

BT 0581
25.10.99

Assunto: **Lançamento Nova Versão de Fogões De Ville**
Modelos: **BFW50 / 76B (Convencional)**
BFY50 / 76B (Embutir)
Marca: **Brastemp**

Informamos que a partir de novembro de 1999, estaremos comercializando os novos **Fogões BRASTEMP DE VILLE Versão B**.

O diferencial deste produto estão nas Prateleiras Deslizantes, Tampão de Vidro Plano e no novo Sistema de Gás.

1- IDENTIFICAÇÃO

B F W 50 B B N NA

onde: B	Marcas:	B = BRASTEMP
F	Linha / Família:	Fogão
W	Características:	W = Convencional, Mesa Inox, Prateleira Deslizante, Autolimpante , Acendimento Automático. Y = Embutir, Mesa Inox, Prateleira Deslizante, Autolimpante , Acendimento Automático
50	Dimensão:	50 cm (4 bocas) 76 cm (6 bocas)
B	Versão:	Segunda
B	Cor:	B = Branco (frontal, laterais e vidro do forno) E = Branco (frontal e laterais) / Preto (vidro do forno) F = Cinza (frontal) / Preto (vidro do forno) K = Cinza (frontal) / Bege (laterais) / Preto (vidro do forno)
N	Alimentação:	N = 127 Volts / GLP
NA	Mercado:	Nacional

2- INSTALAÇÃO

Todas as condições para instalação dos Fogões De Ville Versão B 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.

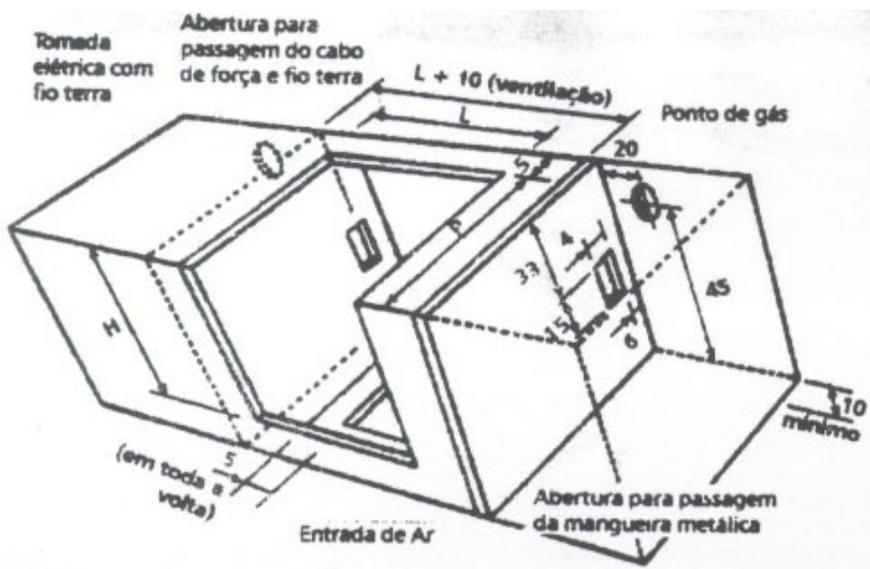
TIPO DE GÁS	PRESSÃO ESTÁTICA		PRESSÃO DINÂMICA	
	POL. / COLUNA	MM / COLUNA	POL. / COLUNA	MM / COLUNA
	H ₂ O	H ₂ O	H ₂ O	H ₂ O
GLP	12	280	9	230
GN	10	250	6	150
GR	6	150	2	50

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 (BFY50B e BFY76B), TENHA CUIDADO com as dimensões do móvel.

Veja a seguir as instruções de montagem do móvel:



Siga as instruções de montagem do móvel, seguindo as dimensões indicadas abaixo:

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

Atenção: Não deixar a parte inferior do móvel fechado.

