

Assunto: Lançamento Fogões - De Ville
Modelos: BFW50 / 76A (Convencional)
BFY50 / 76A (Embutir)
Marca: Brastemp

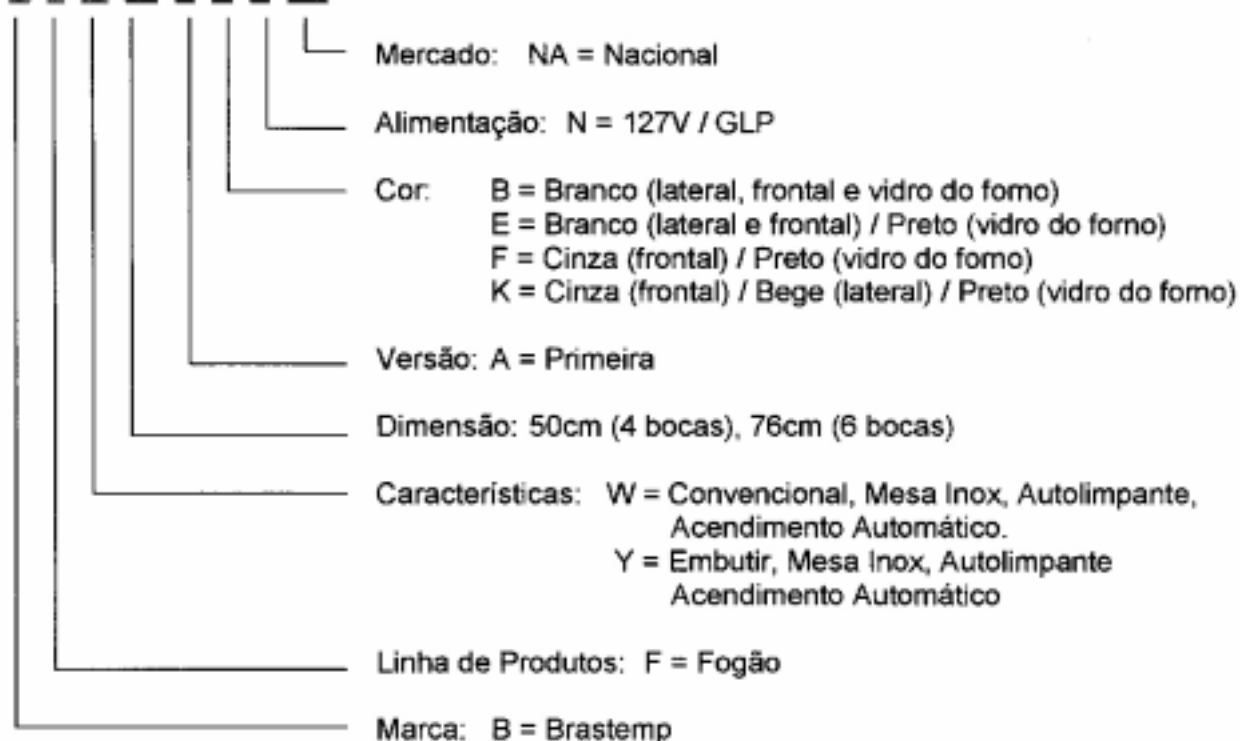
Informamos que a partir da segunda quinzena de Setembro / 98 estaremos introduzindo no mercado os novos Fogões BRASTEMP modelo De Ville.

Esta nova versão procura harmonizar as três marcas produzidas pela Multibras porém, mantendo as respectivas identidades. Houve aumento no tamanho do forno, melhoria da visualização interna do forno (através do aumento do visor da porta), maior facilidade de limpeza e melhoria do desempenho do forno e dos queimadores superiores.

Com este lançamento estaremos interrompendo toda a produção dos modelos atualmente em linha.

