

BT 0577
07.12.99

Assunto: **Lançamento Fogão Embutir Maison Gourmet**
Modelos: **BFB76ARNNA**
Marca: **Brastemp**

1. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Informamos que a partir de Dezembro/99, a Multibrás estará lançando no mercado um novo modelo de Fogão, de Embutir, com a marca Brastemp, modelo BFB76ARNNA.

Este produto é fabricado nos Estados Unidos pela DCS (Dynamic Cooking Systems) e será comercializado pela Multibrás. É um fogão tipo Profissional, visando o mercado formado pelos chamados "Gourmets".



2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

B F B 76 A R N N A, onde:

- B** – Marca : B = Brastemp
F – Linha : F = Fogão
B – Família : B = Acendimento automático, sistema de segurança, Grill, Mesa e Frontal em aço Inox, de embutir.
76 – Tamanho : 76 = 76cms de largura
A – Versão: A = 1ª Versão
R – Cor : R = Inox
N – Tensão : N = 127 Volts, 60HZ, GLP
NA – Mercado : NA = Nacional

3. DADOS TÉCNICOS

3.1 CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

Fogão de Embutir	BFB76A
Trepes duplas em Ferro Fundido e removíveis	Sim
Mesa de Inox	Sim
Queimadores Rápidos	2
Queimadores Semi-Rápidos	2
Queimadores Super-Rápidos	2
Acendimento Automático Mesa/Forno/Grill	Sim
Botão Liga/Desliga Lâmpada forno	Sim
Grill	Sim
Termostato	Sim
Porta do forno com Parada Intermediária	Sim
Super Gaveta de vedação da Porta Forno	Sim
Prateleiras	2
Válvula Limitadora de pressão (GLP ou GN)	Sim
Sistema Segurança Forno e Grill	Sim
Vidro Duplo Porta Forno	Sim
Forno “Easy Clean” (Fácil Limpeza)	Sim

3.2 DIMENSÕES / PESO

	Com Embalagem	Sem Embalagem
Altura (mm)	851	674
Largura (mm)	838	790
Profundidade (mm)	838	678
Peso (kgs)	99,79	72,0

3.3 - SISTEMA ELÉTRICO :

Tensão (Volts)	127VAC
Oscilações de Tensão permissíveis (Volts)	115 A 140VAC
Frequência (Hertz)	60Hz
Intensidade de Corrente (Ampère)	4A
Chave Disjuntora para instalação	15 A na fase

3.4 – DIÂMETRO DOS FIOS

Bitola dos Fios				
	2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²	7,0 mm ²
127V	Até 70 m	De 71 a 116 m	-	-

O Cabo de Alimentação é bipolar e tem um fio Terra que deverá ser ligado ao Terra disponível na instalação domiciliar, conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento.

4. – SISTEMA DE GÁS

Fabricados e distribuídos para funcionamento em GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), podem operar também em GN (Gás Natural) e GR (Gás Nafta), através de um processo de conversão. Veja no procedimento de instalação como fazer a conversão de gás.

