponto de gás diretamente.

Por outro lado, o ponto de gás no produto pode ser adaptado através do Kit Prolongador (veja Boletim Técnico M.003 de 05.Jul.95).

2.2. Medidas para Embutimento (em cm).

- Medidas para embutir (em centímetros)
Observe as medidas corretas que deverão ser utilizadas, conforme mostra figura 07.

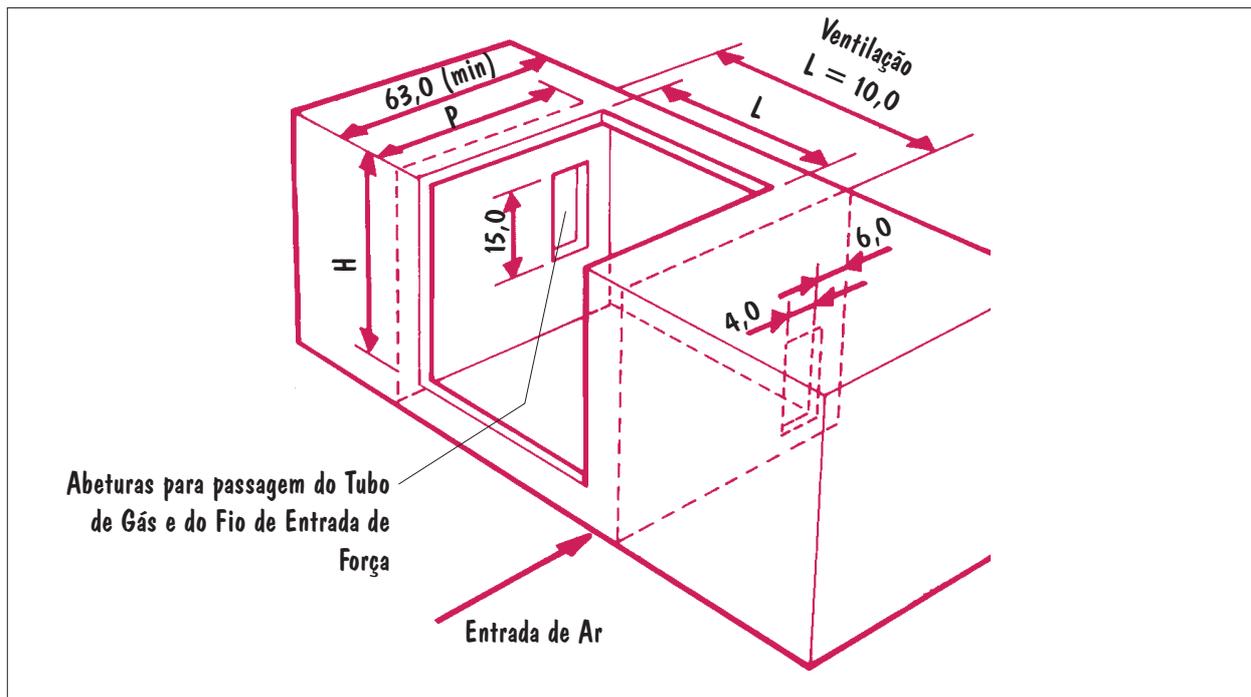


Fig.07

ENTRADA DE AR

Abertura necessária na parte inferior e frontal do móvel, para permitir a entrada de ar e dissipação do calor do Forno.

Modelo	4 Bocas	6 Bocas
Largura (L)	51,0	78,0
Altura (H)	61,0	61,0
Profundidade (P)	55,0	55,0

tabela 07

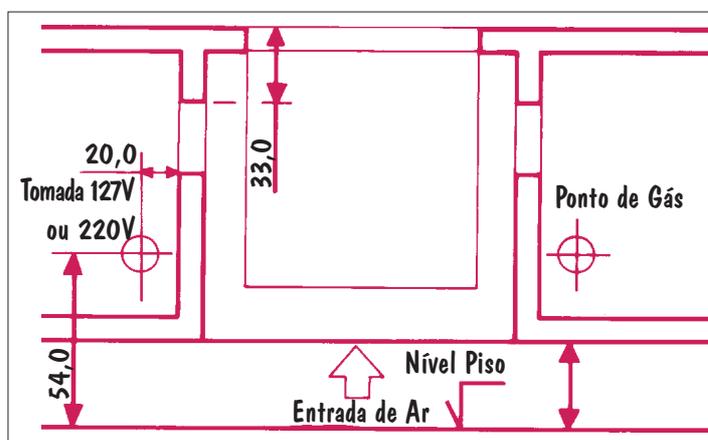


Fig.08

PONTOS DE GÁS E TOMADA

Não é permitido a instalação destes pontos atrás do produto.

IMPORTANTE

Antes de embutir o Fogão, efetue a ligação da Mangueira Metálica. Para isso, posicione-o no box de tal forma que você possa efetuar a ligação da Mangueira. Completada a ligação, encaixe o Fogão dentro do box com cuidado.

3 - INSTRUÇÕES DE USO

As instruções a seguir devem ser repassadas ao consumidor no ato da instalação e/ou manutenção do produto.

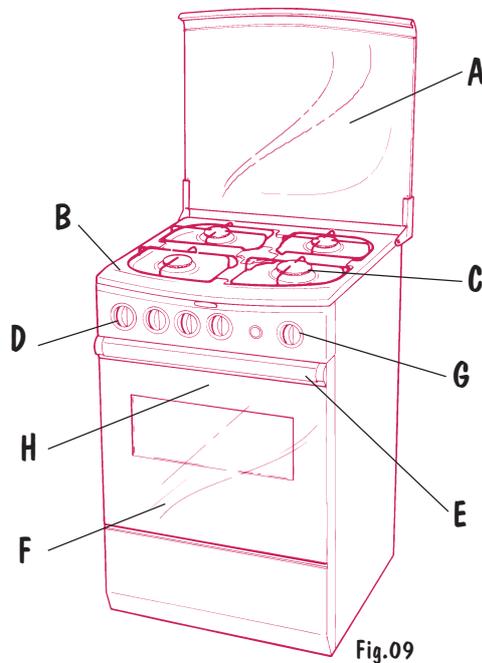


Fig.09

A - Tampa de Vidro Cristal Temperado
Embora resistente, nunca feche a Tampa com os Queimadores do Fogão ainda quentes, sob o risco de quebrá-la com o choque térmico.

B - Mesa Inox
Revestida por uma película plástica protetora que deve ser totalmente removida no ato da instalação, sendo a Mesa limpa posteriormente.

C - Superqueimadores
O modelo com 4 Queimadores é equipado com 1 Superqueimador, ideal para fervuras e cozimentos rápidos. A versão com 6 Queimadores é equipada com 2 Superqueimadores.

D - Manípulos Embutidos
Os Manípulos do novo Fogão Clean De Ville são embutidos, evitando assim o acúmulo de gordura.

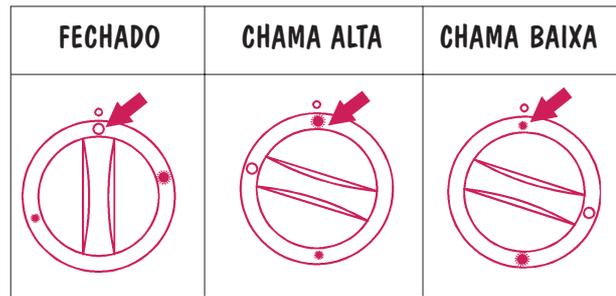


Fig.10

Para acender os Queimadores da Mesa, proceda da seguinte forma:

- Pressione o Manípulo levemente e gire-o a esquerda até a posição desejada. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o Queimador se acenda.
- Durante 4 a 6 segundos a Usina emite automaticamente, faíscas que acenderão o queimador. Durante o acendimento de qualquer dos Queimadores da Mesa, todos emitirão faíscas. Repita a operação se necessário.

