

BT0146

15.10.96

Assunto: Peças de Transformação de Fogões para Gás de Rua (Nafta) - SP e RJ

Modelos: BFM50/76A (De Ville), BFP50/76A (De Ville Grill), BFN50/76A (De Ville Embutível),

BFQ50/76A (De Ville Grill Embutível), BFR56/76A (Century Grill) e BRS56/76A (Century Grill Embut.)

Marca: Brastemp

1. RELAÇÃO DE KIT'S TRANSFORMAÇÃO DE FOGÕES PARA GR (NAFTA)

| KIT Nº | RELAÇÃO DE COMPONENTES | MODELOS |
|-----------|--|---------|
| 000223263 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,40 | BFM50A |
| 000388475 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,30 | BFN50A |
| 000223255 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,70 | BFM76A |
| 000389471 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,40 1 - Injetor do Grill 1,90 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos | BFP50A |
| 000389498 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,70 1 - Injetor do Grill 1,90 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos | BFP76A |
| 000389480 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,30 1 - Injetor do Grill 1,90 1 - Conjunto Queimador Grill | BFQ50A |
| 000389501 | 1 - Conjunto Bateria de Gás GR 1 - Injetor do Forno 2,70 1 - Injetor do Grill 1,90 1 - Conjunto Queimador Grill | BFQ76A |
| 000389536 | 1 - Injetor do Forno 2,30 1 - Injetor do Grill 1,90 3 - Injetor Mesa Médio 1,90 1 - Injetor Mesa Gigante 2,20 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos | BFR56A |
| 000389510 | 1 - Injetor do Forno 2,70 1 - Injetor do Grill 1,90 4 - Injetor Mesa Normal 1,90 2 - Injetor Mesa Gigante 2,20 1 - Conjunto Queimador Grill 2 - Anteparos | BFR76A |
| 000389544 | 1 - Injetor do Forno 2,30 1 - Injetor do Grill 1,90 3 - Injetor Mesa Médio 1,90 1 - Injetor Mesa Gigante 2,20 1 - Conjunto Queimador Grill | BFS56A |
| 000389528 | 1 - Injetor do Forno 2,70 1 - Injetor do Grill 1,90 4 - Injetor Mesa Normal 1,90 2 - Injetor Mesa Gigante 2,20 1 - Conjunto Queimador Grill | BFS76A |

NOTA IMPORTANTE

O Conjunto de peças que compõem os kit's apresentam diferenças, e portanto são específicas para cada tipo de Fogão. Não aplique o kit se o mesmo não for o adequado para o modelo com o qual você estiver trabalhando.

2. SEQUÊNCIA DE OPERAÇÕES PARA CADA PRODUTO

As instruções a seguir são específicas para os novos modelos Century e De Ville anteriormente relacionados, e deverão ser rigorosamente seguidas para a correta transformação do produto, no tocante ao Gás de Rua (Nafta), encontrado nas localidades de SP e RJ.

No item 3 deste Boletim, estão detalhadas cada uma das operações descritas a partir de agora.

2.1. Aplicação Kit's nº 000223263, 000223255 e 000388475 Modelos BFM50A, BFM76A, BFN50A e BFN76A

A) Efetue a Substituição do Conjunto Bateria de Gás do Fogão, de GLP para GR.

B) Substitua o Injetor do Forno, mas antes confirme o diâmetro correto do mesmo.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------|
| Injetor Forno - 2,40 mm | BFM50A |
| Injetor Forno - 2,30 mm | BFN50A |
| Injetor Forno - 2,70 mm | BFM76A e BFN76A |

C) Certifique as condições de instalação elétrica e do gás. Verifique o posicionamento da Mangueira e a pressão de abastecimento do gás, que para GR deve estar dentro da faixa de 2" coluna H₂O (pressão dinâmica) e 6" coluna H₂O (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, oriente o consumidor a contatar a companhia fornecedora de gás (COMGÁS em SP, e CEG no RJ).

D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da mesa, conforme item 3.1.

E) Efetue a regulagem de chama do Queimador Forno, conforme item 3.3.

F) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.

2.2. Aplicação Kit nº 000389471 e 000389498 - Modelos BFP50/76A

- A) Efetue a Substituição do Conjunto Bateria de Gás do Fogão, de GLP para GR.
- B) Substitua os Injetores do Forno e Grill. Certifique quanto ao diâmetro correto dos orifícios destes Injetores para GR.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------|
| Injetor Forno - 2,40 mm | BFP50A |
| Injetor Forno - 2,70 mm | BFP76A |
| Injetor Grill - 1,90 mm | BFP50A e BFP76A |

- C) Certifique as condições de instalação elétrica e do gás. Verifique o posicionamento da Mangueira e a pressão de abastecimento do gás, que para GR deve estar dentro da faixa de 2" coluna H₂O (pressão dinâmica) e 6" coluna H₂O (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, oriente o consumidor a contatar a companhia fornecedora de gás (COMGÁS em SP , e CEG no RJ).
- D) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Queimador / Eletrodo). A peça que irá substituí-lo possui algumas diferenças que determinam melhor desempenho durante o funcionamento: Quantidade menor de furos na parte traseira do Queimador e acréscimo na parte central. Isto determina um melhor rendimento durante o funcionamento (Figura 1).

