

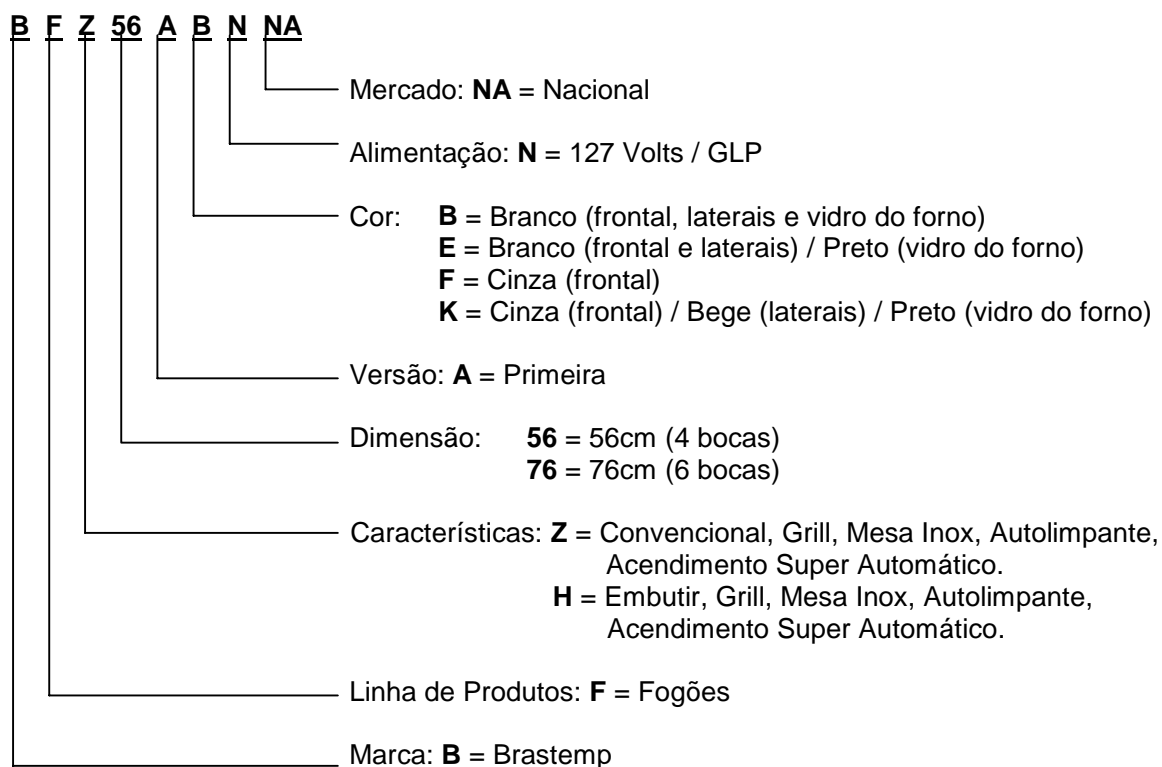
BT 0420
27.01.99

Assunto: **Lançamento Fogões - Quality Grill**
Modelos: **BFZ56 / 76A (Convencional)**
BFH56 / 76A (Embutir)
Marca: **Brastemp**

Informamos que a partir de fevereiro de 99, estaremos comercializando os novos **Fogões BRASTEMP QUALITY GRILL**.

Os Fogões são semelhantes aos modelos Quality lançados em outubro de 98 (veja BT 0372). As diferenças estão no Forno (Queimador do Grill), na Mesa (Termostato do Forno / Grill) e no Painel (Timer, idêntico ao do modelo Consul).