Para acender o Forno, proceda da seguinte forma:

- Coloque o Puxador do Forno na posição aberta e abra totalmente a Porta.
- Pressione e gire o Manípulo Termoseletor para a esquerda, até a posição desejada. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o Queimador se acenda.
- Espere de 4 a 6 segundos e o Queimador se acenderá. Repita a operação se necessário.

Para acender o Grill, proceda da seguinte forma:

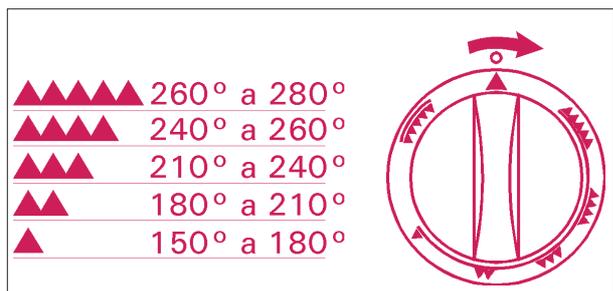


Fig.11

- Abra totalmente a Porta do Forno
- Pressione e gire o Manípulo Termoseletor para a direita, até o final. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o queimador acenda.
- Durante 4 a 6 segundos a Usina emite faíscas, que acenderão o Grill. repita a operação se necessário.

NOTA: Recomende que quando utilizar o Grill deve-se posicionar a Prateleira Superior na posição central, pois isto proporcionará um melhor desempenho.

E - Puxador do Forno

O Puxador do Forno é feito em Chapa de Alumínio, articulável, proporcionando fácil manuseio da Porta do Forno.

A fim de evitar o aquecimento do Puxador durante o uso do Forno, oriente o consumidor a mantê-lo na posição aberto (veja figura 12), só retornando à posição inicial quando do término da utilização do Forno.

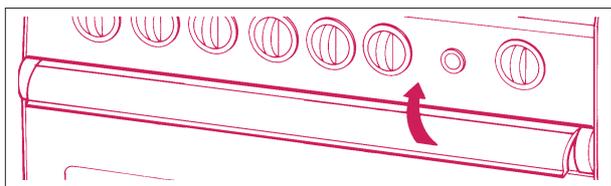


Fig.12

F - Parada Intermediária da Porta Forno

A Porta do Forno possui mecanismo de parada em posição intermediária (sistema de 2 estágios), que permite maior praticidade quando da verificação dos assados, e também um rápido resfriamento do Forno após sua utilização.

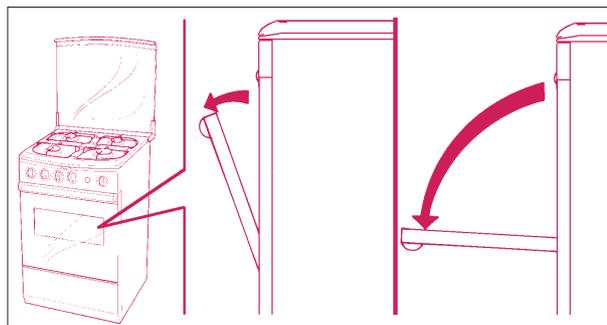


Fig.13

G - Termoseletor Forno

Proporciona o ajuste da chama do Queimador em 5 graduações que determinam a temperatura interna do Forno conforme a graduação escolhida.

Posição	Graduação	Temperaturas(°C)
▲▲▲▲▲	Máximo	260° a 280°
▲▲▲▲	Forte	240° a 260°
▲▲▲	Médio	210° a 240°
▲▲	Fraco	180° a 210°
▲	Mínimo	150° a 180°

tabela 08

H - Uso do Grill

Os modelos De Ville Grill são dotados de um Queimador na parte superior do Forno, que chamamos de Grill, cuja função é Dourar/Gratinar carnes e outros pratos (deixando-os ainda mais apetitosos e bonitos), e grelhar carnes, proporcionando uma dieta mais saudável.

Para acionar o Grill, basta girar o Botão do Forno para a direita. O acendimento do Grill é super-automático, não sendo necessário o uso de fósforo ou o acionamento de qualquer outro controle.

H - Uso do Grill (continuação)

A Bandeja com Grelha, que acompanha o seu Fogão, deve ser utilizada com água durante o grelhamento de carnes. A função da água é receber os pingos de gordura que caem das carnes, evitando o seu ressecamento excessivo e a formação de fumaça.

As Prateleiras do Forno devem ser posicionadas de acordo com a função que estiver sendo usada.

FUNÇÃO GRELHAR

- Ao usar o Grill para Grelhar carnes, posicione a Prateleira Superior no Trilho central.
- Coloque água na parte inferior da Bandeja Grelhadora, mas certifique-se de que as carnes não encostem na água.

ATENÇÃO

As carnes devem ser arranjadas fora do centro da Bandeja Grelhadora, que deve ser posicionada de forma a evitar que as carnes fiquem diretamente embaixo do Grill.

USO EM CONJUNTO C/ MICROONDAS

O Grill pode ser um grande aliado do Microondas se ele não possuir esta função. Oriente o consumidor para que prepare as carnes, bolos, salgados, etc.. de acordo com a sua receita. Leve-os ao Microondas como de costume, apenas diminua um pouco o tempo de cozimento, já que haverá uma complementação de cozimento no Forno do Fogão Grill Brastemp.

Pré-aqueça o Forno por 10 minutos na função Grill. Coloque o prato no Forno com a Prateleira no trilho médio. Observe o grau de douramento de tempos em tempos.

Para gratinar o tempo deve ser aproximadamente 10 minutos, mas para dourar pode ser necessário um pouco mais. Se for carne, recomendamos que ela seja virada durante o processo.

ATENÇÃO

Ao iniciar o preparo de um alimento em microondas e depois levá-lo ao Forno convencional, certifique-se de que o utensílio utilizado seja resistente a altas temperaturas.

O uso de utensílios plásticos ou papelão, neste caso, não é recomendado.

I - Prateleiras Deslizantes Automáticas

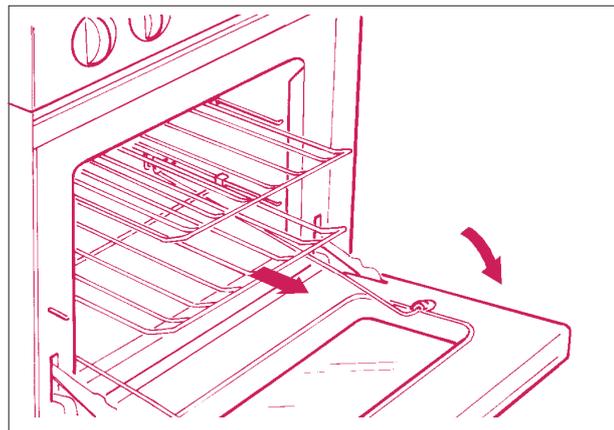


Fig.14

Facilidade de manuseio, ao abrir a Porta do Forno a(s) Prateleira(s) vem automaticamente para fora, facilitando a colocação ou retirada de pratos do Forno ou rearranjo de assados, etc..

• PRATELEIRAS DESLIZANTES AUTOMÁTICAS DUPLAS

De construção simples e resistente, é de fácil extração para melhor limpeza. Permite também diversas regulagens de altura e mesmo a retirada de uma delas para aumentar a área de trabalho (BFP50A, BFP76A, BFQ50A, BFQ76A).