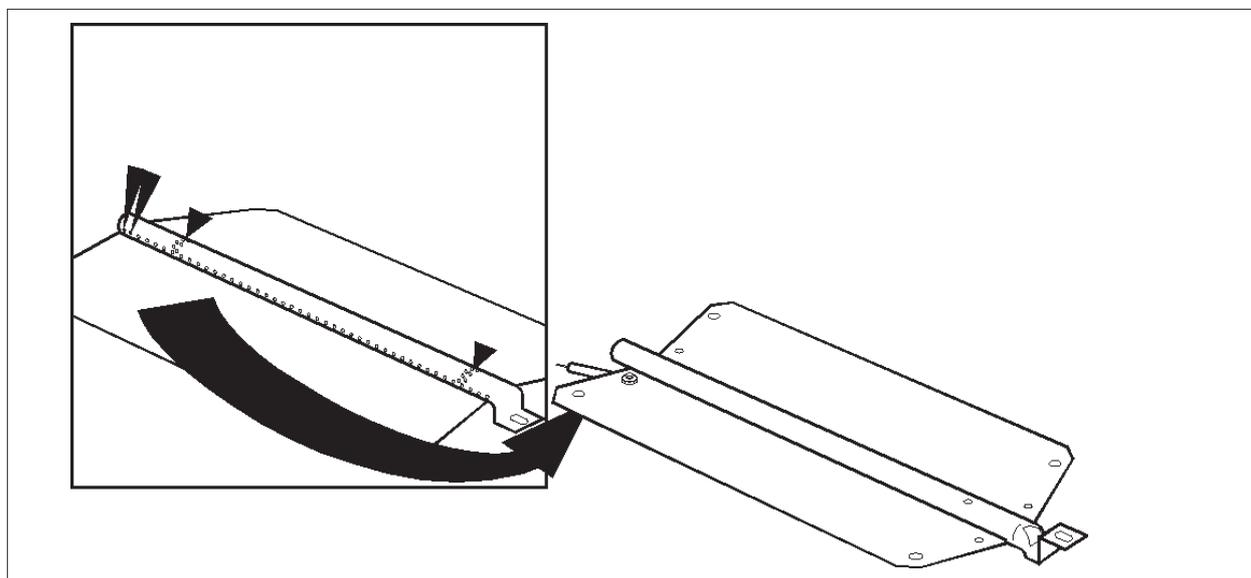


Fig.01

- E) A operação a seguir é a dobra das duas Chaminés do Forno e aplicação de dois Anteparos, conforme item 3.6.
- F) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da Mesa, conforme item 3.1.
- G) Efetue a regulagem de chamas do Queimador Forno, conforme item 3.3.
- H) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill, conforme item 3.5.
- I) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- J) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

2.3. Aplicação dos KIT's nºs 000389480 e 000389501 - MODELOS BFQ50A e BFQ76A

- A) Efetue a Substituição do Conjunto Bateria de Gás do Fogão, de GLP para GR.
- B) Substitua o Injetor do Forno, mas antes confirme o diâmetro correto do mesmo.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------|
| Injetor Forno - 2,30 mm | BFQ50A |
| Injetor Forno - 2,70 mm | BFQ76A |
| Injetor Grill - 1,90 mm | BFQ50A e BFQ76A |

- C) Certifique as condições de instalação elétrica e do gás. Verifique o posicionamento da Mangueira e a pressão de abastecimento do gás, que para GR deve estar dentro da faixa de 2" coluna H₂O (pressão dinâmica) e 6" coluna H₂O (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, oriente o consumidor a contatar a companhia fornecedora de gás (COMGÁS em SP , e CEG no RJ).
- D) Efetue a regulagem de chamas dos Queimadores da mesa, conforme item 3.1.
- E) Efetue a regulagem de chama do Queimador Forno, conforme item 3.3.
- F) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill, conforme item 3.5.
- G) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.

H) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

2.4. Aplicação KIT's nºs 000389536 e 000389510 - MODELOS BFR56A e BFR76A

A) Substitua todos os Injetores dos Queimadores da Mesa, mas antes certifique o diâmetro correto dos orifícios destes Injetores para GR.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|---------------------------|-----------------|
| Injetor Médio - 1,90 mm | BFR56A e BFR76A |
| Injetor Gigante - 2,20 mm | BFR56A e BFR76A |

B) Substitua os Injetores do Forno e Grill. Certifique quanto ao diâmetro correto dos orifícios destes Injetores para GR.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------|
| Injetor Forno - 2,30 mm | BFR56A |
| Injetor Forno - 2,70 mm | BFR76A |
| Injetor Grill - 1,90 mm | BFR56A e BFR76A |

C) Certifique as condições de instalação elétrica e do gás. Verifique o posicionamento da Mangueira e a pressão de abastecimento do gás, que para GR deve estar dentro da faixa de 2" coluna H₂O (pressão dinâmica) e 6" coluna H₂O (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, oriente o consumidor a contatar a companhia fornecedora de gás (COMGÁS em SP , e CEG no RJ).

D) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Queimador / Eletrodo). A peça que irá substituí-lo possui algumas diferenças que determinam melhor desempenho durante o funcionamento: Quantidade menor de furos na parte traseira do Queimador e acréscimo na parte central. Isto determina um melhor rendimento durante o funcionamento (Figura 1).

