

BOLETIM TÉCNICO

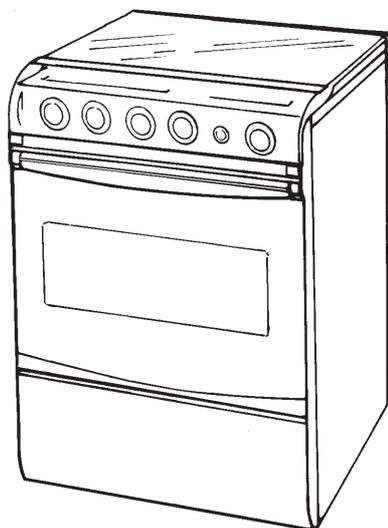
BT0134

02.10.96

Assunto: Lançamento da Nova Linha de Fogões Clean - Modelos Century

Modelos: BFO 56/76A (Century), BFR 56/76A (Century Grill), BFS 56/76A (Century Grill Embutível) e BFT 56/76A (Century Embutível)

Marca: Brastemp



B F R 56 A B N NA

Mercado = Nacional

Alimentação: N = 127V/ GLP

Cor = (B) Branca, (K) Bege (lateral)/ Cinza (frontal), (L) Marrom (lateral)/ Cinza (frontal)

Versão do produto (no caso, versão 1)

Dimensão lateral: 56 ou 76cm

O = Convencional, Mesa Inox, Acendimento Super-Automático, Autolimpante, Prateleira Deslizante dupla.

R = Convencional, Mesa Inox, Forno Autolimpante, Acendimento Superautomático, Autolimpante, Grill, termostato, Prateleira Deslizante dupla.

S = Embutível, mesa Inox, Acendimento Superautomático, Autolimpante, Grill, Termostato, Prateleira Deslizante Dupla.

T = Embutível, Mesa Inox, Acendimento Superautomático, Autolimpante, Termostato, Prateleira Deslizante Dupla.

Linha de produtos: F = Fogão

Marca = (B) Brastemp

1.2. Gerais

	BF056	BF076	BFR56	BFR76	BFS56	BFS76	BFT56	BFT76
Tampa de Vidro Curvo	S	S	S	S	S	S	S	S
Trempe Individuais	4	6	4	6	4	6	S	S
Mesa Inox	S	S	S	S	S	S	S	S
Acendimento Superautomático	S	S	S	S	S	S	S	S
Parada Intermediária	S	S	S	S	S	S	S	S
Termostato	N	N	S	S	S	S	S	S
Termoseletor	S	S	N	N	N	N	N	N
Registro Multigás	S	S	S	S	S	S	S	S
Prateleira Deslizante Dupla	S	S	S	S	S	S	S	S
Estufa com parada total de Porta	S	S	S	S	N	N	N	N
Puxador da Porta retrátil	S	S	S	S	S	S	S	S
Forno Autolimpante	S	S	S	S	S	S	S	S
Grill no Forno	N	N	S	S	S	S	N	N

1.3. Cores / Acabamentos

Cor da Lateral	Cor do Frontal
Branco (B)	Branco Eurowhite
Bege Mediterrâneo (K)	Cinza Clássico
Marrom Sienna (L)	

1.4. Características Estéticas e de Limpeza

1.4.1. Mesa Inox / Trempe - A harmonia com modernidade, beleza e praticidade

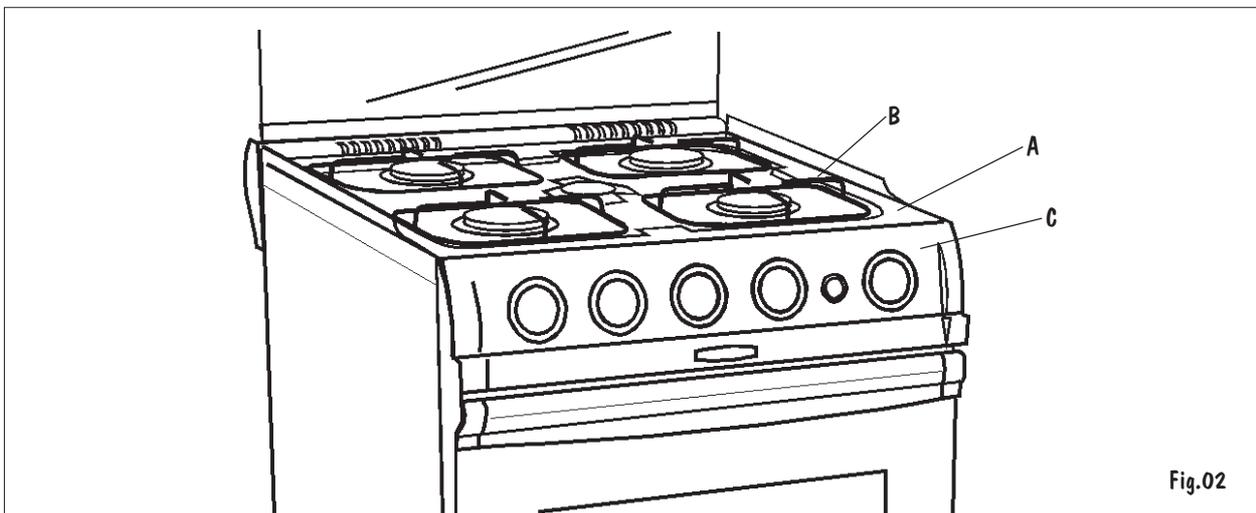


Fig.02

A) Mesa Inox - Novo desenho e facilidade de limpeza

O novo conceito de Mesa:

- Desenho exclusivo com formato arredondado e com grande capacidade de captação de líquidos. Em caso de derramamento de líquidos, ela evita que o mesmo se espalhe.
- Os únicos furos da Mesa são para encaixe dos Queimadores e Eletrodos. Isto facilita a limpeza pois não há mais os furos que acumulam detritos.
- A sobreposição da Mesa Inox sobre o Painel de Controles (caimento sobre o Painel), evita que a sujeira se acumule na junção das duas partes.

B) Trempes individuais - Praticidade

O conceito de Trempes individuais advém da dificuldade apontada pelo consumidor ao manusear as Trempes convencionais, principalmente durante a sua limpeza. A nova linha Clean Century possui Trempes individuais esmaltadas, mais simples de limpar na pia ou mesmo na Lavalouças.

C) Painel de Controles

O Painel de Controles possui o mesmo formato dos modelos Century anteriores (BFS 56/76 NHA e NEA). O grafismo foi ligeiramente alterado mas mantém a suavidade que caracteriza a linha Clean.

1.4.2. Vidro da Porta Forno

Na cor Cinza Ônix, possui em sua parte frontal inferior, a gravação do nome da Linha "Clean".

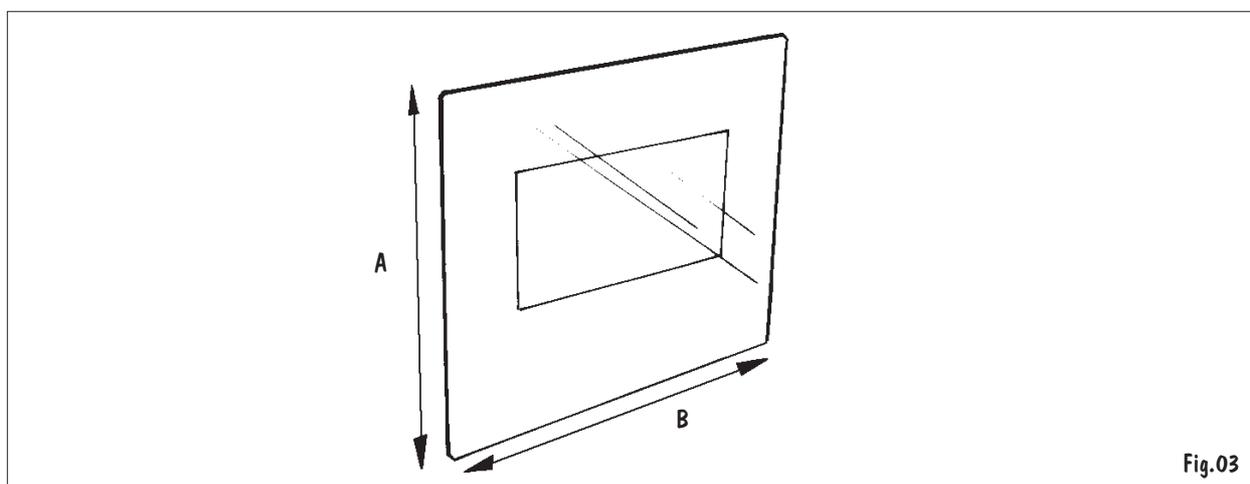


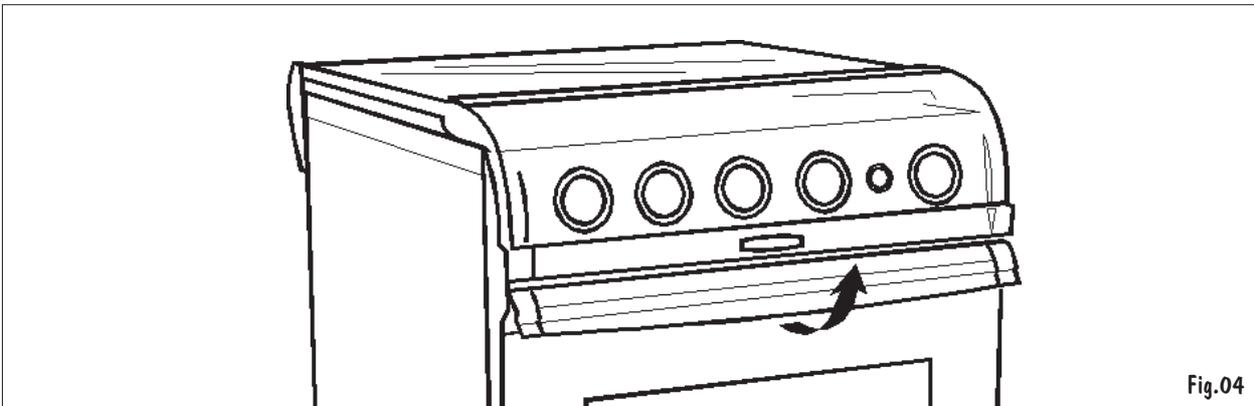
Fig.03

Dimensões do Vidro da Porta Forno (em mm):

Modelos	A	B	Espessura
4 bocas - 56	364	553	4
6 bocas - 76	364	758	4

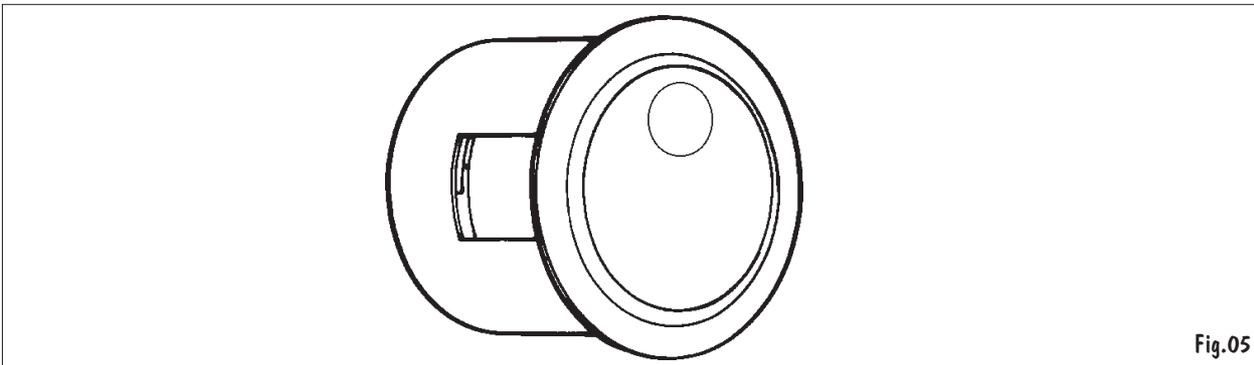
1.4.3. Puxador da Porta Forno

O Conjunto Puxador da Porta Forno é em alumínio articulável, na cor Cinza Clássico ou Branco Eurowhite.



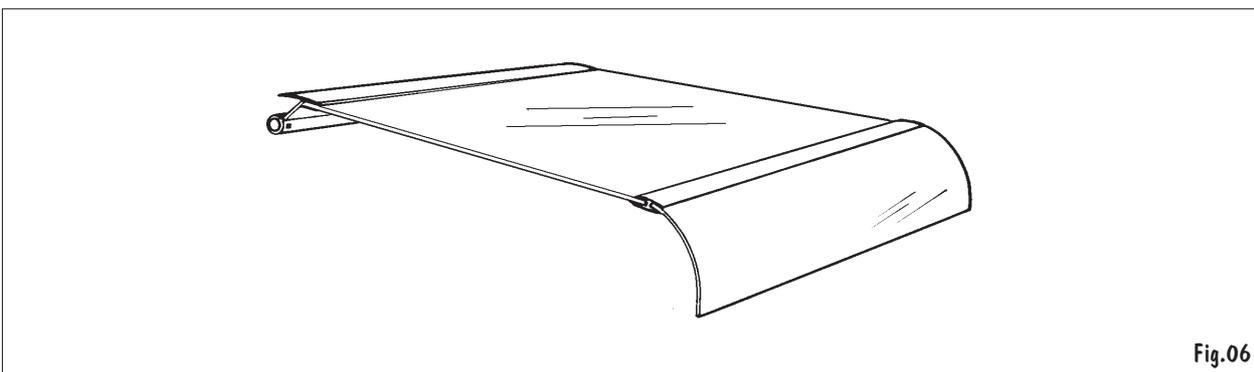
1.4.4. Conjunto Manípulo

O Conjunto Manípulo possui concepção exclusiva e inovadora, tanto funcional quanto esteticamente. São embutidos no Painel de Distribuição e possuem dupla posição: aberto, quando o Fogão estiver em uso, e fechado, quando não estiver.



1.4.5. Tampa de Vidro curvo balanceado

O novo Fogão Clean Century possui Tampa de Vidro cristal temperado, na cor fumê. Ele é dividido em duas partes, unidas por uma junção. A nível reposição de campo, manteremos somente o Conjunto Tampão completo.



