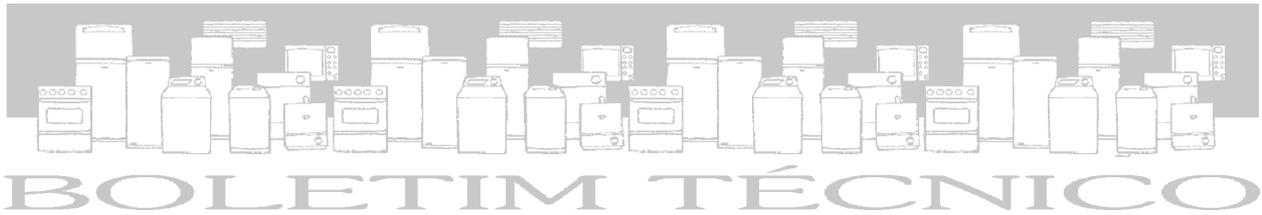


***APLICAÇÃO DOS KITS  
PARA REOPERAÇÃO DOS  
FOGÕES COM GRILL***



**BT0129**  
**23.09.96**

**ASSUNTO:** Aplicação dos Kit's para Reoperação dos Fogões com Grill - GLP  
**MODELOS:** BFP50/76A (De Ville Grill), BFQ50/76A (De Ville Grill Embutível),  
BFR56/76A (Century Grill) e BFS56/76A (Century Grill Embutível).  
**MARCA:** Brastemp

As instruções a seguir são específicas para os modelos acima relacionados, e deverão ser rigorosamente seguidas para a correta reoperação do produto, no tocante ao sistema Grill, em Gás de Botijão - GLP.

## **1. INSTRUÇÕES GERAIS PARA TODOS OS MODELOS:**

Em todo e qualquer processo de transformação de Fogões, é de suma importância:

1.1. Verificar a pressão de abastecimento do gás, que para GLP deve estar dentro da faixa de 9" coluna  $H_2O$  (pressão dinâmica) e 12" coluna  $H_2O$  (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, execute a regulagem da pressão através da válvula do botijão de gás e verifique a distância entre o botijão e o Fogão. Distâncias muito grandes comprometem a pressão do gás.

1.2. Efetuar a Regulagem de Chama dos Queimadores da Mesa, Forno, e Grill.

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

- Cor Azulada: Chama Normal
- Cor Amarelada: Chama Anormal
- Cor Avermelhada: Chama Anormal

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

- Injetores - certifique-se que não contenham rebarbas, sujeiras, orifício torto.
- Espalhadores / Queimadores - certifique-se que não estejam deformados.

Apresentando-se normais as condições anteriores, efetue a regulagem de chamas.

### 1.2.1. Regulagem de chamas - Queimadores da Mesa:

- Retire a Mesa Inox;
- Afrouxe o Parafuso do Regulador de Ar, e desça-o até fechar totalmente a entrada de ar (Figura 1).
- Levando-se o Regulador de Ar para cima, proporciona-se a entrada de ar. Quando a chama torna-se azulada, brilhante e estável para qualquer posição do Registro, fixe o Regulador de Ar, através do Parafuso.

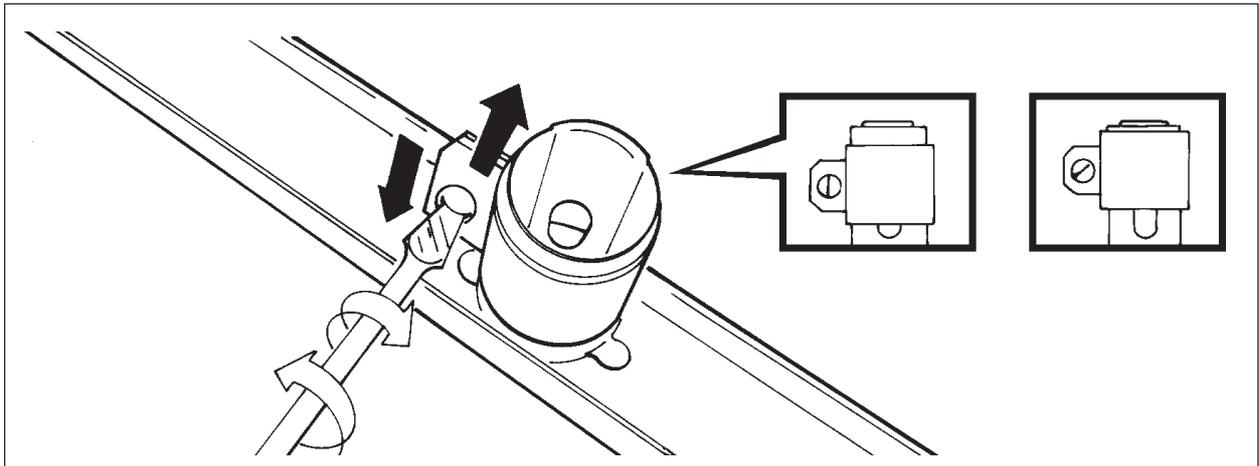


Fig.01

### 1.2.2. Regulagem de Chama - Queimador Forno

A Regulagem de Chama do Forno é uma operação fundamental para o perfeito funcionamento desta parte do produto. Além de permitir um melhor aproveitamento, economia de gás e colaborar muito para o melhor desempenho, a regulagem pode ser considerada uma operação de segurança, uma vez que envolve fundamentalmente a mistura de ar e gás no interior do Forno.

Uma regulagem mal efetuada pode causar a instabilidade da chama durante o funcionamento. A regulagem de chama do Grill é diferente para cada modelo que você estiver operando, e está melhor detalhada a partir do item 2.

Para regular a chama do Queimador do Forno, siga as orientações a seguir:

### A) Regulagem de Chama Queimador Forno tipo Reto - Modelos BFP50A e BFQ50A:

- Afrouxe o Parafuso de fixação do Regulador de Ar, na Traseira do Forno;
- 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.

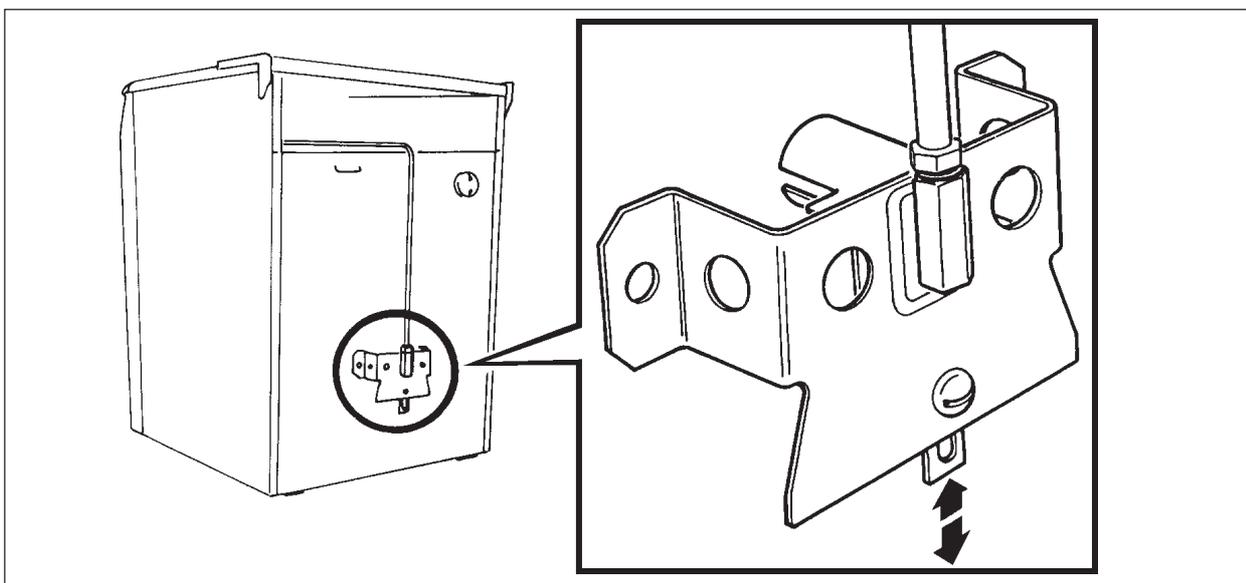


Fig.02

### B) Regulagem de Chama Queimador Forno tipo Charuto - Modelos BFP76A, BFQ76A, BFR56/76A e BFS56/76A:

- Afrouxe o Parafuso do Regulador de Ar e gire-o até fechar totalmente a entrada de ar;
- 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, pare de abrir a janela e fixe o Regulador, apertando o Parafuso.