4.1 – PRESSÃO ESTÁTICA E DINÂMICA

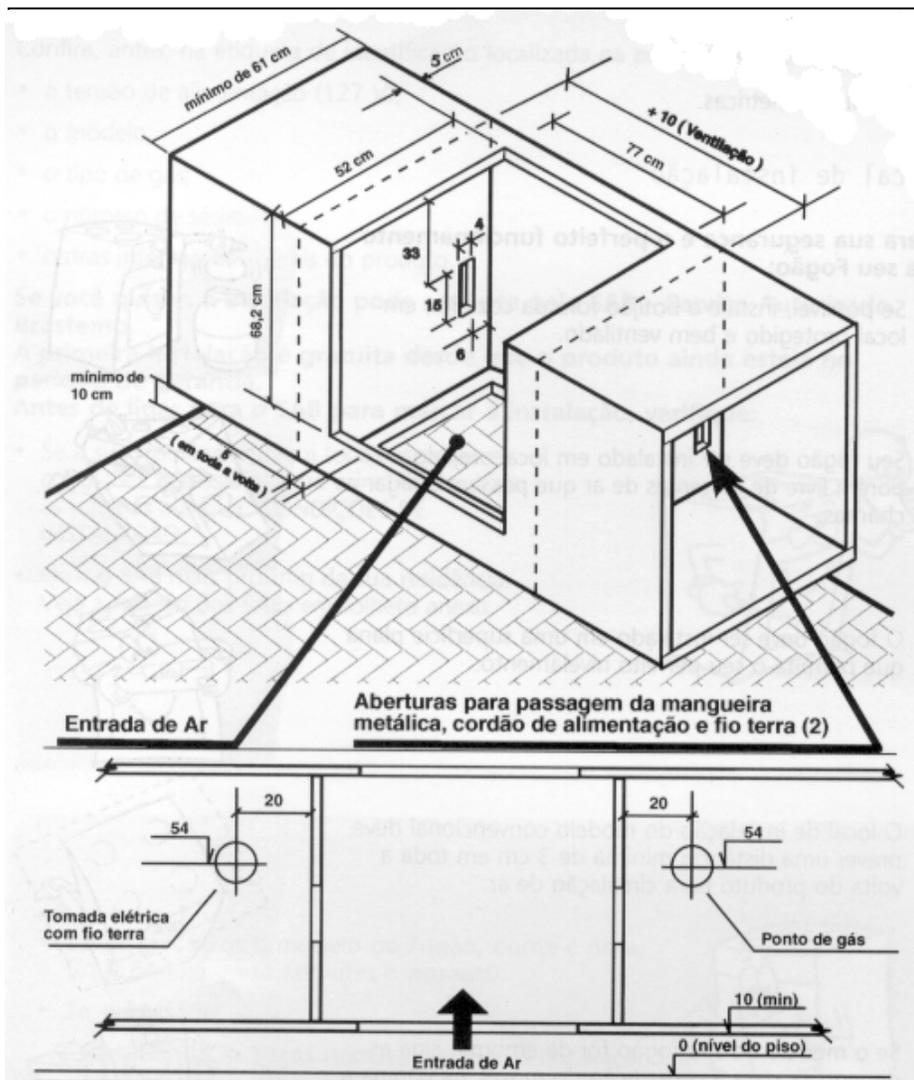
As pressões ideais, a serem obtidas mediante o uso de Manômetro de Baixa Pressão são:

	No Injetor	No Injetor, com todos os Queimadores ligados
Pressão ideal do Botijão de Gás GLP	12" de Coluna de água	Mínima de 9" coluna de água
Pressão ideal do Gás Natural	10" de Coluna de água	Mínima de 6" de coluna de água
Pressão ideal de Gás Nafta	6" de coluna de água	Mínima de 2" de coluna de água

5. INSTALAÇÃO

Verifique as condições de instalação. O móvel deve estar preparado para suportar o peso do produto, utensílios e alimentos.

As medidas para o box são as indicadas na Figura abaixo. Atenção especial deve ser dada à medida da largura do vão no móvel onde a Mesa se apoiará. Esta medida deve estar entre 765mm e 770mm. Medida superior a esta deverá ser corrigida pelo consumidor pois o produto não conseguirá sustentar-se no móvel.



Por se tratar de produto de embutir, é obrigatório o uso de mangueira metálica flexível ligando o sistema de gás ao ponto de abastecimento de gás residencial.