1.5. Dimensões e Peso

1.5.1. Modelos convencionais

Dimensões	4 bocas	6 bocas
Altura Tampa Aberta (cm)	141,5	141,5
Altura Tampa Fechada (cm)	85,0	85,0
Largura (cm)	56,0	77,0
Profundidade (cm)	64,0	64,0
Altura do Forno (cm)	29,0	29,0
Largura do Forno (cm)	47,0	61,0
Profundidade do Forno (cm)	48,0	48,0
Peso com Embalagem (kg)	49,6	60,6
Peso sem Embalagem (kg)	43,8	53,8
Altura da Embalagem (cm)	89,0	89,0
Largura da Embalagem (cm)	61,5	82,0
Profundidade da Embalagem (cm)	73,0	73,0

1.5.1. Modelos Embutíveis

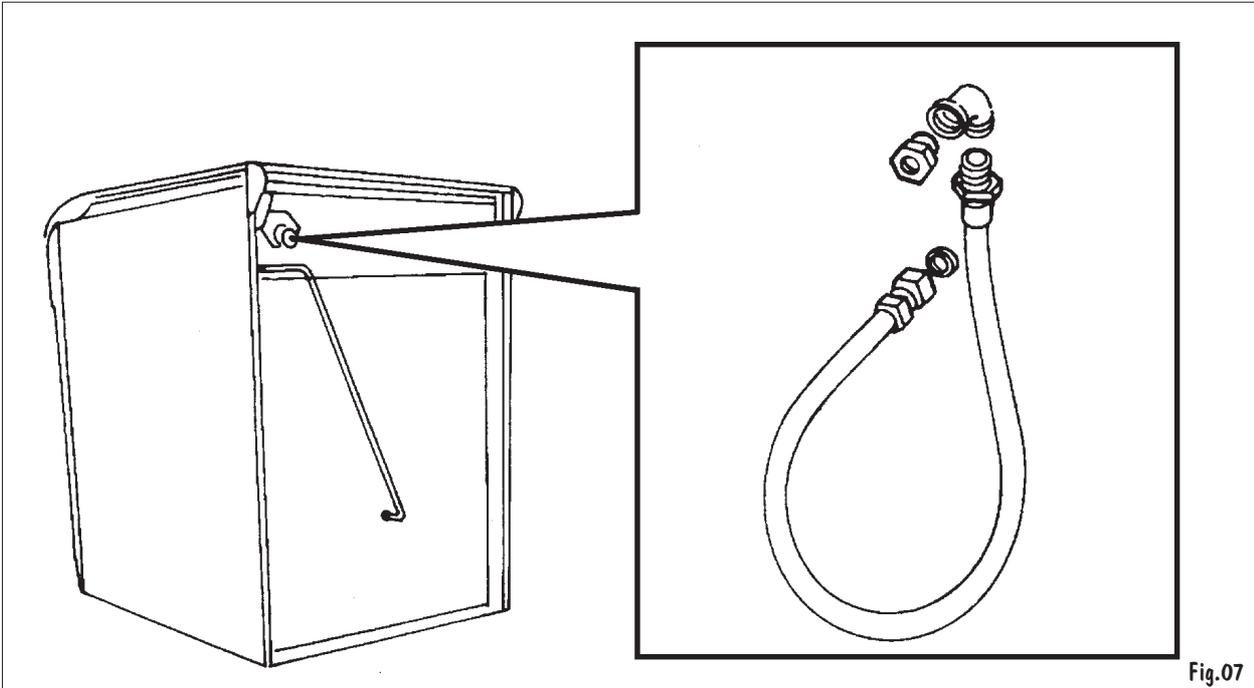
Dimensões	4 bocas	6 bocas
Altura Tampa Aberta (cm)	122,5	122,5
Altura Tampa Fechada (cm)	67,0	67,0
Largura (cm)	61,0	81,5
Profundidade (cm)	68,0	68,0
Altura do Forno (cm)	29,0	29,0
Largura do Forno (cm)	47,0	61,0
Profundidade do Forno (cm)	48,0	48,0
Peso com Embalagem (kg)	49,1	60,2
Peso sem Embalagem (kg)	43,9	54,15
Altura da Embalagem (cm)	71,5	71,5
Largura da Embalagem (cm)	67,0	85,0
Profundidade da Embalagem (cm)	68,0	68,5

2. INSTALAÇÃO

2.1. Entrada do Gás

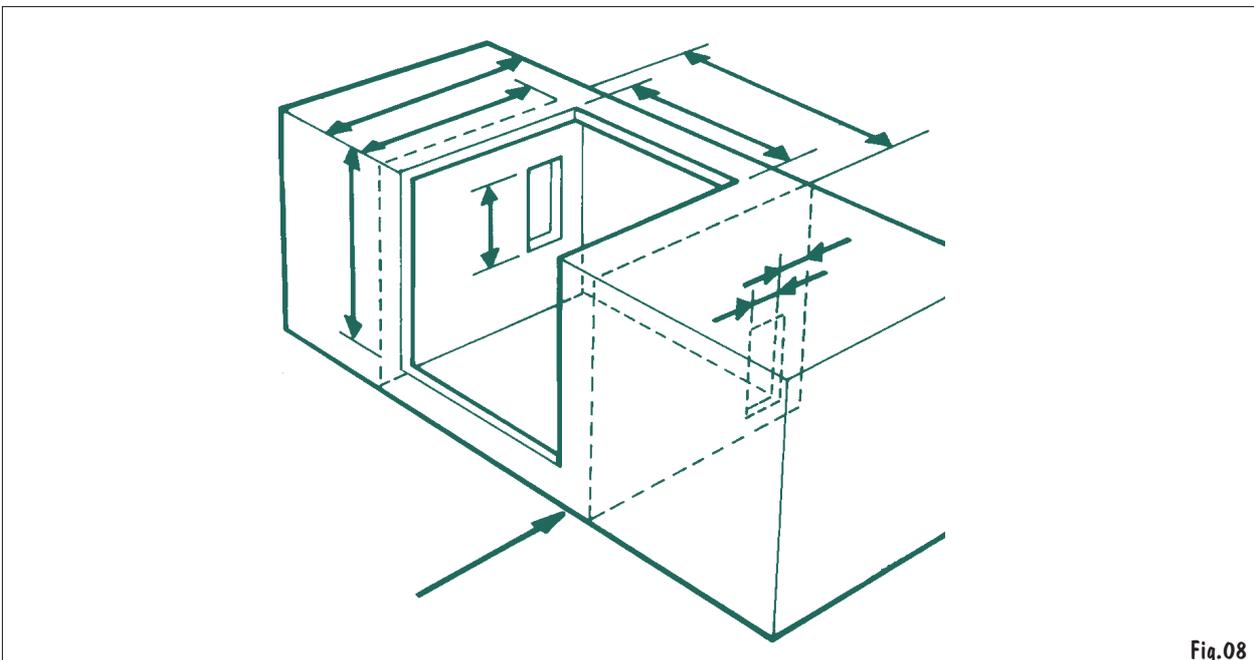
Os Fogões Century são montados em fábrica com o Bico de Entrada / Cotovelo Metálico localizados à direita do produto (visto por trás. Como se trata de um Tubo de Distribuição em "U", possui entrada de gás do lado esquerdo, que vem fechada com um Tampão. Estas posições poderão ser invertidas no caso do Botijão ou Registro de Gás estar no lado oposto ao Bico de Entrada / Cotovelo.

No caso de Fogões Embutíveis, a ligação da Mangueira Metálica Flexível é efetuada no Cotovelo Metálico, onde um Niple faz a conexão entre o Tubo de Distribuição e o Cotovelo. Estas peças acompanham o produto desde a fábrica.



2.2. Medidas para Embutimento (em cm)

O box para embutimento do novo Fogão Century modelo embutível deve ser preparado com as aberturas e medidas conforme mostram as figuras 8 e 9, a seguir:



ENTRADA DE AR

Abertura necessária na parte inferior e frontal do móvel, a fim de permitir a entrada de ar e dissipação do calor do Forno (Dimensões em cm).

Dimensões	4 bocas	6 bocas
Largura (L)	57,5	78,0
Altura (H)	61,0	61,0
Profundidade (P)	57,0	57,5

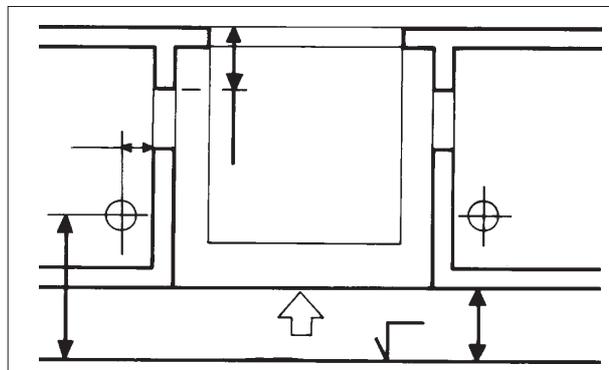


Fig.09

PONTO DE GÁS E TOMADA

Não é permitida a instalação destes pontos atrás do Forno.

IMPORTANTE

Antes de embutir o Fogão, efetue a ligação da Mangueira Metálica. Para isso, posicione-o de tal forma que se possa efetuar a ligação da Mangueira. Completada a ligação, encaixe o Fogão dentro do box, com cuidado.

3. INSTRUÇÕES DE USO

As instruções a seguir devem ser repassadas ao consumidor no ato da instalação e/ou manutenção do produto.

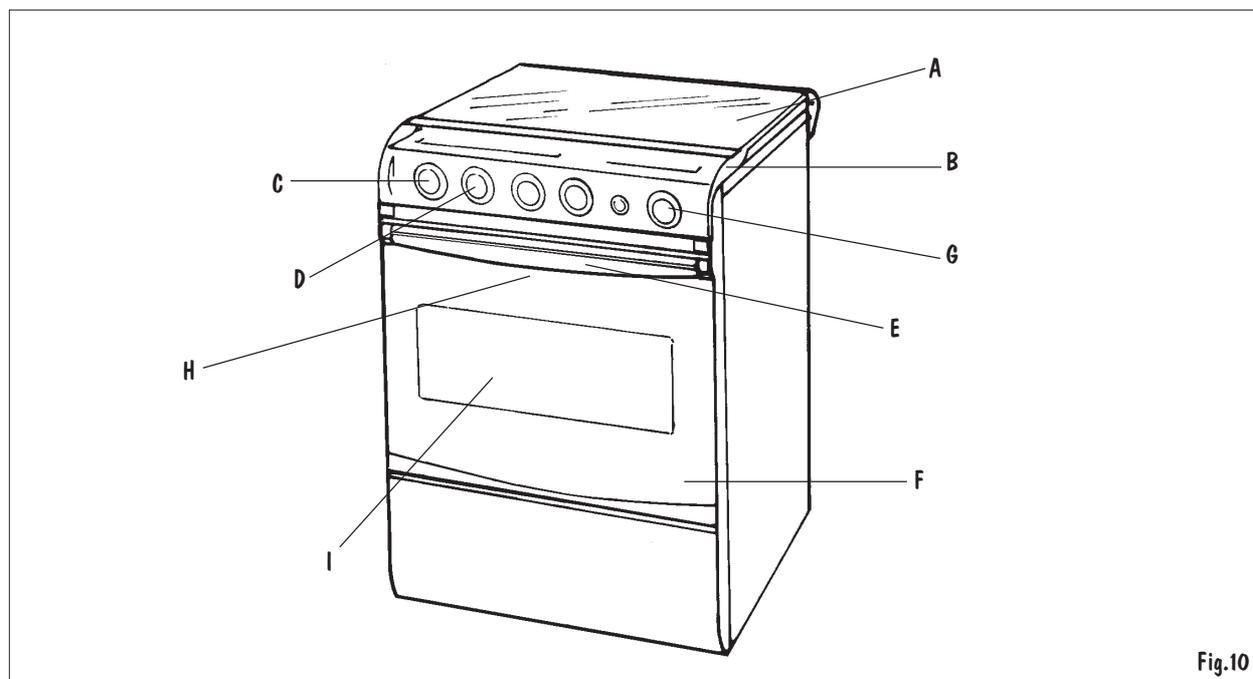


Fig.10

A - Tampa de Vidro Cristal Temperado

Embora resistente, nunca feche o Tampa com os Queimadores do Fogão ainda quentes, sob o risco de quebrá-la com o choque térmico.

B - Mesa Inox

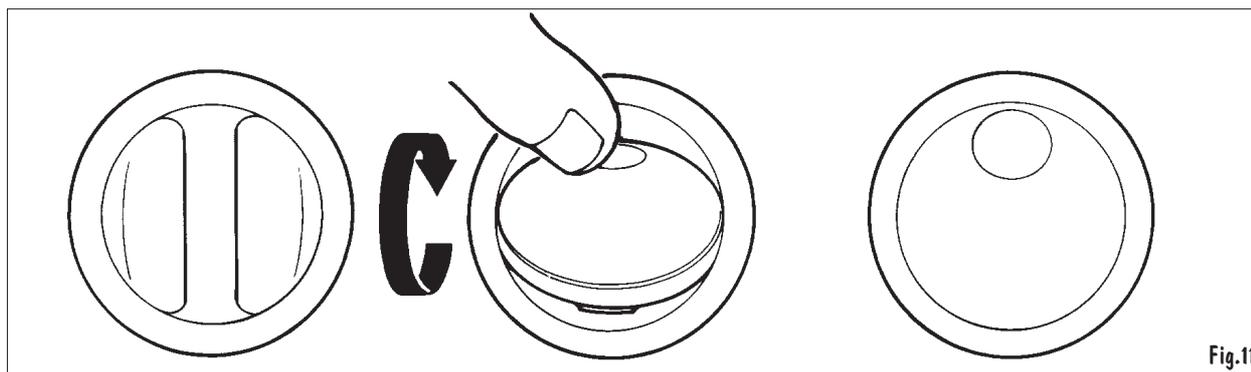
Revestida por uma película plástica protetora que deve ser totalmente removida no ato da instalação, sendo a Mesa limpa posteriormente.

C - Superqueimadores

Os modelos com 4 Queimadores são equipados com 1 Superqueimador, ideal para fervuras e cozimentos rápidos. A versão com 6 Queimadores são equipados com 2 Superqueimadores.

D - Manípulos Embutidos

Os Manípulos do novo Fogão Century possuem duas posições - aberto ou fechado. Recomendamos que os Manípulos fiquem fechados quando o Fogão não estiver em uso, permitindo maior segurança e facilitando a limpeza.



Para acender os Queimadores da Mesa, proceda da seguinte forma:

- Abra o Manípulo, pressionando-o em sua parte inferior, girando-o até travar.
- Pressione-o levemente e gire-o a esquerda até a posição desejada. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o Queimador acenda.
- Durante 4 a 6 segundos a Usina Temporizada emite faíscas automaticamente, que acenderão o Queimador. Durante o acendimento de qualquer Queimador, todos emitirão faíscas.

Para acender o Forno, proceda da seguinte forma:

- Abra o Manípulo do Forno pressionando-o em sua parte inferior, girando-o até travar.
- Abra a Porta do Forno.
- Pressione e gire o Manípulo do Forno (Termostato ou Termoseletor, conforme o modelo) para a esquerda, até a posição desejada. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o Queimador acenda.
- Espere de 4 a 6 segundos e o Queimador acenderá. Nas situações em que o Forno não estiver continuamente em uso, é possível que o acendimento não ocorra na primeira tentativa, pois há um tempo mínimo para que o gás percorra a tubulação e chegue ao Queimador. Nestes casos, repita a operação.

