

BT 0488
14.06.99

Assunto: Lançamento Nova Versão de Fogões Quality
Modelos: BFF56/76B (Convencional)
Marca: Brastemp

Informamos que a partir de Julho de 99, comercializaremos nova versão dos Fogões BRASTEMP modelo Quality. Houveram algumas mudanças estéticas como a retirada dos parafusos de fixação da Mesa de Trabalho, alteração de grafismos, Puxadores na Estufa e Acabamento para os Pés Niveladores.

1- IDENTIFICAÇÃO:

B F F 56 B B N NA

B Marca: Brastemp

F Linha / Família: Fogão

F Características: F= Convencional, Mesa Inox, Autolimpante e Acendimento Super Automático

56/76 Dimensão: 56 cm (4 Bocas) / 76 cm(6 Bocas)

B Versão: Segunda Versão

B Cor: B = Branco (frontal, laterais e vidro do forno)
E = Branco (frontal e laterais) / Preto (vidro do forno)
F = Cinza (frontal)
H = Cinza (frontal / Branco (laterais) / Preto (vidro do forno)
K = Cinza (frontal) / Bege (laterais) / Preto (vidro do forno)

N Alimentação: A= 127 Volts B= 220 Volts

NA Mercado: Nacional

2- CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS:

A) GRAFISMOS

Houve alteração de grafismo nos Manípulos, Painel de Controles e Vidro do Forno, padronizando assim toda a linha Quality. Este novo grafismo facilita muito a utilização do consumidor.

B) MESA DE TRABALHO

Na Mesa de Trabalho retirou-se os parafusos de fixação lateral, colocando-os na parte traseira.

C) ACABAMENTO PÉ

Dois Acabamentos Pés para a parte frontal inferior foram desenvolvidos para instalação junto com o Pé Nivelador, tornando o Fogão com uma melhor estética.

D) PUXADOR DA ESTUFA

Para facilitar a abertura da Estufa foram colocados dois Puxadores laterais na Porta da Estufa.

Devido a estas mudanças estéticas, foram criadas ou alteradas peças, as quais você terá que consultar o Catálogo de Peças 0122 de 01.06.99 Alt. 02 para confirmar os códigos das mesmas.

3- DIMENSÕES E PESO

	BFF (Convencional)	
	4 bocas	6 bocas
Altura com a tampa aberta (cm)	135,0	135,0
Altura com a tampa fechada (cm)	86,0	86,0
Largura (cm)	56,5	77,0
Profundidade (cm)	66,0	66,0
Altura do Forno (cm)	32,0	32,0
Largura do Forno (cm)	46,5	60,5
Profundidade do Forno (cm)	47,5	47,5
Peso com embalagem (kg)	46,8	59,8
Peso sem embalagem (kg)	42,8	54,8
Altura da embalagem (cm)	89,0	89,0
Largura da embalagem (cm)	60,0	80,0
Profundidade da embalagem (cm)	69,0	69,0

4- INSTALAÇÃO

Todas as condições para instalação dos Fogões Quality permanecem inalteradas em relação ao modelo anterior.

4.1- Recomendações importantes ao Consumidor:

- Nunca faça embutimento de um fogão convencional.
- Não instale os pontos de gás e tomada atrás do fogão.

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 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

Nesta nova versão, o sistema de gás permanece inalterado.