1- IDENTIFICAÇÃO

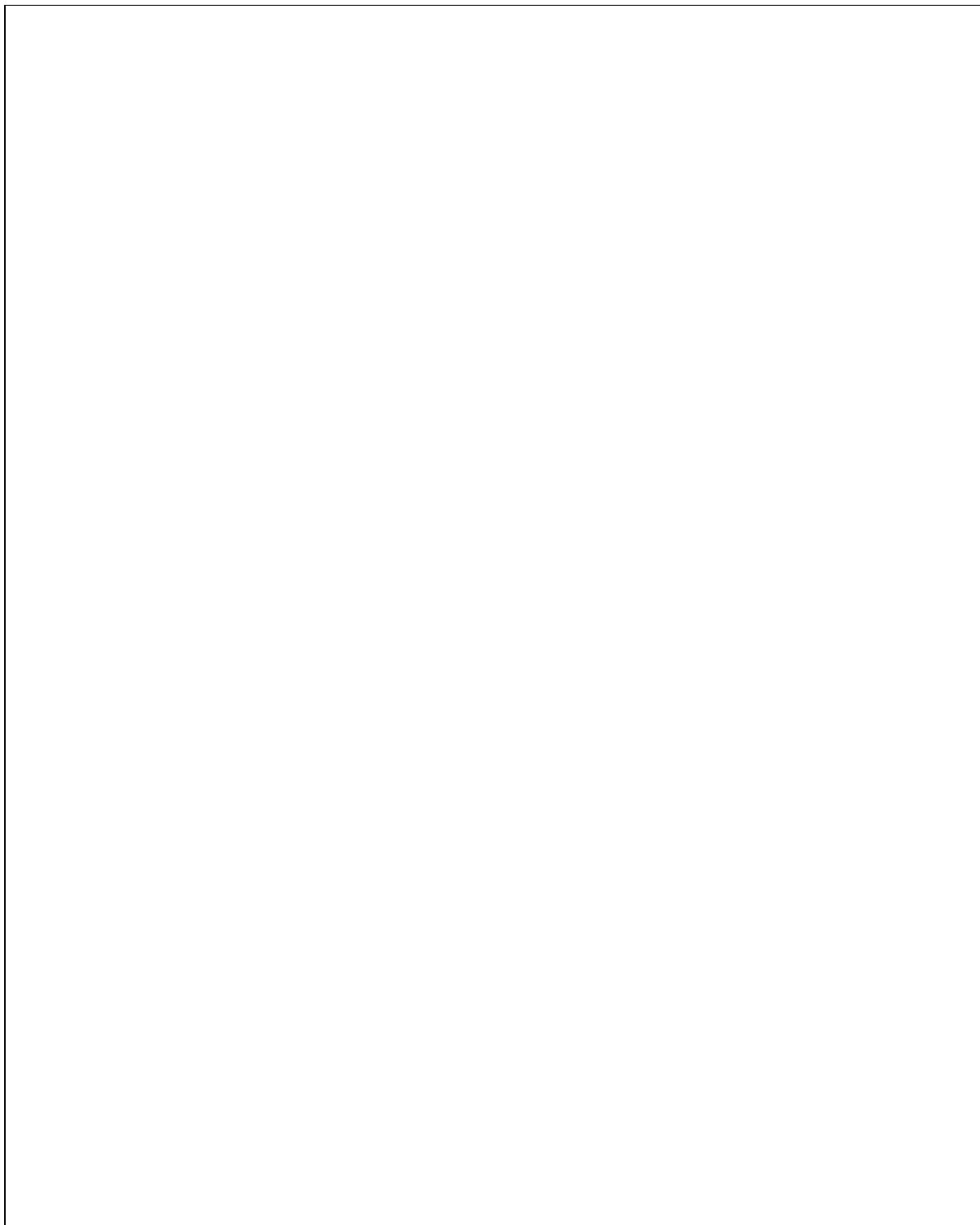


2- INSTALAÇÃO

Todas as condições para instalação dos Fogões Quality Grill permanecem inalteradas em relação aos modelos anteriores, marca Brastemp.

No caso dos Fogões Quality Grill de Embutir (BFH56 / 76A), TENHA CUIDADO com as dimensões do móvel.

Veja a seguir as instruções de montagem do móvel:



2.1- 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 ele siga as orientações do Guia de Instalação. Se ele desejar, poderá chamar o Serviço Autorizado para fazer a instalação, mediante pagamento deste serviço (**exceto para Fogões de Embutir - instalação gratuita**), que poderá variar entre um e outro Serviço Autorizado.

Quando houver necessidade da Transformação de Gás de GLP para GN (Gás Natural) ou GR (Gás de Nafta), o consumidor deverá chamar o Serviço Autorizado mais próximo de sua residência. **A primeira transformação, para produto ainda sem uso, é gratuita.**

3- INSTRUÇÕES DE USO

As seguintes instruções devem ser passadas ao consumidor no ato da instalação e/ou manutenção do produto:

- Embora resistente, **nunca feche o Tampão de Vidro com os Queimadores do Fogão ainda quentes**, sob o risco de quebrá-lo com o choque térmico. Abra o Tampão quando estiver utilizando o Forno.
- A Mesa de Inox é revestida por uma película plástica protetora que **deve ser totalmente removida** no ato da instalação. Após a removê-la, limpe todo o resíduo de cola, utilizando um pano limpo embebido em álcool, benzina ou removedor. Deixe-a secar antes de ligar qualquer boca do Fogão.
- Os Superqueimadores (1 nos Fogões 4 bocas e 2 nos Fogões 6 bocas) devem ser usados para fervuras e cozimentos rápidos, em painéis com bases suficientemente grandes. As chamas jamais devem “lamber” as laterais dos utensílios. Utensílios com fundos menores devem ser usados somente nos queimadores normais.
- Certifique sempre que as bocas que não estão sendo utilizadas tenham seus manípulos de comando na posição fechado.
- Não permita a aproximação de crianças e/ou animais domésticos quanto estiver utilizando o Fogão, principalmente o Forno, visto que a temperatura dos componentes externos (vidro do forno, laterais e painel) alcançam níveis de calor superiores ao meio ambiente.
- Não utilize produtos abrasivos ou químicos para limpeza do Painel de Controle. Um pano limpo, úmido e levemente misturado com detergente neutro é suficiente para limpeza do painel.
- Para acender o Forno ou o Grill, abra totalmente a porta, regule o botão na graduação desejada e **mantenha-o pressionado por 5 a 15 segundos**, para que o sensor existente no Queimador libere a passagem de gás.

4- 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.

No entanto, a garantia pode sofrer alterações prevalecendo o que está determinado pelo Termo de Garantia que acompanha o produto.

3- DIMENSÕES E PESO

	BFZ (CONVENCIONAL)		BFH (EMBUTIR)	
	4 BOCAS	6 BOCAS	4 BOCAS	6 BOCAS
Altura com a tampa aberta (cm)	135,0	135,0	129,0	129,0
Altura com a tampa fechada (cm)	86,0	86,0	74,0	74,0
Largura (cm)	56,5	77,0	61,5	82,0
Profundidade (cm)	66,0	66,0	67,0	67,0
Altura do Forno (cm)	32,0	32,0	32,0	32,0
Largura do Forno (cm)	46,5	60,5	46,5	60,5
Profundidade do Forno (cm)	47,5	47,5	47,5	47,5
Peso com embalagem (kg)	46,8	59,8	44,1	56,2
Peso sem embalagem (kg)	42,8	54,8	39,6	50,5
Altura da embalagem (cm)	89,0	89,0	77,0	77,0
Largura da embalagem (cm)	60,0	80,0	64,5	85,0
Profundidade da embalagem (cm)	69,0	69,0	69,0	69,0

4- SISTEMA DE GÁS

A Bateria de Gás é semelhante a do modelo Quality, exceto, pelos novos tubos de ligação do Forno e do Grill, do Termostato do Forno e Grill e dos novos Tubos de Distribuição. A Válvula Limitadora de Pressão também equipa esta linha de Fogões. O Queimador do Grill possui redinha.

4.1 –TABELA CÓDIGOS X QUANTIDADES: ITENS DO SISTEMA DE GÁS – GLP

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	BFZ56A	BFZ76A	BFH56A	BFH76A
00.4314.76.0	Registro Ramal (azul)	4	6	4	6
00.4315.35.9	Termostato do forno	1	1	1	1
00.4322.03.7	Injetor Ramal - 0,65mm	3	4	3	4
00.4322.04.5	Injetor Ramal - 0,75mm	1	2	1	2
00.0822.65.6	Injetor Forno - 1,00mm	1	0	1	0
00.0822.72.0	Injetor Forno - 1,10mm	0	1	0	1
00.4322.57.6	Injetor Grill - 0,60 mm	1	0	1	0
00.4318.37.4	Injetor Grill - 0,65 mm	0	1	0	1
00.0427.57.8	Válvula Limitadora de Pressão (GLP)	1	1	1	1

Obs: A cor citada no registro é uma pinta ao lado do eixo.

5- PRESSÃO DO GÁS

Antes de qualquer ajuste da combustão, assegure que as pressões do gás sejam conforme a tabela. Qualquer diferença deverá ser regularizada para melhor rendimento dos queimadores.

TIPO DE GÁS	PRESSÃO ESTÁTICA POLEGADA / COLUNA H ₂ O	PRESSÃO DINÂMICA POLEGADA / COLUNA H ₂ O
GLP	12	9
GN	10	6
GR	6	2

6- TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

Para transformar o Fogão de GLP para outro tipo de gás (GN ou GR), deve-se:

- substituir os Registros, os Injetores da Mesa, do Forno e do Grill, e o Bico de Entrada por um cotovelo que possibilite acoplar a Mangueira Metálica Flexível (que acompanha os produtos de embutir), exigida pelas Companhias fornecedoras de Gás encanado;
- regular o “By-pass” do Termostato;
- incluir Reguladores de Ar nas Câmaras dos Queimadores da Mesa e fazer a regulagem;
- ajustar a regulagem de ar dos Queimadores do Forno e do Grill;
- substituir a Válvula Limitadora de Pressão (**somente para gás GN**);
- incluir tampa nas chaminés e substituir a Válvula Limitadora de Pressão por um tubo prolongador (**somente para gás GR**);
- usar sempre algum vedante 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 CÓDIGO X QUANTIDADE DE ITENS: TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