- **PRATELEIRA DESLIZANTE AUTOMÁTICA SIMPLES**

Mesmo conceito de descrição acima, porém com apenas uma Prateleira. Também permite diferentes regulagens de altura e extração para limpeza. (BFM50A, BFM76A).

REMOÇÃO DAS PRATELEIRAS

- **PRATELEIRA SIMPLES**

Para retirar ou trocar a posição da Prateleira simples, basta pressionar as duas Hastes que estão presas à Porta do Forno e puxá-las a frente (Fig.15).

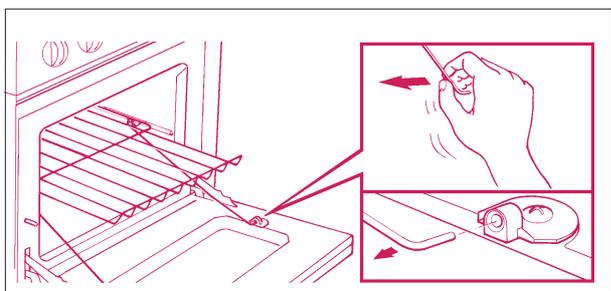


Fig.15

- **PRATELEIRA DUPLA**

Para trocar as Prateleiras de posição, desengate a Prateleira Superior da Prateleira Inferior e reposicione-a do modo desejado (Fig.16).

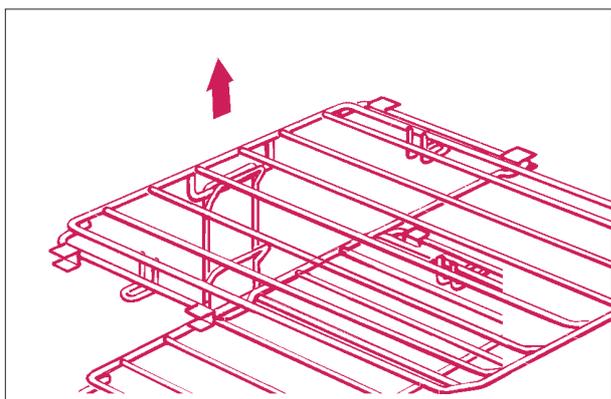


Fig.16

Para retirá-las desengate a Prateleira Superior da Inferior puxando-a para fora e, em seguida, pressione para dentro as duas Hastes para soltá-las da Porta, e puxe a Prateleira Inferior para frente.

Se desejar, o Consumidor poderá utilizar uma das Prateleiras sem o sistema deslizante. Para isso, pressione as duas Hastes até soltá-las da Porta. Puxe a Prateleira Inferior para fora do produto e utilize a outra como fixa, na posição que desejar.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

4.1. Sistema de Parada intermediária da Porta do Forno

O Sistema de Parada em posição intermediária da Porta do Forno é através de um Conjunto Dobradiças/ Mola, fixos por Rebites à Contra-Tampa da Porta do Forno e à frente do Forno.

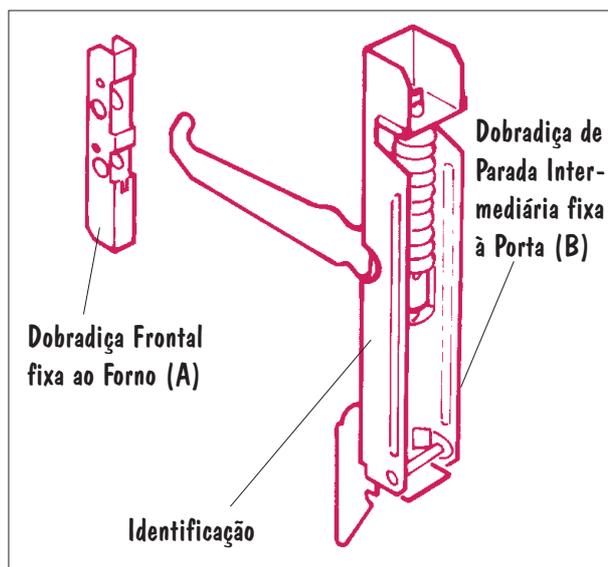


Fig.17

A Dobradiça que é fixada ao frontal do Forno (A) é comum para modelos de 4 a 6 Bocas, porém o Conjunto Dobradiça da Almofada da Porta (B), é especificada conforme o modelo, uma vez que a força das Molas são diferentes. Para facilitar a identificação em campo, oriente-se conforme a cor da peça (veja figura 17): para modelos de 6 Bocas, a cor é Prata e para os modelos de 4 Bocas, Amarelo.

Uma das características marcantes do mecanismo de Parada Intermediária é que ele permite a remoção completa do conjunto Porta do Forno, de modo extremamente simples.

Acompanhe a sequência a seguir:

A. Abra totalmente a Porta do Forno.

B. Aplique um calço qualquer (moeda, arruela, etc) entre as duas Hastes das Dobradiças de Parada Intermediária e a Contra Tampa, conforme mostra a figura 18.

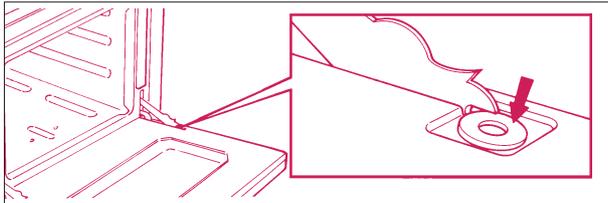


Fig.18

C. Levante a Porta a aproximadamente 45° (fig.19).

D. Desencaixe os mancais do Frontal do Forno, e retire a Porta por completo (fig.19).

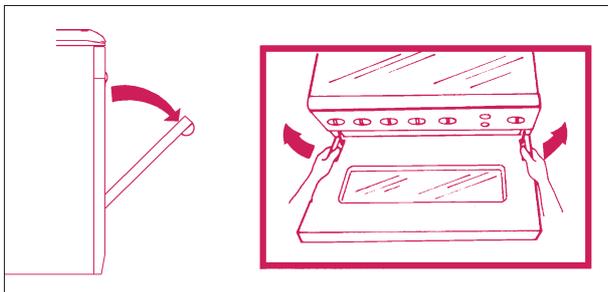


Fig.19

Para reencaixar a Porta é só repetir a sequência inversa desta operação.

4.2. Conjunto Puxador da Porta do Forno

É formado por: Puxador, Arremate, Apoio do Puxador, Alavancas e Laterais direita e esquerda.

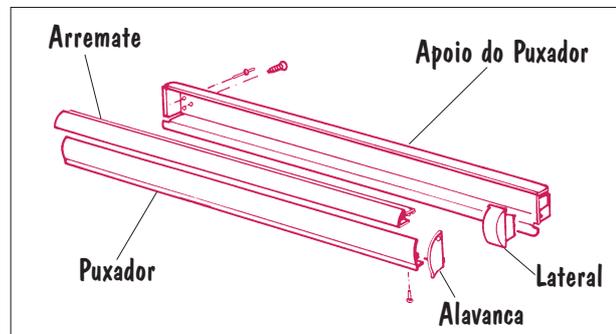


Fig.20

O Puxador da Porta é articulável graças à Alavanca na qual é presa por Rebites. Tal Alavanca possui encaixes que são posicionados em orifícios do Arremate e das Laterais do Puxador.

A fixação de todo conjunto é feita através destas Laterais, que são presas ao Apoio do Puxador, através de 2 Rebites.