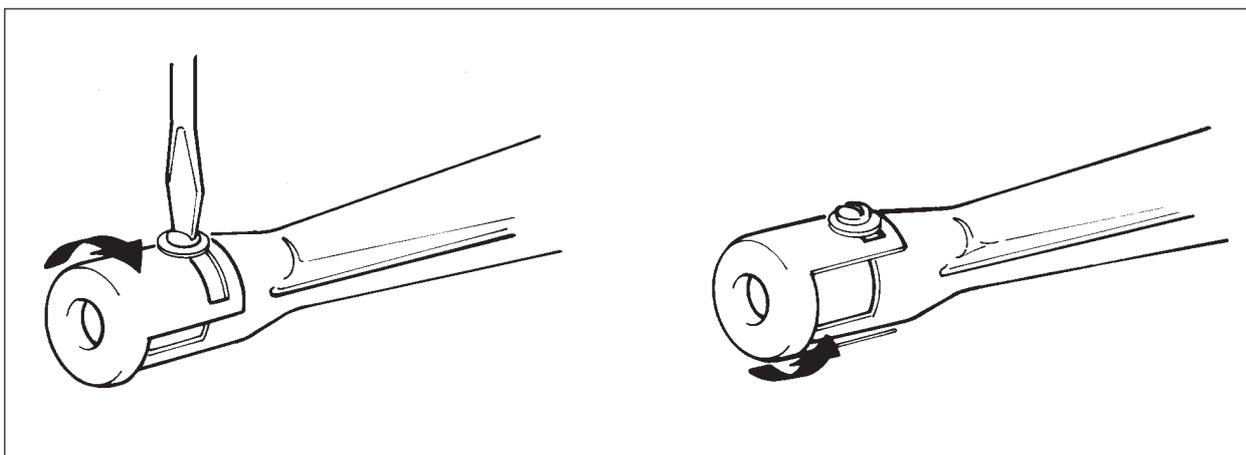


Fig.03

### C) Regulagem de Chama Mínima do Termostato - Modelos BFR56A, BFR76A, BFS56A e BFS76A

A regulagem da chama mínima é uma operação extremamente importante e deve ser averiguada em toda e qualquer intervenção que envolva o produto. Principalmente quando da instalação do fogão ou conversão de gás (em regiões abastecidas por gás de rua ou gás natural). Atenção para os procedimentos abaixo:

- Remova o Chão Móvel, a fim de que o Queimador do Forno fique visível
- Gire o Manípulo do Forno e acenda-o automaticamente. Coloque-o na posição 300°C.
- Feche a Porta e aguarde o aquecimento até que haja a redução da chama (chama mínima). Certifique as condições desta chama:
  - Observe a sua altura. A ideal é em torno de 4 mm.
  - Observe a sua estabilidade. Certifique-se que ao abrir ou fechar a porta, a mesma não se apaga.
- Se a chama não estiver conforme as condições acima, haverá necessidade de regulagem desta chama.
- Inicialmente posicione o Manípulo do Forno na posição 150°C.
- Remova o Manípulo do Forno, para ter acesso ao parafuso de ajuste da chama mínima, no corpo do Termostato.
- Ajuste a chama mínima girando lentamente o parafuso localizado no corpo do Termostato (Figura 4). Para diminuir a chama, gire o parafuso de ajuste para a direita e para aumentá-la, gire-o para a esquerda. Observe atentamente as condições de altura e estabilidade da chama, descritos acima.

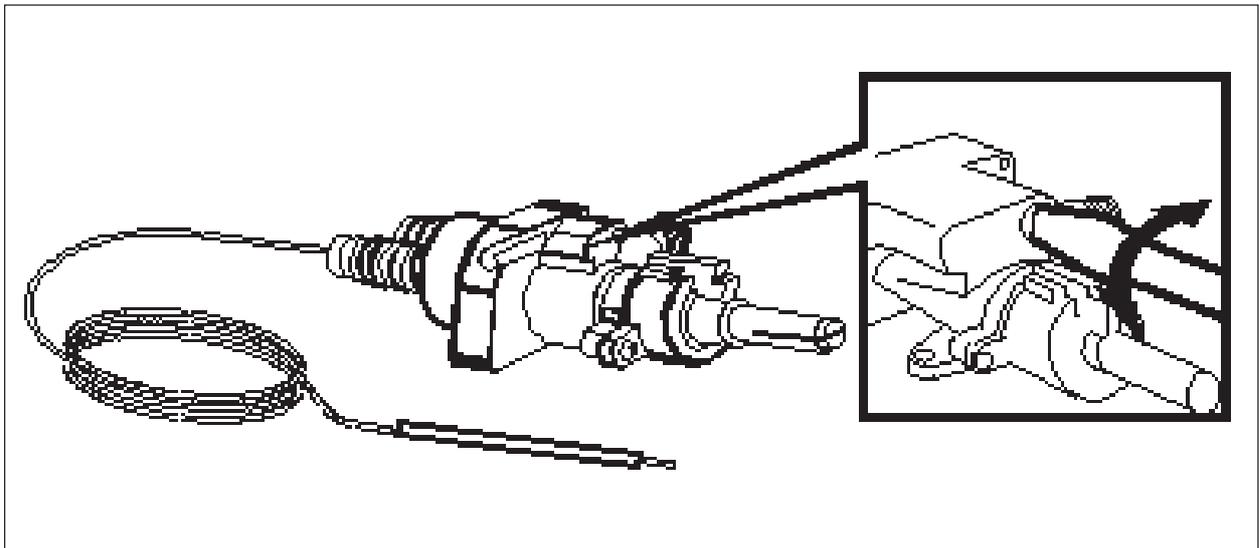


Fig.04

## 2. APLICAÇÃO DOS KIT'S

Conforme o modelo do produto, temos a necessidade de um kit de peças específico. Certifique a aplicação do kit correto ao modelo que será convertido, orientando-se pela tabela a seguir:

Kit nº	Relação de Componentes	Modelos
000388335	1 - Injetor 0,60 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos	BFP 50A
000388360	1 - Injetor 0,65 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos	BFP 76A
000388351	1 - Injetor 0,65 1 - Conjunto Queimador Grill	BFQ 50A
000388394	1 - Injetor 0,70 1 - Conjunto Queimador Grill	BFQ 76A BFS 56A BFS 76A
000388343	1 - Injetor 0,65 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Chaminés do Forno	BFR 56A
000388386	1 - Injetor 0,70 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Chaminés do Forno	BFR 76A

### NOTA IMPORTANTE

O Conjunto Queimador Grill apresenta diferenças, conforme o Fogão a que se destina. Não aplique o Kit se o mesmo não for o adequado para o modelo com o qual você estiver trabalhando.

## 2.1. MODELO BFP50A (De Ville Grill Convencional) - KIT N° 000388335

A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão do orifício deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para o modelo de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, as dimensões dos orifícios são conforme tabela a seguir:

Modelo	Peça	Dimensão do orifício
BFP50A	Injetor do Grill - GLP	0,60

B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Queimador / Eletrodo). A peça que irá substituí-lo possui algumas diferenças que determinam melhor desempenho durante o funcionamento: Quantidade menor de furos na parte traseira do Queimador e acréscimo na parte central. Isto determina um melhor rendimento durante o funcionamento (Figura 5).