- GN (GÁS NATURAL)

CÓDIGOS	DESCRIÇÃO				
		BFZ56A	BFZ76A	BFH56A	BFH76A
00.4314.77.8	Registro Ramal (vermelho)	4	6	4	6
00.4318.66.8	Injetor Ramal - 1,00mm	3	4	3	4
00.4318.67.6	Injetor Ramal - 1,20mm	1	2	1	2
00.0800.35.7	Injetor Forno - 1,40mm	1	0	1	0
00.4321.20.0	Injetor Forno - 1,60mm	0	1	0	1
00.4319.59.1	Injetor Grill - 0,80mm	1	1	1	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: A cor citada no registro é uma pinta ao lado do eixo.

- GR (NAFTA) - RJ

CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	BFZ56A	BFZ76A	BFH56A	BFH76A
00.4314.78.6	Registro Ramal (branca)	4	6	4	6
00.4318.68.4	Injetor Ramal - 1,90mm	3	4	3	4
00.4318.69.2	Injetor Ramal - 2,20mm	1	2	1	2
00.4321.24.3	Injetor Forno - 3,40mm	1	0	1	0
32.6001.10.8	Injetor Forno - 4,50mm	0	1	0	1
00.4319.60.5	Injetor Grill - 1,50mm	1	0	1	0
00.0489.80.8	Injetor Grill - 1,60mm	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
32.6001.40.1	Tampa da Chaminé	2	2	2	2

Obs: A cor citada no registro é uma pinta ao lado do eixo.

6.2- FERRAMENTAS NECESSÁRIAS

Jogo de chaves fixas polegadas;

Jogo de chaves fixas milímetros;

Chave de fenda tipo Phillips;

Jogo de chaves canhão;

Chave Inglesa / Grifo;

Vedante;

Luvas.

7- PROCEDIMENTOS PARA TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

Dica: Para facilitar os trabalhos retire a Bateria (Mesa) do Fogão.

7.1- VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO

Quando for retirar a Válvula, **tome cuidado** para não danificar / entortar os tubos dos ramais e de distribuição, e principalmente, não quebrar as soldas dos tubos. Utilize chave inglesa ou grifo para retirá-la.

7.2- INJETORES DA MESA

O Injetor está rosqueado diretamente no tubo do ramal. Utilize uma chave de 1/4" para retirá-lo. Quando colocar o novo Injetor, não será necessário a utilização de vedante.

7.3- INJETOR DO FORNO

Utilize uma chave de 1/2" para retirá-lo. Quando colocar o novo Injetor, não será necessário a utilização de vedante.

Antes de reinstalar o Tubo do Queimador do Forno, certifique que o Injetor esteja perfeitamente alinhado com seu eixo horizontal.

7.4- INJETOR DO GRILL

Localizado dentro de uma caixa metálica, utilize uma chave de 1/2" para retirá-lo. Quando colocar o novo Injetor, não será necessário a utilização de vedante.



Fig.01

Antes de reinstalar o Tubo do Queimador do Grill, certifique que o Injetor esteja perfeitamente alinhado com seu eixo horizontal.

IMPORTANTE

Quando for retirar o Injetor do Grill, **TOME CUIDADO** para **NÃO ENTORTAR** a caixa metálica, pois isso pode afetar a estabilidade da chama e provocar apagamento da mesma.

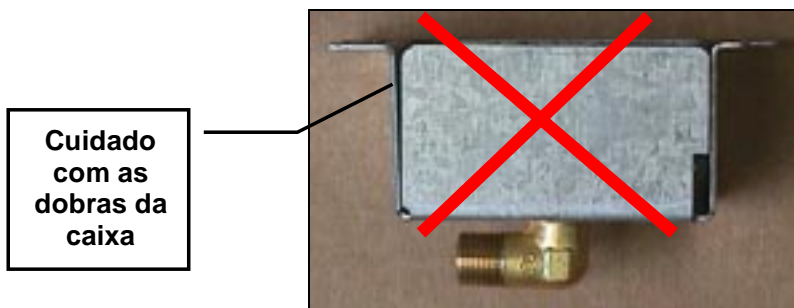


Fig.02

7.5- REGULAGEM DE AR PARA OS QUEIMADORES DA MESA

Na Transformação de Gás para GN ou GR será necessário adicionar um Regulador de Ar em cada Câmara do Queimador da Mesa.

