

**BT 0555**  
**06.10.99**

Assunto: **Lançamento dos Novos Fogões - Maison**  
Modelos: **BFD76A (Convencional) e BFC76A (Embutir) - Branco**  
**BFE76A (Convencional) e BFX76A (Embutir) – Inox**  
**KFC76A (Embutir) – Branco e KFX76A (Embutir) – Inox**  
Marcas: **Brastemp e Kitchens**

Informamos que a partir de outubro de 1999, estaremos comercializando os novos **Fogões BRASTEMP MAISON e KITCHENS**, que somente serão produzidos com 6 bocas.

Estes produtos trazem muitas novidades, como Timer Corta Gás, Luz Automática do Forno, Tampão Balanceado, entre outras que informaremos neste Boletim Técnico.

## **1- IDENTIFICAÇÃO**

### **B F D 76 A B N NA**

onde: <b>B</b>	Marcas:	<b>B = BRASTEMP</b> <b>K = KITCHENS</b>
<b>F</b>	Linha / Família:	Fogão
<b>D</b>	Características:	<b>D = Convencional, Grill, Timer Corta Gás, Luz Automática no Forno, Forno Easy Clean, Prateleira Deslizante, Tampão Balanceado.</b> <b>C = Embutir, Grill, Timer Corta Gás, Luz Automática no Forno, Forno Easy Clean, Prateleira Deslizante, Tampão Balanceado.</b> <b>E = Convencional, Grill, Inox, Tampão Balanceado, Forno Easy Clean, Timer Corta Gás, Prateleira Deslizante, Luz Automática no Forno</b> <b>X = Embutir, Grill, Inox, Tampão Balanceado, Forno Easy Clean, Timer Corta Gás, Prateleira Deslizante, Luz Automática no Forno</b>
<b>76</b>	Dimensão:	<b>76 cm (6 bocas)</b>
<b>A</b>	Versão:	Primeira
<b>B</b>	Cor:	<b>B = Branco (frontal e laterais) / Espelhado (vidro do forno)</b> <b>R = Inox (frontal e laterais) / Espelhado (vidro do forno)</b>
<b>N</b>	Alimentação:	<b>N = 127 Volts / GLP</b>
<b>NA</b>	Mercado:	Nacional

## 2 - CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS

Este produto possui características exclusivas:



### **A – Tampão de Vidro Balanceado**

Este novo Tampão possui vidro plano e seu peso é balanceado, isto é, pode-se parar em qualquer ponto e suaviza, seu fechamento, não deixando a sensação de peso do tampão. Todas as indicações dos queimadores da mesa agora ficam na parte inferior do puxador tampão.

### **B - Painel de Controles**

Este novo Painel de Controles não possui grafismo. Todos os grafismos ficam nas canoplas dos manípulos.

### **C – Mesa de Trabalho**

A Mesa de Trabalho fica sobreposta ao Painel de Controles, e os eletrodos não ficam mais fixos na mesa de trabalho.

### **D – Manípulos**

Os manípulos são novos e possuem um sistema tipo cardan, isto é, qualquer desalinhamento dos registros em relação ao Painel de Controles, colocam os manípulos alinhados não interferindo no acendimento.

### **E – Timer Corta Gás**

O Timer Corta Gás pode-se programar o tempo necessário tanto para o Forno ou Grill, onde automaticamente desliga o Forno ou Grill após o tempo desejado. Pode funcionar também na posição manual.

## F – Trempes

As Trempes Laterais são independentes e a Trempe Central é única; e, são feitas de ferro chato.

## G – Prateleiras Deslizantes

As Prateleiras são deslizantes proporcionando facilidade no uso. Elas deslizam sobre roldanas que as deixam mais leves ao manusear.

Ao abrir a porta do forno, a prateleira se movimenta para facilitar tanto a colocação ou retirada de alimentos do forno. Ela funciona também manualmente, para isto basta retirar as hastes que a prendem na porta do forno.

## H – Luz Automática do Forno

Liga automaticamente a luz do Forno ao abrir a Porta.

## I – Forno “Easy Clean”

As paredes do Forno Easy Clean são revestidas de um esmalte especial que possibilita um acabamento mais brilhante e de maior durabilidade.