1- IDENTIFICAÇÃO

B F W 50 A B N NA



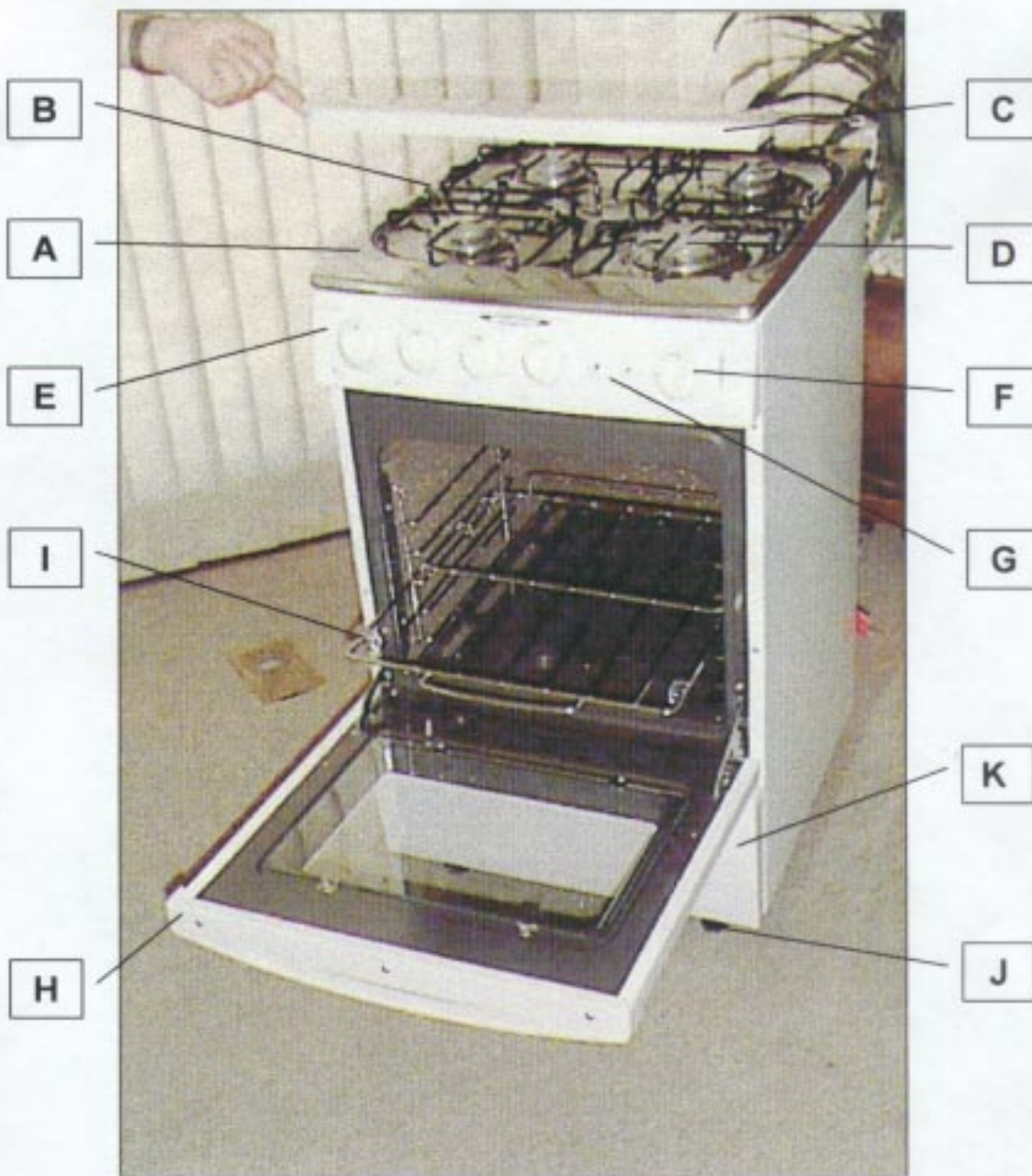


Fig.01

A. MESA DE TRABALHO

A Mesa de Trabalho, para todos os modelos, é de Aço Inox proporcionando facilidade de limpeza e durabilidade.

B. TREMPE

As Trempe são individuais e removíveis permitindo a movimentação e apoio dos utensílios com segurança. Esta configuração permite que a limpeza das Trempe seja feita em máquinas de lavar louças.

C. TAMPÃO DE VIDRO

O Tampão de Vidro é Temperado, "fumê" e levemente curvado. Possui novo Puxador, de plástico "Rentyte", resistente ao calor.

D. ESPALHADORES E QUEIMADORES

Os Espalhadores e Queimadores são de alumínio forjado, o que garante grande durabilidade ao conjunto.

E. PAINEL DE CONTROLES

Possui novo formato, acompanhando a linha do Puxador do Tampão de Vidro e o Puxador do Forno. O novo grafismo procura ser bastante direto, evitando possíveis enganos por parte do usuário.