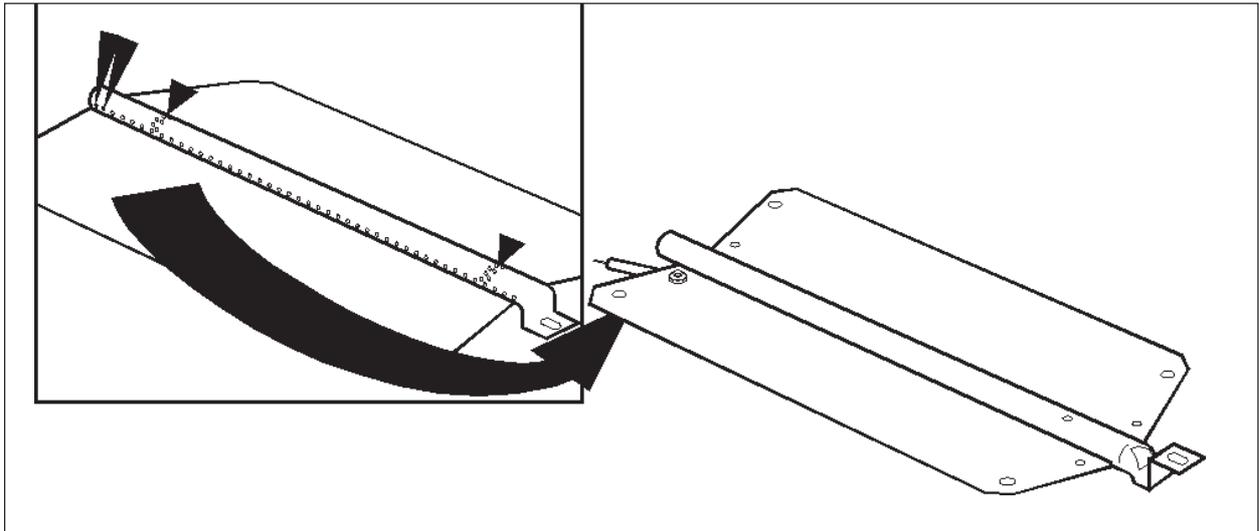


Fig.05

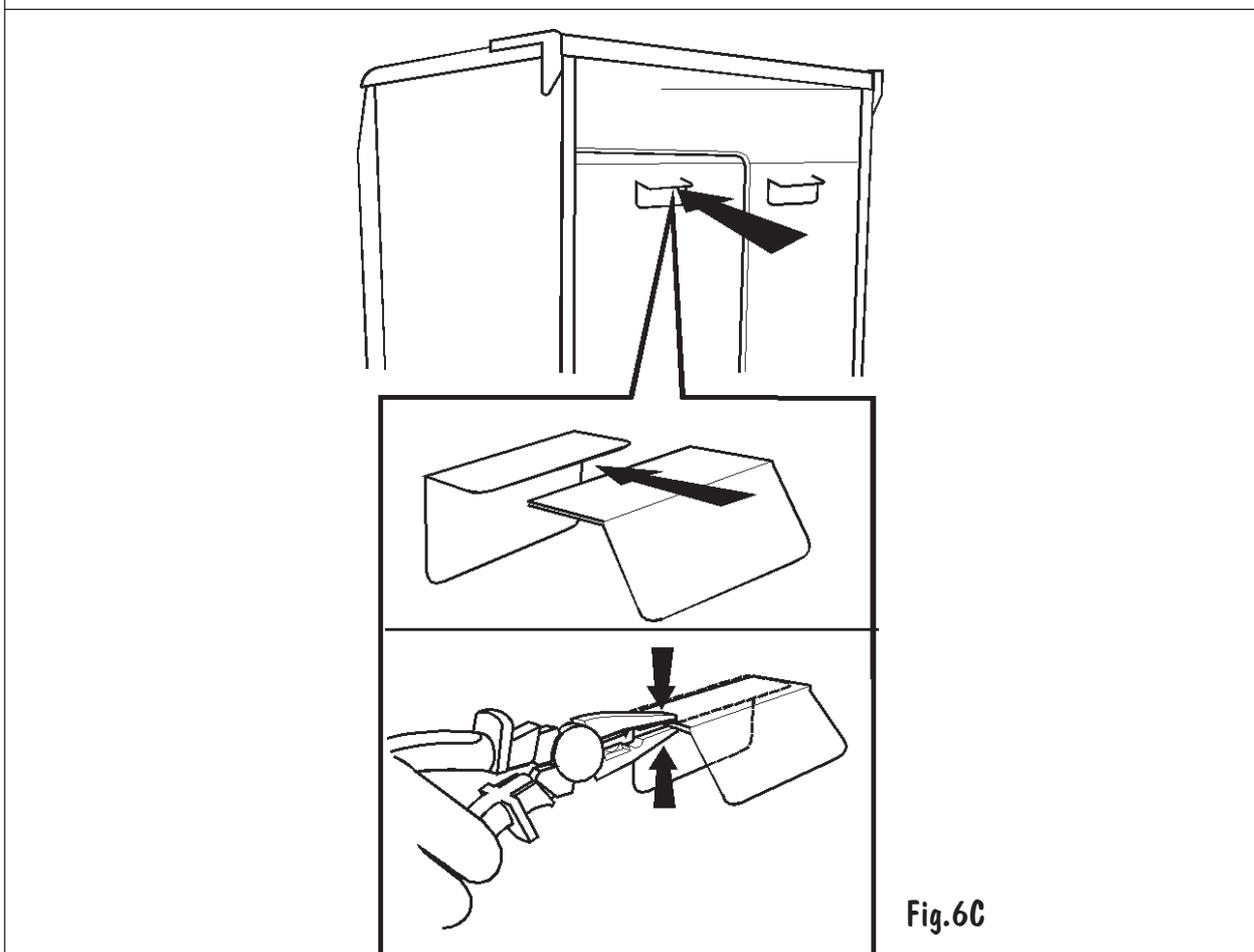
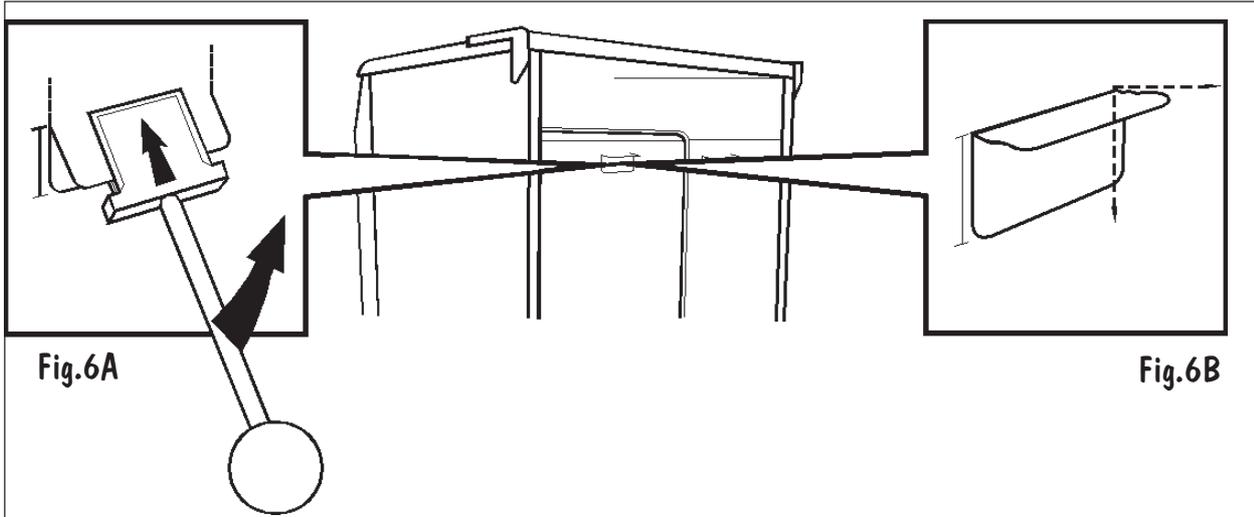
C) A operação a seguir é a abertura das duas Chaminés do Forno e aplicação de dois Anteparos. Esta abertura das Chaminés tem duplo objetivo: Primeiro, permitir que haja maior entrada de oxigênio do ambiente, fundamental para o processo de combustão do gás. Segundo, permitir que o ar quente e rarefeito (pobre em oxigênio), que está acumulado no Forno, seja dissipado para o ambiente. Esta operação é extremamente importante, e para isto, siga passo a passo, as orientações a seguir:

- Com o auxílio da Ferramenta de abertura da Chaminé, aumente o rasgo até que o mesmo atinja o Teto do Forno. Isto significa aproximadamente 5 mm de abertura, que é o máximo possível neste caso. Esta é a sua referência (Figura 6A).

**ATENÇÃO**

Ao executar a abertura dos rasgos da Chaminé, proteja os seus olhos. Com esta operação, o esmalte aplicado na Traseira do Forno tende a deslocar, e todo cuidado deve ser tomado para evitar acidentes.

- Dobre a aba da chaminé a aproximadamente 90 graus (Figura 6B).
- Aplique o Anteparo na aba da Chaminé, e fixe bem esta peça com o auxílio do Alicate (Figura 6C).



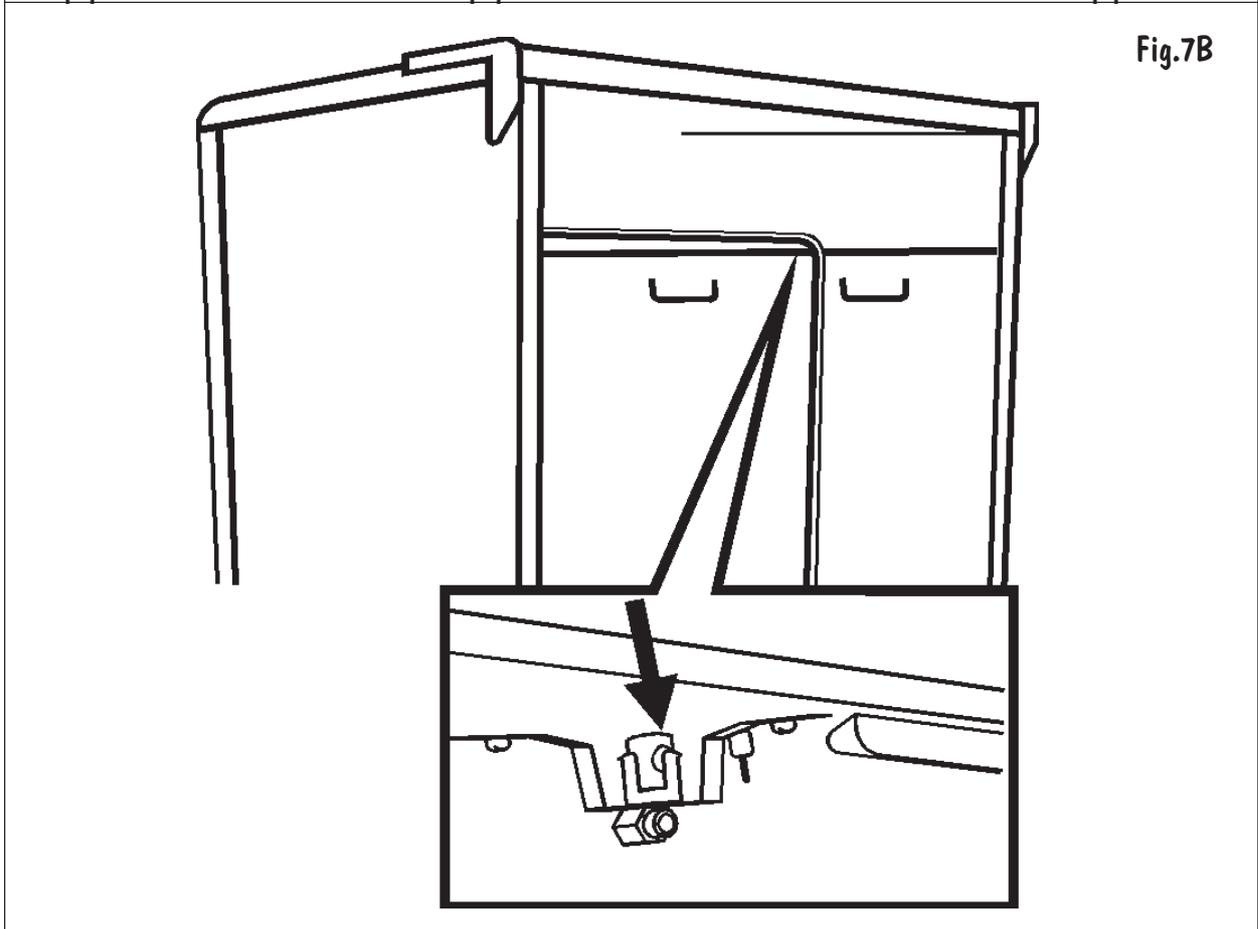
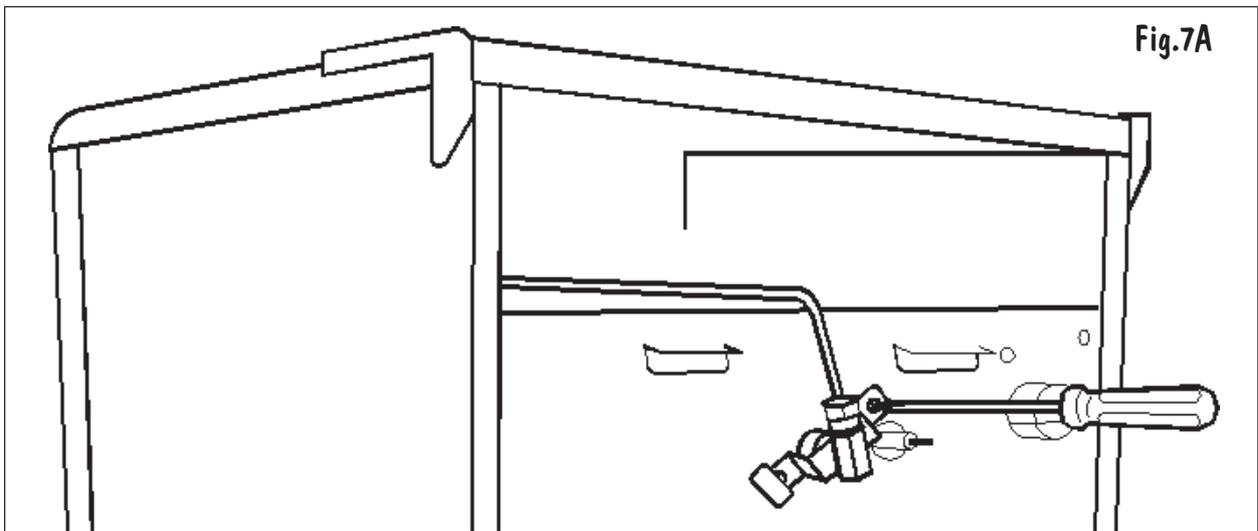
- Efetue a mesma operação na outra Chaminé do Forno.