## 3- INSTALAÇÃO

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

### IMPORTANTE

**Sempre ao fazer a instalação do fogão, certifique-se da correta pressão de gás, pois ela é a garantia do bom funcionamento do produto.**

Para fazer a medição de pressão, utilize o manômetro adequado, medindo a pressão estática e dinâmica.

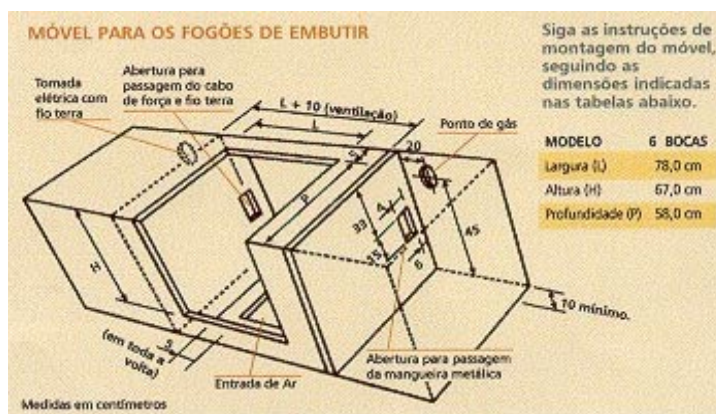
TIPO DE GÁS	PRESSÃO ESTÁTICA		PRESSÃO DINÂMICA	
	POL. / COLUNA H <sub>2</sub> O	MM / COLUNA H <sub>2</sub> O	POL. / COLUNA H <sub>2</sub> O	MM / COLUNA H <sub>2</sub> O
<b>GLP</b>	12	280	9	230
<b>GN</b>	10	250	6	150
<b>GR</b>	6	150	2	50

Com o auxílio de um manômetro, ajuste a pressão do Regulador para 280 mm de coluna de água ou 12 pol. de coluna de água. (Nos casos onde seja gás de botijão, “GLP”).



No caso dos Fogões de Embutir (BFC76A, BFX76A, KFC76A e KFX76A), TENHA CUIDADO com as dimensões do móvel.

Veja a seguir as instruções de montagem do móvel:



### 3.1- Recomendações importantes ao Consumidor

- Nunca faça embutimento de um Fogão convencional;
- Não instale os pontos de gás e tomadas 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, que poderá variar entre um e outro Serviço Autorizado.

**Os Fogões modelo de Embutir, a instalação é gratuita.**

Quando houver necessidade da Transformação de Gás de GLP para GN (Gás Natural) ou GR (Gás de Nafta), o consumidor deverá ligar para o SAC. **A primeira transformação é gratuita.**

## 4- 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**, existe o risco de quebrá-lo devido o choque térmico. Abra o Tampão quando estiver utilizando o Forno.
- Retire as películas que protegem o painel, laterais, estufa e mesa. Elas devem **ser totalmente removidas** no ato da instalação. Após removê-las, limpe todo o resíduo de cola, utilizando um pano limpo embebido em álcool, benzina ou removedor. Deixe secar antes de ligar qualquer boca do Fogão.
- Os Superqueimadores 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.

- 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.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa, pois eles podem entupir a saída de gás, prejudicando a performance da chama.
- Para acender o Forno ou Grill utilizando o Timer Corta Gás:

O Timer Corta Gás é um sistema que corta o gás do forno ou Grill assim que o tempo acaba.

Para programar o timer, proceda da seguinte forma:

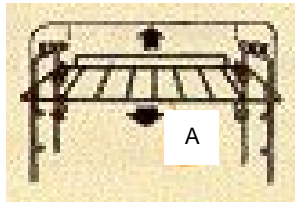
- Dê uma volta completa no Timer no sentido horário;
- Gire novamente o Timer no sentido anti-horário até o tempo desejado. O Timer começará automaticamente uma contagem regressiva;
- Abra totalmente a porta do forno, regule o botão na graduação desejada e **mantenha-o pressionado por 5 a 15 segundos**, para que o sensor existente no Queimador libere a passagem de gás;
- Ao final do tempo programado, o Timer emitirá um sinal sonoro por alguns segundos, avisando que o tempo acabou, cortando o gás.

Caso o consumidor não queira utilizar o Timer Corta Gás, este deverá estar na posição "Neutro".