Para acender o Grill proceda da seguinte forma:

- Abra totalmente a Porta do Forno.
- Pressione e gire o Manípulo do Forno para a direita, até o final. Não é necessário manter o Manípulo pressionado até que o Queimador acenda.
- Durante 4 a 6 segundos a Usina Temporizada emite faíscas, que acenderão o Grill. Repita a operação se o Grill não acender da primeira vez.

Nota: Recomende que quando utilizar o Grill, deve-se posicionar a Prateleira Superior na posição central, pois isto proporcionará melhor desempenho.

E - Puxador do Forno

O Puxador da Porta do Forno é confeccionado em alumínio articulável, que proporciona grande facilidade de manuseio da Porta do Forno. A fim de evitar o aquecimento do Puxador durante o uso do Forno, mantenha-o na posição aberta (veja figura 12), só retornando à posição inicial após o término de uso do Forno.

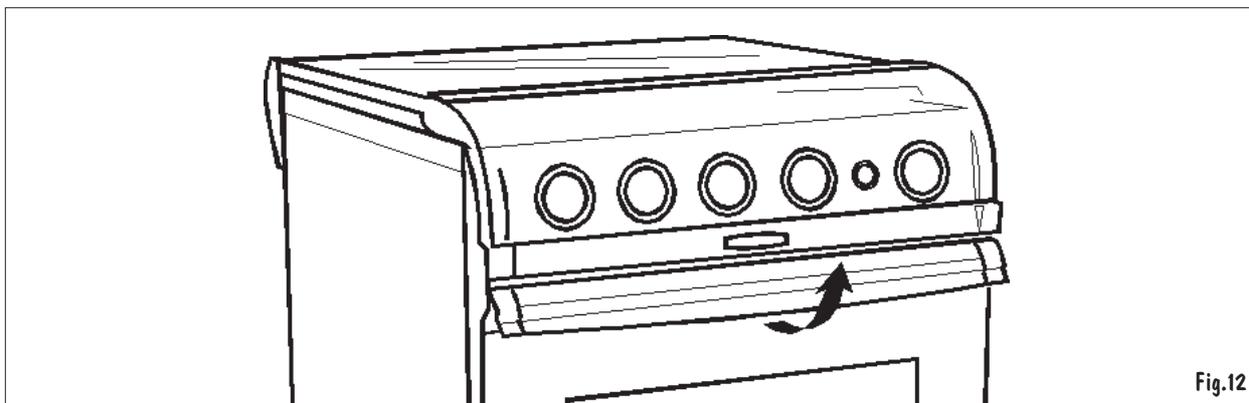


Fig.12

F - Parada Intermediária da Porta Forno

A Porta do Forno possui mecanismo de parada em posição intermediária (sistema de 2 estágios), que permite maior praticidade quando da verificação dos assados, e também um rápido resfriamento do Forno após a sua utilização.

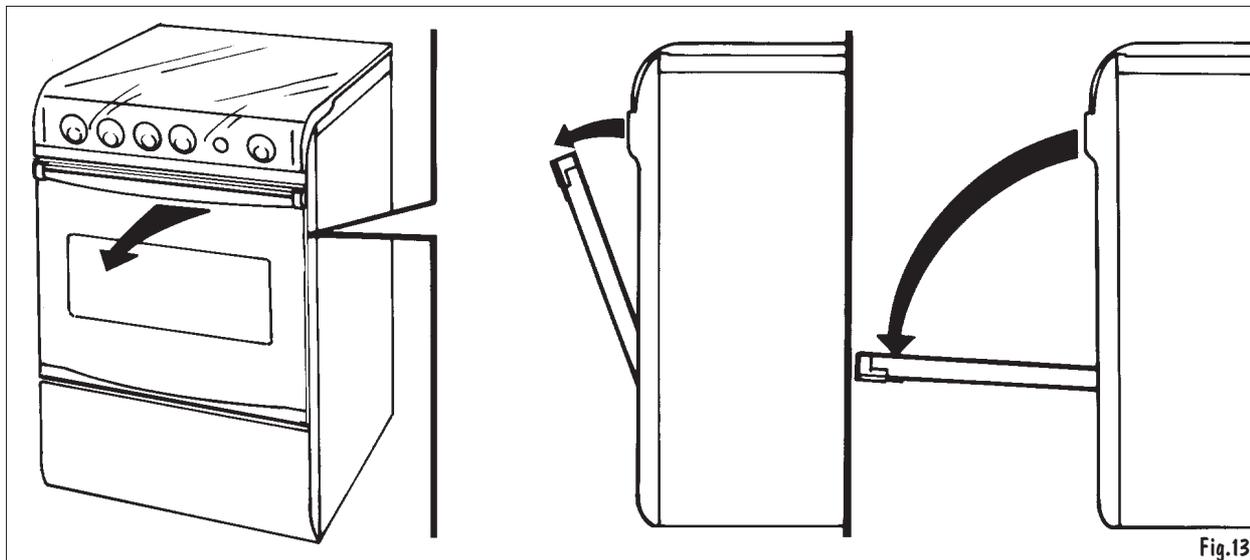


Fig.13

G - Graduação de temperaturas do Forno

TERMOSELETOR (MODELOS BFO)

Proporciona o ajuste da chama do Queimador em 5 graduações que determinam a temperatura interna do Forno conforme a graduação escolhida.

Posição	Graduação	Temperaturas (°C)
S S S S S	Muito Quente	260 a 280
S S S S	Quente	240 a 260
S S S	Moderado	210 a 240
S S	Suave	180 a 210
S	Muito Suave	150 a 180

TERMOSTATO (MODELOS BFR, BFS e BFT)

O Termostato permite a seleção da temperatura mais adequada e de modo mais preciso e constante, obtendo o melhor rendimento para cada tipo de aparelho. O seu manuseio é bastante simples:

- Uma vez aceso o Forno, posicione o Manípulo na posição 300°C;
- Com o Forno já aceso, selecione a temperatura mais adequada ao assado e deixe o Forno em pré-aquecimento por aproximadamente 15 minutos. Em seguida, é só posicionar o alimento na Prateleira do Forno;
- Para selecionar a temperatura correta para o assado, consulte a tabela a seguir, que pode ser aplicada como referência para o funcionamento dos Fogões com Termostato;
- Oriente para que quando da limpeza do Forno, sejam tomados todos os cuidados para não se danificar o bulbo do Termostato, que se encontra na parede traseira do Forno, pois seu funcionamento em condições perfeitas é indispensável para a ação do Termostato.

H - Uso do Grill

Os modelos Century Grill são dotados de um Queimador na parte superior do Forno, que chamamos de Grill, cuja função é dourar ou gratinar carnes e outros pratos (deixando-os ainda mais apetitosos e bonitos), e grelhar carnes, proporcionando uma dieta mais saudável.

Para acionar o Grill, basta girar o Manípulo do Forno para a direita. O acendimento do Grill é superautomático, não sendo necessário o uso de fósforo ou o acionamento de qualquer outro controle.

A Bandeja com grelha, que acompanha o Fogão, deve ser utilizada com água durante o grelhamento das carnes. A função da água é receber os respingos de gorduras que caem das carnes, evitando o seu ressecamento excessivo e a formação de fumaça. As Prateleiras do Forno devem ser posicionadas de acordo com a função que estiver sendo usada.

FUNÇÃO GRELHAR

- Ao usar o Grill para grelhar carnes, oriente para que se posicione a Prateleira Superior no Trilho Central;
- Deve ser colocada água na Bandeja e a carne na Grelha, certificando-se que não haja contato da carne com a água.
- As carnes devem ser arranjadas fora do centro da Bandeja Grelhadora, que deve ser posicionada de forma a evitar que as carnes fiquem diretamente embaixo do Grill.

USO EM CONJUNTO COM MICROONDAS

O Grill pode ser um grande aliado do Microondas, se ele não possuir esta função. Oriente o consumidor para que prepare as carnes, bolos, salgados, etc., de acordo com a sua receita. Leve-os ao Microondas como de costume, apenas diminuindo um pouco o tempo de cozimento, já que haverá uma complementação de cozimento no Forno do Fogão Century Grill.

Pré-aqueça o Forno por 10 minutos na função Grill. Coloque o prato no Forno com a Prateleira no Trilho médio. Observe o grau de douramento de tempos em tempos.

Para gratinar, o tempo deve ser de aproximadamente 10 minutos, mas para dourar pode ser necessário um pouco mais. Se for carne, recomendamos que ela seja virada durante o processo.

ATENÇÃO

Ao iniciar o preparo de um alimento em microondas e depois levá-lo ao Forno convencional, certifique-se de que o utensílio utilizado seja resistente a altas temperaturas. O uso de utensílios plásticos ou papelão, neste caso, não é recomendado.

I - PRATELEIRAS DESLIZANTES AUTOMÁTICAS

Para facilitar o manuseio, ao abrir a Porta do Forno, a(s) Prateleira(s) vem automaticamente para fora, facilitando a colocação ou retirada de pratos do Forno ou rearranjo de assados, etc.

De construção simples e resistente, é de fácil remoção para melhor limpeza. Permite também, diversas regulagens de altura ou mesmo a retirada de uma delas para aumentar a área de trabalho.

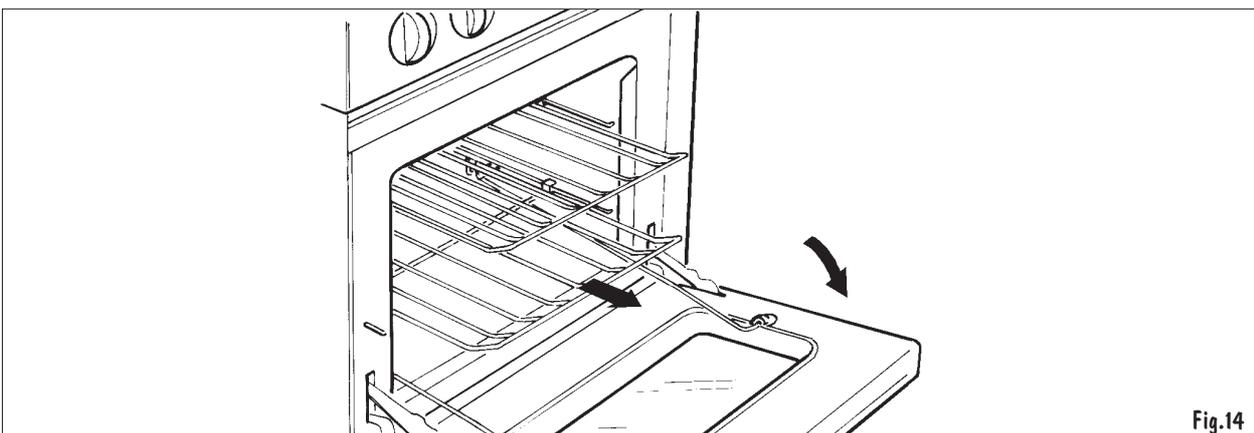


Fig.14

REMOÇÃO DAS PRATELEIRAS

- Para retirar ou trocar a posição da Prateleira, basta pressionar as duas Hastes que estão presas à Porta do Forno e puxá-las para a frente (Figura 15).

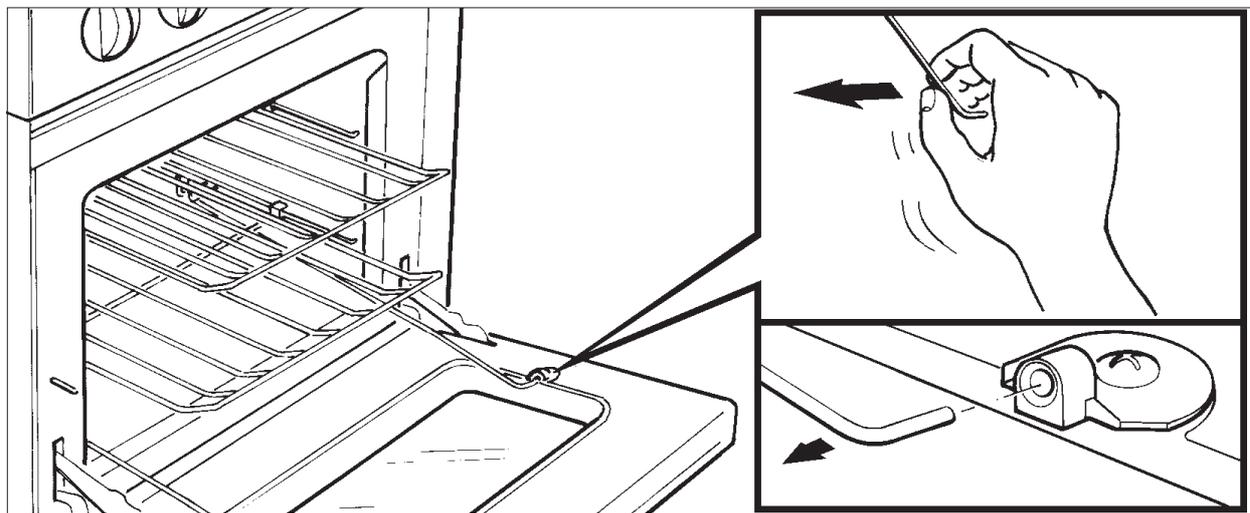


Fig.15

- Para trocar as Prateleiras de posição, desengate a Prateleira Superior da Prateleira Inferior e reposicione-o do modo desejado (Figura 16).

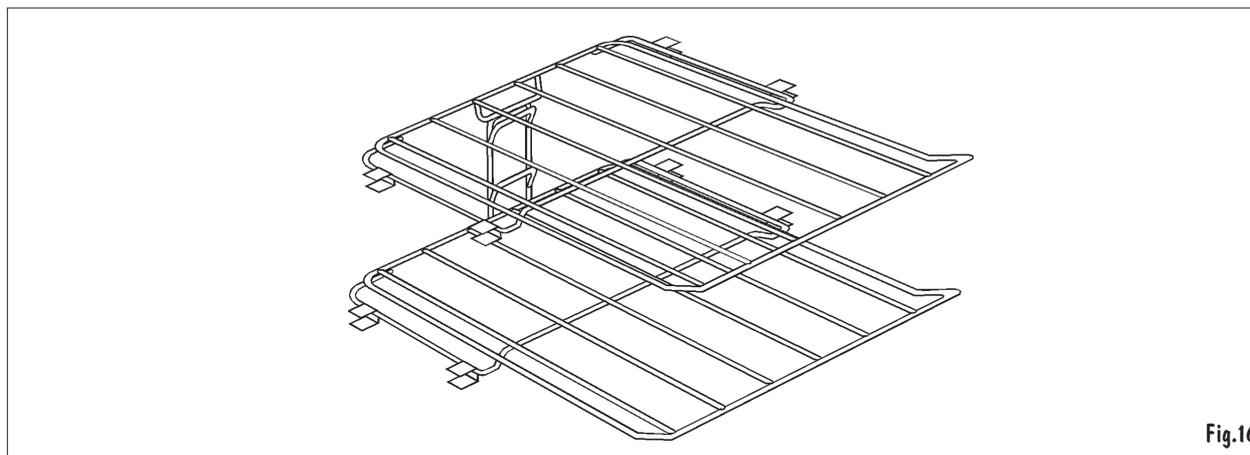


Fig.16

Para retirá-las, desengate a Prateleira Superior da Inferior, puxando-a para fora e, em seguida, pressione para dentro as duas Hastes para soltá-las da Porta, e puxe a Prateleira Inferior para frente.