D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).

E) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.A)

F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 7A);
- Efetue a abertura da entrada de ar a 50%. Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual a entrada de ar é visualmente mediano (Figura 7B).



- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

## 2.2. MODELO BFP76A (De Ville Grill Convencional) - KIT N° 000388360

- A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão do orifício deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para o modelo de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, as dimensões dos orifícios são conforme tabela a seguir:

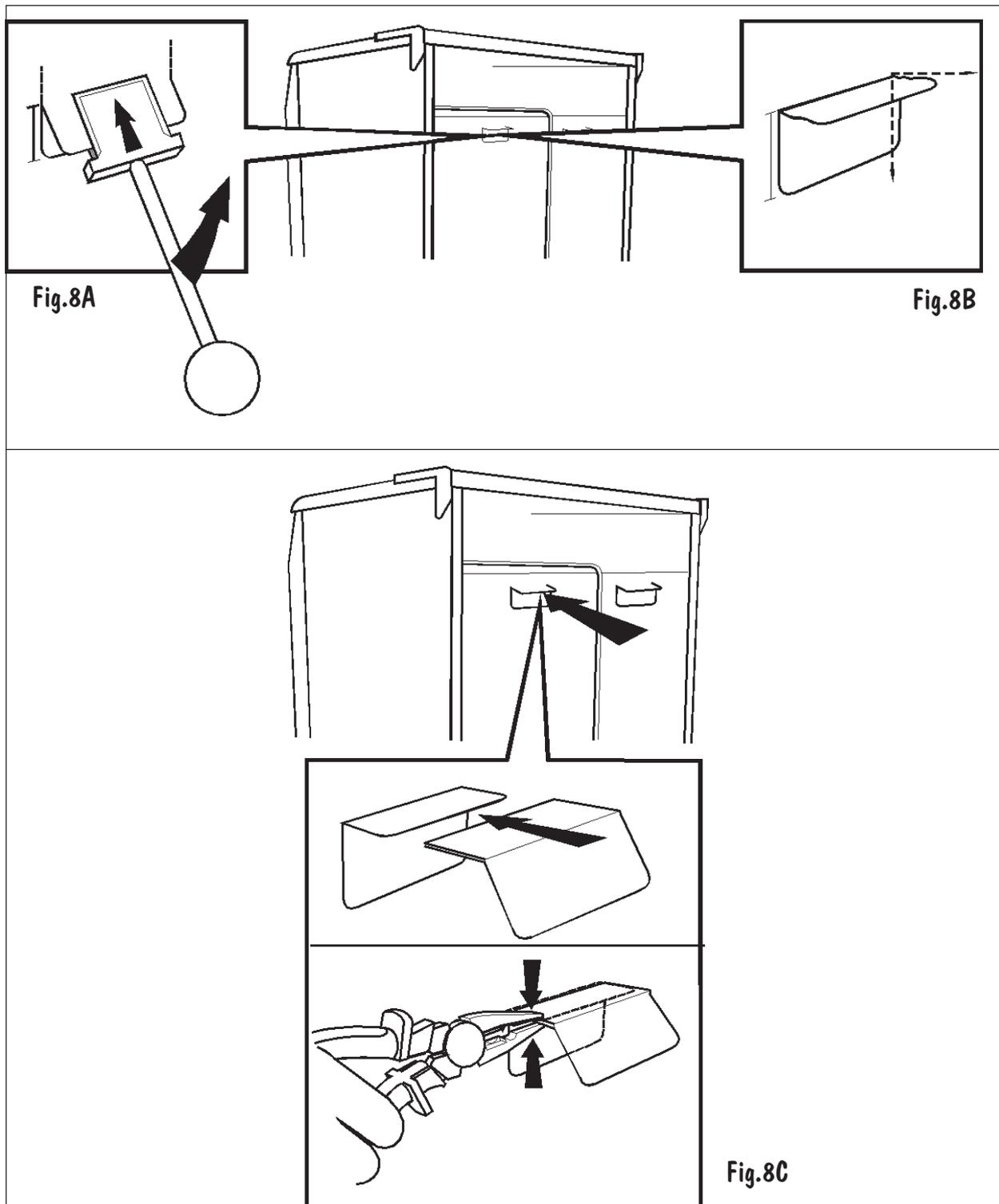
Modelo	Peça	Dimensão do orifício
BFP76A	Injetor do Grill - GLP	0,65

- B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Veja figura 5).
- C) A operação a seguir é a dobra das duas Chaminés do Forno e aplicação de dois Anteparos. Esta operação é extremamente importante, e para isto, siga passo a passo, as orientações a seguir:
- Com o auxílio da Ferramenta de abertura da Chaminé, dobre a aba da Chaminé (Figura 8A) até que o mesmo atinja aproximadamente 90° (Figura 8B).

### ATENÇÃO

Ao executar a abertura dos rasgos da Chaminé, proteja os seus olhos. Com esta operação, o esmalte aplicado na Traseira do Forno tende a deslocar, e todo cuidado deve ser tomado para evitar acidentes.

- Aplique o Anteparo na aba da Chaminé, e fixe bem esta peça com o auxílio do Alicates (Figura 8C).



• Efetue a mesma operação na outra Chaminé do Forno.

D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).

E) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.B)

F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 9A);
- Efetue a abertura total da entrada de ar .Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual a entrada de ar é visualmente máxima (Figura 9B).

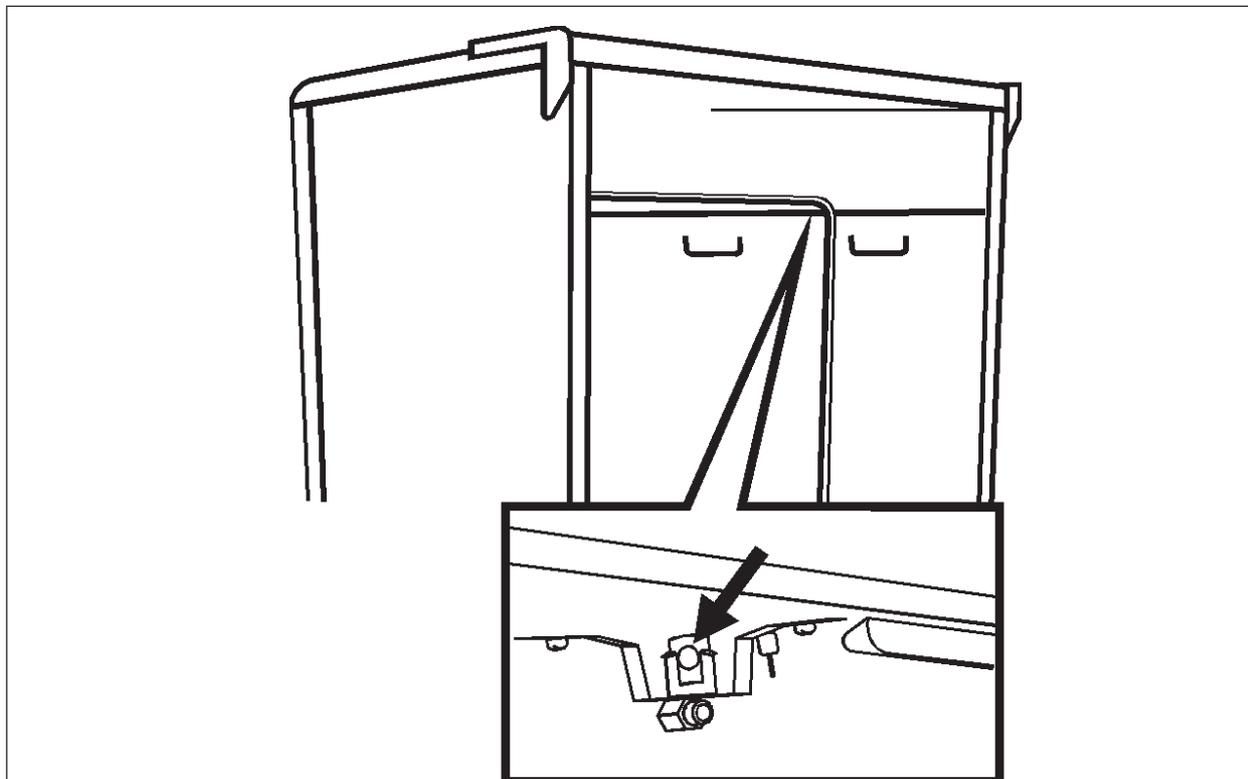


Fig.09

- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

### 2.3. MODELO BFQ50A (De Ville Grill Embutível) - KIT N° 000388351

- A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão dos orifícios deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para o modelo de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, as dimensões dos orifícios são conforme tabela a seguir:

Modelo	Peca	Dimensão do orifício
BFQ50A	Injetor do Grill - GLP	0,65

- B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Veja Figura 5).