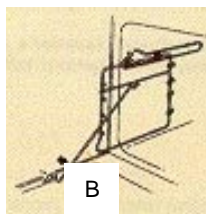
### Prateleiras Deslizantes:

As prateleiras são deslizantes. Para retirar as prateleiras e suportes, faça da seguinte forma:

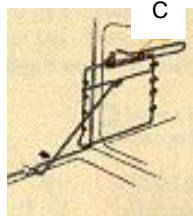
- Levante levemente a prateleira (A) retirando da sua posição de encaixe e puxe-a.



- Os suportes das prateleiras também são removíveis, para retirá-los, solte as hastes (B) que estão presas na porta.



- Deslize os suportes para fora e retire-os passando as pela abertura do trilho (C).

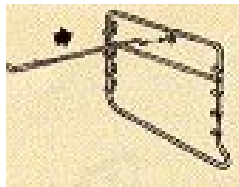


- Retire as hastes dos suportes

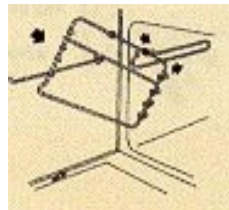


Recolocando as prateleiras e os suportes.

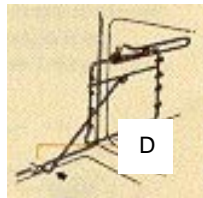
- Encaixe as hastes nos suportes



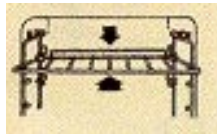
- Instale os suportes passando as roldanas pela abertura dos trilhos e empurre-os para dentro do forno.



- Encaixe a outra extremidade das hastes nas presilhas (D) que se encontram na porta.



- Coloque a prateleira no nível desejado, encaixando-a primeiro na parte traseira do suporte.



- Encaixe a prateleira na parte dianteira do suporte.

## 5- 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 (1 Ano).

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

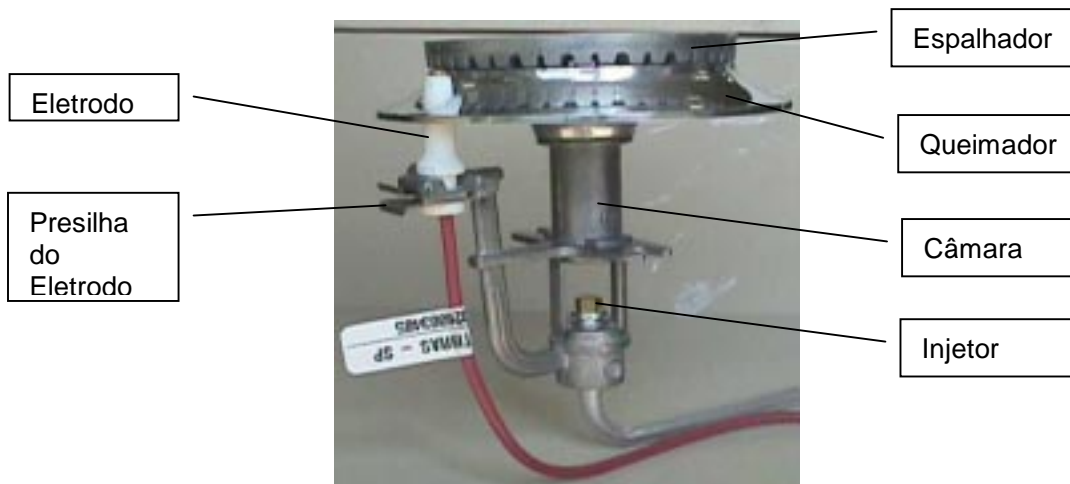
## 6- DIMENSÕES E PESO

	<b>BFD / BFE (CONVENCIONAL)</b>	<b>BFC / BFX (EMBUTIR)</b>
Altura com a tampa aberta (cm)	135,0	129,0
Altura com a tampa fechada (cm)	86,0	74,0
Largura (cm)	77,0	82,0
Profundidade (cm)	66,0	67,0
Altura do Forno (cm)	32,0	32,0
Largura do Forno (cm)	60,5	60,5
Profundidade do Forno (cm)	47,5	47,5
Peso com embalagem (kg)	59,8	56,2
Peso sem embalagem (kg)	54,8	50,5
Altura da embalagem (cm)	89,0	77,0
Largura da embalagem (cm)	80,0	85,0
Profundidade da embalagem (cm)	69,0	69,0

Como já foi mencionado, estes novos modelos só serão fabricados em 6 bocas.