E) A operação a seguir é a dobra das duas Chaminés do Forno e aplicação de dois Anteparos, conforme item 3.6.

F) Efetue a regulagem de ar dos Queimadores da Mesa e do Registro Multigás, conforme itens 3.1 e 3.2.

G) Efetue a regulagem de ar do Queimador Forno e da chama mínima do Termostato, conforme itens 3.3 e 3.4.

H) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill, conforme item 3.5.

- I) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- J) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

2.5. Aplicação KIT's N° 000389544 e 000389528 - MODELOS BFS56A e BFS76A

- A) Substitua todos os Injetores dos Queimadores da Mesa, mas antes certifique o diâmetro correto dos orifícios destes Injetores para GR.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|---------------------------|-----------------|
| Injetor Médio - 1,90 mm | BFS56A e BFS76A |
| Injetor Gigante - 2,20 mm | BFS56A e BFS76A |

- B) Substitua os Injetores do Forno e Grill. Certifique quanto ao diâmetro correto dos orifícios destes Injetores para GR.

| DESCRIÇÃO | APLICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------|
| Injetor Forno - 2,30 mm | BFS56A |
| Injetor Forno - 2,70 mm | BFS76A |
| Injetor Grill - 1,90 mm | BFS56A e BFS76A |

- C) Certifique as condições de instalação elétrica e do gás. Verifique o posicionamento da Mangueira e a pressão de abastecimento do gás, que para GR deve estar dentro da faixa de 2" coluna H₂O (pressão dinâmica) e 6" coluna H₂O (pressão estática). Em estando fora da especificação acima, oriente o consumidor a contatar a companhia fornecedora de gás (COMGÁS em SP , e CEG no RJ).
- D) Substitua o Conjunto Queimador do Grill (Queimador / Eletrodo). A peça que irá substituí-lo possui algumas diferenças que determinam melhor desempenho durante o funcionamento: Quantidade menor de furos na parte traseira do Queimador e acréscimo na parte central. Isto determina um melhor rendimento durante o funcionamento (Figura 1).
- E) Remova os dois Complementos das Chaminés do Forno. Estas peças não devem ser usadas no fogão, quando em gás de rua (Figura 2).

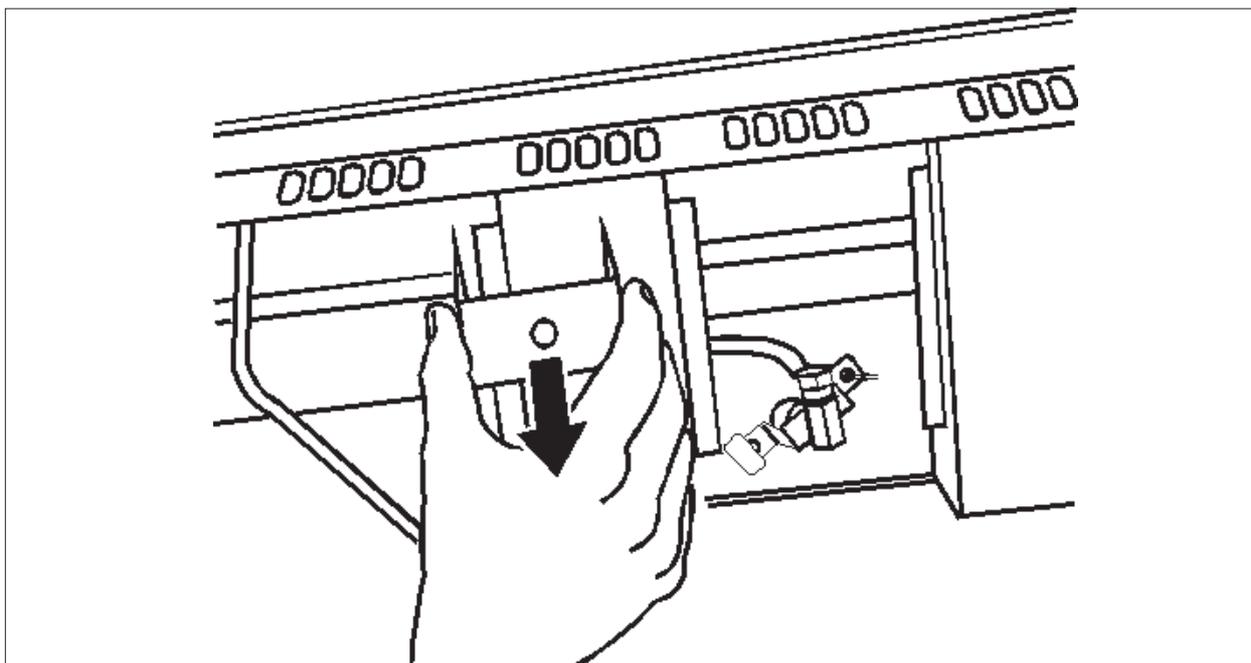


Fig.02

- F) Efetue a regulagem de ar dos Queimadores da Mesa e do Registro Multigás, conforme itens 3.1 e 3.2.
- G) Efetue a regulagem de ar do Queimador Forno e da chama mínima do Termostato, conforme itens 3.3 e 3.4.
- H) Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill, conforme item 3.5.
- I) Verifique se todas as conexões não apresentam vazamento de gás, efetuando testes com bolhas de sabão.
- J) Preencha a Bandeja Grelhadora com água e coloque-a na posição mais alta da Prateleira. Coloque o Grill em funcionamento e execute a seguinte operação: Mantenha a Porta fechada por pelo menos 10 minutos, e em seguida efetue testes de estabilidade da chama, abrindo e fechando a Porta. A força de abertura ou fechamento deve ser a mesma que o consumidor aplica quando usa o Forno. A chama do Grill não deve se apagar.

3. INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS - DETALHAMENTO

Ao acender os Queimadores da Mesa, Forno ou Grill, podem ocorrer várias tonalidades de chama:

- Cor Azulada: Chama Normal
- Cor Amarelada: Chama Anormal
- Cor Avermelhada: Chama Anormal

Se eventualmente, a chama do Queimador apresentar-se anormal, verifique os seguintes itens antes de fazer a regulagem da mistura de ar:

- Injetores - certifique-se que não contenham rebarbas, sujeiras, orifício torto.
- Espalhadores / Queimadores - certifique-se que não estejam deformados.

Apresentando-se normais as condições anteriores, efetue a regulagem de chamas.

3.1. Regulagem de Chamas - Queimadores da Mesa

- Retire a Mesa Inox;
- Afrouxe o Parafuso do Regulador de Ar, e desça-o até fechar totalmente a entrada de ar. Esta é a condição de trabalho ideal, no caso de Gás de Rua (Nafta).

3.2. Regulagem dos Registros Multigás - MODELOS BFR56/76A, BFS56/76A:

Após a substituição da Bateria de Gás e a regulagem de chama, para os modelos Century acima citados, deve-se proceder o ajuste do Registro Multigás:

- Remova a Mesa Inox e retire todos os Manípulos para que você possa ter acesso ao Parafuso de ajuste "By-Pass" que está localizado no interior da haste do Registro Multigás (Figura 3A).
- Posicione os Registros na chama mínima (todo a esquerda).
- Com uma chave de fenda fina (2,5 mm), ajuste a chama visualmente através do "By-Pass", até que se consiga uma condição estável da chama mínima. Para diminuir a chama, gire para a esquerda e para aumentá-la, gire para a direita (Figura 3B).

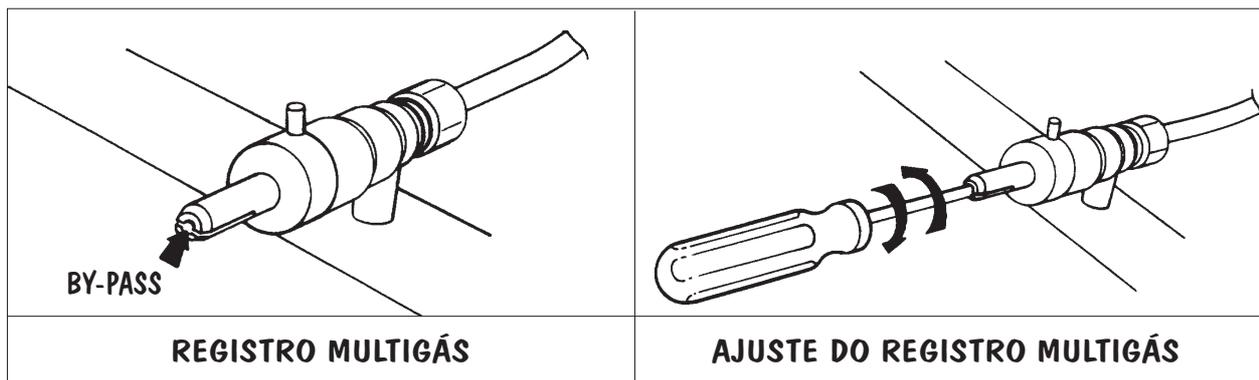


Fig.3A

Fig.3B

3.3. Regulagem da Chama - Queimador Forno

A Regulagem de Chama do Forno é uma operação fundamental para o perfeito funcionamento desta parte do produto. Além de permitir um melhor aproveitamento, economia de gás e colaborar muito para o melhor desempenho, a regulagem pode ser considerada uma operação de segurança, uma vez que envolve fundamentalmente a mistura de ar e gás no interior do Forno.

Uma regulagem mal efetuada pode causar a instabilidade da chama durante o funcionamento.

Para regular a chama do Queimador do Forno, siga as orientações a seguir:

A) Regulagem de Chama Queimador Forno tipo Reto - Modelos BFM50A e BFP50A:

- Afrouxe o Parafuso de fixação do Regulador de Ar, na Traseira do Forno;
- Movimente o Regulador de Ar para cima ou para baixo, de modo a fechar ao máximo a entrada de ar.