Se desejar, o consumidor poderá utilizar uma das Prateleiras sem o sistema deslizante. Para isso, pressione as duas Hastes até soltá-las da Porta. Puxe a Prateleira Inferior para fora do produto e utilize a outra como fixa, na posição que desejar.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

4.1. Sistema de Parada Intermediária da Porta do Forno

O sistema de Parada em posição intermediária da Porta do Forno é através de um Conjunto Dobradiça / Mola, fixos por Rebites à Contra-Tampa da Porta do Forno e à Frente do Forno.

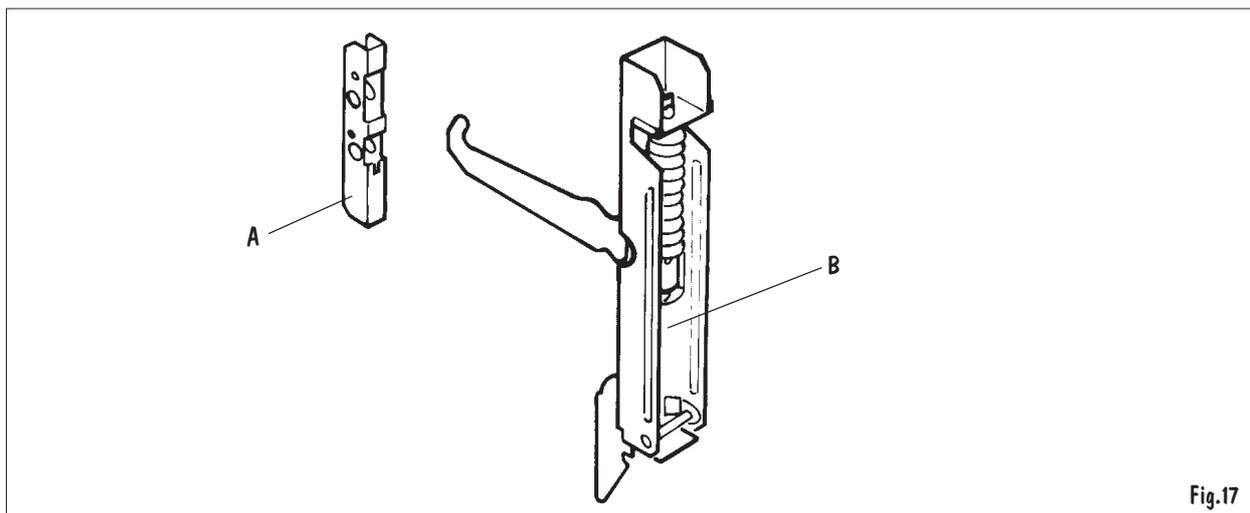


Fig.17

A Dobradiça que é fixada à Frente do Forno (A) é comum para modelos 4 ou 6 bocas, porém o Conjunto Dobradiça da Contra-Tampa (B), é especificada conforme o Modelo, uma vez que a força das Molas são diferentes. Para facilitar a identificação em campo, oriente-se conforme a cor da peça (veja figura 17): para modelos 6 bocas, a cor é prata, e para os modelos 4 bocas, amarelo.

REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO - FACILIDADE TOTAL

Uma das características marcantes do mecanismo de Parada Intermediária é que ele permite a remoção completa do Conjunto Porta do Forno, de modo extremamente simples. Acompanhe a seqüência a seguir:

A. Abra totalmente a Porta do Forno

B. Aplique um calço qualquer (moeda, arruela, etc.) entre as duas Hastes das Dobradiças de Parada Intermediária e a Contra-Tampa, conforme figura 18.

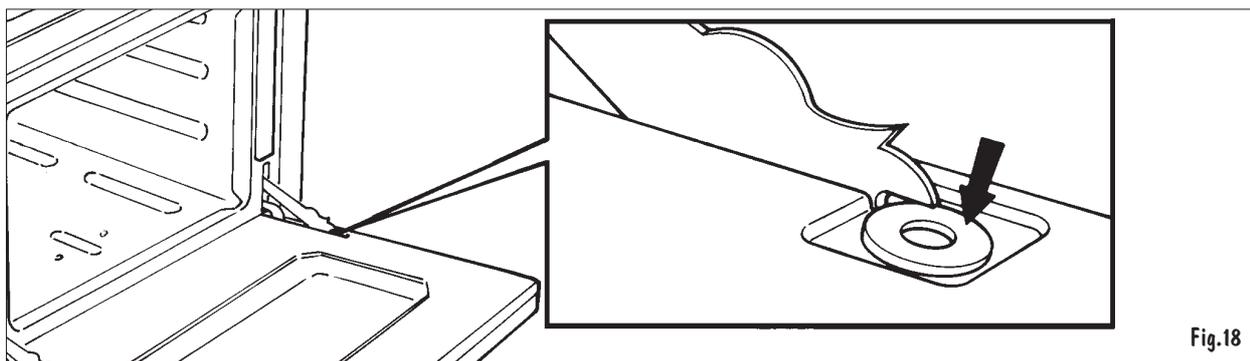


Fig.18

C. Levante a Porta a aproximadamente 45° (Figura 18).

D. Desencaixe os mancais da Frente do Forno, e retire a Porta por completo (Figura 19).

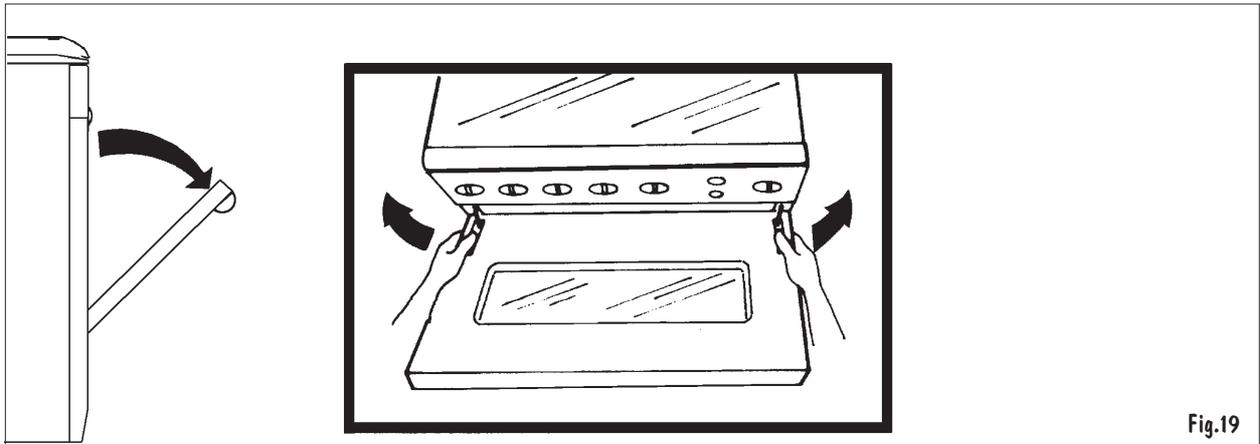


Fig.19

E. Para reencaixar a Porta, é só repetir a seqüência inversa desta operação.

4.2. Conjunto Puxador e Porta do Forno

O Conjunto Porta Forno é formado pela Contra-Tampa, Moldura, Isolante, Dobradiça, Puxador, Apoio do Puxador, Arremate, Alavancas e Laterais direita e esquerda. O Puxador da Porta é articulável graças à Alavanca no qual é encaixado. Tal Alavanca possui encaixes que são posicionados em orifícios das Laterais do Puxador e Arremate.

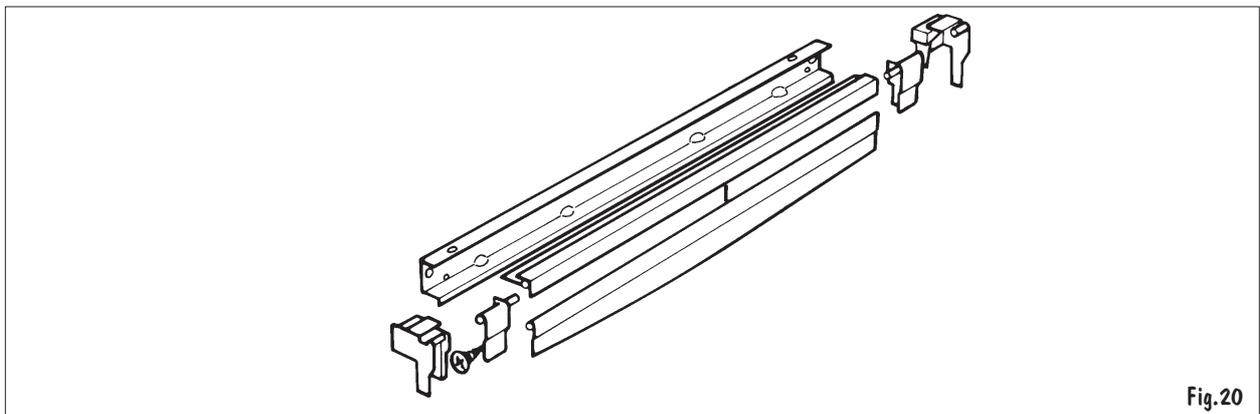


Fig.20

A fixação de todo conjunto é através destas Laterais, que são presas ao Apoio do Puxador, através de Rebites. No caso de haver a necessidade de desmontagem do Conjunto Puxador, proceda conforme segue:

A. Solte os 2 parafusos localizados na parte superior interna da Contra-Tampa da Porta (Figura 21). Segure o Vidro da Porta, evitando que o mesmo possa cair.

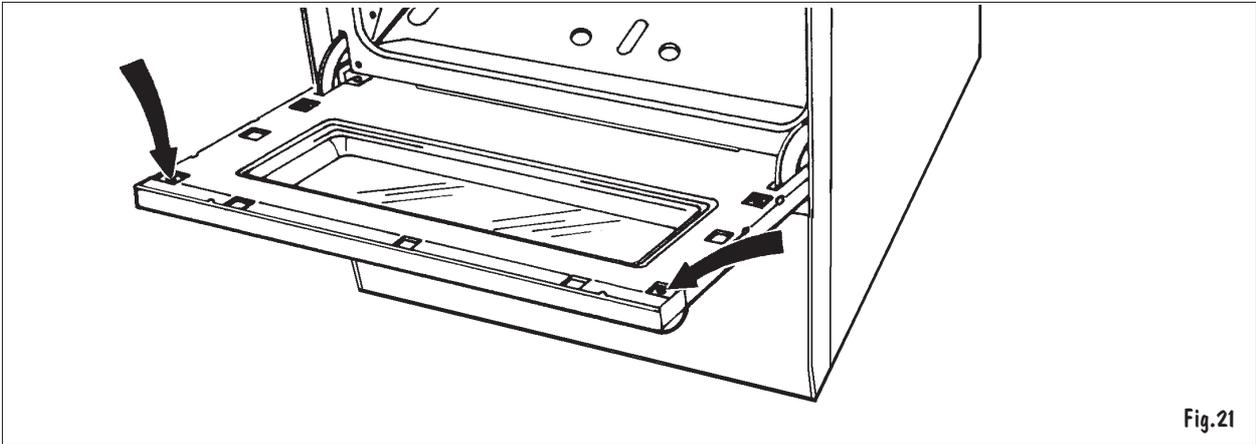


Fig.21

B. Remova um dos Rebites localizados na Traseira do Apoio do Puxador (Figura 22). A partir daí, desencaixe a Lateral do Puxador, e todo conjunto poderá ser desmontado.

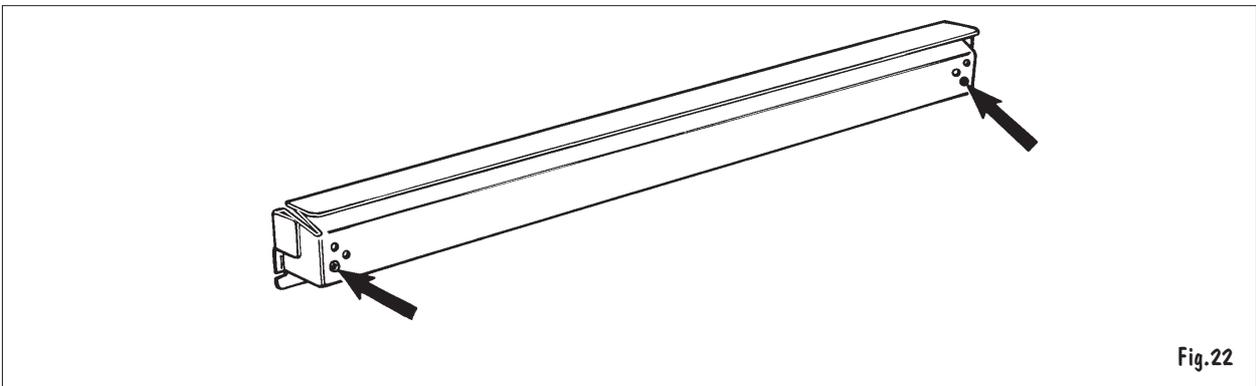


Fig.22

4.3. Porta da Estufa com Parada Total (Modelos Convencionais)

Novas Dobradiças foram agregadas à Porta da Estufa, que permitem que a mesma fique aberta quando de qualquer uso da Estufa.

