

BT 0582
25.10.99

Assunto: **Lançamento Nova Versão de Fogões Quality**
Modelos: **BFF56C / 76C (Convencional)**
BFZ56B / 76B (Convencional)
BFH56B / 76B (Embutir)
BFV56B / 76B (Embutir)
BFZ56Q / 76Q (Convencional)
BFH56Q / 76Q (Embutir)
KFH56B / 76B (Embutir)
Marcas: **Brastemp e Kitchens**

Informamos que a partir de novembro de 1999, estaremos comercializando os novos **Fogões BRASTEMP QUALITY**.

O diferencial destes produtos estão nas Prateleiras Deslizantes e no novo Sistema de Gás.

1- IDENTIFICAÇÃO

B F F 56 C B N NA

| | | |
|----------------|------------------|---|
| onde: B | Marcas: | B = BRASTEMP K = Kitchens |
| F | Linha / Família: | Fogão |
| F | Características: | F = Convencional, Mesa Inox, Prateleira Deslizante, Autolimpante, Acendimento Automático. Z = Convencional, Grill, Mesa Inox, Autolimpante, Acendimento Super Automático, Prateleira Deslizante H = Embutir, Grill, Mesa Inox, Autolimpante, Acendimento Super Automático, Prateleira Deslizante V = Embutir, Grill, Mesa Esmaltada Preta, Autolimpante, Acendimento Super Automático, Prateleira Deslizante |
| 56 | Dimensão: | 56 cm (4 bocas) 76 cm (6 bocas) |
| B | Versão: | B = Segunda C = Terceira Q = Segunda (Linha Prata) |
| 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) S = Silver (Prata) |
| N | Alimentação: | N = 127 Volts / GLP |
| NA | Mercado: | Nacional |

2- INSTALAÇÃO

Todas as condições para instalação dos Fogões Quality 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.

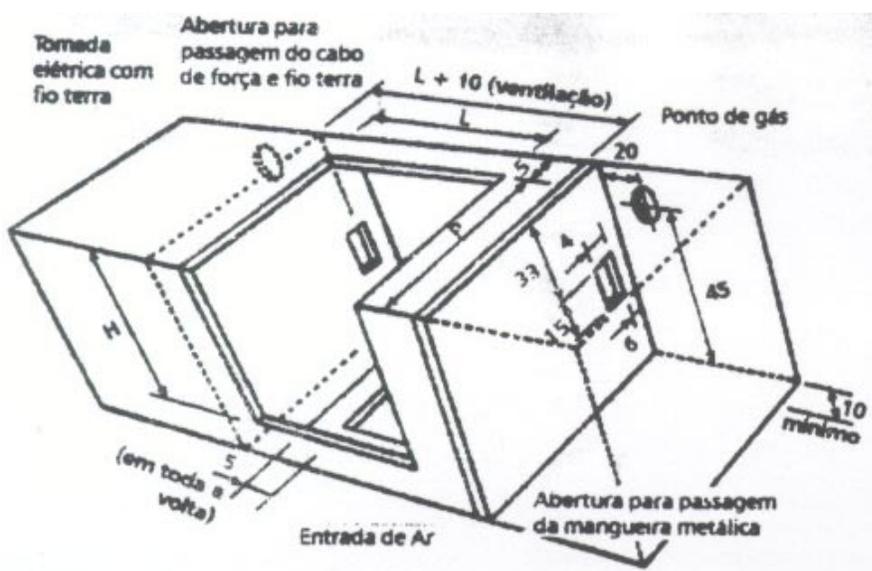
| TIPO DE GÁS | PRESSÃO ESTÁTICA | | PRESSÃO DINÂMICA | |
|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | POL. / COLUNA | MM / COLUNA | POL. / COLUNA | MM / COLUNA |
| | H ₂ O | H ₂ O | H ₂ O | H ₂ O |
| GLP | 12 | 280 | 9 | 230 |
| GN | 10 | 250 | 6 | 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 (BFH56B, BFH76B, BFV56B, BFV76B, BFH56Q, BFH76Q, KFH56B e KFH76B), 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) | 57,5 cm | 78 cm |
| Altura (H) | 67 cm | 67 cm |
| Profundidade (P) | 55 cm | 58 cm |

2.1- Recomendações importantes ao Consumidor:

- Nunca faça embutimento de um Fogão convencional;
- Não instale os pontos de gás e tomadas atrás do Fogão;
- Para os fogões de embutir, 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.