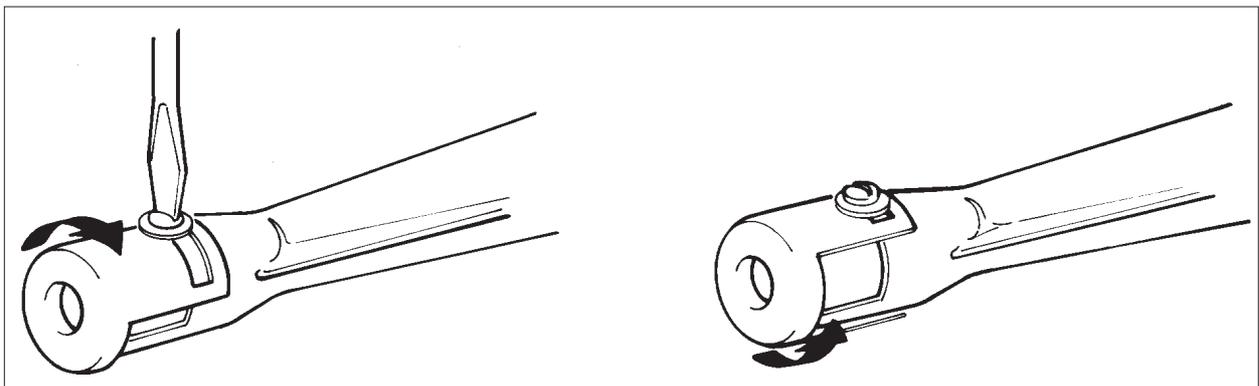


Fig.04

B) Regulagem de Chama Queimador Forno tipo Charuto - Modelos BFN50/76A, BFM76A, BFP76A, BFQ50/76A, BFR56/76A e BFS56/76A:

- Afrouxe o Parafuso do Regulador de Ar e gire-o até fechar totalmente a entrada de ar. Esta é a condição ideal de trabalho, no caso de GR (Nafta).

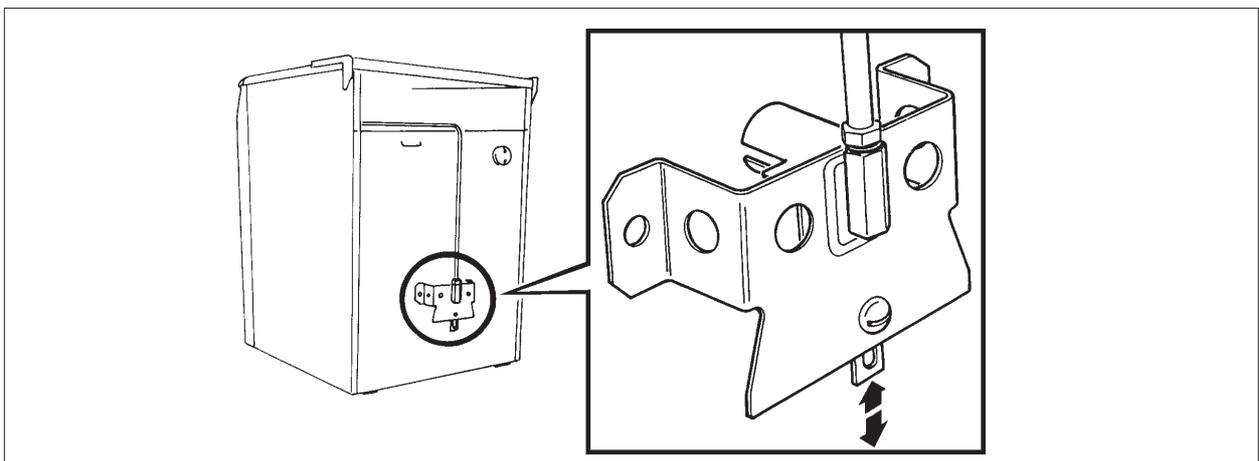


Fig.05

3.4. Regulagem de Chama mínima do Termostato - Modelos BFR56A, BFR76A, BFS56A e BFS76A

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 a seguir:

- Remova o Chão Móvel, a fim de que o Queimador do Forno fique visível
- 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 regulagem desta chama.
- Inicialmente posicione o Manípulo do Forno na posição 150°C.
- Remova o Manípulo do Forno, para ter acesso ao parafuso de ajuste da chama mínima, no corpo do Termostato.
- Ajuste a chama mínima girando lentamente o parafuso localizado no corpo do Termostato (Figura 6). 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.