2.1- 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.**

3- INSTRUÇÕES DE USO

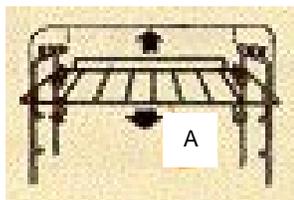
As seguintes instruções devem ser passadas ao consumidor no ato da instalação e/ou manutenção do produto:

- Embora resistente, **nunca feche o Tampão de Vidro com os Queimadores do Fogão ainda quentes**, 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.

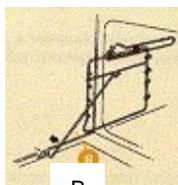
Prateleiras Deslizantes:

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.

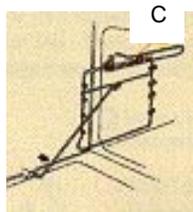


- Os suportes das prateleiras também são removíveis, para retirá-los, solte as hastes (B) que estão presas na porta.



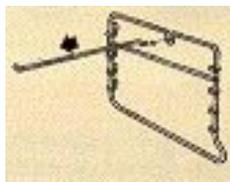
B

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



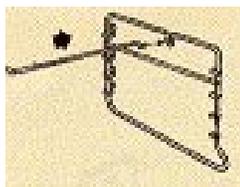
C

- Retire as hastes dos suportes

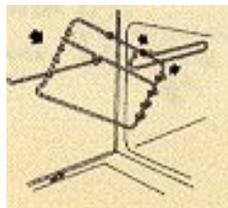


Recolocando as prateleiras e os suportes.

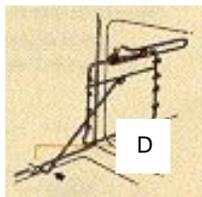
- Encaixe as hastes nos suportes



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

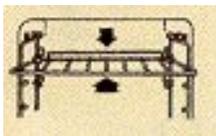


- Encaixe a outra extremidade das hastes nas presilhas (D) que se encontram na porta.



D

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



- Encaixe a prateleira na parte dianteira do suporte.

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 (1 Ano).

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

5- DIMENSÕES E PESO

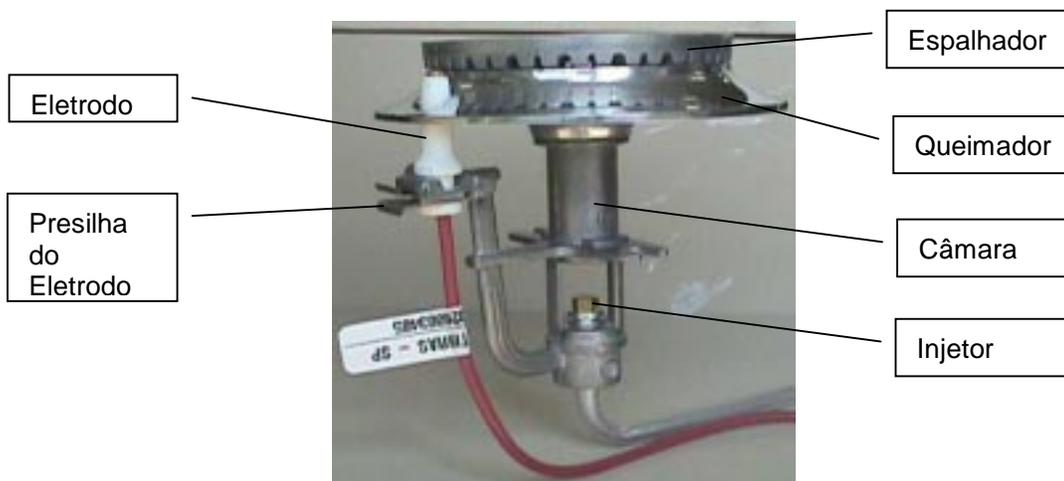
	BFW (Convencional)		BFY (Embutir)	
	4 bocas	6 bocas	4 bocas	6 bocas
Altura com a tampa aberta (cm)*	129,3	132,0	122,5	123,0
Altura com a tampa fechada (cm)*	84,5	85,0	66,0	66,0
Largura (cm)	51,0	78,5	57,0	81,5
Profundidade (cm)	61,5	63,1	61,5	66,0
Altura do Forno (cm)	32,0	32,0	32,0	32,0
Largura do Forno (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.