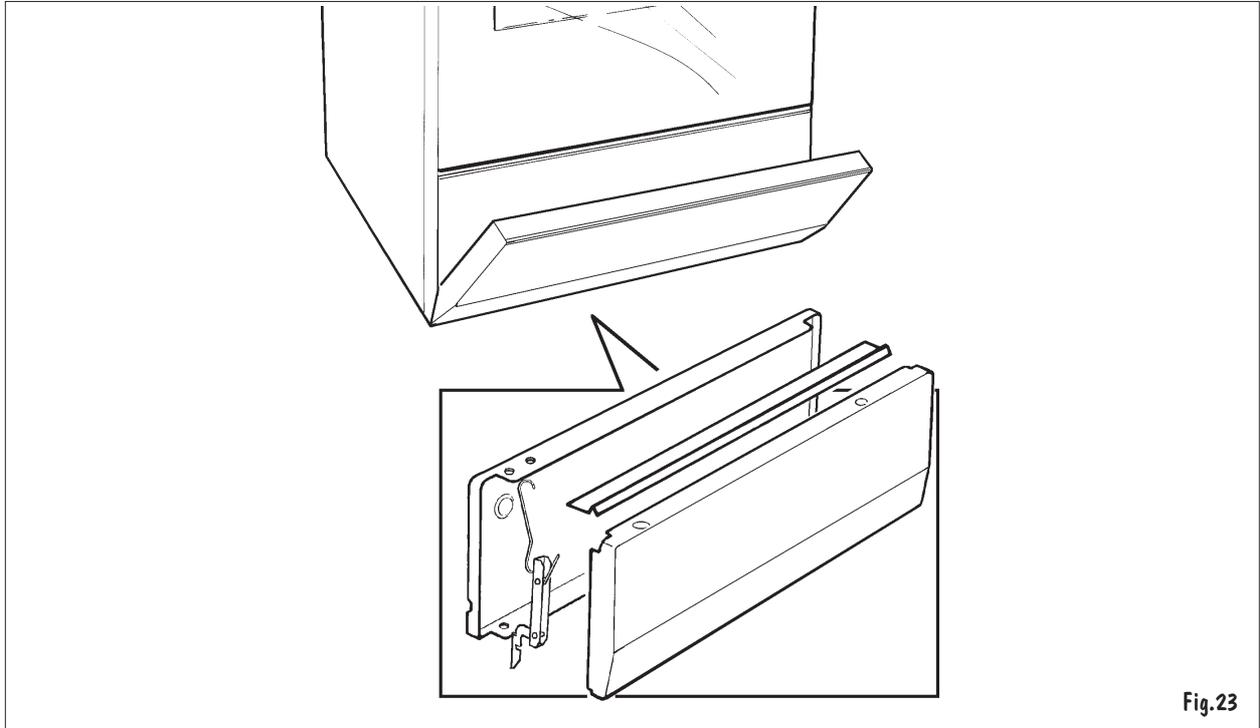


Fig.23

As Dobradiças são presas à Contra-Tampa da Estufa por 2 Rebites. Para remoção desta peça proceda da seguinte forma:

A. Com as duas mãos segure a Porta da Estufa e pressione para baixo a mola da Dobradiça. Simultaneamente, faça um ligeiro esforço para cima a fim de desencaixar a Dobradiça (Figura 24).

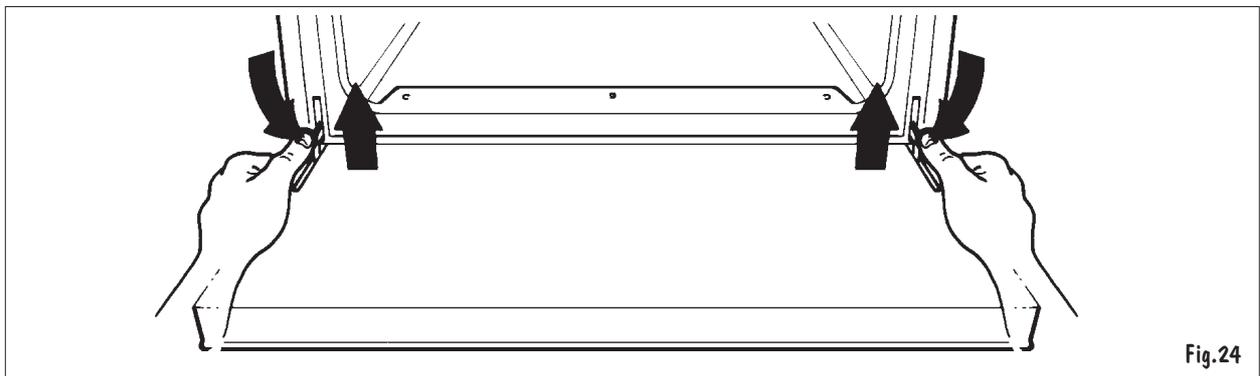
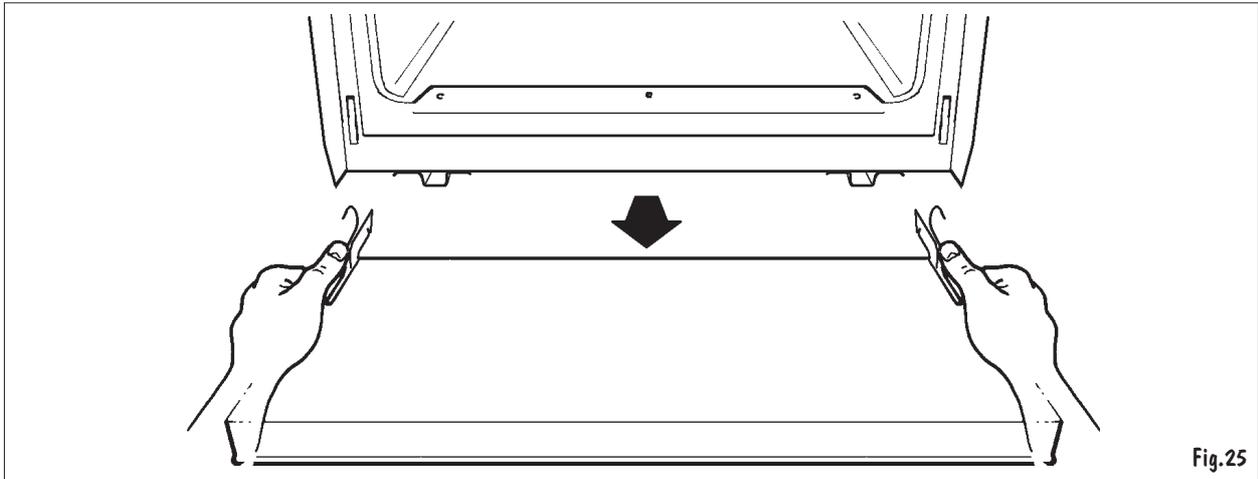


Fig.24

B. Com esta operação, todo o Conjunto Porta da Estufa será liberado e isto facilitará qualquer operação nesta parte do produto (Figura 25).



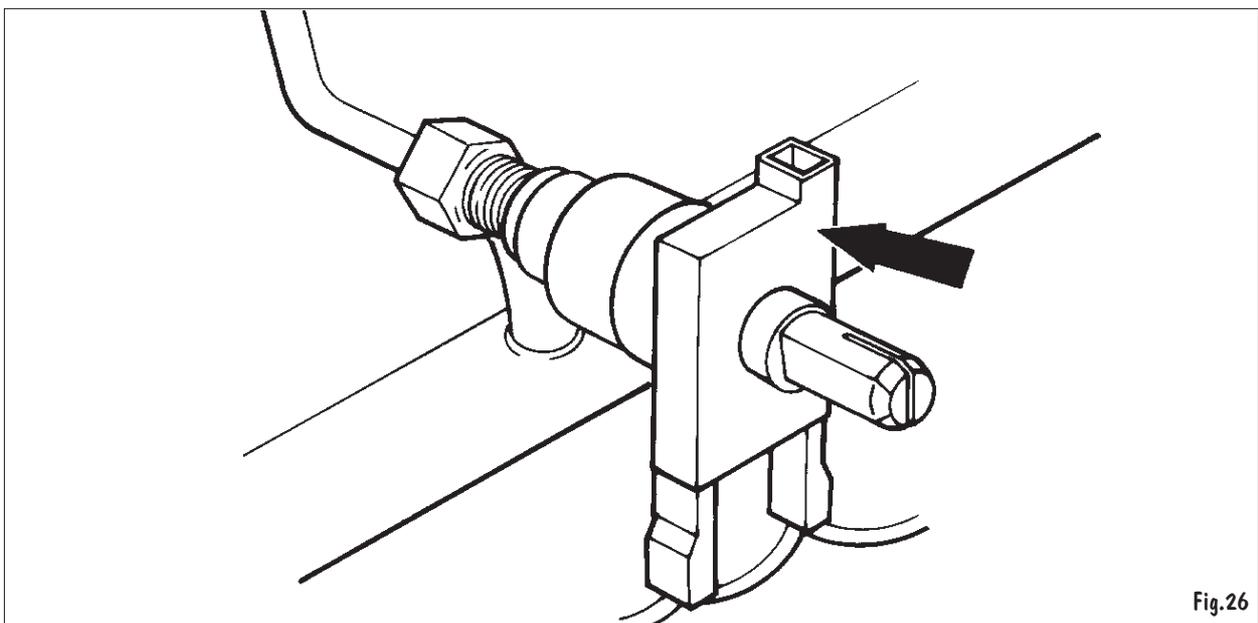
C. Para proceder a recolocação, posicione primeiro as Molas nos orifícios de encaixe, e em seguida, as Dobradiças.

4.4. Sistema de Acendimento Superautomático

4.4.1. Interruptores Rotativos

4.4.1.1. Interruptor Rotativo Mesa

O Acendimento Superautomático dos Queimadores, baseia-se no funcionamento conjunto entre a Usina Temporizada e os Interruptores Rotativos que estão acoplados às Hastes dos Registros Multi-gás (Figura 26).



O Interruptor Rotativo é uma Chave do tipo NA (Normal Aberto).

Quando giramos qualquer Registro no sentido Anti-Horário para liberar a passagem do gás, o contato do Interruptor Rotativo correspondente se fecha normalmente e energiza o terceiro terminal (AZ), da Usina Temporizada.

Automaticamente, a Usina emite centelhas aos Eletrodos durante um período de 4 a 6 segundos, desligando-se imediatamente após.

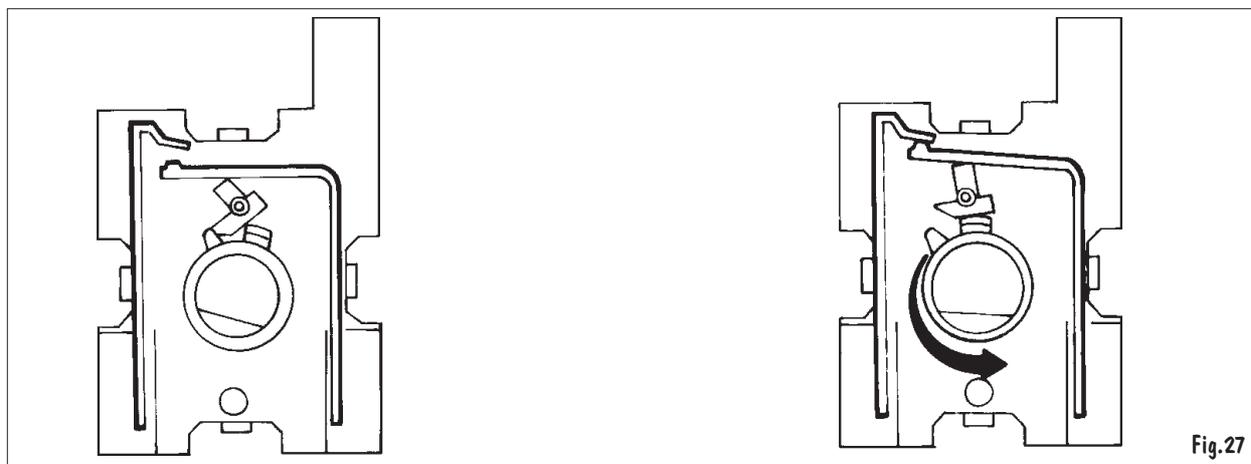
IMPORTANTE

O contato do Interruptor se fecha em uma dada posição, e abre imediatamente após. Se ocorrer de a Haste do Registro ficar posicionada no ponto em que o Interruptor está com o contato fechado, então a Usina Temporizada realmente irá emitir centelhas indefinidamente. Oriente o consumidor a respeito.

Em ocorrendo o "disparo" da Usina Temporizada é só girar o Manípulo um pouco mais a direita, centelhamento será interrompido após alguns segundos.

TESTE DO INTERRUPTOR ROTATIVO - MESA

Com um Multímetro na escala $R \times 1\Omega$, posicione as pontas de prova entre os terminais do Interruptor Rotativo e gire-o no sentido anti-horário. Deve apresentar continuidade uma única vez.



4.4.1.2. Interruptor Rotativo Forno / Grill (Para modelos com Grill)

Este Interruptor Rotativo é diferente do aplicado na Mesa, uma vez que comanda o Acendimento Superautomático do Forno e Grill. Portanto, girando o Interruptor no sentido horário ou anti-horário, há uma posição em que ocorre o fechamento dos contatos: GRILL - Sentido Horário e FORNO - Sentido Anti-Horário.

A fim de diferenciar o Interruptor Rotativo do Forno/Grill, a haste do mesmo é de cor Amarela.

4.4.2. Características da Usina Temporizada

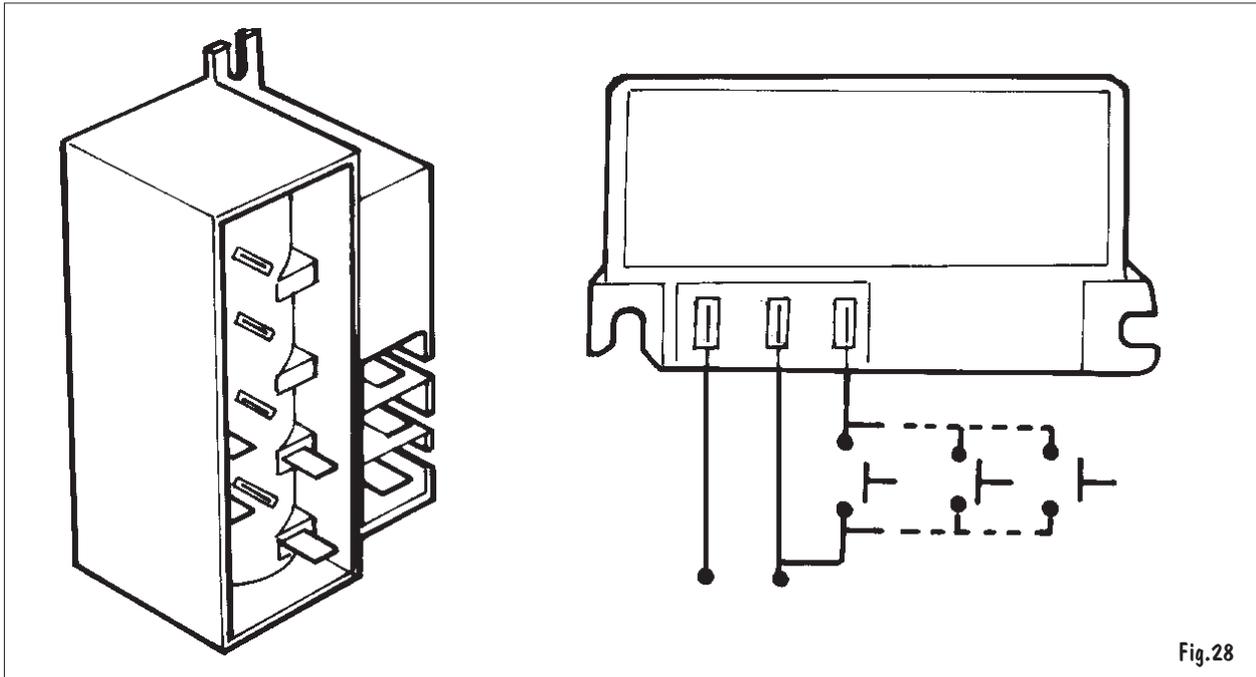


Fig.28

Alimentação	127 / 220 V
Frequência	50 / 60 Hz
Centelhas Repetitivas	4 a 6 seg.
Frequência da Centelha	10 Hz em 127 V
Frequência da Centelha	20 Hz em 220 V
Temp. máx. operação	110 ºC
Tensão de Saída	Mín. 11,5 kV
Rigidez Dielétrica	> 2 kV
Distância da Centelha	3,5 a 4,0 mm

4.4.4. Acendimento Superautomático do Forno

Para acionar o Queimador do Forno (ou Grill), através do Sistema de Acendimento Superautomático, é necessário que a Porta do Forno esteja na posição aberta. A partir daí, o processo é idêntico ao do acendimento dos Queimadores da Mesa.