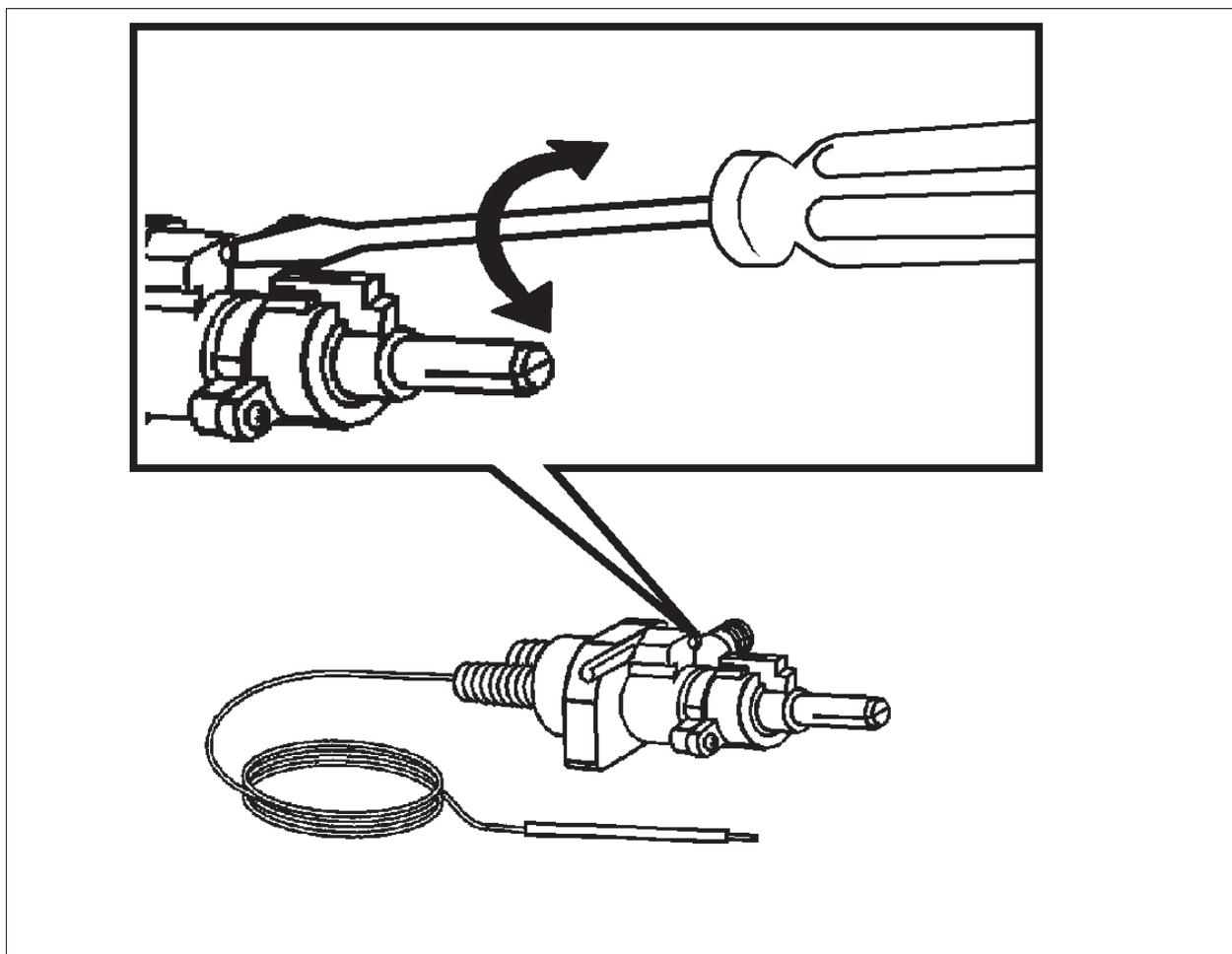
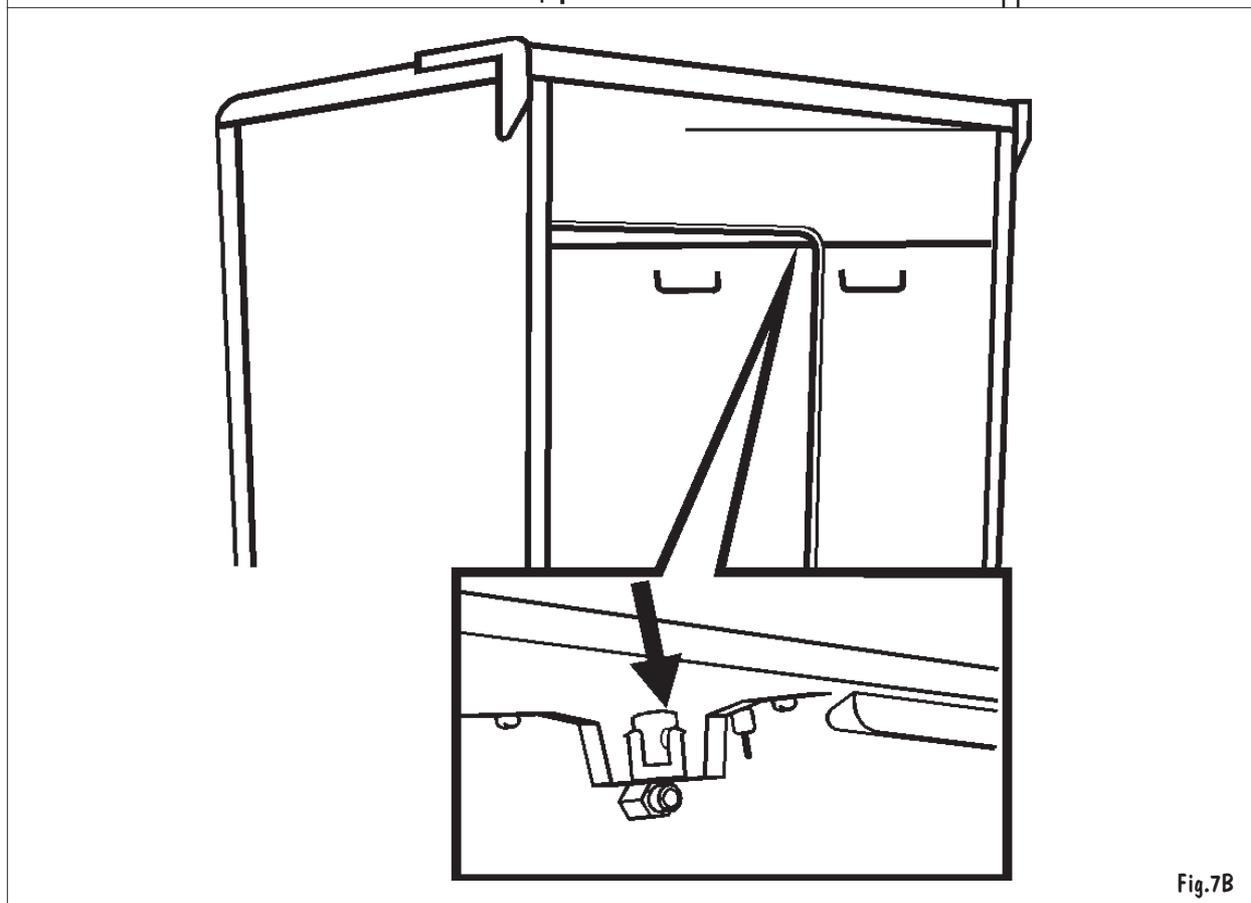