No caso de haver a necessidade de desmontagem do Conjunto Puxador da Porta, proceda conforme segue:

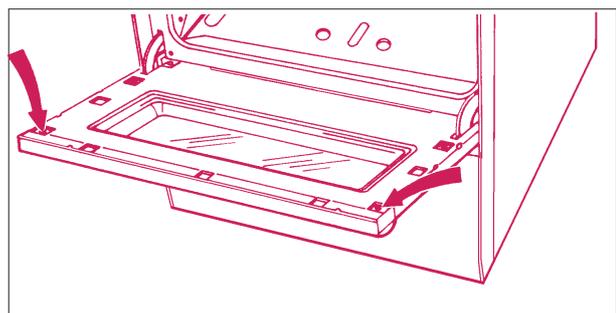


Fig.21

A - Solte os 2 Parafusos localizados na parte superior interna da Contra-Tampa da Porta. Estes Parafusos fixam o Conjunto Puxador.

Cuidado! Segure o Vidro da Porta, evitando que o mesmo possa cair.

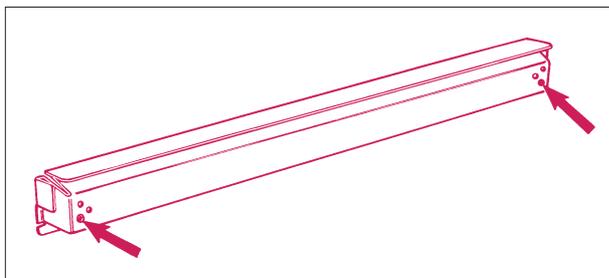


Fig.22

B - Remova um dos Rebites localizados na Traseira do Apoio do Puxador. A partir daí, desencaixe a Lateral do Puxador, e todo Conjunto poderá ser desmontado.

4.3. Porta da Estufa com parada total (Modelos Convencionais)

Novas Dobradiças foram agregadas à Porta da Estufa, de modo que esta fique aberta para facilitar o manuseio.

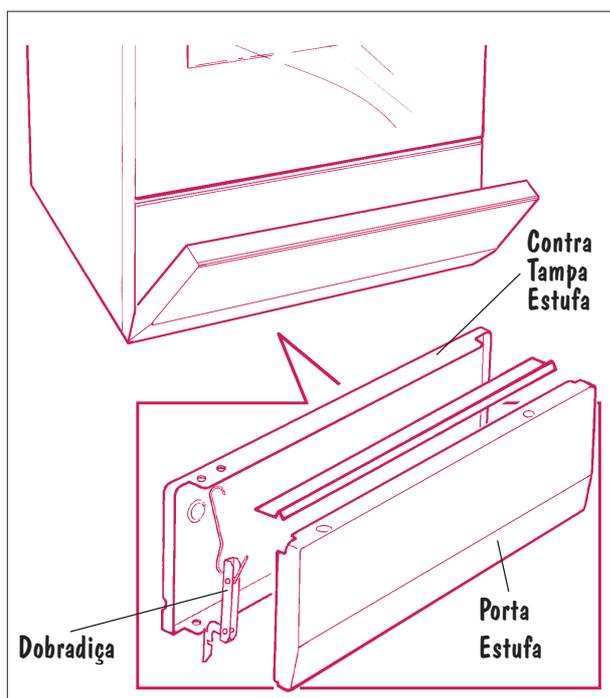


Fig.23

As Dobradiças são presas à Contra-Tampa da Estufa por 2 Rebites. Para remoção desta peça proceda da seguinte forma:

A) Com as duas mãos segure a Porta da Estufa e pressione para baixo a mola da Dobradiça. Simultaneamente, faça um ligeiro esforço para cima a fim de desencaixar a Dobradiça (Fig.24).

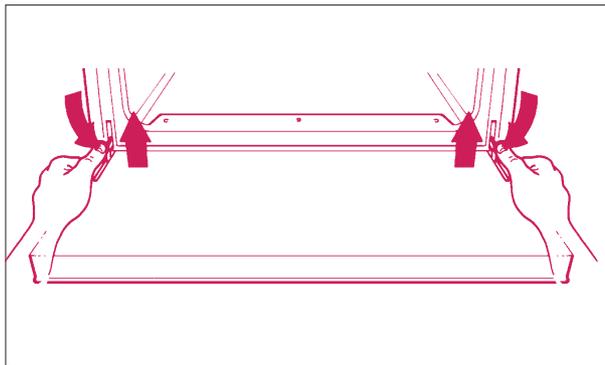


Fig.24

B) Com esta operação, todo o Conjunto Porta da Estufa será liberado e isto facilitará qualquer operação nesta parte do produto (fig.25).

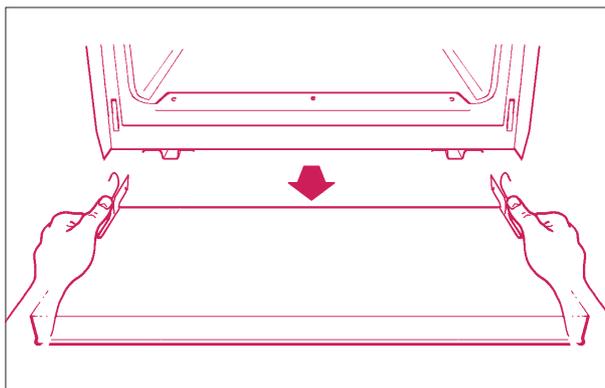


Fig.25

C) Para proceder a recolocação, posicione primeiro as Molas nos orifícios de encaixe e em seguida as Dobradiças.

4.4. Sistema de Acendimento Super Automático

4.4.1. Interruptor Rotativo Mesa

O Acendimento Super Automático dos Queimadores baseia-se na Usina Temporizada, em conjunto com o sistema de Interruptores Rotativos acoplados às Hastes dos Registros.