Nota: 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

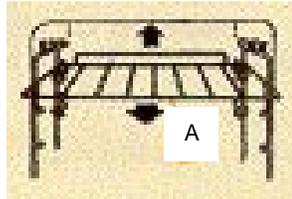
As seguintes instruções devem ser passadas ao consumidor no ato da instalação e/ou manutenção do produto:

- 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 quando 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.

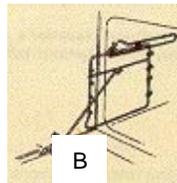
Prateleiras Deslizantes:

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

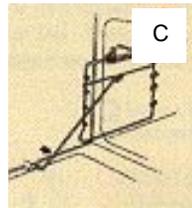
- Levante levemente a prateleira (A) retirando da sua posição de encaixe e puxe-a.



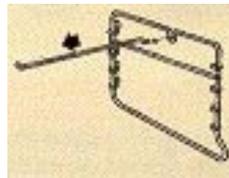
- Os suportes das prateleiras também são removíveis, para retirá-los, solte as hastes (B) que estão presas na porta.



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

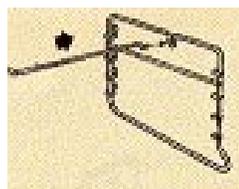


- Retire as hastes dos suportes

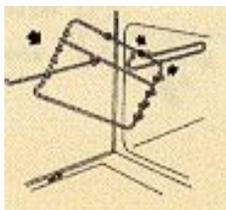


Recolocando as prateleiras e os suportes.

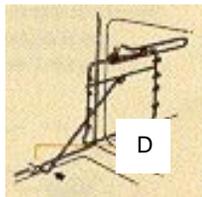
- Encaixe as hastes nos suportes



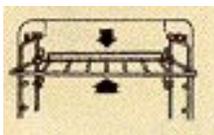
- Instale os suportes passando as roldanas pela abertura dos trilhos e empurre-os para dentro do forno.



- 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.

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

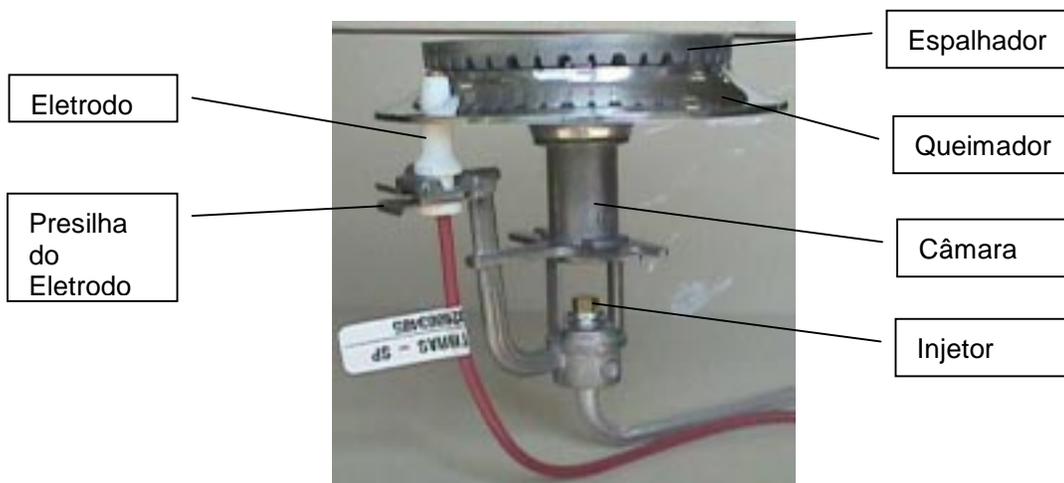
| | CONVENCIONAL | | EMBUTIR | |
|---------------------------------|--------------|---------|---------|---------|
| | 4 BOCAS | 6 BOCAS | 4 BOCAS | 6 BOCAS |
| Altura com a tampa aberta (cm) | 135,0 | 135,0 | 129,0 | 129,0 |
| Altura com a tampa fechada (cm) | 86,0 | 86,0 | 74,0 | 74,0 |
| Largura (cm) | 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 |

* 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 continua sendo utilizada a válvula limitadora de pressão.