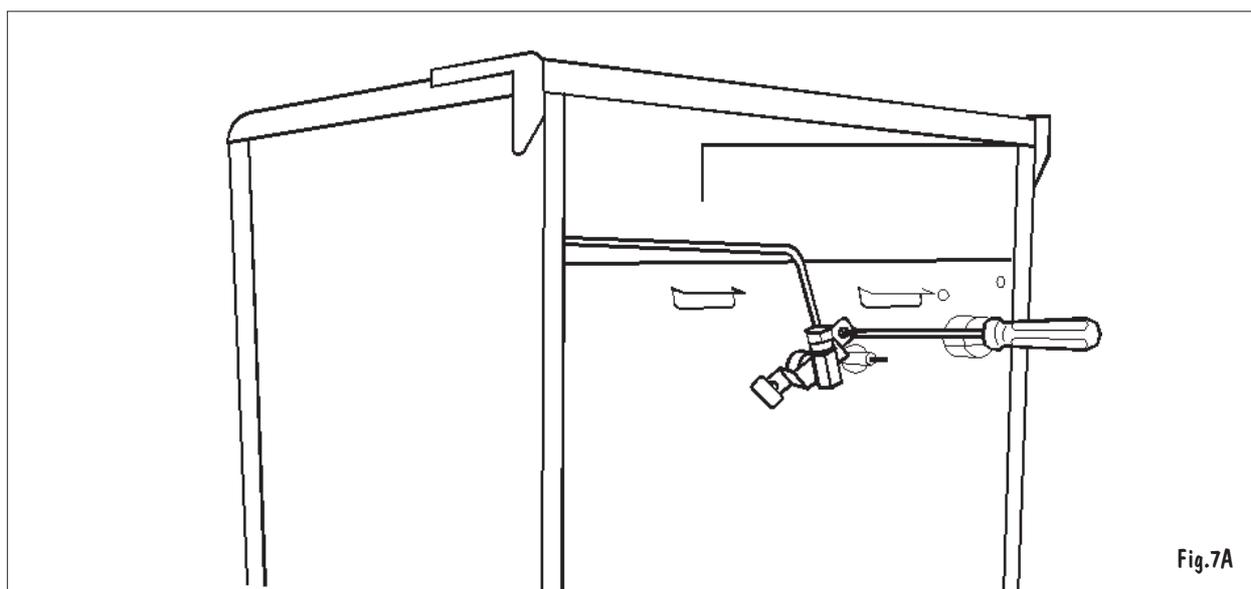