A particularidade do Sistema de Acendimento do Forno está em relação à Chave Bipolar do Forno / Grill (figura 29).

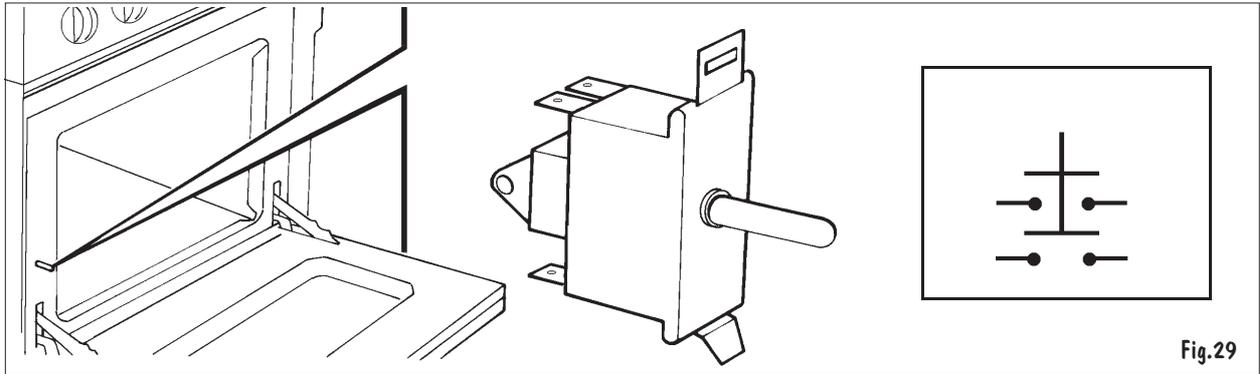


Fig.29

Trata-se de uma Chave Interruptora de 2 contatos tipo Normal Aberto (NA).

O seu acionamento é pela Porta do Forno. Com a Porta Fechada, os contatos "C-NA" estão fechados. Quando é acionada a Ignição Temporizada, as centelhas que seria direcionadas aos Eletrodos do Forno ou Grill são desviadas para a Terra (estrutura do produto).

Procure entender o processo analisando os diagramas elétricos a seguir.

MODELO BFR/S 56A

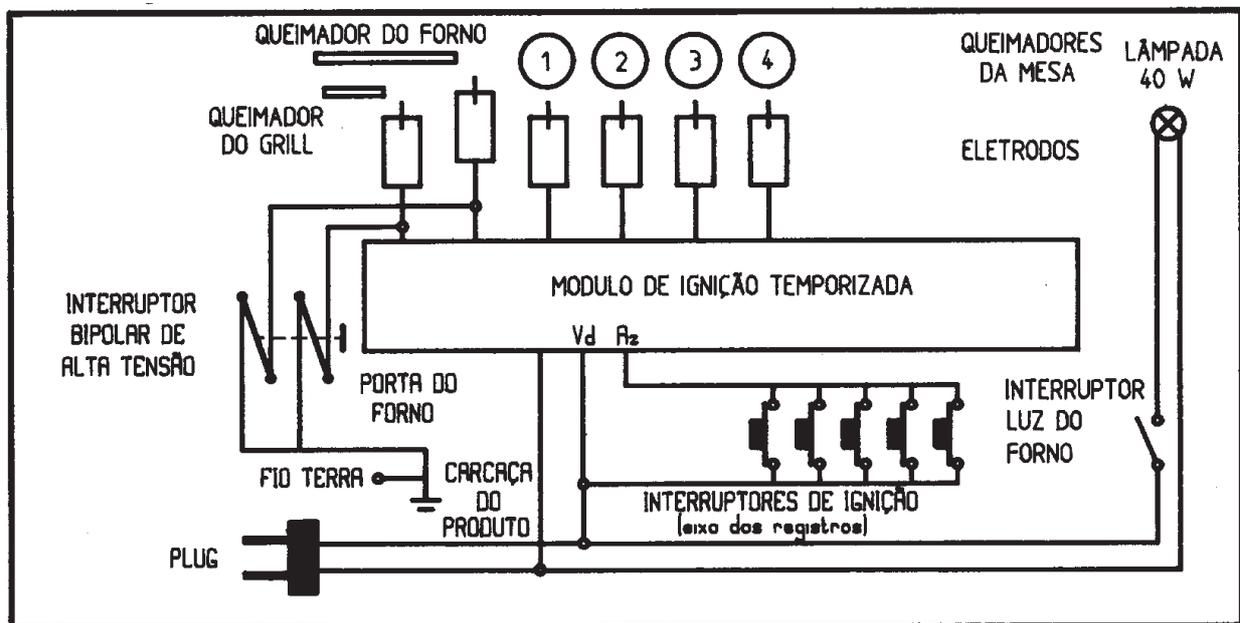


Fig.30

MODELO BFR/S 76A

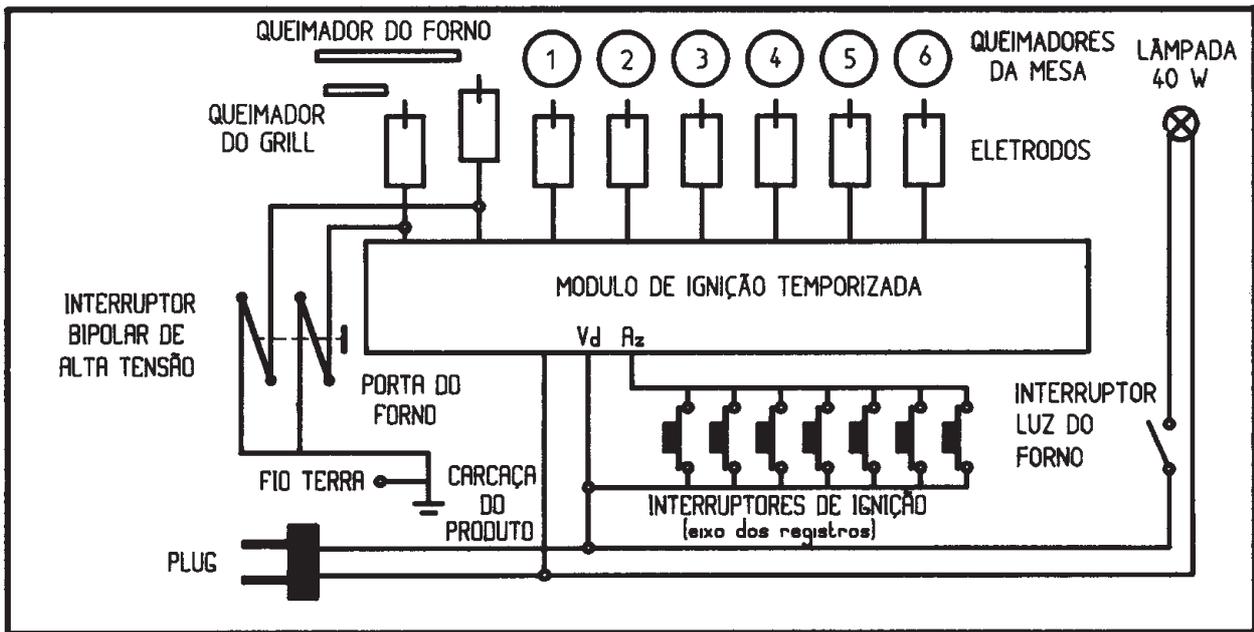


Fig.31

Por outro lado, com a Porta do Forno aberta, os contatos "C-NA" estão abertos, e desta forma não ocorre o desvio das centelhas e portanto chegam até os Eletrodos dos Queimadores do Forno ou Grill. Acenderá o Queimador que esteja liberando o gás.

4.5. Novo conjunto Queimador / Espalhador da Mesa

O novo conjunto Queimador / Espalhador é resultado de anos de pesquisas e desenvolvimento, o que nos leva a acreditar que seguramente é um dos melhores do mundo, em termos de eficiência energética.

Mais rápido, mais econômico e que propiciam maior durabilidade das Trepes - a chama passa a ser concentrada em 4 pontos, conduzindo o calor diretamente para a panela, evitando a queima das pontas das Trepes.

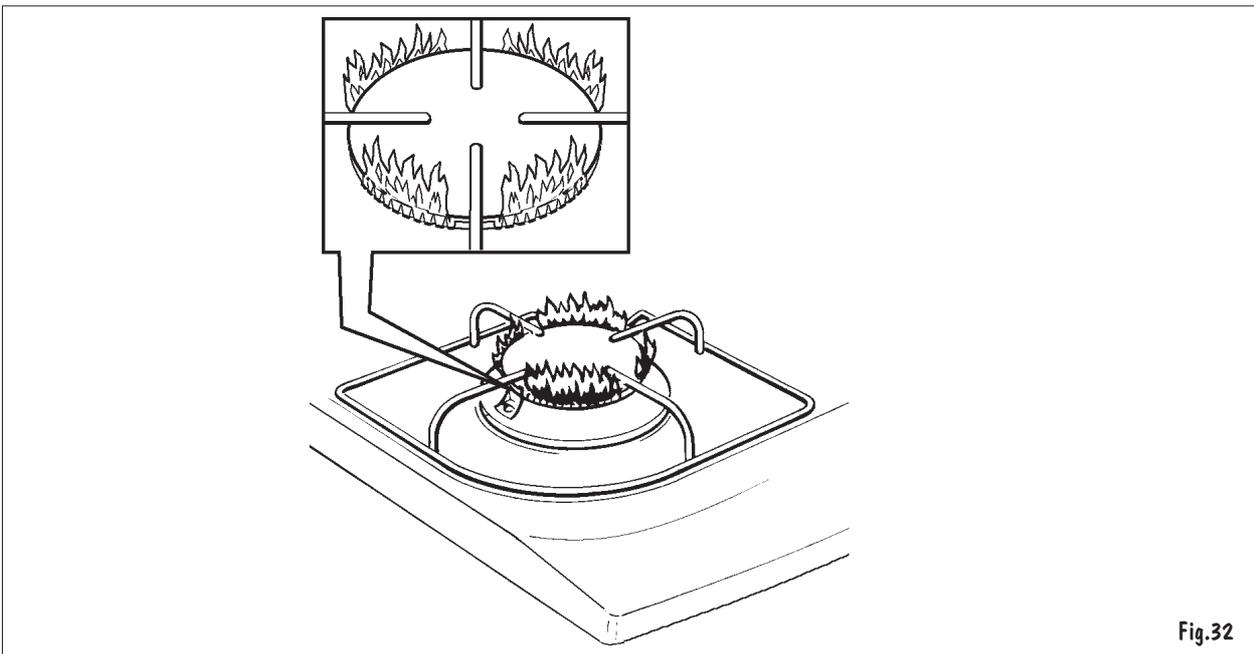


Fig.32

4.6. Nova Gaxeta da Porta do Forno

A fim de melhorar ainda mais a isolamento térmica dos Fogões, estamos aplicando uma nova Gaxeta que emoldura completamente a Cavidade do Forno. A Gaxeta é fixa através de Presilhas à Frente do Forno (Figura 33).

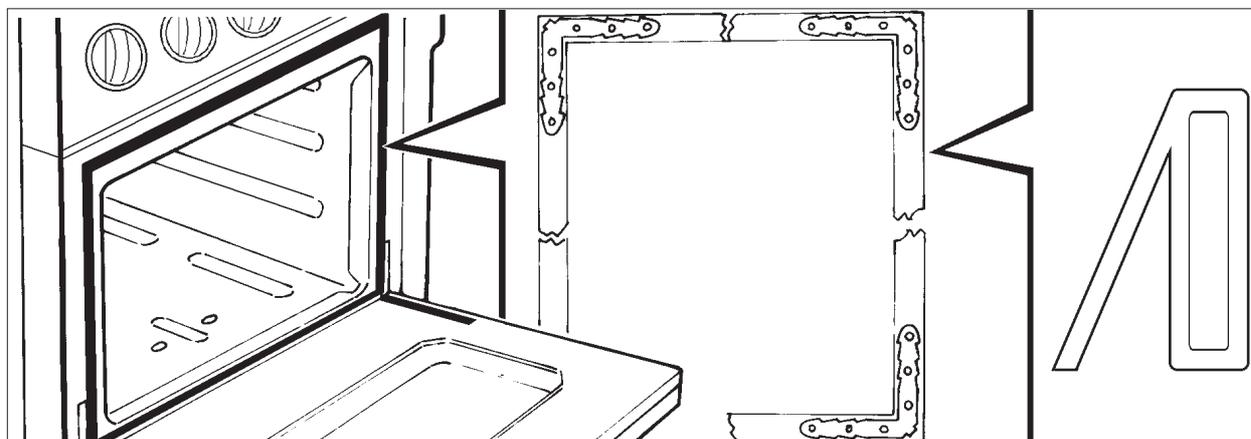


Fig.33

4.7. Conjunto Prateleira Deslizante

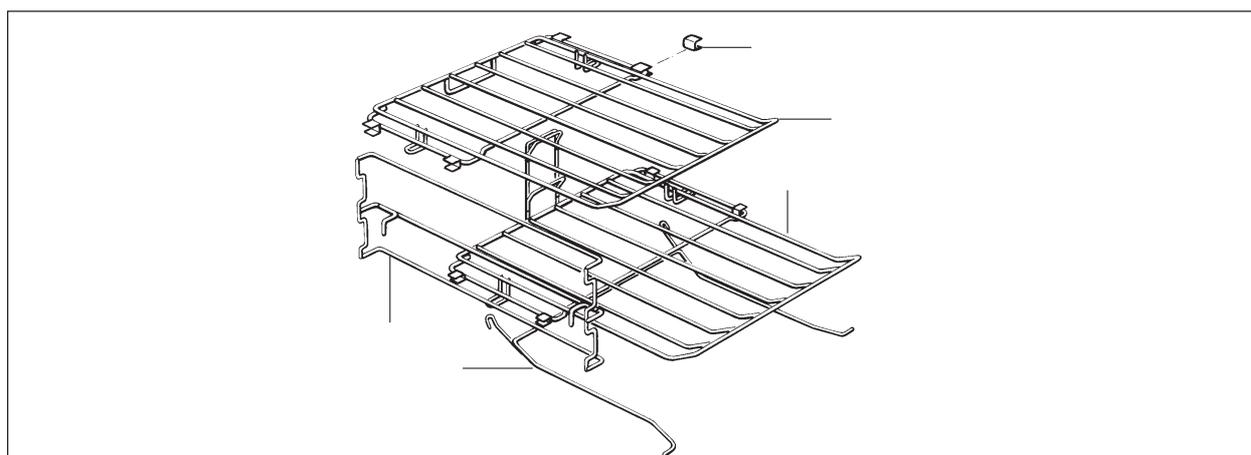


Fig.34

A - TRILHO

Confeccionados em aço cromado, os Trilhos são encaixados à Lateral do Forno, e servem como guias para as Prateleiras.