6- SISTEMA DE GÁS

A Bateria de Gás é totalmente nova, com novas câmaras, queimadores e espalhadores. Os Registros continuam do tipo cavalete.

Nesta nova bateria não será utilizada a válvula limitadora de pressão.



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

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	BFW50B	BFW76B	BFY50B	BFY76B
00.4314.76.0	Registro Ramal (azul)	4	6	4	6
00.4315.48.0	Registro do Forno	1	0	1	0
00.4312.61.9	Registro do Forno	0	1	0	1
32.6002.63.9	Injetor Ramal – 0,65mm	3	4	3	4
32.6002.64.1	Injetor Ramal – 0,75mm	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

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

7- 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 e do Forno 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;
- ajustar os Reguladores de Ar nas Câmaras dos Queimadores da Mesa;
- ajustar a regulagem de ar do Queimador do Forno;
- 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.

7.1- TABELAS DE CÓDIGO X QUANTIDADE DE ITENS: TRANSFORMAÇÃO DE GÁS**- GN (GÁS NATURAL)**

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	BFW50B	BFW76B	BFY50B	BFY76B
00.4314.77.8	Registro Ramal (vermelho)	4	6	4	6
0.4315.52.9	Registro do Forno (amarelo)	1	0	1	0
00.4315.50.2	Registro do Forno (verde)	0	1	0	1
32.6007.51.2	Injetor Ramal – 0,90mm	3	4	3	4
32.6007.07.9	Injetor Ramal – 1,05mm	1	2	1	2
00.4321.19.7	Injetor Forno – 1,20mm	1	0	0	0
32.6000.26.3	Injetor Forno – 1,30mm	0	0	1	0
32.6000.26.4	Injetor Forno - 1,50mm	0	1	0	1
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1	1	1

Obs: A cor citada no registro é uma pinta 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
32.6002.64.8	Injetor Ramal - 1,90mm	3	4	3	4
32.6002.65.0	Injetor Ramal - 2,20mm	1	2	1	2
32.6000.26.5	Injetor Forno - 2,40mm	1	0	1	0
00.4321.24.3	Injetor Forno – 3,40mm	0	1	0	0
00.4321.25.1	Injetor Forno - 3,50mm	0	0	0	1
00.4316.00.2	Cotovelo 90°	1	1	1	1

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

7.2- 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.

8- PROCEDIMENTOS PARA TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

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

8.1- 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.

8.2- 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.

8.3- 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



GN e GR

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 e GR

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

Queimador Normal / Gigante = fechado

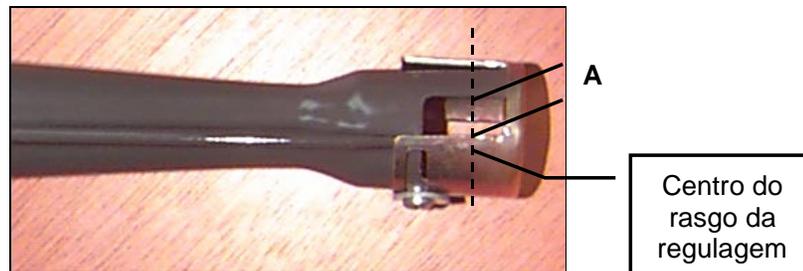
Nota: Estes ajustes são determinados por testes e são considerados os padrões de fábrica. Eventualmente podem ser "retocados" conforme necessidade de regulagem de combustão.

8.4- REGULAGEM DE AR PARA O QUEIMADOR DO FORNO

No Queimador do Forno não houve alteração.