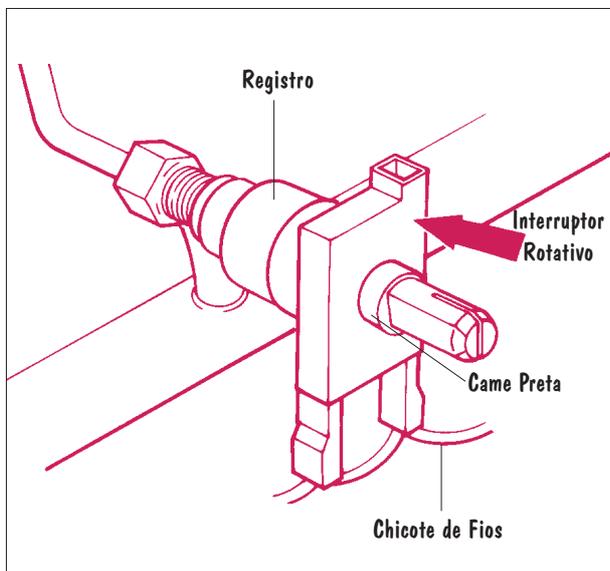


Fig.26

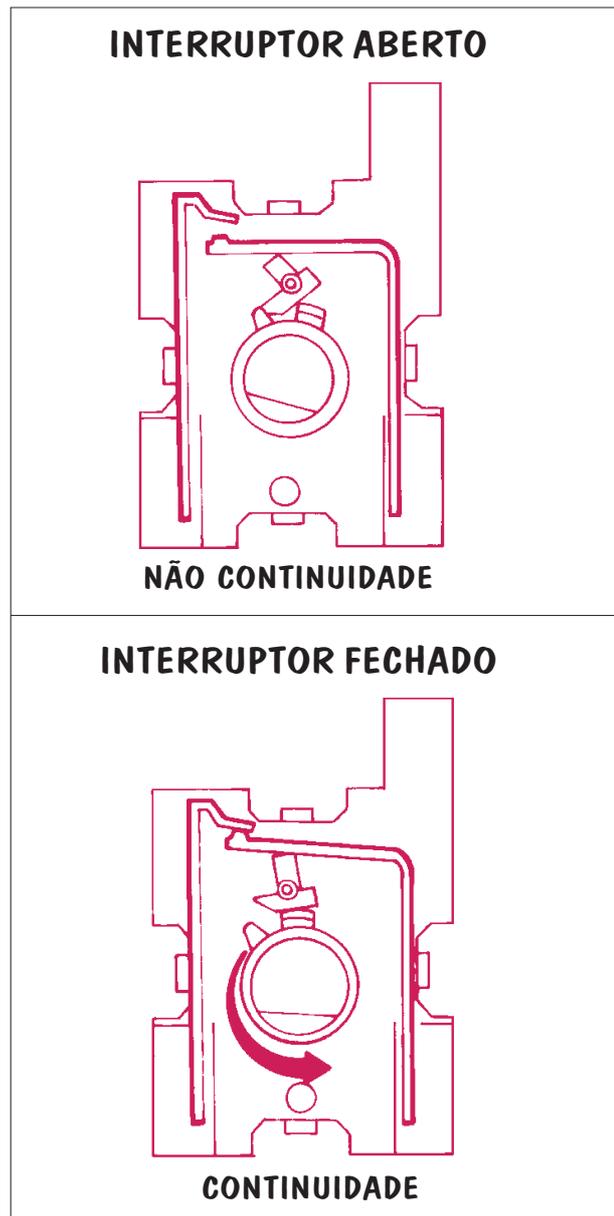
O Interruptor Rotativo é uma Chave do tipo NA (normalmente aberta).

Quando giramos qualquer Registro no sentido anti-horário para liberar a passagem de gás, o contacto do Interruptor Rotativo correspondente se fecha normalmente e energiza o terceiro terminal (AZ) da Usina Temporizada.

Automaticamente, a Usina emite centelhas aos Eletrodos durante um período de 4 a 6 segundos, desligando-se imediatamente após.

Teste do Interruptor Rotativo - Mesa

Com um Multímetro na escala $R \times 1\Omega$, posicione as pontas de prova entre os Terminais 1 e 3 do Interruptor Rotativo. Gire o Interruptor no sentido anti-horário, deve apresentar continuidade uma única vez.



4.4.2. Interruptor Rotativo Forno/ Grill

Este Interruptor Rotativo é diferente do aplicado na mesa, uma vez que comanda o Acendimento Superautomático do Forno e do Grill.

Portanto, girando o Interruptor no sentido horário ou anti-horário, há uma posição em que ocorre o fechamento dos contatos:

- GRILL - Sentido Horário,
- FORNO - Sentido Anti-Horário

A fim de diferenciar o Interruptor Rotativo do Forno/ Grill, a Haste do mesmo é de cor Amarela.

4.4.3. Características da Usina Temporizada

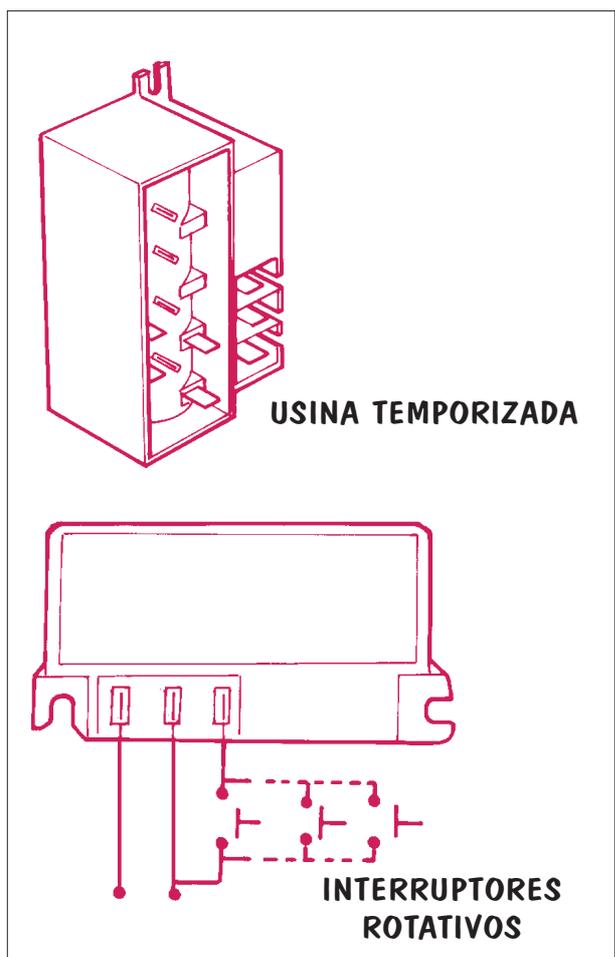


Fig.28

Alimentação	127/ 220V
Frequência	50/ 60 Hz
Centelhas Repetitivas	4 a 6 segundos
Frequência da Centelha	127V 10Hz
Frequência da Centelha	220V 20Hz
Temp. Máxima de Operação	110°C
Tensão de Saída	Min. 11,5KV
Rigidez Dielétrica	> 2KV
Distância da Centelha	3,5 a 4,0 mm

tabela 09

4.4.4. Acendimento Superautomático do Forno

Para acionar o Queimador do Forno ou Grill através do Sistema de Acendimento Super Automático é necessário que a Porta do Forno esteja na posição totalmente aberta. A partir daí, o processo é idêntico ao do acendimento dos Queimadores da Mesa.

A particularidade do Sistema de Acendimento do Forno do novo Fogão De Ville está em relação à Chave Bipolar do Forno e Grill.

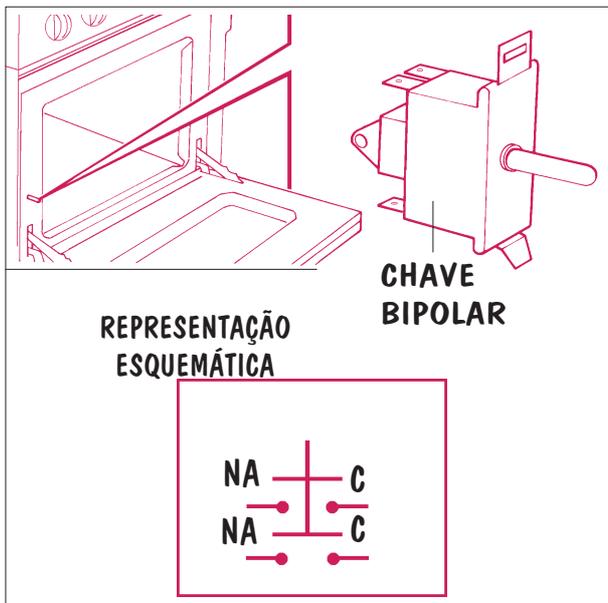


Fig.29

Trata-se de uma Chave Interruptora de 2 contatos tipo normalmente aberto (NA).

O acionamento da Chave Bipolar é pela Porta do Forno.

Com a Porta do Forno fechada, ambos os contatos "C - NA" estão fechados. Quando é acionada a Ignição Temporizada, as Centelhas que seriam direcionadas aos Eletrodos do Forno e Grill, são desviadas para a terra (Carcaça do produto).

Procure entender o processo analisando o Diagrama Elétrico da Figura 30.