F. MANÍPULOS DOS REGISTROS DA MESA E DO FORNO

São acoplados diretamente aos Registros da Bateria de Gás.

G. INTERRUPTORES DA IGNIÇÃO E DA LÂMPADA DO FORNO

Usados para o acionamento da Usina de Ignição e da Lâmpada do Forno. Ficam ambos no lado direito do painel, próximos ao Manipulo do Forno.

H. PORTA DO FORNO COM PARADA INTERMEDIÁRIA

Apresenta uma maior área de visão do interior do forno, que é autolimpante. Equipado com um novo Puxador, de plástico "Renyte", resistente ao calor, tem um desenho que certamente agradará ao consumidor. O vidro do forno cobre toda a frente da porta, com acabamento lateral proporcionado por molduras de formato arredondado. O Vidro Externo pode ser nas cores branco ou preto, conforme o modelo. Todos os modelos possuem um Vidro Interno incolor, que pode ser facilmente removido para limpeza pelo próprio consumidor, através de dois parafusos de aperto manual. Uma nova gaxeta, com desenho especial, garante uma perfeita vedação, contribuindo para o melhor desempenho do conjunto.

I. PRATELEIRA SUPERPRATIC

Todos os modelos possuem uma prática prateleira, com alça frontal que permite o fácil manuseio da mesma. Um sistema de trava assegura o movimento sem perigo de queda ao ser puxada. Esta prateleira apoia-se em trilhos fixados nas laterais do forno, que possuem 5 níveis de altura.

J. PÉS REGULÁVEIS (somente modelos convencionais)

Permitem o perfeito nivelamento do fogão favorecendo não somente a melhor estética na instalação (principalmente onde o piso é irregular) mas também, para permitir o melhor desempenho do forno (horizontalidade do queimador).

K. ESTUFA (somente modelos convencionais)

Usada para manter alimentos aquecidos enquanto o forno estiver em uso ou então, para guardar utensílios de cozinha quando o forno estiver desligado.

3- DIMENSÕES E PESO

	BFW (Convencional)		BFY (Embutir)	
	4 bocas	6 bocas	4 bocas	6 bocas
Altura com a tampa aberta (cm)*	129,3	132,0	122,5	123,0
Altura com a tampa fechada (cm)*	84,5	85,0	66,0	66,0
Largura (cm)	51,0	78,5	57,0	81,5
Profundidade (cm)	61,5	63,1	61,5	66,0
Altura do Forno (cm)	32,0	32,0	32,0	32,0
Largura do Forno (cm)	40,0	61,0	40,0	61,0
Profundidade do Forno (cm)	47,0	47,0	47,0	47,0
Peso com embalagem (kg)	38,0	56,86	36,80	53,55
Peso sem embalagem (kg)	34,40	51,80	33,30	48,20
Altura da embalagem (cm)	87,5	90,0	57,7	85,0
Largura da embalagem (cm)	52,7	81,0	57,7	85,0
Profundidade da embalagem (cm)	65,0	70,0	65,0	70,0

* Dimensões sem os pés niveladores.

4- INSTALAÇÃO

Todas as condições para instalação dos Fogões De Ville permanecem inalteradas em relação aos modelos anteriores.

No caso dos fogões De Ville de Embutir (BFY50 / 76A) deve-se atentar às novas dimensões para a construção do móvel, diferentes em relação aos modelos anteriores.

Veja a seguir as instruções de montagem do móvel:

Siga as instruções de montagem do móvel, seguindo as dimensões indicadas na tabela ao lado.

MODELO	4 BOCAS	6 BOCAS
Largura (L)	51 cm	78 cm
Altura (H)	67 cm	67 cm
Profundidade (P)	55 cm	58 cm