**C) A operação a seguir é a abertura inferior das duas Chaminés do Forno. Esta abertura das Chaminés tem duplo objetivo: Primeiro, permitir que haja maior entrada de oxigênio do ambiente, fundamental para o processo de combustão do gás. Segundo, permitir que o ar quente e rarefeito (pobre em oxigênio), que está acumulado no Forno, seja dissipado para o ambiente. Esta operação é extremamente importante, e para isto, siga passo a passo, as orientações a seguir:**

- Remova as duas Chaminés do Forno, retirando os dois Parafusos Phillips que o fixam à Moldura Traseira. A partir daí você tem acesso aos dois orifícios das Chaminés.
- Com o auxílio da Ferramenta de abertura da Chaminé, aumente o rasgo inferior (Figura 10A) até que o mesmo atinja o orifício inferior de fixação da Chaminé (Figura 10B). Isto significa aproximadamente 1 cm de abertura.

### ATENÇÃO

Ao executar a abertura dos rasgos da Chaminé, proteja os seus olhos. Com esta operação, o esmalte aplicado na Traseira do Forno tende a desplacar, e todo cuidado deve ser tomado para evitar acidentes.

- Reaplique a Chaminé, e fixe bem esta peça (Figura 10C).

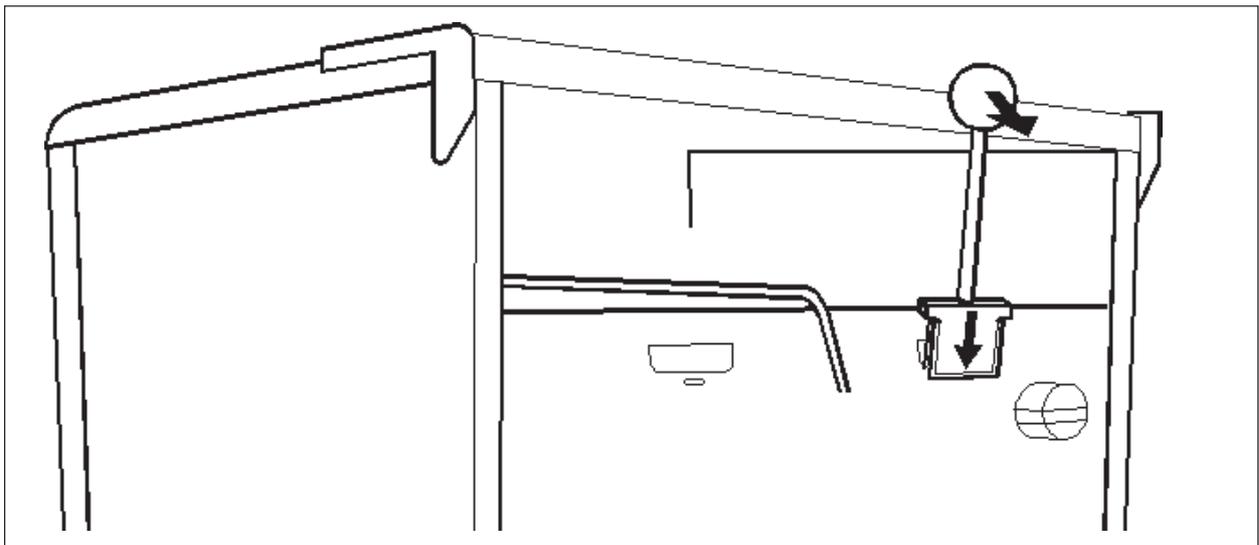


Fig. 10A

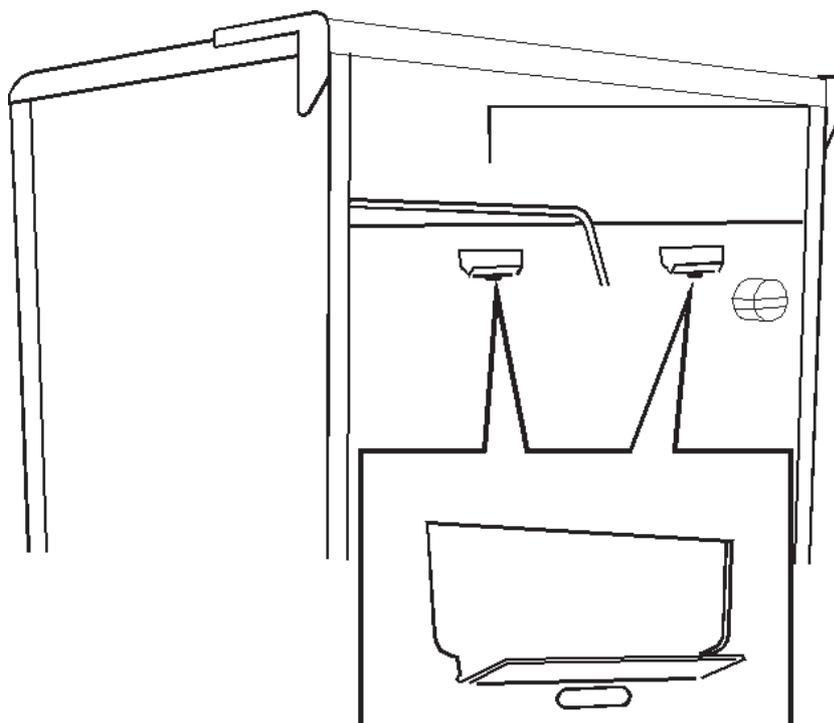


Fig. 10B

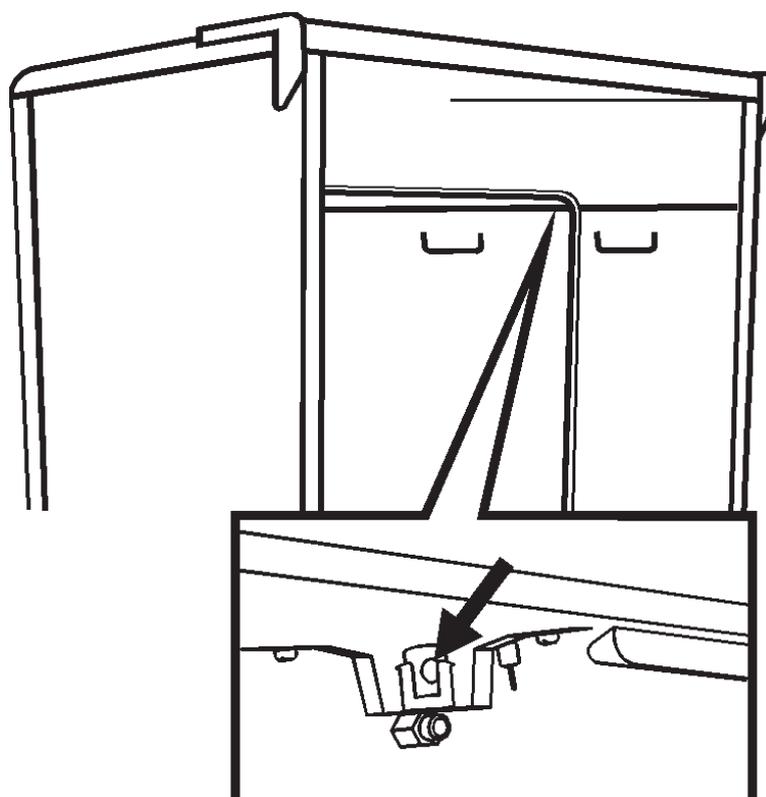
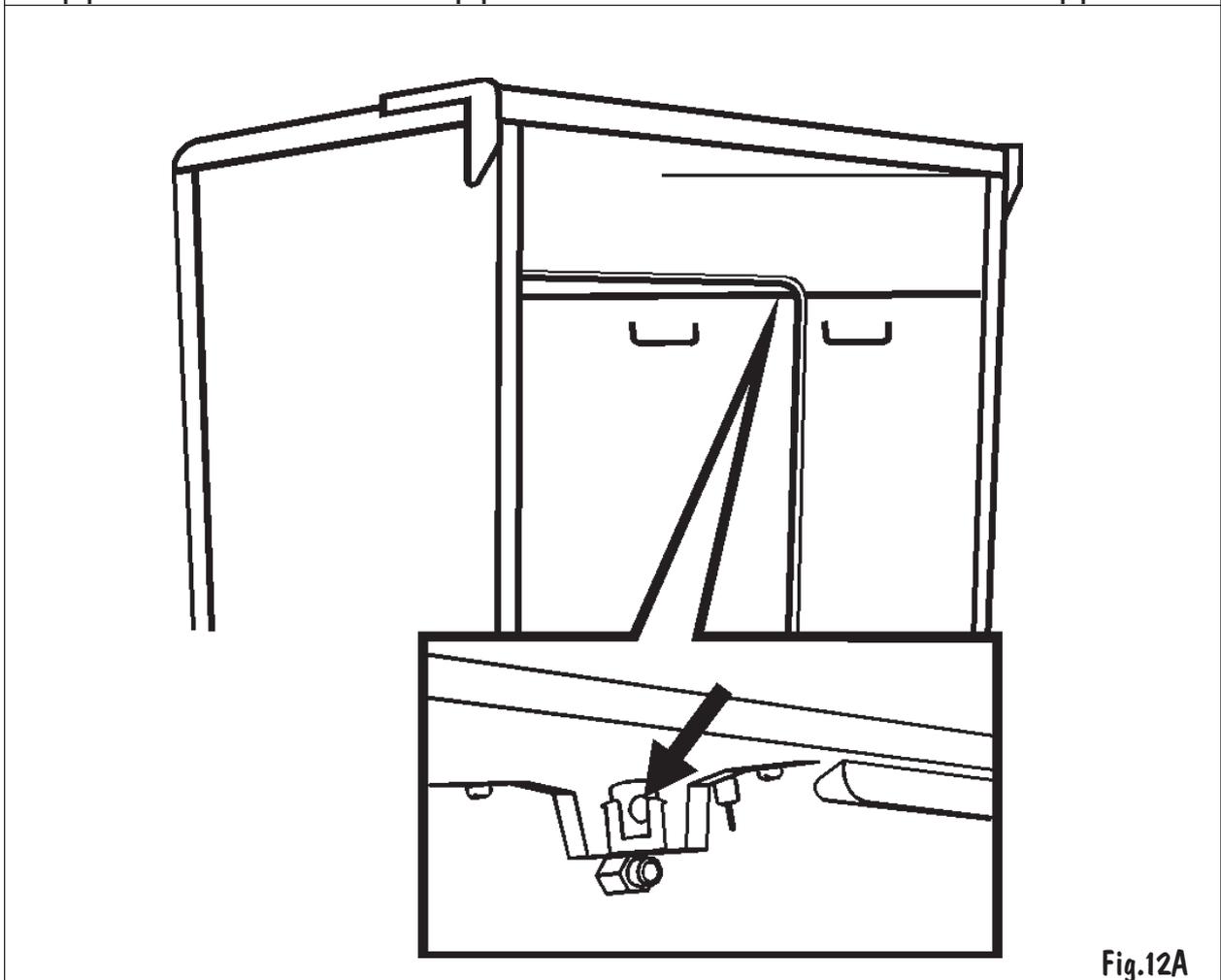
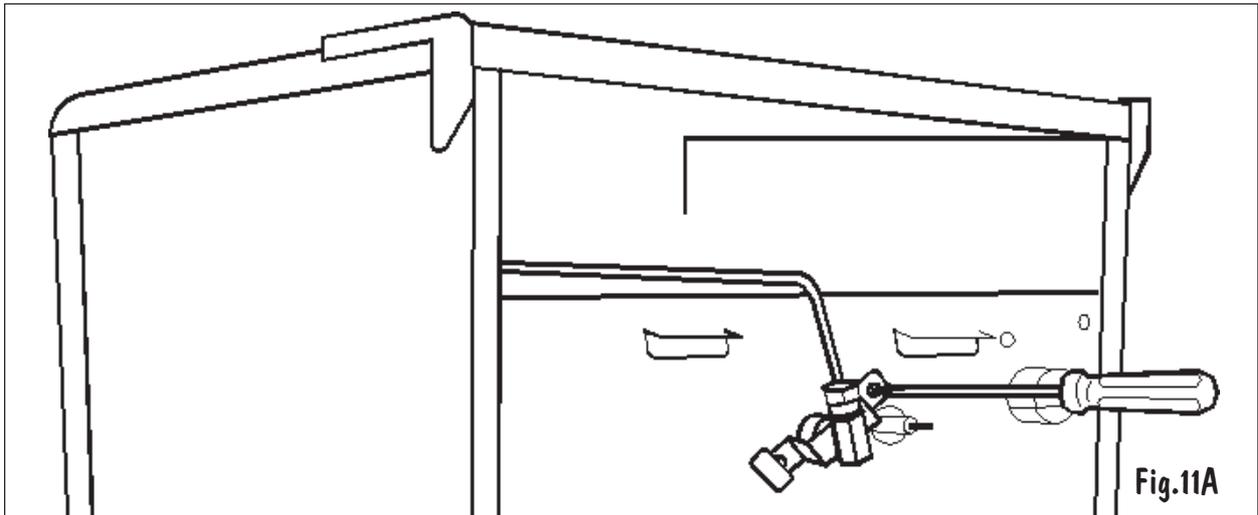


Fig. 10C