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

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | | | | | |
|--------------|-------------------------------------|--------|--------|------------|------------|------------------------------|------------------------------|
| | | BFF56C | BFF76C | BFZ56B / Q | BFZ76B / Q | BFH56B / Q / BFV56B / KFH56B | BFH76B / Q / BFV76B / KFH76B |
| 00.4314.76.0 | Registro Ramal (azul) | 4 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| 00.4315.48.0 | Registro do Forno (sem cor) | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.4312.61.9 | Registro do Forno (marrom) | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32.6002.63.9 | Injetor Ramal – 0,65mm | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 32.6002.64.1 | Injetor Ramal – 0,75mm | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 00.0822.49.2 | Injetor Forno - 0,95mm | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.0822.65.6 | Injetor Forno - 1,00mm | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 00.4320.69.7 | Injetor Forno - 1,05mm | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.0822.72.0 | Injetor Forno - 1,10mm | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 00.4322.57.6 | Injetor Grill - 0,60 mm | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 00.4318.37.4 | Injetor Grill - 0,65 mm | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 00.0427.57.8 | Válvula Limitadora de Pressão (GLP) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 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, 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 (nos modelos Grill) (vide 8.7);
- ajustar os Reguladores de Ar nas Câmaras dos Queimadores da Mesa (vide 8.5);
- ajustar a regulagem de ar dos Queimadores do Forno e do Grill (vide 8.6);
- 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 em produtos Grill)**;
- 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 | | | | | | |
|--------------|------------------------------------|--------|--------|------------|------------|------------------------------|------------------------------|
| | | BFF56C | BFF76C | BFZ56B / Q | BFZ76B / Q | BFH56B / Q / BFV56B / KFH56B | BFH76B / Q / BFV76B / KFH76B |
| 00.4314.77.8 | Registro Ramal (vermelho) | 4 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| 00.4315.52.9 | Registro do Forno (amarelo) | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.4315.50.2 | Registro do Forno (verde) | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32.6007.51.2 | Injetor Ramal – 0,90mm | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 32.6007.07.9 | Injetor Ramal – 1,05mm | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 32.6000.26.3 | Injetor Forno – 1,30mm | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32.6000.26.4 | Injetor Forno - 1,50mm | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.0800.35.7 | Injetor Forno - 1,40mm | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 00.4321.20.0 | Injetor Forno - 1,60mm | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 00.4319.59.1 | Injetor Grill - 0,80mm | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 00.4316.00.2 | Cotovelo 90° | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 00.0427.58.6 | Válvula Limitadora de Pressão (GN) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

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

- GR (NAFTA) – RJ

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | | | | | |
|--------------|---------------------------|--------|--------|------------|------------|------------------------------|------------------------------|
| | | BFF56C | BFF76C | BFZ56B / Q | BFZ76B / Q | BFH56B / Q / BFV56B / KFH56B | BFH76B / Q / BFV76B / KFH76B |
| 00.4314.78.6 | Registro Ramal (branca) | 4 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| 00.4318.35.8 | Registro Forno (vermelha) | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.4315.51.0 | Registro Forno (verde) | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32.6002.64.8 | Injetor Ramal - 1,90mm | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 32.6002.65.0 | Injetor Ramal - 2,20mm | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 00.0822.72.2 | Injetor Forno – 2,70mm | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 00.4321.24.3 | Injetor Forno - 3,40mm | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 32.6001.10.8 | Injetor Forno - 4,50mm | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 00.4319.60.5 | Injetor Grill - 1,50mm | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 00.0489.80.8 | Injetor Grill - 1,60mm | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 00.4316.00.2 | Cotovelo 90° | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 00.4307.88.7 | Prolongador | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 32.6001.40.1 | Tampa Superior da Chaminé | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |

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- 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.

8.2- 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.

8.3- 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.

8.4- INJETOR DO GRILL

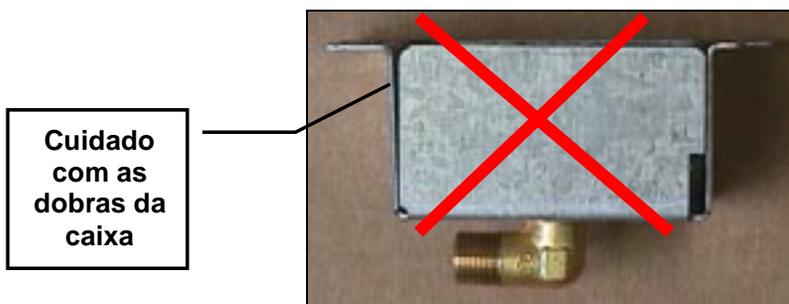
Localizado dentro de uma caixa metálica, utilize uma chave de 1/2" para retirá-lo. Quando colocar o novo Injetor, não será necessário a utilização de vedante.