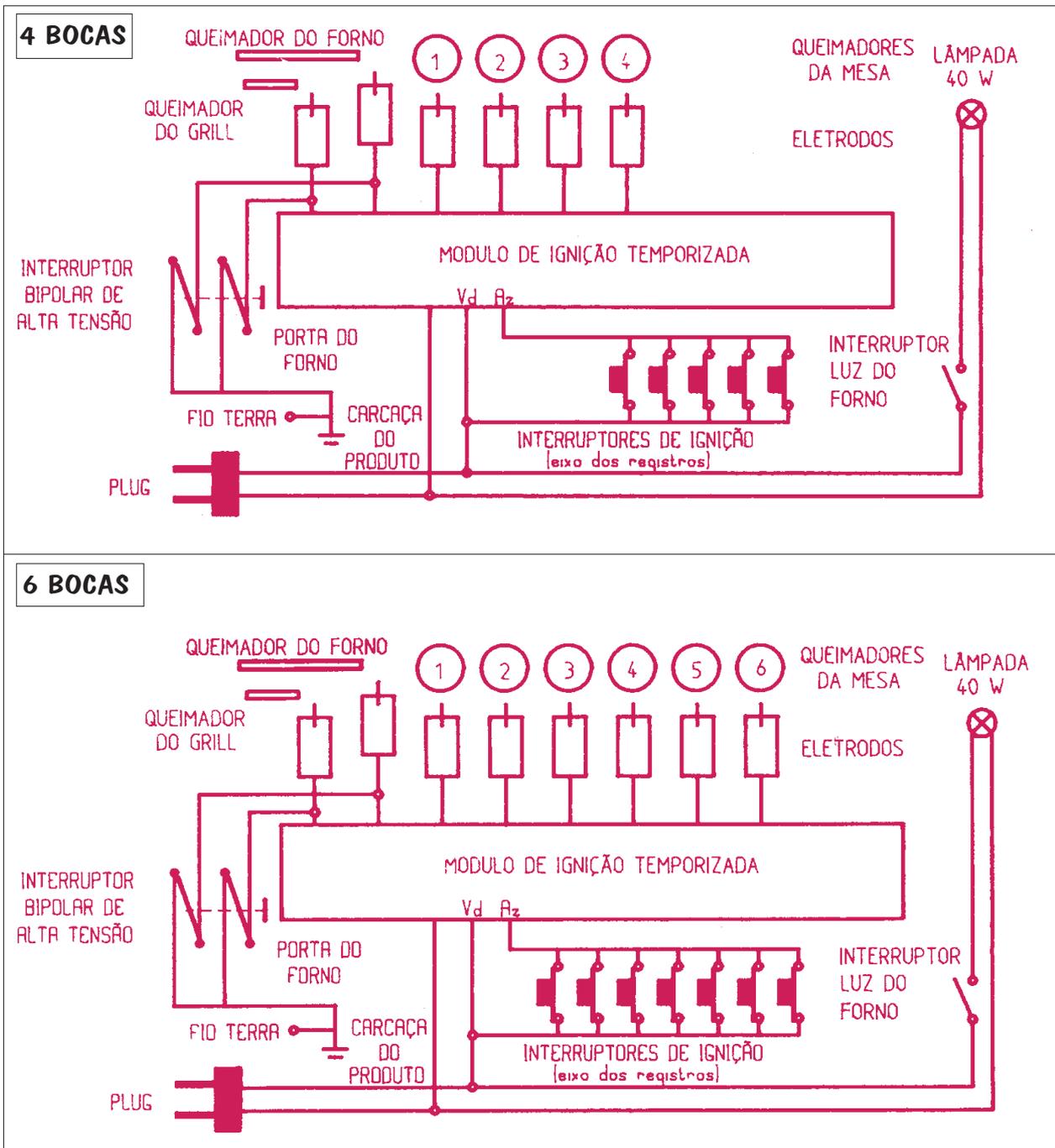


Fig.30

Por outro lado, com a Porta do Forno aberta, os contatos "C - NA" estão abertos, e desta forma não ocorre o desvio das centelhas e portanto chegam até os eletrodos dos Queimadores do Forno e Grill.

Evidentemente, acenderá o Queimador que esteja liberando o gás.

4.5. Novo Conjunto Queimador/ Espalhador

O novo Conjunto Queimador/ Espalhador é resultado de anos de pesquisas e desenvolvimento, que nos leva a acreditar que seguramente é um dos melhores do mundo, em termos de eficiência energética.

Mais rápido, mais econômico e que propiciam maior durabilidade das Trepes - a chama passa a ser concentrada em 4 pontos, conduzindo o calor diretamente para a panela, evitando a queima das pontas das Trepes.

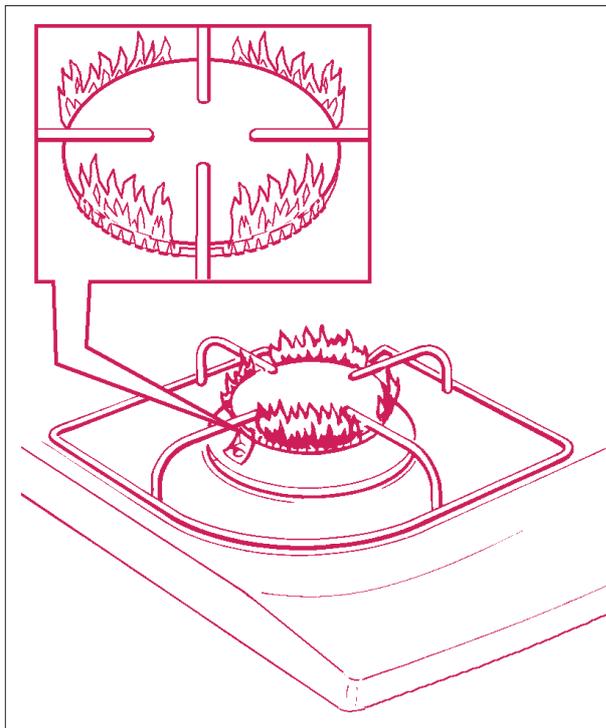


Fig.31

4.6. Nova Gaxeta da Porta do Forno

A fim de melhorar ainda mais a isolamento térmica dos Fogões, estamos aplicando uma nova Gaxeta que emoldura completamente a Cavidade do Forno. A Gaxeta é fixada através de Presilhas à frente do Forno.

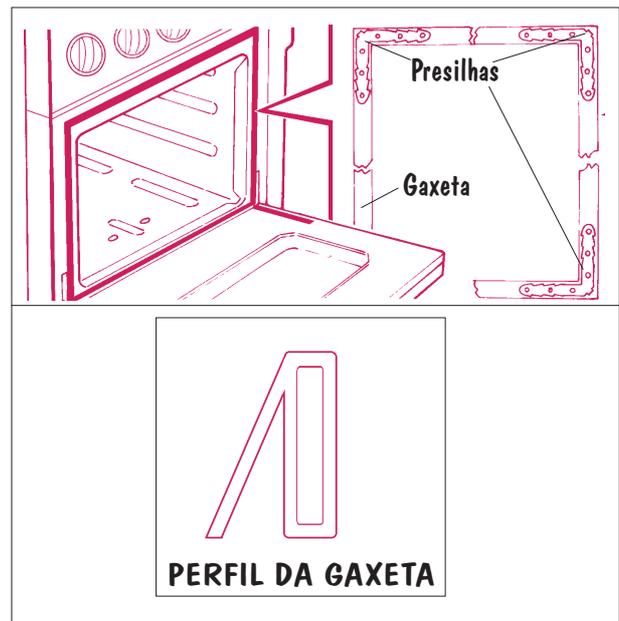


Fig.32

4.7. Conjunto Prateleira Deslizante

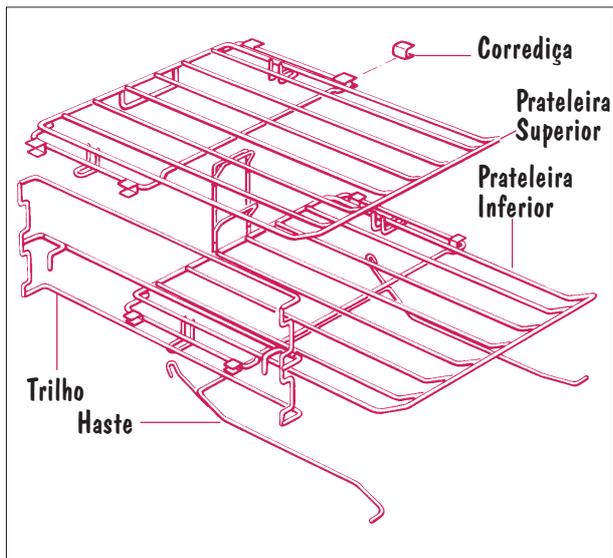


Fig.33

A - Trilho

Confeccionados em aço cromado, os Trilhos são encaixados à lateral do Forno e servem como guias para as Prateleiras.