- Efetue a mesma operação na outra Chaminé do Forno.

- D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).  
E) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.A)  
F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 11A);
- Efetue a abertura da entrada de ar em  $\frac{3}{4}$  da abertura máxima. Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual ocorre um fechamento mínimo (Figura 11B).



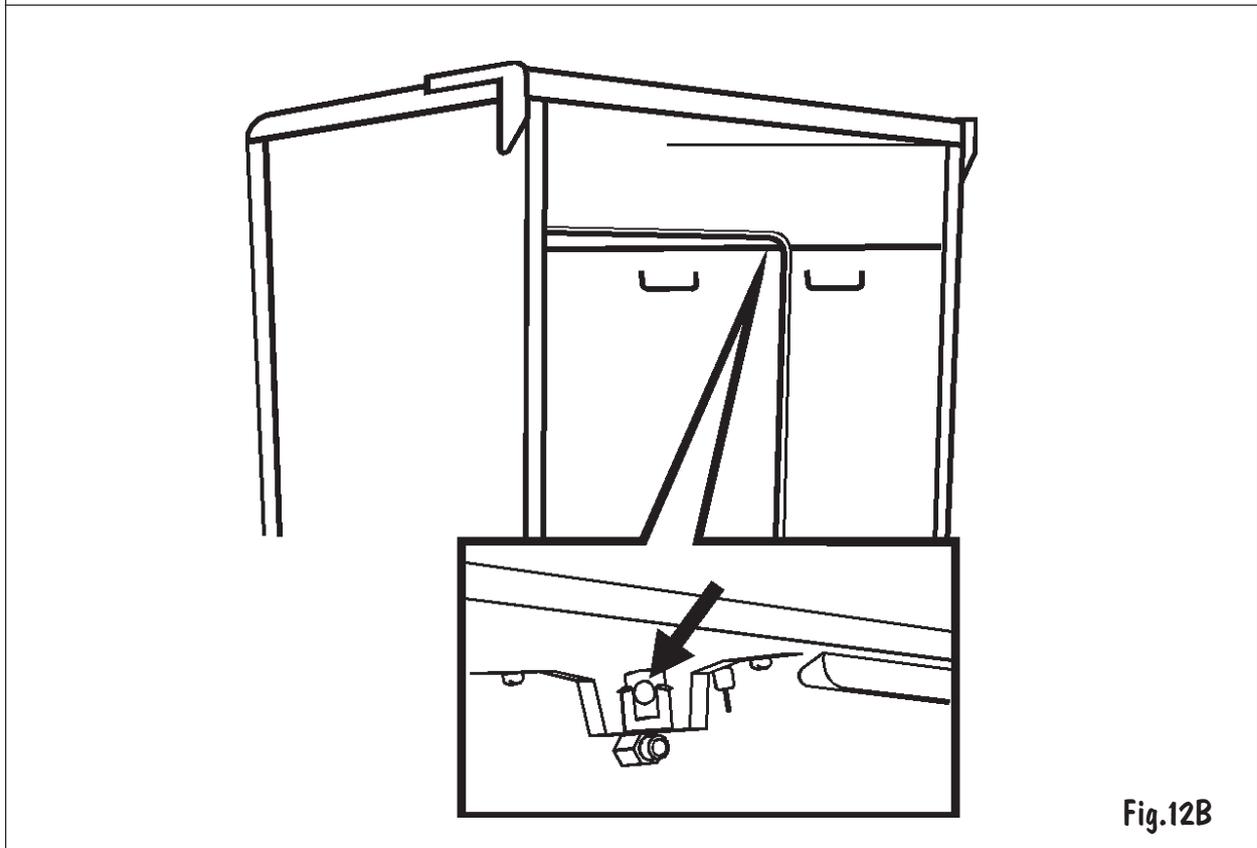
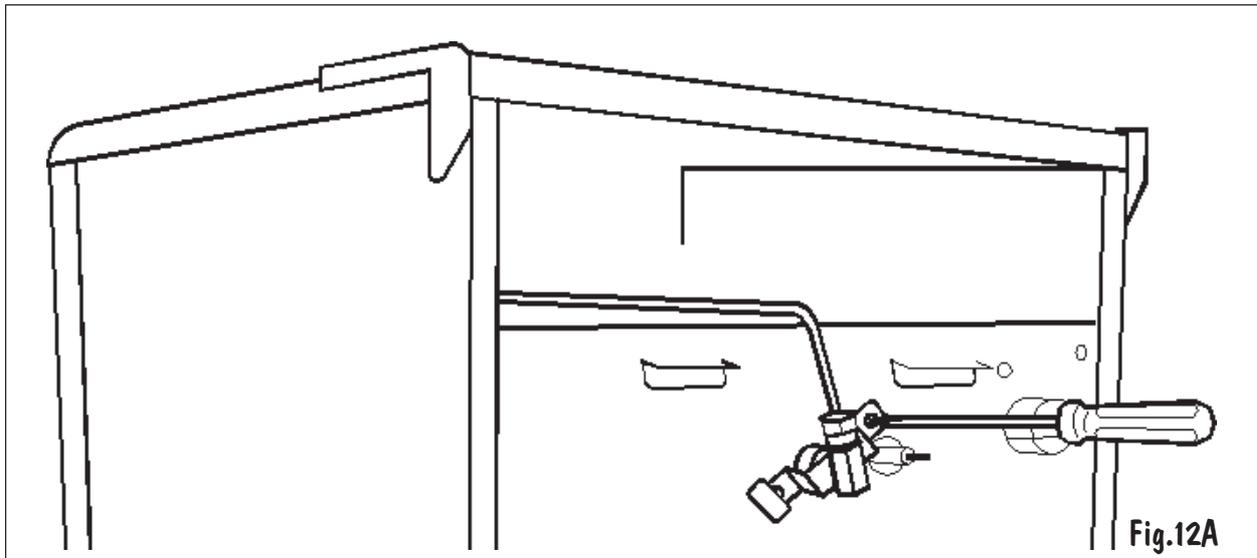
- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

#### 2.4. MODELO BFQ76A (De Ville Grill Embutível) - KIT N° 000388394

- A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão dos orifícios deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para o modelo de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, as dimensões dos orifícios são conforme tabela a seguir:

Modelo	Peça	Dimensão do orifício
BFQ76A	Injetor do Grill - GLP	0,70

- B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Veja Figura 5).
- C) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).
- D) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.B)
- E) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:
- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 12A);
  - Efetue a abertura total da entrada de ar .Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual a entrada de ar é visualmente máxima (Figura 12B).