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.



8.5- 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



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.

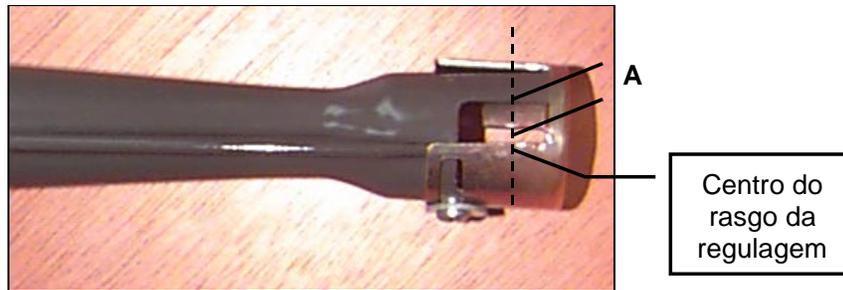
8.6- REGULAGEM DE AR PARA OS QUEIMADORES DO FORNO E DO GRILL

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 | |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 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 |

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.

8.7- AJUSTE DO "BY-PASS" DO TERMOSTATO (PRODUTOS GRILL)

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 |



Parafuso
"By-pass"

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).

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

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

8.9- INCLUSÃO DA TAMPA DA CHAMINÉ (SOMENTE GR – PRODUTOS GRILL)

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

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

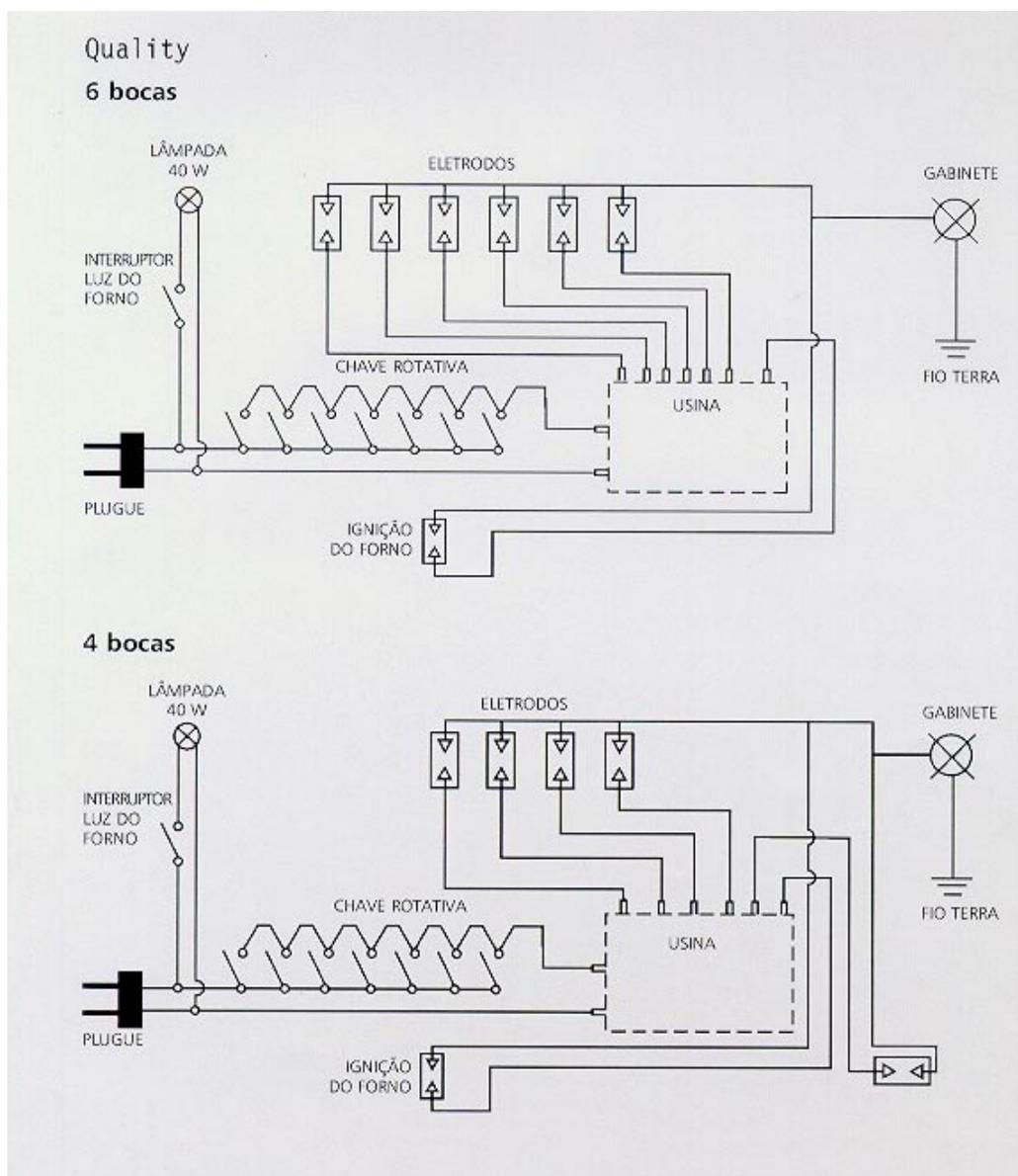
Troque a Válvula Limitadora de Pressão de GLP pelo Prolongador (código 00.4307.88.7).