B - HASTE

A Haste liga o Conjunto Prateleira à Contra-Tampa do Forno. Quando da abertura da Porta, este movimento traz o Conjunto Prateleira para fora.

C - PRATELEIRAS SUPERIOR E INFERIOR

Um gancho na parte traseira pode prender a Prateleira Inferior à Prateleira Superior, a fim de propiciar o movimento a todo o conjunto. Perceba que esta característica faz com que haja diferença entre as duas Prateleiras.

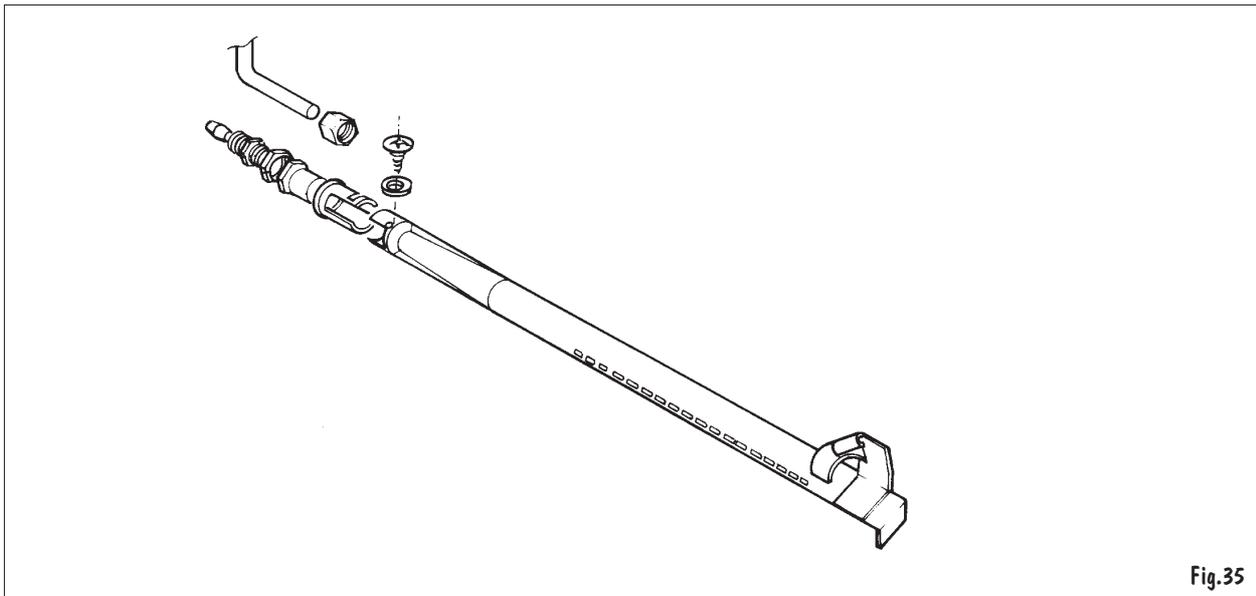
E - CORREDIÇA

É confeccionada em material que diminui acentuadamente o atrito e portanto suaviza o movimento das Prateleiras sobre os Trilhos.

4.8. Queimador Forno / Grill

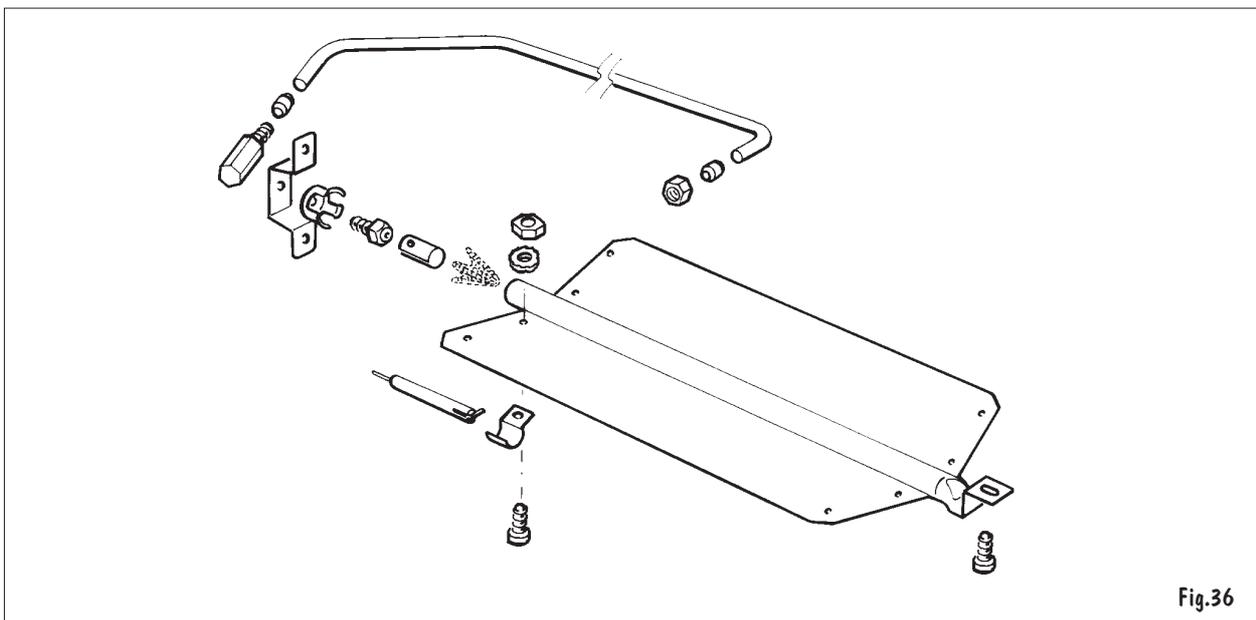
4.8.1. Queimador Forno

O Conjunto Queimador Forno é do tipo reto (para modelos 4 ou 6 bocas). É fixado na parte dianteira da Estrutura através de um parafuso. É formado pelo Queimador, Regulador de Ar, Injetor, Sede do Injetor, Anilha, Porca e Tubo do Forno



4.8.2. Queimador Grill

O Conjunto Queimador do Grill é único para os modelos 4 ou 6 bocas, e é fixado ao Teto do Forno através de um parafuso na parte frontal do Queimador. O conjunto é composto também da Base da Câmara, Injetor, Suporte da Câmara, Regulador de Ar, Câmara e Redinha do Queimador.



4.9. Termoseletor e Termostato

Para assimilar corretamente o modo de funcionamento do Termostato, é importante antes de tudo, compreender bem o funcionamento do Termoseletor. A partir daí, teremos condições de diferenciá-los e operar adequadamente com estes componentes em campo.

Apesar da finalidade básica destes componentes ser a mesma, isto é, controlar a temperatura interna do Forno, o princípio de funcionamento é bastante distinto e portanto, as formas como lidamos com os mesmos no campo. Vamos procurar detalhar estes componentes.

4.9.1. Termoseletor:

Na linha Century, Termoseletor é aplicado nos modelos BFO56 e 76. É um componente mono-gás, ou seja, tem aplicação específica para um único tipo de gás (GLP, GR ou GN), conforme a sua especificação. Isto quer dizer que quando de uma conversão de gás (nas cidades abastecidas por GR e GN), este componente deve ser substituído.

O seu funcionamento é similar ao de uma Torneira, que conforme a abertura que lhe é aplicada, ocorre o controle da vazão do gás para o Queimador do Forno. As grandezas são diretamente proporcionais, ou seja, quanto mais aberto estiver o Termoseletor, maior a quantidade de gás, portanto maior a temperatura interna.

4.9.2. Termostato:

O Termostato é aplicado nos modelos BFR/S/T 56 e 76. É um componente Multigás, aplicável aos três tipos de gases (GLP, GR ou GN). A função do Termostato é manter constante a temperatura selecionada para o Forno, ajustada através do Manípulo de comando do Termostato.

O Termostato do Forno é constituído da Válvula e do Bulbo Sensitivo (Figura 36), cujo funcionamento é similar ao Bulbo do Termostato de Refrigeradores. A Válvula do Termostato é fixado sobre o Tubo de Distribuição de gás, tendo como função permitir a passagem de gás em maior ou menor quantidade, de acordo com o comando automático que é feito pelo Bulbo Sensitivo, localizado na parte Traseira interna do Forno. O Bulbo reage conforme a temperatura do Forno, não permitindo que o calor no Forno ultrapasse ou fique abaixo da temperatura previamente estabelecida. Quando a temperatura do Forno começa a subir além do estabelecido pela posição do Manípulo, o Bulbo comanda o processo de fechamento da Válvula, interrompendo quase que totalmente a passagem de gás para o Queimador, fazendo com que a chama fique bem reduzida e não forneça quase nenhum calor. Essa chama é denominada Chama Mínima do Termostato. Após algum tempo, a temperatura estará abaixo da desejada e o Bulbo Sensitivo comandará o processo de reabertura da Válvula, alimentando novamente a chama do Forno. Esse processo de abertura e fechamento ocorre várias vezes, quando o Forno está funcionando.

ATENÇÃO !

O Queimador do Forno não se reacenderá automaticamente caso uma corrente de ar apague a chama mínima. É de suma importância, quando de qualquer verificação ou reparos neste produto, que seja feita uma vistoria nas condições da chama mínima.

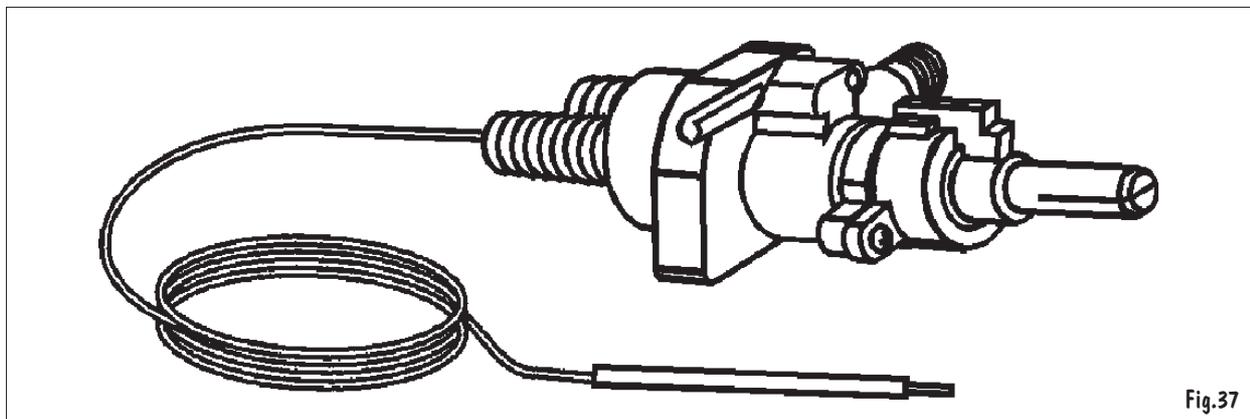


Fig.37

Regulagem da Chama Mínima do Termostato - SEGURANÇA !

A regulagem da chama mínima é uma operação extremamente importante e deve ser averiguada em toda e qualquer intervenção que envolva o produto. Principalmente quando da instalação do fogão ou conversão de gás (em regiões abastecidas por gás de rua ou gás natural). Atenção para os procedimentos abaixo:

- Remova o Chão Móvel, a fim de que o Queimador do Forno fique visível (Figura 38).

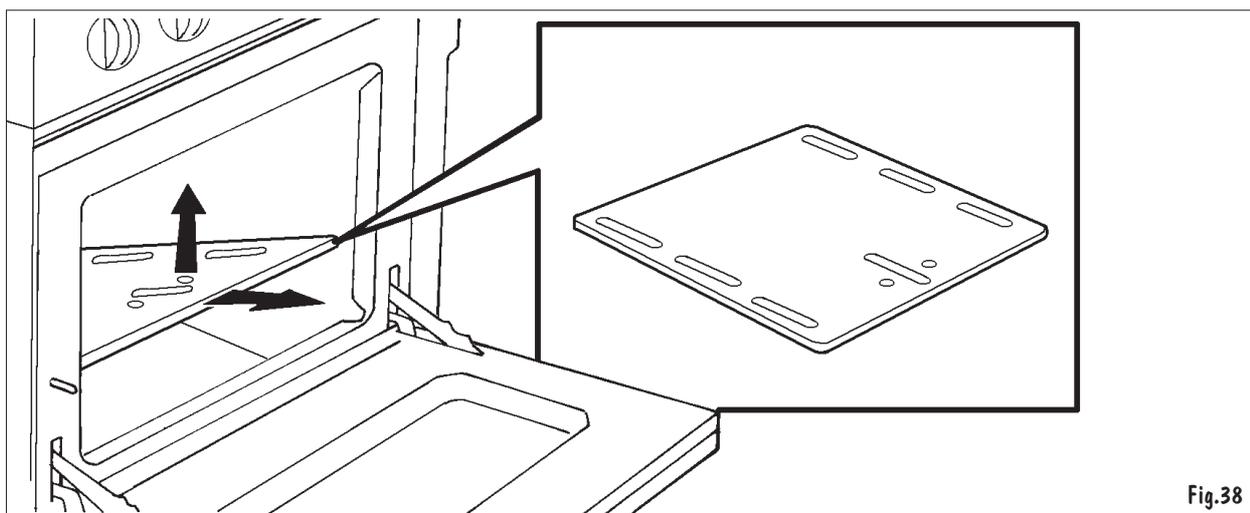


Fig.38

- Gire o Manípulo do Forno e acenda-o automaticamente. Coloque-o na posição 300°C.
- Feche a Porta e aguarde o aquecimento até que haja a redução da chama (chama mínima). Certifique as condições desta chama:
 - Observe a sua altura. A ideal é em torno de 4 mm.
 - Observe a sua estabilidade. Certifique-se que ao abrir ou fechar a porta, a mesma não se apaga.
- Se a chama não estiver conforme as condições acima, haverá necessidade de regulação desta chama.
- Inicialmente posicione o Manípulo do Forno na posição 150°C.
- Remova o Manípulo do Forno (Figura 39), para ter acesso ao parafuso de ajuste da chama mínima, no corpo do Termostato (Figura 40).