- F) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- G) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

## 2.5. MODELO BFR56A e BFR76A (Century Grill Convencionais) KIT's N°000388343 e 000388386

Para os modelos Century Convencionais o procedimento é o mesmo para modelos 4 e 6 bocas. Siga as orientações a seguir:

A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão do orifício deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para os modelos de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, as dimensões dos orifícios são conforme tabela a seguir:

Modelo	Peça	Dimensão do orifício
BFR56A	Injetor do Grill - GLP	0,65
BFR76A	Injetor do Grill - GLP	0,70

B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Veja Figura 5).

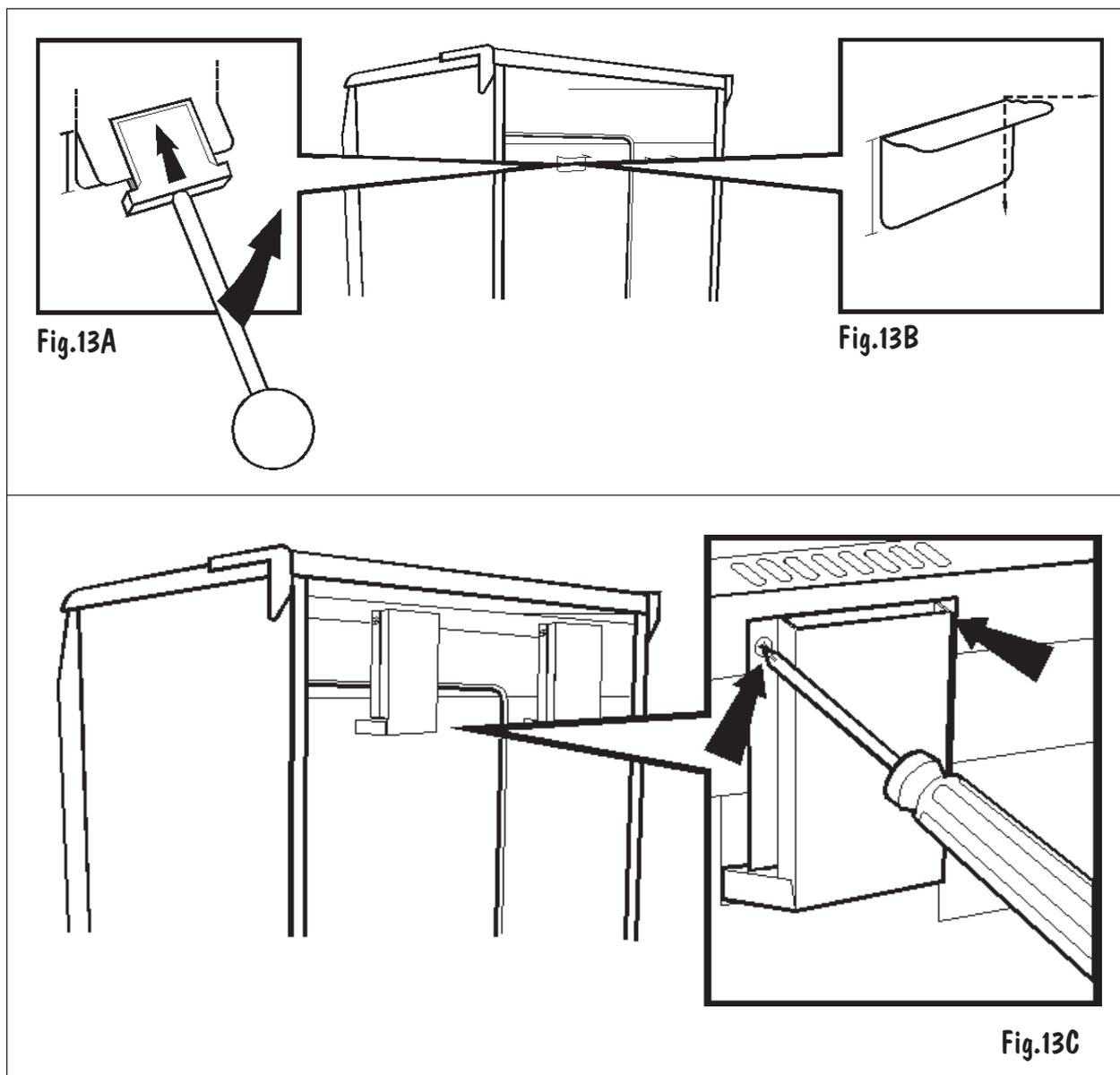
C) A operação a seguir é a dobra das duas abas e aplicação de duas Chaminés. Esta operação é extremamente importante, e para isto, siga passo a passo, as orientações a seguir:

- Com o auxílio da Ferramenta de abertura Chaminé, dobre a aba da Chaminé (Figura 13A) até que o mesmo atinja aproximadamente 90° (Figura 13B).

### ATENÇÃO

Ao executar a abertura dos rasgos da Aba da Chaminé, proteja os seus olhos. Com esta operação, o esmalte aplicado na Traseira do Forno tende a deslocar, e todo cuidado deve ser tomado para evitar acidentes.

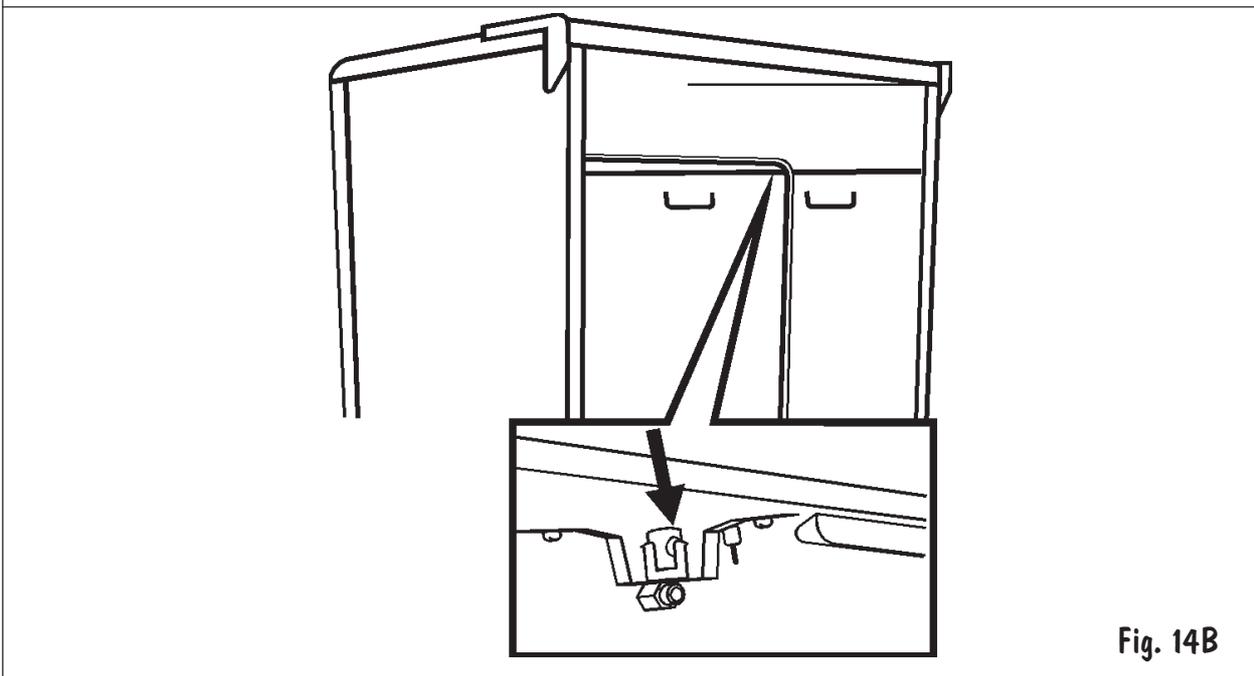
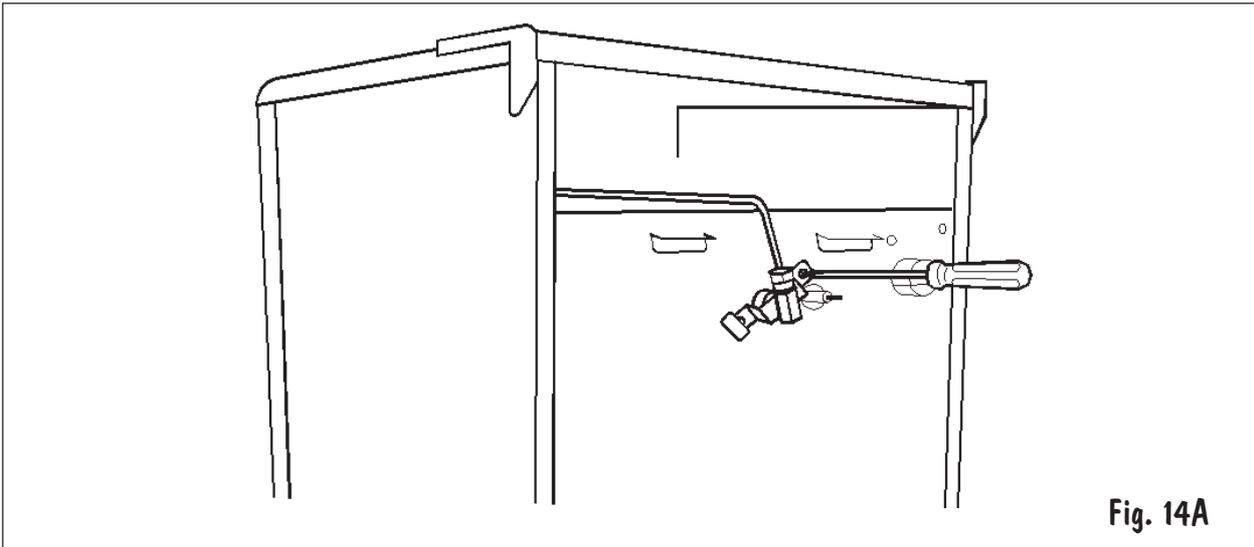
- Aplique as duas Chaminés que acompanham o Kit, uma em cada abertura, e fixe bem esta peça (Figura 13C).