9- ESQUEMAS ELÉTRICOS

Tabela de Tensões:

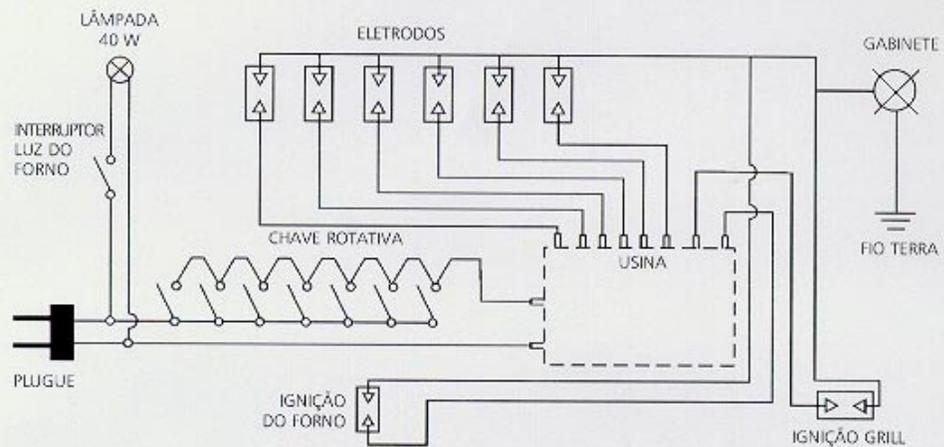
| Nominal | Mínimo | Máximo |
|---------------|---------|---------|
| 127 VAC/60 Hz | 106 VAC | 132 VAC |
| 220 VAC/60 Hz | 200 VAC | 240 VAC |

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:

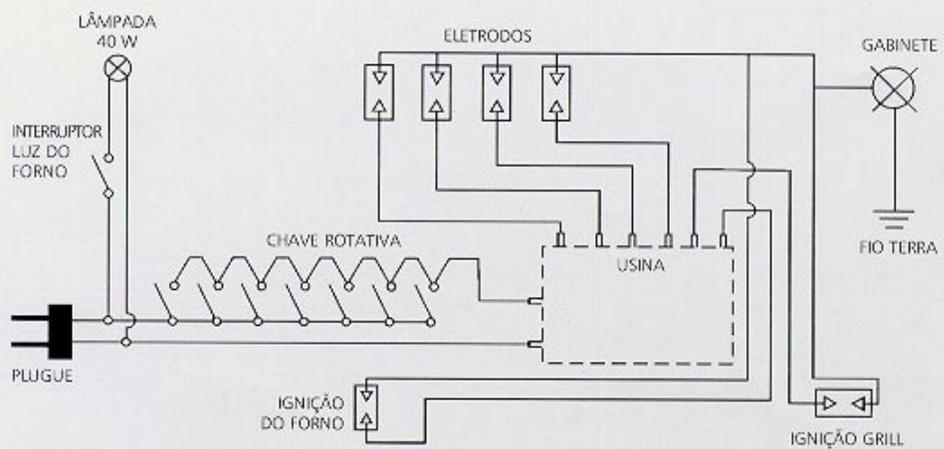


Quality Grill

6 bocas



4 bocas



Suporte Técnico e Treinamento
Multibras S/A Eletrodomésticos

Elaborado por: Fábio Boaro
Revisado por: Marcelo L. Melo