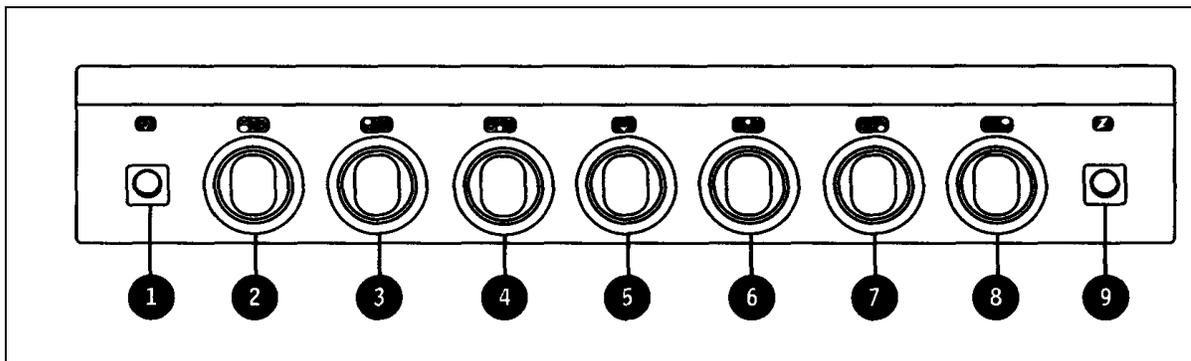
Deve ser intercalado um Registro de maneira a facilitar manutenções ou desligamento por ausência prolongada do proprietário.

IMPORTANTE

Ao adquirir este produto, o consumidor terá direito a primeira instalação e eventual transformação de gás totalmente gratuitos, inclusive a Mangueira metálica, cujos custos deverão ser debitados a Multibrás.

5.1 TESTE FUNCIONAL

Se o Fogão estiver destinado a funcionar com Gás Liqüefeito de Petróleo (GLP), ligue o produto ao ponto de Gás e à tomada elétrica, teste o acendimento, girando os Manípulos no sentido anti-horário enquanto aperta o interruptor da ignição localizado no lado direito do Painel de Controle.



1. Botão Liga/Desliga da Lâmpada do Forno
2. Queimador Super-Rápido
3. Queimador Semi-Rápido
4. Queimador Rápido
5. Botão de Acendimento do Forno
6. Queimador Rápido
7. Queimador Semi-Rápido
8. Queimador Super-Rápido
9. Botão de Acendimento Automático

As chamas inicialmente apresentam um “sopro” porém sem descolamento, tendendo a se estabilizar após um tempo de 5 a 10 minutos de uso. Isto é normal.

Em seguida teste também o acendimento do forno, abrindo sua porta e retirando qualquer utensílio que houver em seu interior.

- Com a porta do forno aberta, pressione o Manípulo do Termostato do Forno e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima, mantendo-o pressionado de 5 a 15 segundos até que a chama atue sobre o Sensor de Chama permitindo a passagem do gás.
- O Manípulo do Forno/Grill possui em sua superfície a graduação para seleção de temperatura do forno e função Grill. Para a função forno a escala vai de 140 a 250° C.

Teste também o acendimento do Grill, abrindo a porta do forno, girando o Manípulo do Termostato no sentido horário até a posição Grill, mantendo o Manípulo pressionado de 5 a 15 segundos até que a chama atue sobre o Sensor de Chama permitindo a passagem de gás na Válvula situada no Termostato.

6. TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

Deve ser aplicado um **Kit de Conversão, código 326006747 no caso de GN** ou **código 326006746 no caso de GR (Nafta)**. Estes Kits contém todas as peças necessárias para substituição àquelas já instaladas no Fogão GLP.