- Efetue a mesma operação na outra abertura da Chaminé do Forno.

- D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).  
E) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.B)  
F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 14A);
- Efetue a abertura da entrada de ar a 50%. Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual a entrada de ar é visualmente mediano (Figura 14B).



- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.  
H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

## 2.6. MODELOS BFS56A e BFS76A (Century Grill Embutíveis) KIT N° 000388394 (Para ambos os modelos)

Para os modelos Century Embutíveis, o procedimento é o mesmo para modelos 4 e 6 bocas. Siga as orientações a seguir:

A) Substitua o Injetor do Grill, mas antes, confirme a dimensão do orifício deste Injetor, com o que está gravado no corpo da peça. Para o modelo de Fogão em questão, cujo gás seja o GLP, a dimensão do orifício é conforme tabela a seguir:

Modelo	Peça	Dimensão do orifício
BFS56A e BFS76A	Injetor do Grill - GLP	0,70

B) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Veja Figura 5).

C) Remova os dois Complementos das Chaminés do Forno (Figura 15)

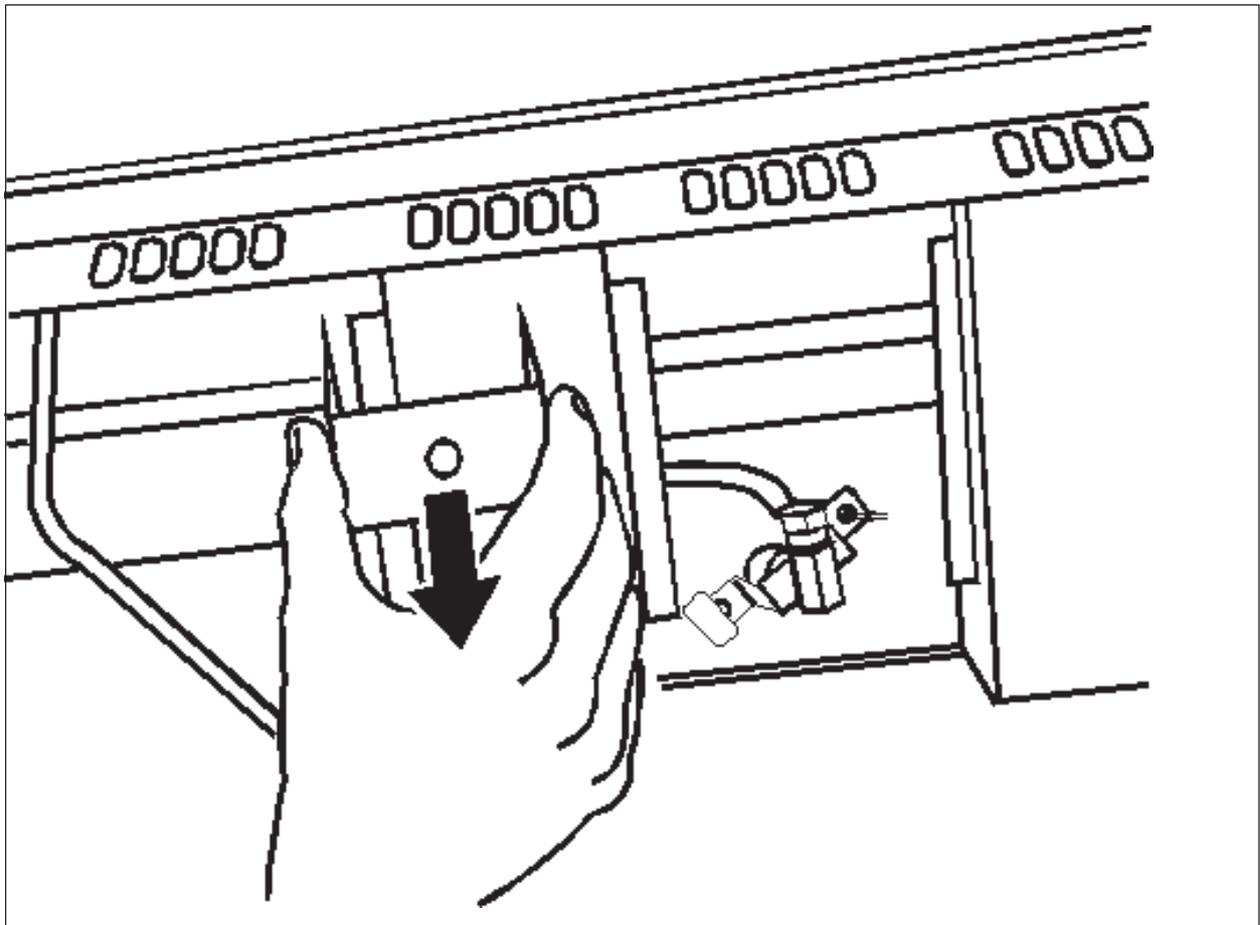


Fig.15

D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa (conforme item 1.2.1.).

E) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno (conforme item 1.2.2.B)

F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 16A);
- Efetue a abertura total da entrada de ar .Para isso, posicione o Regulador + Câmara, no ponto no qual a entrada de ar é visualmente máxima (Figura 16B).

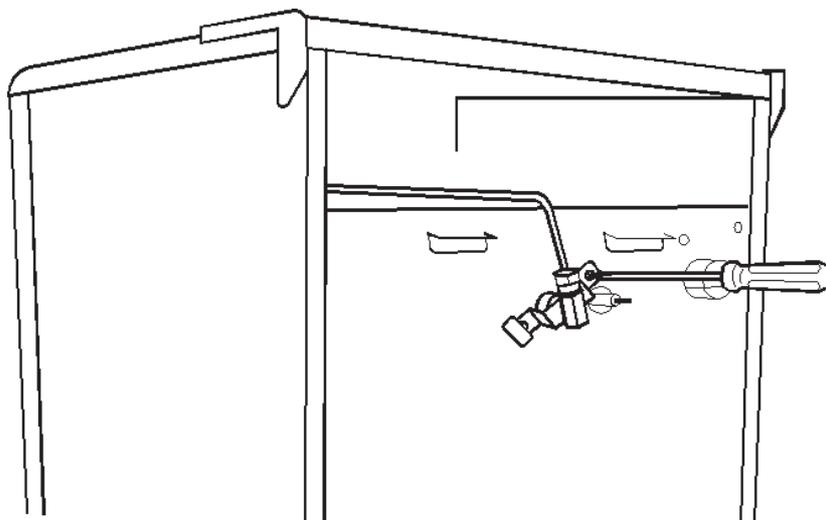


Fig.16A

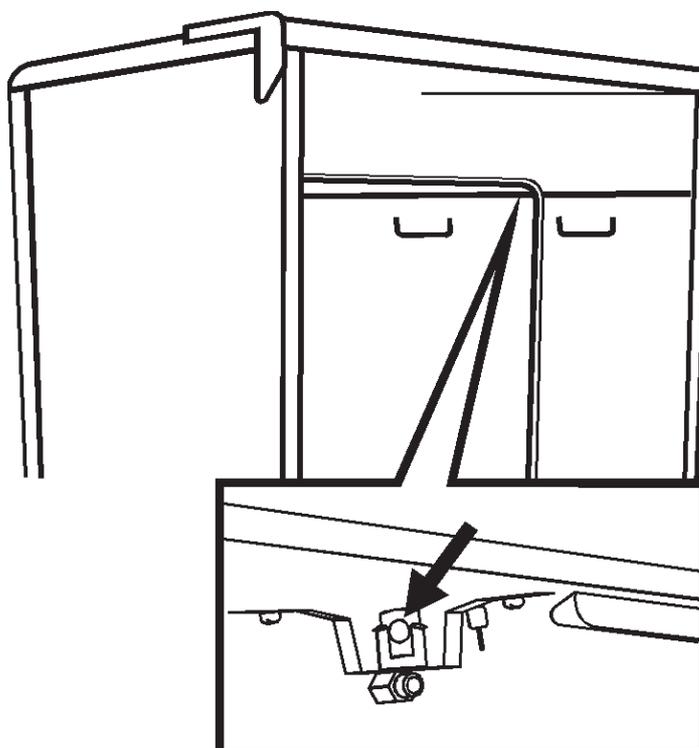


Fig.16B

- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.**
- H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.**

**Atenciosamente,**

***Ricardo M. Shinya***  
**Engenharia de Campo**

***Celso Estrella***  
**Suporte Técnico**