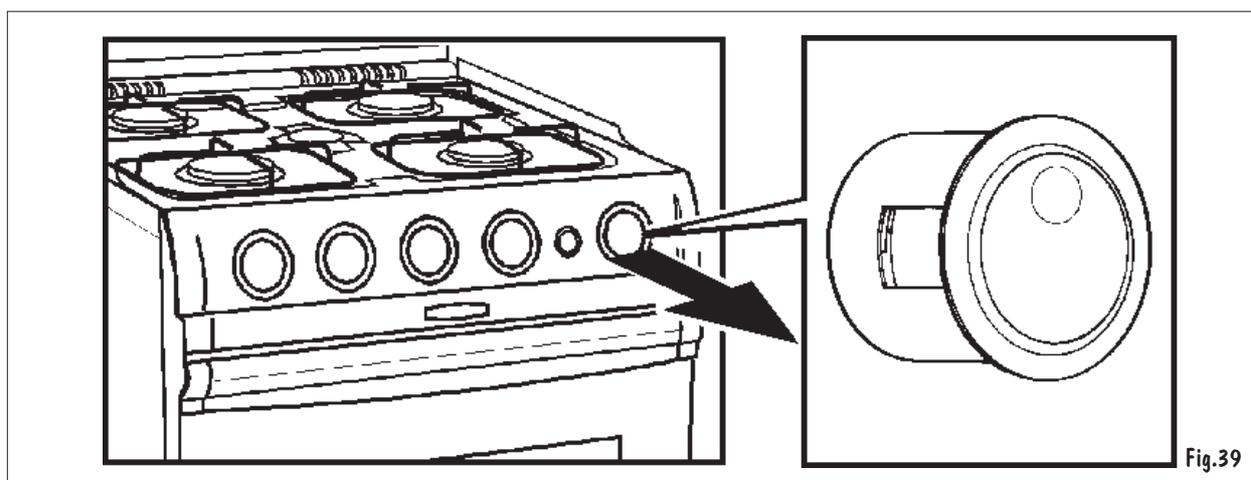


Fig.39

- Ajuste a chama mínima girando lentamente o parafuso localizado no corpo do Termostato (Figura 40). Para diminuir a chama, gire o parafuso de ajuste para a direita e para aumentá-la, gire-o para a esquerda. Observe atentamente as condições de altura e estabilidade da chama, descritos acima.

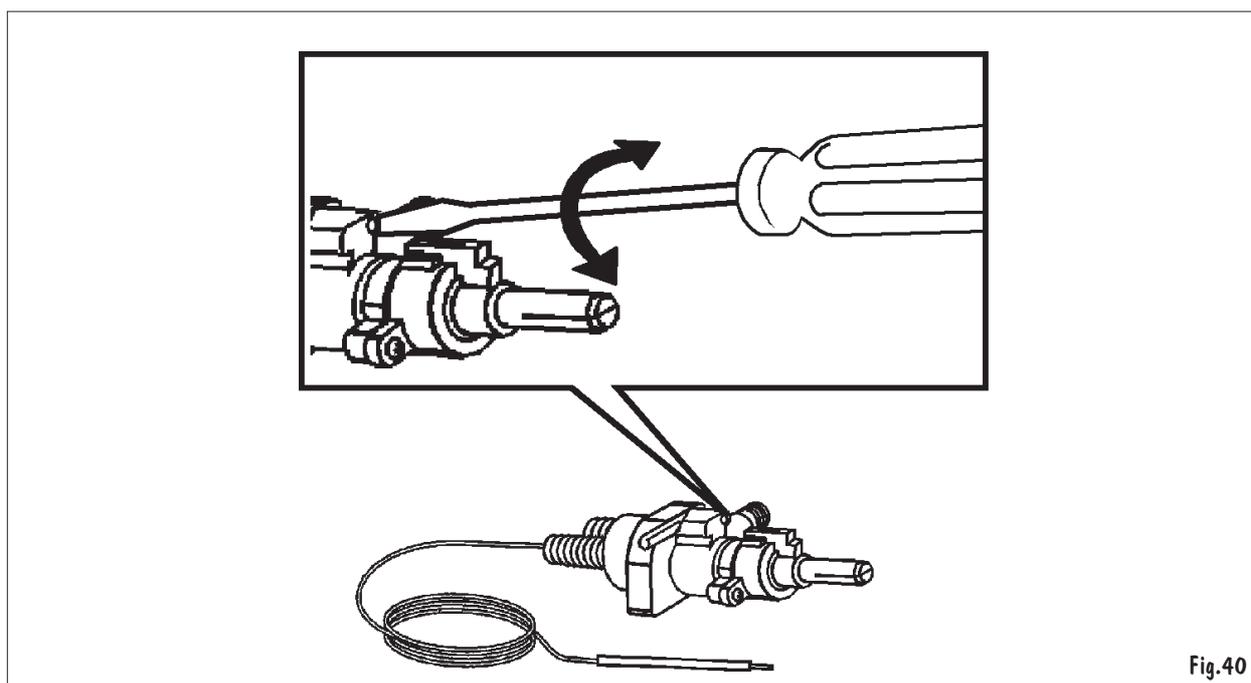
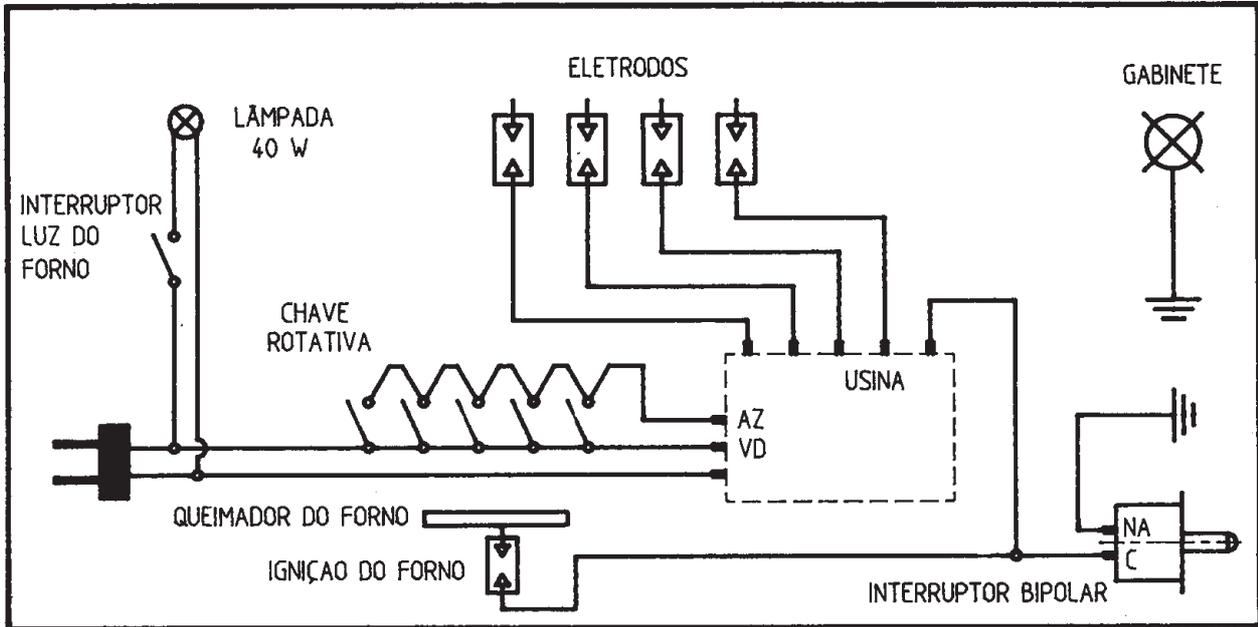


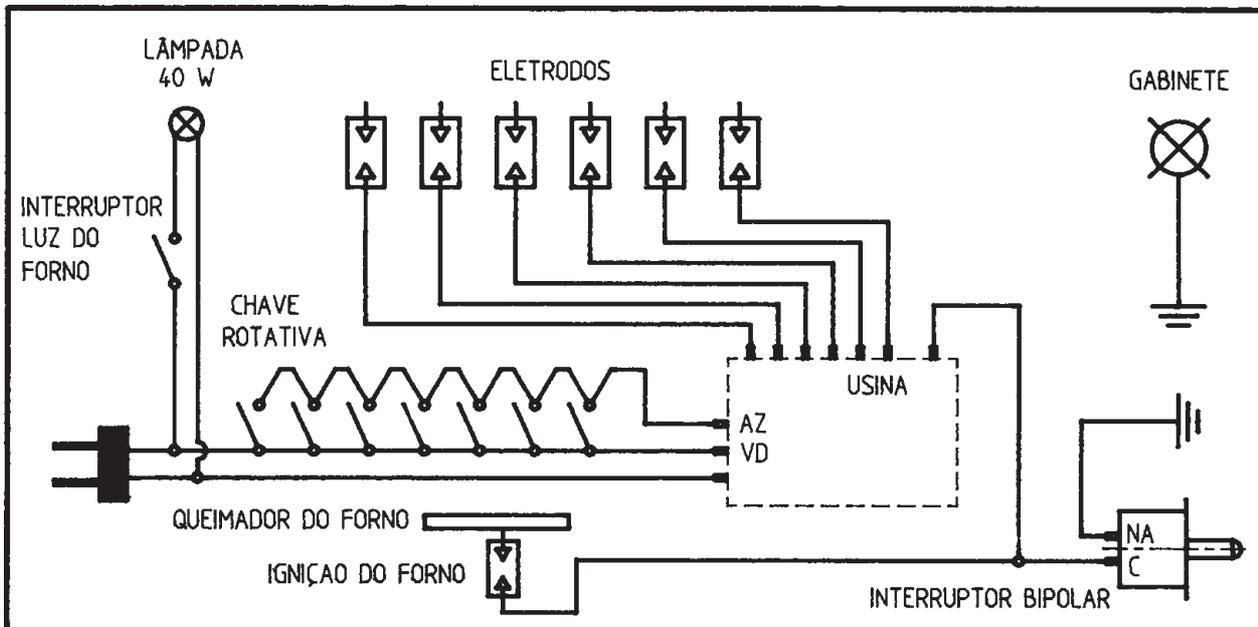
Fig.40

5. ESQUEMAS ELÉTRICOS

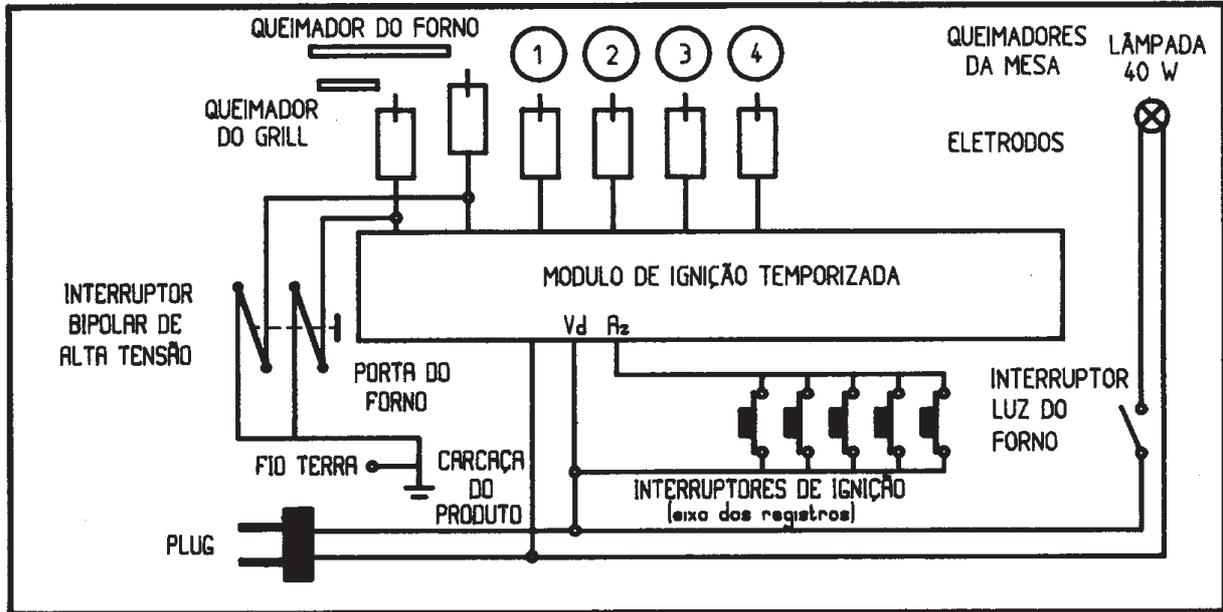
5.1. BF056A e BFT 56A



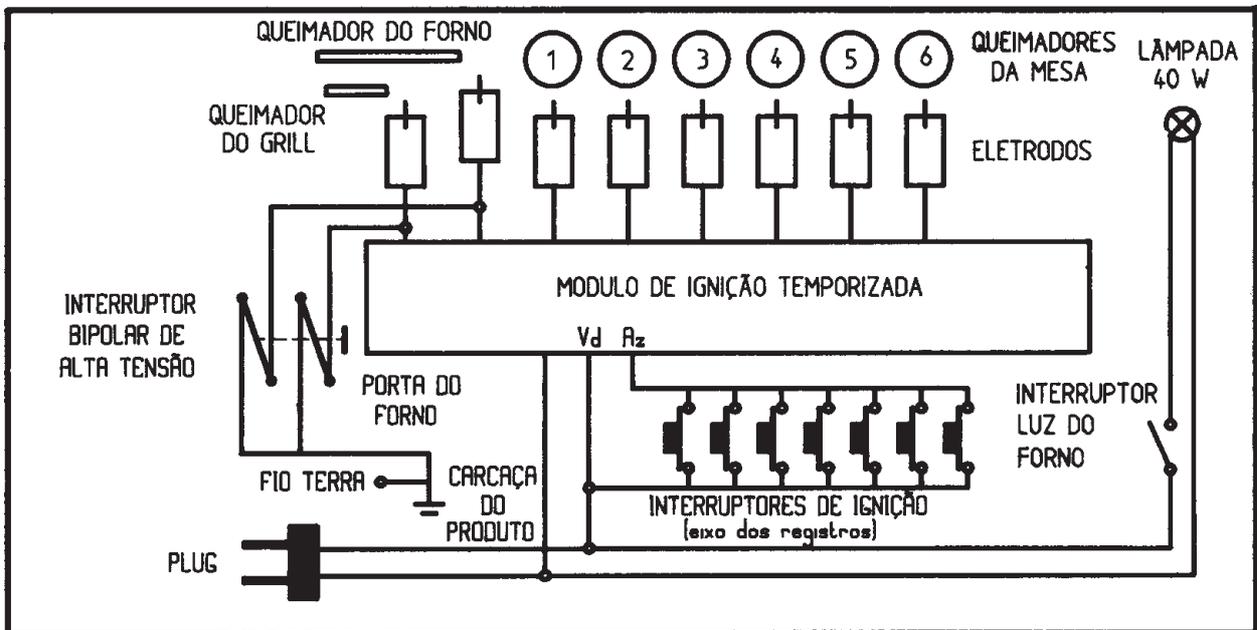
5.2. BF076A e BFT 76A



5.3. BFR 56A e BFS56A



5.4. BFR76A e BFS76A



Ricardo M. Shinya
Suporte Técnico

Celso Estrella
Suporte Técnico