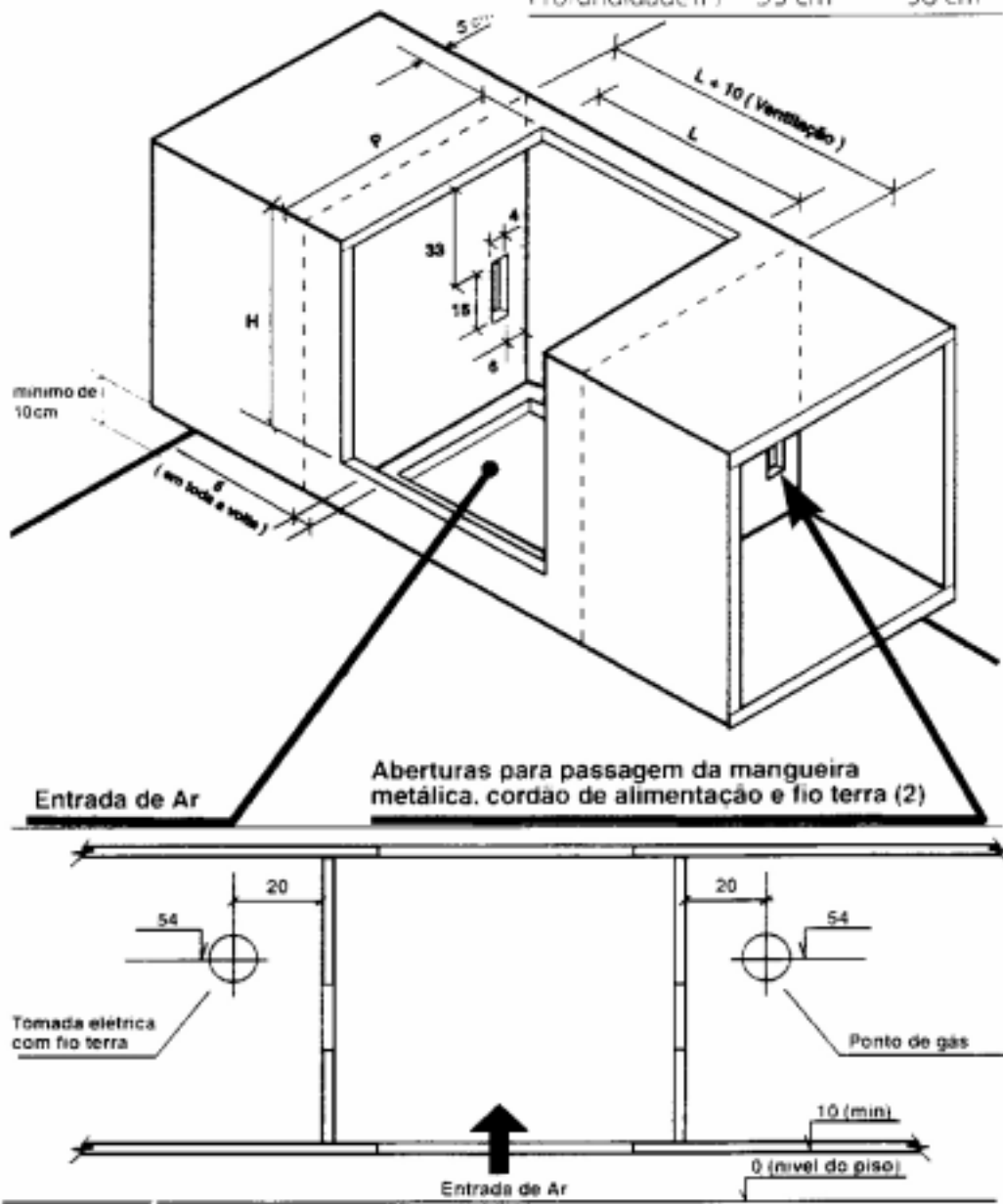


Fig.02

4.1- Recomendações importantes ao Consumidor:

- Nunca faça embutimento de um fogão convencional;
- Não instale os pontos de gás e tomada atrás do fogão;
- Deixe aberturas na parte inferior e frontal do móvel para permitir maior ventilação e dissipação do calor do forno.

A instalação poderá ser feita pelo próprio consumidor, desde que siga as orientações incluídas no material impresso que acompanha o produto. Se o consumidor desejar, poderá chamar o Serviço Autorizado para fazer a instalação mediante pagamento deste serviço, que poderá variar entre um e outro Serviço Autorizado.

Nos casos em que houver a necessidade de conversão do Sistema de Gás para GN (Gás Natural) ou GR (Gás de Nafta), a primeira conversão, para produto ainda sem uso, é gratuita para o consumidor, que deverá utilizar-se dos Serviços Autorizados, preferencialmente aquele que estiver mais próximo de sua residência.