Fig.06

3.5. Regulagem de Chama Queimador Grill

Efetue a regulagem de chama do Queimador Grill. Siga rigorosamente as orientações a seguir:

- Solte o Parafuso que fixa o Conjunto Câmara do Grill, localizado no Traseiro do Forno (Figura 7A);
- Movimente o Regulador de Ar de modo a fechar ao máximo a entrada de ar (Figura 7B).



3.6. Operação de Dobra das Abas das Chaminés do Forno

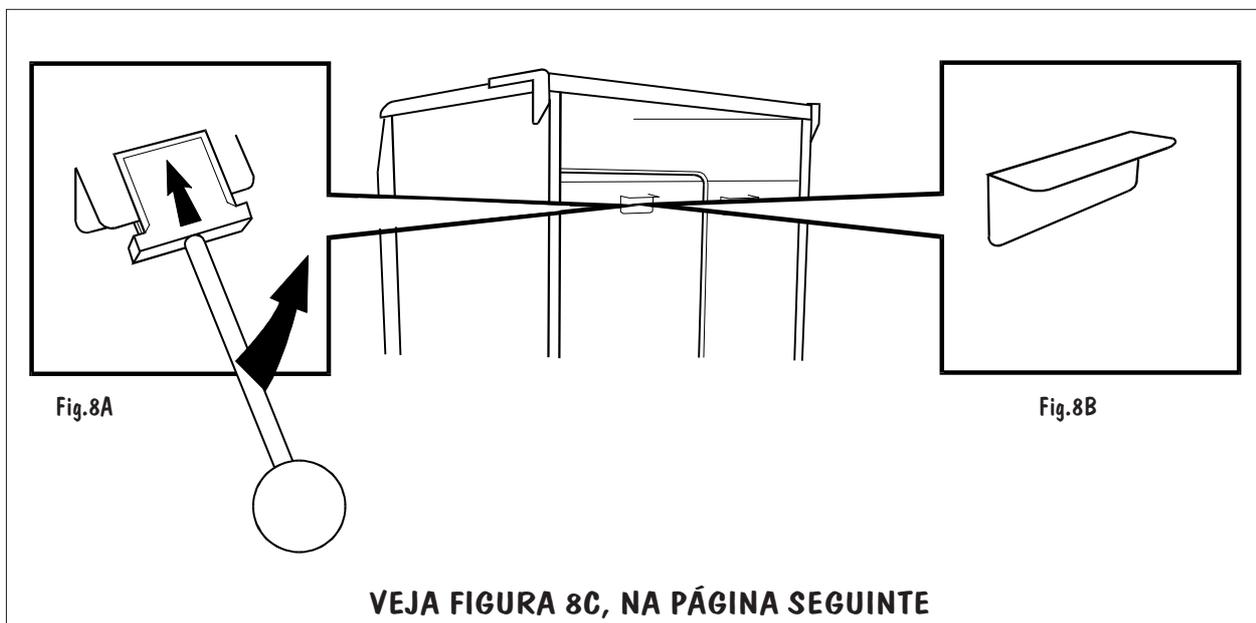
A operação que descreveremos a seguir é a dobra das duas Chaminés do Forno e aplicação de dois Anteparos. Esta abertura das Chaminés tem duplo objetivo: Primeiro, permitir que haja maior entrada de oxigênio do ambiente, fundamental para o processo de combustão do gás. Segundo, permitir que o ar quente e rarefeito (pobre em oxigênio), que está acumulado no Forno, seja dissipado para o ambiente. Esta operação é extremamente importante, e para isto, siga passo a passo, as orientações a seguir:

- Com o auxílio de um alicate, ou da Ferramenta de abertura da Chaminé (fornecida no treinamento para reoperação de Fogões) efetue a dobra das Abas das chaminés (Figura 8A), até que o mesmo atinja aproximadamente 90° (Figura 8B).

ATENÇÃO

Ao executar a abertura dos rasgos da Chaminé, proteja os seus olhos. Com esta operação, o esmalte aplicado na Traseira do Forno tende a deslascar, e todo cuidado deve ser tomado para evitar acidentes.

- Aplique o Anteparo na Aba da Chaminé, e fixe bem esta peça com o auxílio do Alicate (Figura 8C).



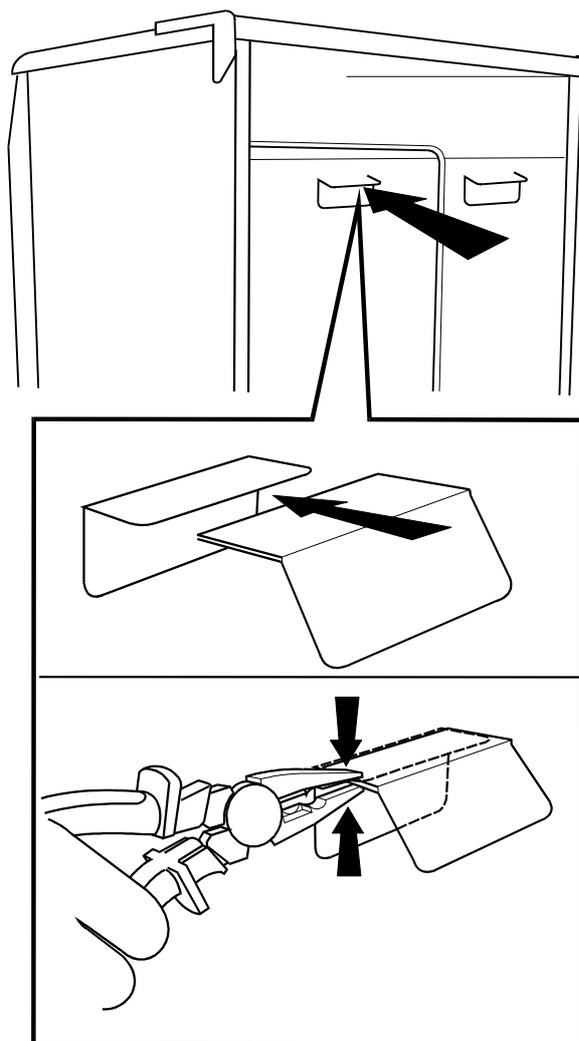


Fig.8C

- Efetue a mesma operação na outra Chaminé do Forno.

OS BOLETINS TÉCNICOS BT0146 E BT0129 CANCELAM E SUBSTITUEM O BT0118, QUANTO ÀS INSTRUÇÕES SOBRE O INJETOR GRILL.

Atenciosamente,

Ricardo M. Shinya
Engenharia de Campo

Celso Estrella
Suporte Técnico