B - Haste

A Haste liga o Conjunto Prateleira à Contra-Tampa do Forno. Quando da abertura da Porta, este movimento traz o Conjunto Prateleira para fora.

C - Prateleira Inferior (somente para modelos BFP/ BFQ)

Um gancho na parte traseira pode prender a Prateleira Inferior à Prateleira Superior, a fim de propiciar o movimento a todo o conjunto.

D - Prateleira Superior

No caso dos modelos com Prateleira deslizante Simples, somente esta Prateleira é aplicada.

E - Corrediça

É confeccionado em material que diminui acentuadamente o atrito e portanto suaviza o movimento das Prateleiras sobre as corrediças.

4.8. Queimadores Forno/ Grill

4.8.1. Queimador Forno - Modelos 4 Bocas

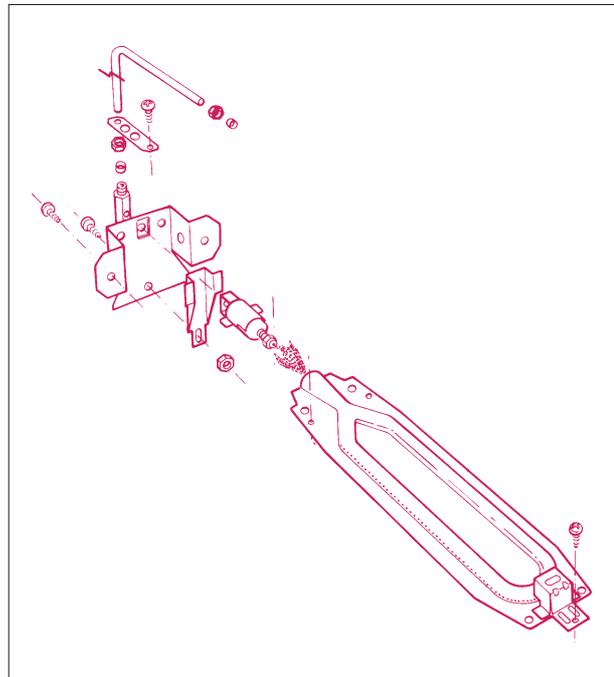


Fig.34

Queimador do Forno Central, sendo fixado na parte dianteira da estrutura através de 1 Parafuso. Na parte traseira é alojada uma "redinha" (para reter impurezas), 1 Injetor de Gás, Câmara, Regulador de Ar e Suporte, que é fixado à traseira do Fogão através de 2 Parafusos.

4.8.2. Queimador Forno - Modelos 6 Bocas

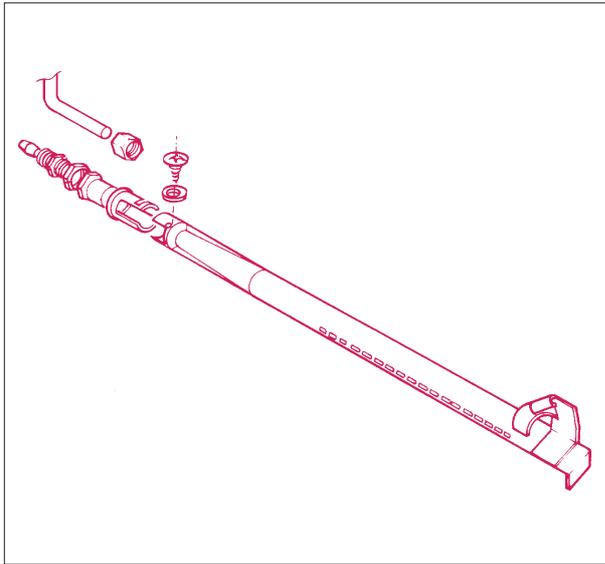


Fig.35

Queimador do Forno Reto, é fixado na parte dianteira da estrutura através de um Parafuso. O conjunto é formado pelo Queimador, Regulador de Ar, Injetor, Sede do Injetor, Anilha, Porca e Tubo do Forno.

4.8.3. Queimador do Grill - Modelos 4 e 6 Bocas

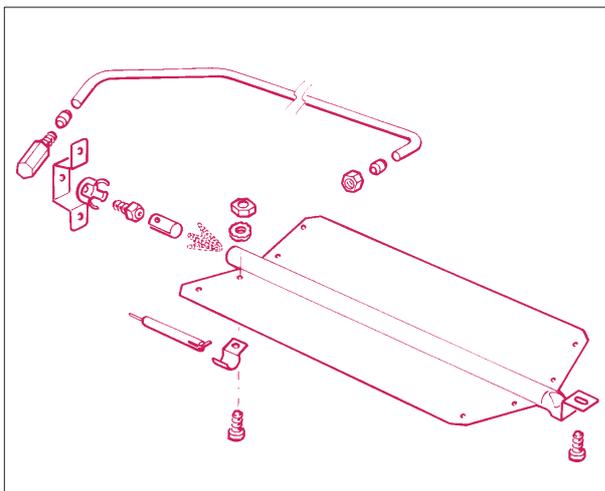


Fig.36

O Queimador do Grill é o mesmo para modelos 4 Bocas e 6 Bocas, e é fixado ao teto do Forno através de um Parafuso na parte frontal do queimador. O conjunto é composto também da Base da Câmara, Injetor de Gás, suporte da Câmara, Regulador de Ar, Câmara e Redinha do Queimador.

5. CONVERSÃO DE GÁS

Para efetuar a conversão de gás, os procedimentos continuam inalterados.

A regulagem de chama é uma operação extremamente importante, cujos passos são detalhados a seguir.

5.1. Regulagem de Chama

Ao acender os Queimadores da Mesa ou do Forno, podem ocorrer várias tonalidades de chama:

- cor azulada: Normal
- cor amarelada: Anormal
- cor vermelha: Anormal

Se eventualmente, a chama do Queimador apresentar-se Anormal, verifique os seguintes itens antes de fazer a regulagem na mistura de ar:

- Pressão de gás.
- Injetores, certifique-se que não contenham rebarbas, sujeiras, orifício torto ou fora de especificação.
- Espalhadores, certifique-se de que não estejam deformados.
- Botijão de gás, certifique-se de que não está acabando.

Apresentando-se normais as condições anteriores, regule a mistura de ar/ gás, ou fechando o Regula-

5.1.1. Regulagem da Entrada de Ar Queimadores Mesa

- Retire a Mesa Inox.
- Afrouxe o Parafuso do Regulador de ar, e desça-o até fechar totalmente a entrada de ar. Nas instalações de gás engarrafado a entrada de ar produzirá chama amarela e nas instalações de gás de rua, uma chama esverdeada fosca.
- Levando o Regulador de ar para cima, proporciona-se a entrada de ar. Quando a chama torna-se verde-azulada, brilhante e estável para qualquer posição do Registro, fixe o regulador através do Parafuso.