Veja na figura abaixo, o correto posicionamento do Regulador de Ar na Câmara:

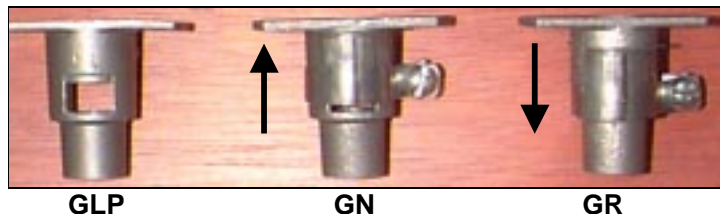


Fig.03

GLP A regulagem de ar é fixa (janela totalmente aberta).

GN A regulagem de ar é feita, encostando totalmente a aba do Regulador de Ar na parte superior da Câmara (janela semi-aberta).

GR A regulagem de ar é feita, descendo a aba do Regulador de Ar fechando totalmente a janela da Câmara (janela fechada).

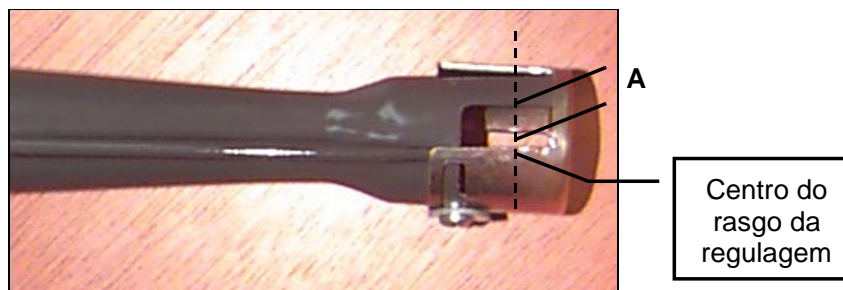
Nota: Estes ajustes são determinados por testes e são considerados os padrões de fábrica. Eventualmente podem ser “retocados” conforme necessidade de regulagem de combustão.

7.6- REGULAGEM DE AR PARA OS QUEIMADORES DO FORNO E DO GRILL

Os Queimadores do Forno e do Grill são do tipo reto, idênticos aos demais Fogões produzidos pela Multibrás, modelos 4 ou 6 bocas.

Na Transformação de Gás GLP para GN ou GR, é necessário:

- Trocar os Injetores, conforme Tabela dos Itens para transformação.
- Certificar que o Injetor do Forno esteja perfeitamente alinhado antes de reinstalar o Tubo do Queimador do Forno.
- Ajustar a Regulagem de Ar dos Queimadores do Forno e Grill, conforme indicado abaixo:



Abertura “A”	GLP		GN		GR	
	4 Bocas	6 Bocas	4 Bocas	6 Bocas	4 Bocas	6 Bocas
Queimador do Forno	8 mm	10 mm	3 mm	3 mm	Fechado	Fechado
Queimador do GRILL	2 mm	3,5 mm	3 mm	4 mm	Fechado	Fechado

Fig.04

OBSERVAÇÃO

A medida deve ser efetuada do **lado oposto do eletrodo e no centro do rasgo** da regulagem.

- Ao montar, certificar que os Queimadores estejam encostados nos Injetores.

7.7- AJUSTE DO "BY-PASS" DO TERMOSTATO

Na Transformação de Gás, o "By-pass" deverá ser ajustado de acordo com o tipo de gás, conforme tabela abaixo:

Tipo de Gás	Ajuste
GLP	Girar o parafuso totalmente para a direita (fechado). (Ajuste de fábrica)
GN	Girar o parafuso meia volta para a esquerda
GR	Girar o parafuso duas voltas para a esquerda



Fig.05

DICA IMPORTANTE

Antes de ajustar o "By-pass" para GN ou GR, certifique que o parafuso esteja ajustado para GLP (totalmente para a direita).

7.8- TROCA DA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO (SOMENTE GN)

Troque a Válvula Limitadora de Pressão de GLP para GN (código 00.0427.58.6).

7.9- INCLUSÃO DA TAMPA DA CHAMINÉ (SOMENTE GR)

Coloque as Tampas (código 32.6001.40.1) no centro das Chaminés.

7.10- TROCA DA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO PELO PROLONGADOR (SOMENTE GR)

Troque a Válvula Limitadora de Pressão de GLP pelo Prolongador (código 00.4307.88.7).

Atenciosamente,

Suporte Técnico e Treinamento
Multibras S/A Eletrodomésticos

Elaborado por: Adriano André da Costa
Revisado por: Fabio Boaro