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

- Trocar o Injetor, 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 do Queimador do Forno, conforme indicado abaixo:



Abertura "A"	GLP		GN		GR	
	4 Bocas	6 Bocas	4 Bocas	6 Bocas	4 Bocas	4 Bocas
Queimador do Forno	8 mm	10 mm	3 mm	3 mm	Fechado	Fechado

OBSERVAÇÃO

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

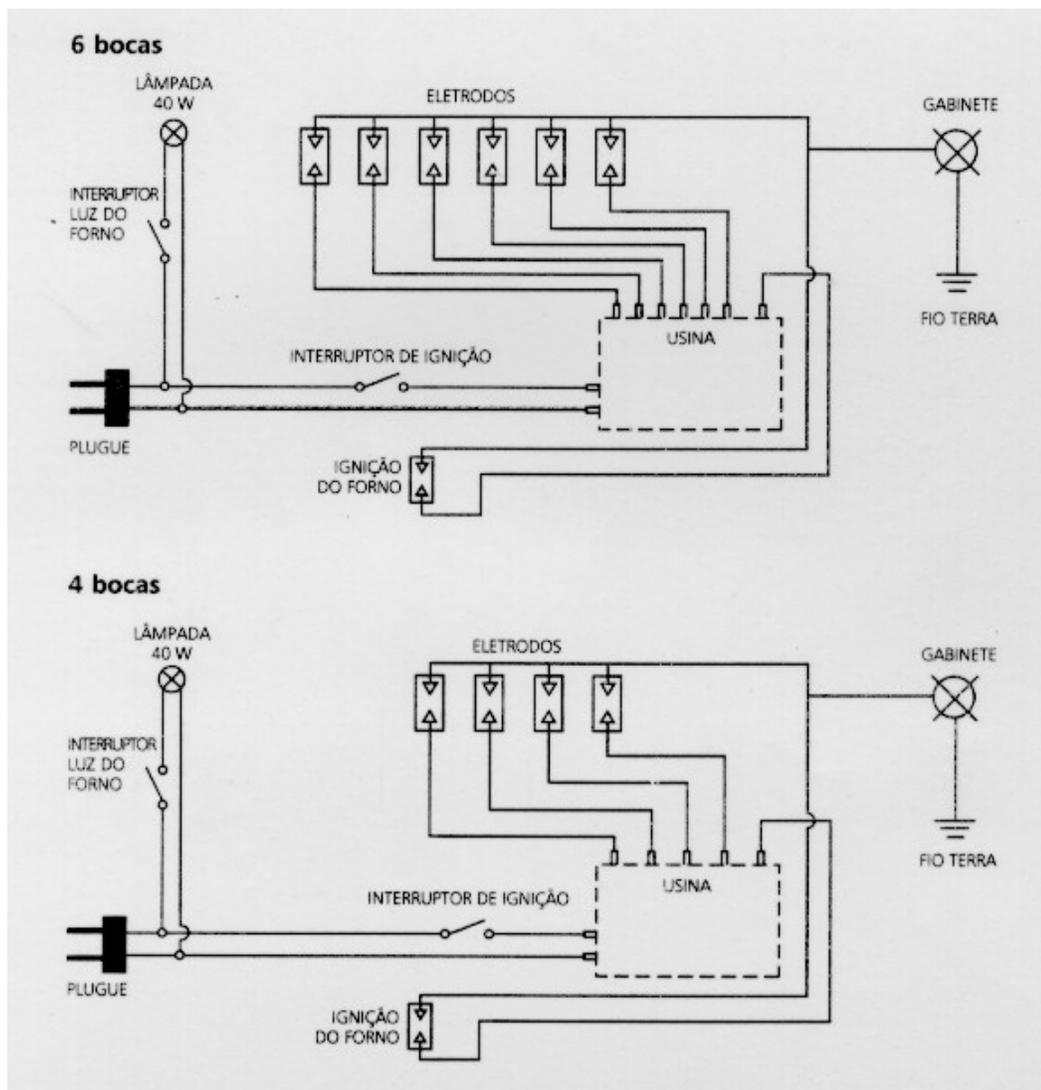
- Ao montar, certificar que o Queimador esteja encostado no Injetor.

9- 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: André Oliveira