5- SISTEMA DE GÁS

Foi desenvolvida nova bateria de gás, com novos Registros tipo cavalete, novas Câmaras, novos Injetores, novos tubos de distribuição e novos tubos de ramais.

5.1- TABELA CÓDIGOS X QUANTIDADES ITENS DO SISTEMA DE GÁS

GLP

Códigos	Descrição	BFW50A	BFW76A	BFY50A	BFY76A
00.4314.76.0	Registro Ramal (azul)	4	6	4	6
00.4315.48.0	Registro Forno (sem cor)	1	0	1	0
00.4312.61.9	Registro Forno (marrom)	0	1	0	1
00.4314.98.0	Injetor Ramal - 0,70mm	3	4	3	4
00.4314.99.9	Injetor Ramal - 0,80mm	1	2	1	2
00.0822.65.5	Injetor Forno - 0,85mm	0	0	1	0
00.0822.70.4	Injetor Forno - 0,90mm	1	0	0	0
00.4320.69.7	Injetor Forno - 1,05mm	0	1	0	1
00.0427.57.8	Válvula Limitadora de Pressão (GLP)	1	1	1	1

Obs: As cores citadas nos registros são pintas fixadas ao lado do eixo.

6- TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

Se o produto tiver que ser instalado com outro tipo de gás (GN ou GR), é necessário a substituição dos Registros, Injetores da Mesa e do Forno e adaptação de Reguladores de Ar nas novas Câmaras dos Queimadores da Mesa de Trabalho. Também necessário a troca do Bico de Entrada por um cotovelo que possibilite acoplar a mangueira flexível exigida pelas Companhias fornecedoras de Gás encanado. Use sempre algum tipo de vedante próprio para sistemas de gás nas conexões que forem trabalhadas.

IMPORTANTE

**Todo e qualquer trabalho feito no conjunto bateria de gás deve ser finalizado com um teste de vazamento, utilizando espuma de sabão.
Qualquer vazamento deve ter sua causa corrigida.
Não utilize chamas para fazer os testes de vazamento. Evite acidentes.**

6.1- TABELAS DE CÓDIGOS X QUANTIDADES ITENS PARA TRANSFORMAÇÃO GÁS

- GN (GÁS NATURAL)

Códigos	Descrição	BFW50A	BFW76A	BFY50A	BFY76A
00.4314.77.8	Registro Ramal (vermelho)	4	6	4	6
00.4315.52.9	Registro Forno (amarelo)	1	0	1	0
00.4315.50.2	Registro Forno (cinza)	0	1	0	1
00.4318.66.8	Injetor Ramal - 1,00mm	3	4	3	4
00.4318.67.6	Injetor Ramal - 1,20mm	1	2	1	2
00.4321.18.9	Injetor Forno - 1,15mm	1	0	1	0
00.0800.35.7	Injetor Forno - 1,40mm	0	1	0	1
00.4322.10.0	Regulador Ar Médio	3	4	3	4
00.4322.11.8	Regulador Ar Grande	1	2	1	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1	1	1
00.0840.02.0	Parafuso	4	6	4	6
00.0840.02.3	Porca	4	6	4	6
00.0427.58.6	Válvula Limitadora de Pressão (GN)	1	1	1	1

Obs: As cores citadas nos registros são pintas fixadas ao lado do eixo.

- GR (NAFTA) - RJ

Códigos	Descrição	BFW50A	BFW76A	BFY50A	BFY76A
00.4314.78.6	Registro Ramal (branca)	4	6	4	6
00.4318.35.8	Registro Forno (vermelha)	1	0	1	0
00.4315.51.0	Registro Forno (verde)	0	1	0	1
00.4318.68.4	Injetor Ramal - 1,90mm	3	4	3	4
00.4318.69.2	Injetor Ramal - 2,20mm	1	2	1	2
00.4321.21.9	Injetor Forno - 2,90mm	1	0	1	0
00.4321.25.1	Injetor Forno - 3,50mm	0	1	0	1
00.4322.10.0	Regulador Ar Médio	3	4	3	4
00.4322.11.8	Regulador Ar Grande	1	2	1	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1	1	1
00.0840.02.0	Parafuso	4	6	4	6
00.0840.02.3	Porca	4	6	4	6
00.4307.88.7	Prolongador	1	1	1	1

Obs: As cores citadas nos registros são pintas fixadas ao lado do eixo.