## 7- SISTEMA DE GÁS

A Bateria de Gás é totalmente nova, com novas câmaras, queimadores e espalhadores. Os Registros continuam do tipo cavalete e o Termostato igual do fogão Quality Grill.



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

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	BFD / E 76A	B / K FC / X 76A
00.4314.76.0	Registro Ramal (azul)	6	6
00.4315.35.9	Termostato do forno	1	1
32.6002.63.9	Injetor Ramal - 0,65mm	4	4
32.6002.64.1	Injetor Ramal - 0,75mm	2	2
00.0822.72.0	Injetor Forno - 1,00mm	1	1
00.4318.37.4	Injetor Grill - 0,65 mm	1	1
00.0427.57.8	Válvula Limitadora de Pressão (GLP)	1	1

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

## 8- TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

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

- trocar 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 (a Mangueira Metálica acompanha os produtos de embutir), exigida pelas Companhias fornecedoras de Gás encanado;
- regular o “By-pass” do Termostato;
- ajustar os Reguladores de Ar nas Câmaras dos Queimadores da Mesa;
- 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.**



## 8.1- TABELAS DE CÓDIGO X QUANTIDADE DE ITENS: TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

### - GN (GÁS NATURAL)

CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	BFD / E 76A	B / K FC / X 76A
00.4314.77.8	Registro Ramal (vermelho)	6	6
32.6002.64.4	Injetor Ramal - 1,00mm	4	4
32.6002.64.6	Injetor Ramal - 1,20mm	2	2
00.4321.20.0	Injetor Forno - 1,60mm	1	1
00.4319.59.1	Injetor Grill - 0,80mm	1	1
00.4312.84.8	Regulador Ar Médio	4	4
00.4312.85.6	Regulador Ar Grande	2	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1
00.0427.58.6	Válvula Limitadora de Pressão (GN)	1	1

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

### - GR (NAFTA) - RJ

CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	BFD / E 76A	B / K FC / X 76A
00.4314.78.6	Registro Ramal (branca)	6	6
32.6002.64.8	Injetor Ramal - 1,90mm	4	4
32.6002.65.0	Injetor Ramal - 2,20mm	2	2
32.6001.10.8	Injetor Forno - 4,50mm	1	1
00.0489.80.8	Injetor Grill - 1,60mm	1	1
00.4312.84.8	Regulador Ar Médio	4	4
00.4312.85.6	Regulador Ar Grande	1	2
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1
00.4307.88.7	Prolongador	1	1
32.6001.40.1	Tampa da Chaminé	2	2

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

## 8.2- FERRAMENTAS NECESSÁRIAS

Jogo de chaves fixas polegadas;  
Jogo de chaves fixas milímetros;  
Chave de fenda tipo Phillips;  
Jogo de chaves canhão;  
Chave canhão ¼";  
Chave Inglesa / Grifo;  
Vedante;  
Luvas.

## 9- PROCEDIMENTOS PARA TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

<b>Dica:</b> Para facilitar os trabalhos, retire a Bateria (Mesa) do Fogão.
-----------------------------------------------------------------------------

### 9.1- 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.

### 9.2- 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.

### 9.3- 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.

### 9.4- INJETOR DO GRILL

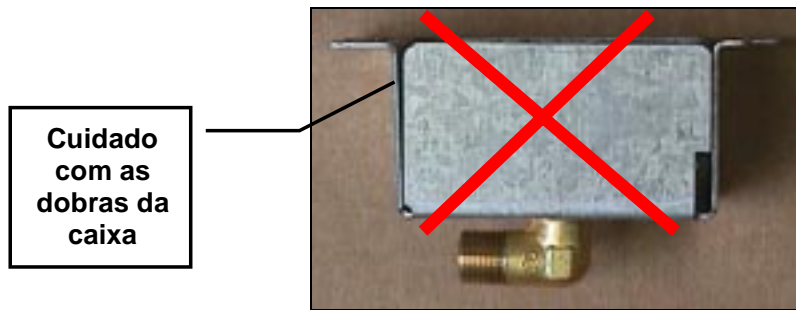
Localizado dentro de uma caixa metálica, utilize uma chave de 1/2" para retirá-lo. Quando colocar o novo Injetor, não será necessário a utilização de vedante.