6.1 COMPOSIÇÃO DOS KIT'S DE TRANSFORMAÇÃO

GN (Gás Natural) Kit código 326006747

Descrição	Quant.	Nº Estampado na peça	Aplicação
Injetor	02	140	Queimadores Super Rápidos
Injetor	02	125	Queimadores Rápidos
Injetor	02	109	Queimadores Semi Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	46	Registros Queimadores Semi Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	51	Registros Queimadores Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	53	Registros Queimadores Super Rápidos
Injetor	01	50	Queimador do Grill
Injetor	01	52	Queimador do Forno
Parafuso "By Pass"	01	67	Termostato do Forno/Grill
Válvula Limitadora	01	4.0' – 8.0'	Entrada do Tubo de Distribuição

GR (Gás Nafta) Kit código 326006746

Descrição	Quant.	Nº Estampado na peça	Aplicação
Injetor	02	270	Queimadores Super Rápidos
Injetor	02	244	Queimadores Rápidos
Injetor	02	200	Queimadores Semi Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	66	Registros Queimadores Semi Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	7951	Registros Queimadores Rápidos
Parafuso "By Pass"	02	89	Registros Queimadores Super Rápidos
Injetor	02	36	Queimador do Grill e do Forno
Parafuso "By Pass"	01	132	Termostato do Forno/Grill
Niple ½	01	-	Entrada do Tubo de Distribuição, no lugar da Válvula Limitadora.
Luva ½	01	-	Entrada Tubo Distribuição
Cotovelo ½ X ½	01	-	Entrada Tubo Distribuição

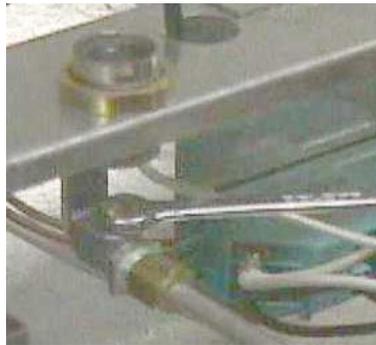
6.2 TROCANDO INJETORES DOS QUEIMADORES DA MESA

- Desconecte o fogão do ponto de gás e de eletricidade.
- Retire as Trepes e conjuntos Queimadores da Mesa.

- Com uma Chave Canhão 13/16" retire as 6 porcas de fixação centralizadas em cada Queimador da Mesa.



- Levante ligeiramente os corpos dos Queimadores e desconecte os fios dos Eletrodos, retirando os Queimadores.
- Puxe e remova todos os Manípulos.
- Abra a Porta do Forno e retire os 5 parafusos que prendem, por baixo o Pannel de Controle, de maneira que ele fique pendurado pelos fios dos Interruptores situados de cada lado do Pannel.
- Remova os dois parafusos de cada lado que prendem a Mesa ao corpo do fogão.
- Retire a Mesa.
- Com uma Chave Canhão de 7mm remova um injetor de cada vez, trocando-o pelo seu correspondente que está no Kit de Transformação, orientando-se pelo número gravado no corpo do próprio injetor, conforme tabelas acima.



6.3 TROCANDO OS PARAFUSOS BY-PASS DOS REGISTROS E TERMOSTATO

- Com uma chave de fenda adequada, remova o parafuso "By-Pass" que está situado no canto superior esquerdo de cada Registro, trocando-o pelo seu correspondente contido no Kit. Cada parafusos "By-Pass" tem um número gravado na superfície da cabeça do parafuso. Troque um de cada vez para evitar confusão entre as 3 medidas disponíveis.
- Faça o mesmo em relação ao parafuso "By-Pass" do Termostato do Forno.

6.4 TROCANDO O INJETOR DO QUEIMADOR DO GRILL

- Logo abaixo dos Tubos Ramais você tem o Tubo Externo do Queimador do Grill.
- Com uma Chave Fixa 5/8" remova a porca do tubo Ramal que vai do Termostato do forno até o cotovelo do Queimador Grill.

- Com uma Chave 15/16" solte a porca que prende o Cotovelo ao Suporte.



- Com uma chave de 1/2" solte e substitua o Injetor pelo seu correspondente contido no Kit.
- Remonte o conjunto na ordem inversa.
- Faça a Regulagem de Ar, soltando o parafuso que prende o Regulador de Ar.

Para GN deixe uma abertura de 12mm e reaperte o parafuso que fixa a regulagem.