7- PRESSÃO DO GÁS

Antes de iniciar qualquer ajuste de combustão, é importante assegurar-se de que as pressões presentes no sistema de gás do fogão sejam conforme a tabela a seguir. Qualquer diferença deve ser regularizada para se obter o melhor rendimento dos queimadores.

Tipo de Gás	Pressão Estática	Pressão Dinâmica
	Polegada / coluna H ₂ O	Polegada / coluna H ₂ O
GLP	12	9
GN	10	6
GR	6	2

8- REGISTROS

São do tipo Infnit Control, montados no Tubo de Distribuição.



Fig.03

IMPORTANTE

Nunca esquecer de recolocar os Anéis de Vedação, tanto do Registro X Tubo do Ramal como também do Registro X Tubo de Distribuição. Se você não colocar estes Anéis haverá forte vazamento de gás. Evite acidentes.

9- QUEIMADOR DO FORNO

O queimador do forno é do tipo reto, igual ao de todos os demais fogões produzidos pela Multibrás, modelos 4 ou 6 bocas.

Quando no trabalho de Conversão de Gás para GN ou GR, faz-se necessário:

- A troca do Injetor, conforme a respectiva tabela de conversão.
- Ajuste da Regulagem de Ar, conforme figura abaixo.



Fig.04

9.1- TABELA ABERTURA REGULADOR DE AR PARA QUEIMADOR DO FORNO

	GLP	GN	GR
Abertura "A"	10mm	3mm	Fechado

OBSERVAÇÃO: A Medida deve ser efetuada do lado oposto do eletrodo.

Nota: Os produtos saem de fábrica já ajustados para GLP. Para GN e GR deve-se ajustar abertura de entrada de ar conforme a tabela acima.

11- REGULAGENS DE AR PARA QUEIMADORES DA MESA

Os fogões são fabricados para funcionamento em GLP. Quando da transformação para GN ou GR torna-se necessário adicionar um regulador de ar em cada câmara do queimador da mesa de trabalho. Veja na figura abaixo, o correto posicionamento do regulador.

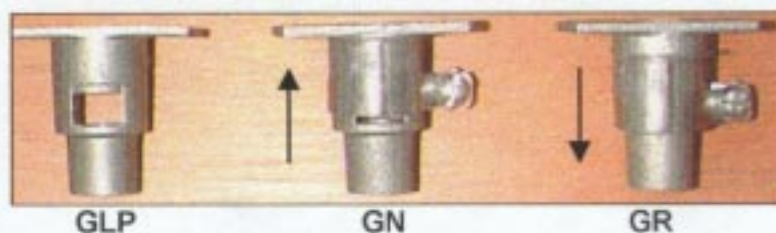


Fig.05

- GLP** A regulagem de ar é fixa (janela totalmente aberta).
GN A regulagem de ar é feita no momento da transformação, encostando totalmente a aba do regulador de ar na parte superior da câmara (janela semi-aberta).
GR A regulagem de ar é feita no momento da transformação, descendo a aba do regulador de ar fechando totalmente a janela da câmara (janela fechada).

Nota: Estes ajustes são determinados por testes e são considerados os padrões de fábrica. Eventualmente podem ser "retocados" conforme necessidades de regulagem de combustão.

12- INJETORES

Utilize uma chave soquete de 1/4" para tirar o Injetor que está rosqueado diretamente no tubo do ramal. Para a colocação do novo injetor não é necessária a utilização de vedante.

O injetor do forno deve ser trocado nos casos de transformação de gás, conforme tabela respectiva do tipo de gás. Certifique-se de que ele esteja perfeitamente alinhado com seu eixo horizontal, antes de reinstalar o Tubo do Queimador.

13- GARANTIA

O produto é garantido contra defeitos de fabricação, a partir da data da Nota Fiscal de venda ao consumidor, pelo prazo de 12 meses, sendo:

- 3 primeiros meses: garantia legal
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Multibras S/A.

No entanto, a garantia especial pode sofrer alterações, prevalecendo aquela que for determinada pelo Termo de Garantia que acompanha o produto.

Atenciosamente,

Suporte Técnico e Treinamento
Multibras S/A

Elaborado por: Danilo Bellintani Filho
Revisado por: Adriano André da Costa