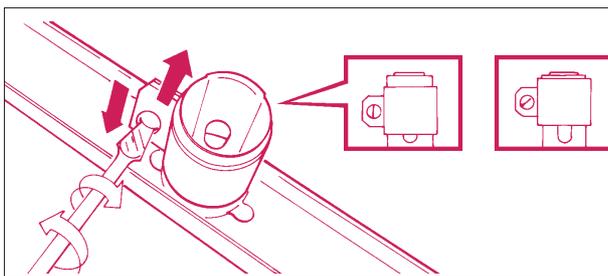


Fig.37

5.1.2. Regulagem de Entrada de Ar - Queimador Forno - 4 Bocas

- Afrouxe o Parafuso de Fixação do Regulador de Ar, na Traseira do Fogão.
- Movimente o Regulador de Ar para cima ou para baixo, mantendo a chama acesa até que fique azulada, brilhante e estável para qualquer posição do Termoseletor, o que indica a perfeita mistura Ar/Gás.

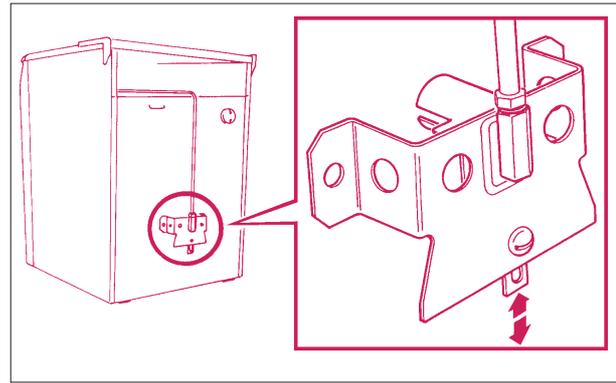


Fig.38

5.1.3. Regulagem da Entrada de Ar Queimador do Forno - 6 Bocas

O Queimador do Forno vem como um Regulador de ar tipo Braçadeira, para variação da quantidade de ar na mistura ar/gás.

A regulagem é feita variando a abertura do Regulador de ar, permitindo a entrada de menor ou maior quantidade de ar. Para isso, siga os procedimentos a seguir:

- Afrouxe o Parafuso da Braçadeira e gire-a, até fechar totalmente a janela.
- Abra lentamente a janela, proporcionando o aumento gradativo na entrada de ar. A chama irá variando de tonalidade e quando estiver verde-azulada, brilhante e estável, para de abrir a janela e fixe a Braçadeira, apertando o Parafuso.

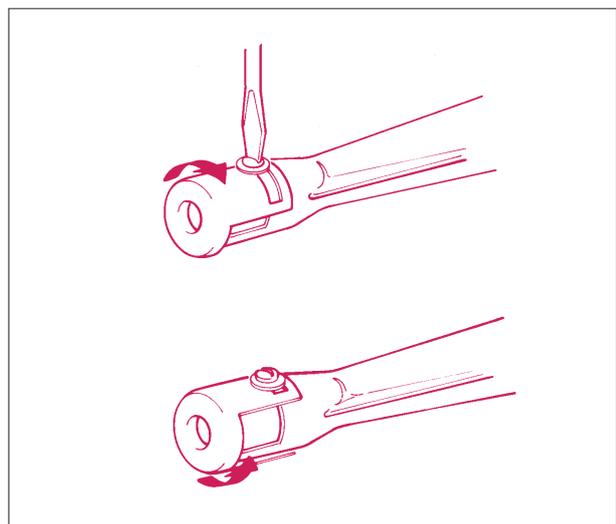
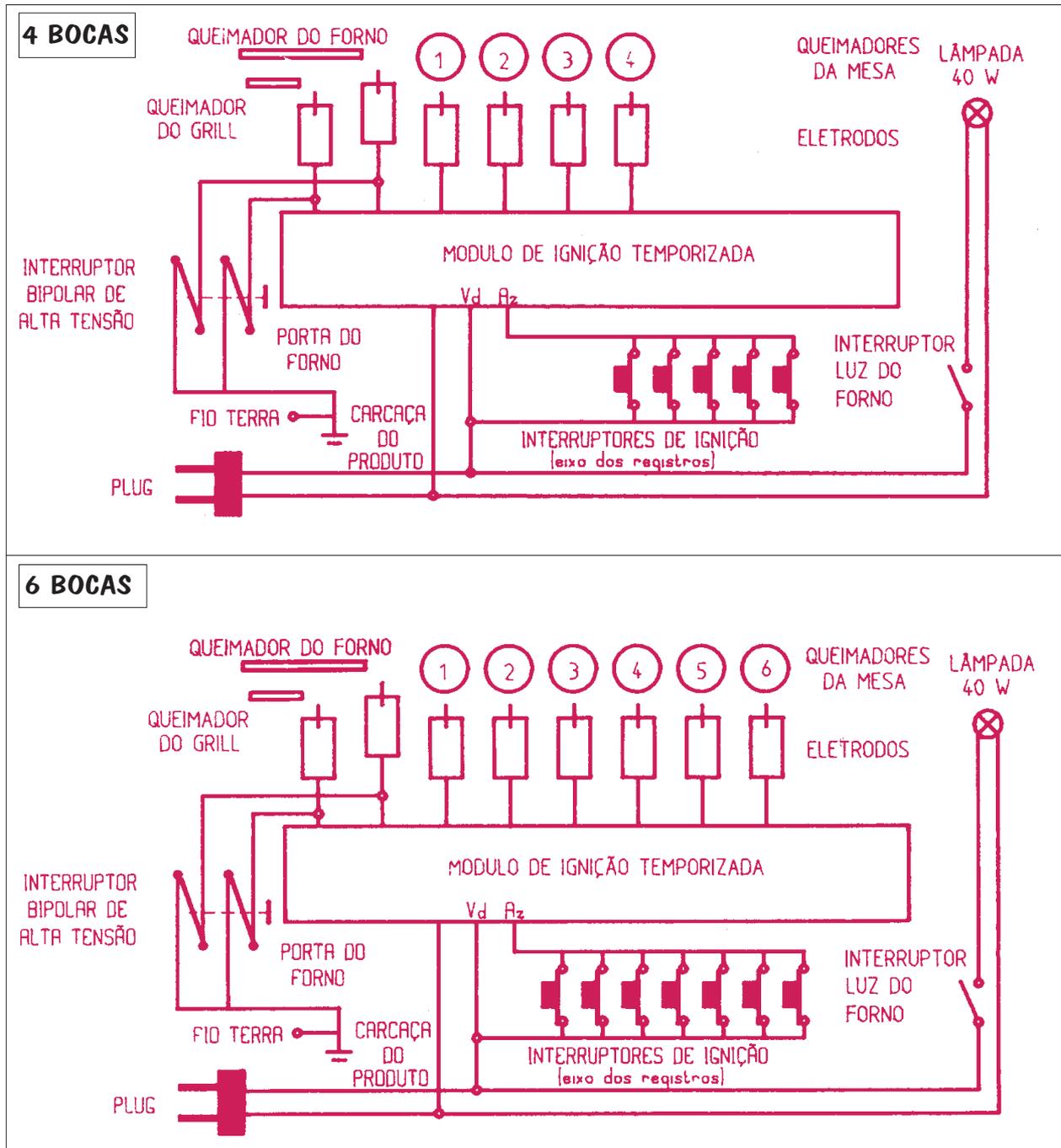


Fig.39

6. ESQUEMAS ELÉTRICOS



Atenciosamente,

Ricardo M. Shinya
Engenharia de Campo

Jones M. Pasqualotto
Engenharia de Campo