Para GR feche completamente a entrada de ar, retirando o parafuso que ajusta a janela, fechando totalmente a janela. Recoloque o parafuso no seu lugar, conforme a foto.



Detalhe da janela toda fechada e do parafuso reinstalado. (Somente GR)

6.5 TROCANDO O INJETOR DO QUEIMADOR DO FORNO

- Remova o Chão do Forno.
- Retire o parafuso que fica atrás, no Conjunto Queimador do Forno e afaste o mesmo de sua posição. Cuidado em não danificar o Eletrodo e o Sensor que ficam fixados no conjunto.
- Com uma Chave de 1/2", retire e substitua o Injetor do forno pelo seu correspondente.



- Recoloque o Queimador do Forno, prendendo-o com o parafuso que fixa o mesmo no suporte traseiro.
- Ajuste a Regulagem de Ar, soltando o parafuso:
Para o GN deixe uma janela de +/- 12mm.
Para o GR (Nafta) feche completamente a abertura.
 Fixe o parafuso da Regulagem do Ar.



Detalhe da regulagem de ar para GR (todo fechado)

6.6 TROCANDO A VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO (GN) OU PROLONGADOR (GR)

GN, substitua por aquela que está no Kit de Transformação para GN.

GR, retire a Válvula e substitua pelo Prolongador, Luva e Cotovelo existente no Kit de transformação para GR. Veja foto:



ATENÇÃO
 Não utilize vedante em excesso. Aqui somente para efeito de fotos

IMPORTANTE

Em todas as conexões utilize o vedante Loctite 567 – código 326006796. Verifique toda a montagem em relação a vazamento de gás. Utilize espuma de sabão para verificar possíveis vazamentos. Reaperte as conexões dos Registros e Termostato. Jamais utilize fogo para detectar vazamentos de gás . Evite acidentes.

7. COMPONENTES

7.1 MESA

A Mesa de Trabalho é feita com uma lâmina de aço Inox “escovada”. Oriente o consumidor para limpá-la, quando necessário, com uma esponja e no sentido das linhas de polimento. Não

faça movimentos circulatorios com a esponja, o que pode deixar riscos indesejáveis na superfície da mesa.

Sob a Mesa encontram-se o sistema de distribuição de gás, Usinas, Chicotes de Fios de Baixa e de Alta, Câmaras de Ar dos Queimadores da Mesa e parte do Queimador do Grill.

7.2 REGISTRO

Para cada tamanho de queimador tem-se um determinado registro. Eles podem ser identificados por pintas coloridas marcadas na frente dos mesmos.

Registro tipo	Vermelha e incolor	Laranja e Preta	Verde e Preta
Semi Rápido	X	-	-
Rápido	-	X	-
Super Rápido	-	-	X

Quando necessário trocar algum registro, faça-o observando sua cor.

- Retire a Mesa conforme explicado no item Transformação.
- Com uma Chave de ½” retire a porca que prende o Tubo Ramal do Registro e com uma chave de ¼” solte o parafuso sextavado que trava o Registro ao Tubo de Distribuição
- Cuidado ao remontar o Registro. **Não esqueça jamais de recolocar os Anéis de Vedação.**

ATENÇÃO

Faça o teste de vazamento sempre que substituir qualquer registro, UTILIZANDO ESPUMA DE SABÃO. Não utilize fogo para fazer o teste de vazamento. Evite acidentes..

7.3 TERMOSTATO DO FORNO/GRILL

Está situado entre os Registros, no meio da parte frontal do Tubo de Distribuição e serve para controlar a vazão de gás para o Forno e Grill.

Acoplado no Termostato temos as Válvulas Corta-Gás, que é um eficiente sistema de segurança contra eventuais vazamentos de gás causado pelo apagamento das chamas nos queimadores do Forno e do Grill.