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

## IMPORTANTE

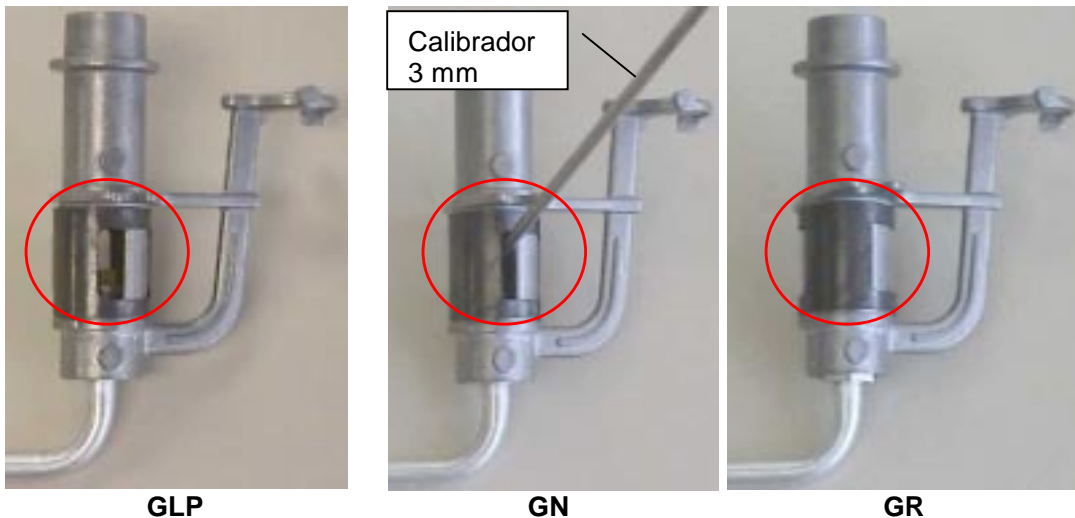
Quando for retirar o Injetor do Grill, **TOME CUIDADO** para **NÃO ENTORTAR** a caixa metálica, pois isso pode afetar a estabilidade da chama e provocar apagamento da mesma.



### 9.5- REGULAGEM DE AR PARA OS QUEIMADORES DA MESA

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

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



**GLP** A regulagem de ar para GLP já sai ajustado de fábrica:

Queimador Normal = 4 mm de abertura

Queimador Gigante = 8,5 mm de abertura

**GN** A regulagem de ar é feita, girando o regulador de ar deixando uma pequena abertura de ar (janela semi-aberta):

Queimador Normal / Gigante = 3 mm de abertura

(Utilize o calibre 32.6004.98.5 para fazer o perfeito ajuste da câmara).

**GR** A regulagem de ar é feita, girando o regulador de ar fechando totalmente a janela da Câmara (janela fechada):

Queimador Normal / Gigante = fechado

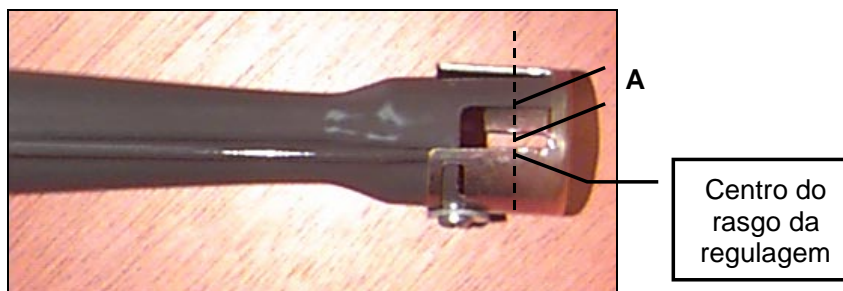
**Nota:** Estes ajustes são determinados por testes e são considerados os padrões de fábrica. Eventualmente podem ser "retocados" conforme necessidade de regulagem de combustão.

## 9.6- REGULAGEM DE AR PARA OS QUEIMADORES DO FORNO E DO GRILL

Nos Queimadores do Forno e do Grill não houveram alterações.