5.1 –TABELA CÓDIGOS X QUANTIDADES ITENS DO SISTEMA DE GÁS

GLP

Código	Descrição	BFF	
		56B	76B
00.4314.76.0	Registro Ramal (azul)	4	6
00.4315.48.0	Registro Forno (sem cor)	1	0
00.4312.61.9	Registro Forno (marrom)	0	1
00.4322.03.7	Injetor Ramal - 0,65mm	3	4
00.4322.04.5	Injetor Ramal - 0,75mm	1	2
00.0822.49.2	Injetor Forno - 0,95mm	1	0
00.4320.69.7	Injetor Forno - 1,05mm	0	1
00.0427.57.8	Válvula Limitadora de Pressão (GLP)	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 é 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 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 PARA TRANSFORMAÇÃO DE GÁS - GN (GÁS NATURAL)

Códigos	Descrição	BFF56B	BFF76B
00.4314.77.8	Registro Ramal (vermelho)	4	6
00.4315.52.9	Registro Forno (amarelo)	1	0
00.4315.50.2	Registro Forno (cinza)	0	1
00.4318.66.8	Injetor Ramal - 1,00mm	3	4
00.4318.67.6	Injetor Ramal - 1,20mm	1	2
32.6000.26.3	Injetor Forno - 1,30mm	1	0
32.6000.26.4	Injetor Forno - 1,50mm	0	1
00.4322.10.0	Regulador Ar Médio	3	4
00.4322.11.8	Regulador Ar Grande	1	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1
00.0840.02.0	Parafuso	4	6
00.0840.02.3	Porca	4	6
00.0427.58.6	Válvula Limitadora de Pressão (GN)	1	1

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

- GR (NAFTA) - RJ

Códigos	Descrição	BFF56B	BFF76B
00.4314.78.6	Registro Ramal (branca)	4	6
00.4318.35.8	Registro Forno (vermelha)	1	0
00.4315.51.0	Registro Forno (verde)	0	1
00.4318.68.4	Injetor Ramal - 1,90mm	3	4
00.4318.69.2	Injetor Ramal - 2,20mm	1	2
00.0822.72.2	Injetor Forno - 2,70mm	1	0
00.4321.24.3	Injetor Forno - 3,40mm	0	1
00.4322.10.0	Regulador Ar Médio	3	4
00.4322.11.8	Regulador Ar Grande	1	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1
00.0840.02.0	Parafuso	4	6
00.0840.02.3	Porca	4	6
00.4307.88.7	Prolongador	1	1

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

7- 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

Caso o SAM não possua Manômetro para medir a pressão de gás, a Multibrás o comercializa.

Código	Descrição
32.6001.39.5	Cj. Manômetro

8- REGISTROS

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



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.



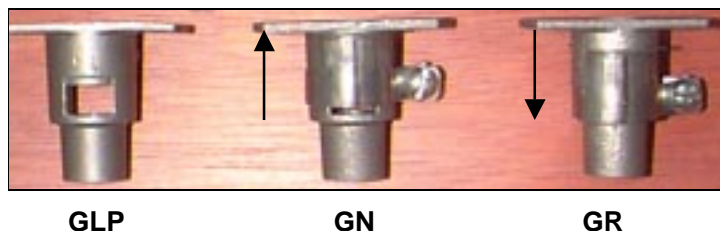
9.1- TABELA ABERTURA REGULADOR DE AR PARA QUEIMADOR DO FORNO

	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.

10- 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.



- 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 necessidade de regulagem de combustão.

Atenção: Sempre que colocar os Reguladores de Ar nos Fogões, não esquecer dos Parafusos e Porcas de fixação dos mesmos. Eles são muito importantes para o perfeito funcionamento do Fogão.

11- INSTRUÇÕES DE USO

As seguintes instruções devem ser repassadas 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.
- A Mesa de Trabalho é revestida por uma película plástica protetora que deve ser totalmente removida no ato da instalação. Após a remoção, deve-se limpar todo o resíduo de cola. Use um pano limpo embebido em álcool, benzina ou removedor. Deixe 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 panelas com bases suficientemente grandes. As chamas jamais devem "lamber" as laterais dos utensílios. Utensílios com fundos menores devem ser usados somente nos queimadores normais.

- Certificar sempre que as bocas que não estão sendo utilizadas tenham seus manípulos de comando na posição fechado.
- Não permitir 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.

12- 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.

Atenciosamente,

Suporte Técnico e Treinamento
Multibras S/A

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