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
	6 Bocas	6 Bocas	6 Bocas
Queimador do Forno	10 mm	3 mm	Fechado
Queimador do GRILL	3,5 mm	4 mm	Fechado

### 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.

## 9.7- 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 <b>totalmente</b> para a direita (fechado). (Ajuste de fábrica)
GN	Girar o parafuso <b>meia volta</b> para a esquerda
GR	Girar o parafuso <b>duas voltas</b> para a esquerda



### DICA IMPORTANTE

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

## 9.8- TROCA DA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO (SOMENTE GN)

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

## 9.9- INCLUSÃO DA TAMPA DA CHAMINÉ (SOMENTE GR)

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

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

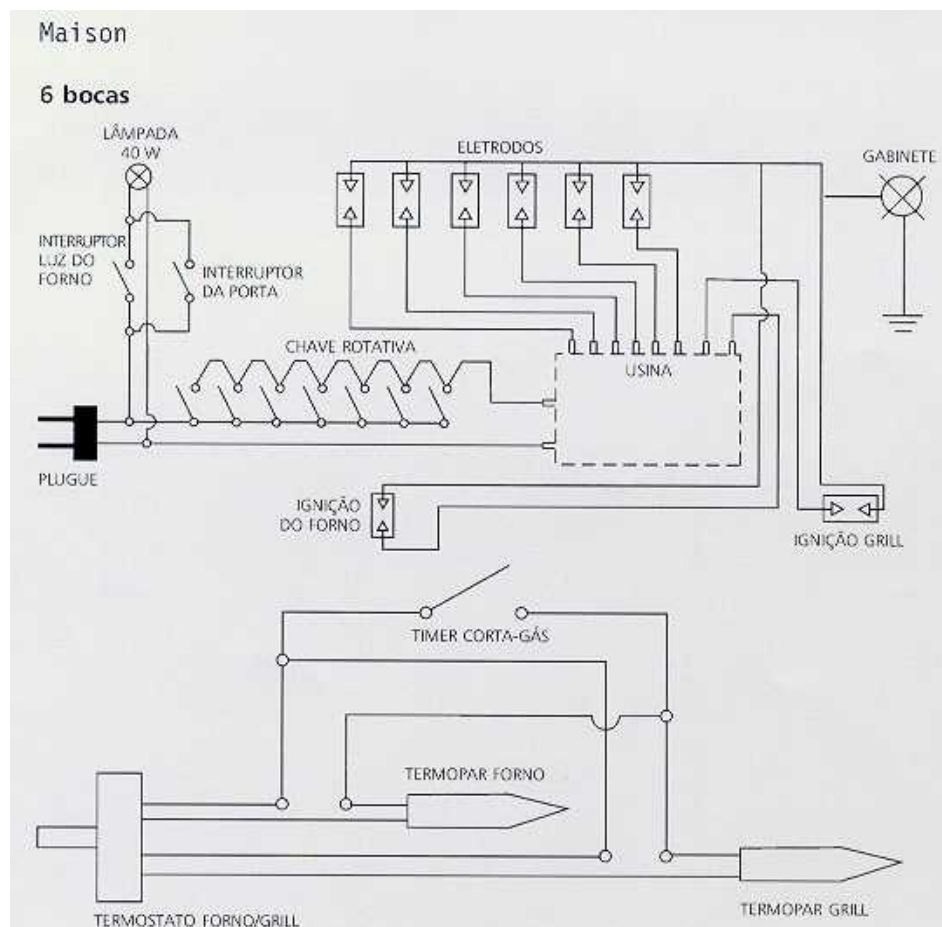
Troque a Válvula Limitadora de Pressão de GLP pelo Prolongador (código 00.4307.88.7).

## 10 – ESQUEMAS ELÉTRICOS

Tabela de Tensões:

Nominal	Mínimo	Máximo
127 VAC/60 Hz	106 VAC	132 VAC
220 VAC/60 Hz	200 VAC	240 VAC

O fogão está equipado para ser ligado a uma rede de acordo com a tensão específica do produto, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões acima.



Suporte Técnico e Treinamento - Multibras S/A Eletrodomésticos

Elaborado por: Fábio Boaro

Revisado por: Danilo Bellintani e Leonardo S. C. de Queiroz