Quando necessário trocar o Termostato:

- Solte o Bulbo do Termostato que está preso no traseiro Interno do forno.
- Retire a Mesa conforme explicado no item Transformação.
- Desconecte o Tubo Ramal do Forno.
- Desconecte o Sensor Corta-Gás.
- Desconecte o Tubo Ramal do Grill.
- Com uma chave Philips solte os 2 parafusos que prendem o Termostato ao Tubo de Distribuição.
- Solte a presilha que prende o interruptor da Ignição do Forno/Grill.
- Retire o Termostato.

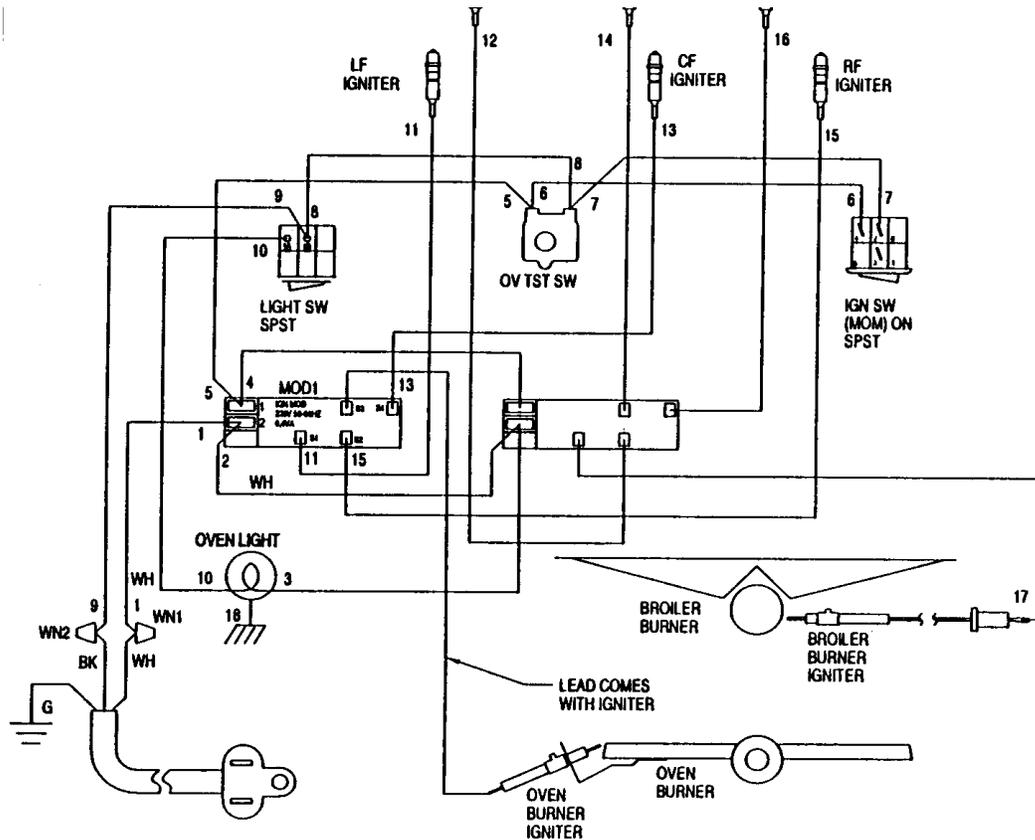
7.4 SENSOR DE CHAMA DA VÁLVULA CORTA-GÁS

É um dispositivo existente nos Queimadores do Forno e do Grill. Enquanto houver chama e portanto, calor, ele permitirá a passagem de gás no Termostato. Se por algum motivo a chama apagar-se, em poucos segundos o termostato “sentirá” a ausência do calor da chama e atuará na Válvula Corta-Gás situada no Termostato, interrompendo a passagem do gás.

8. PROBLEMAS/CAUSAS/SOLUÇÕES

Problema	Causas Prováveis	Soluções
Não acende (mesa) devido falta de gás nos injetores.	Registro da Válvula de Pressão do Botijão fechado. Entupimento na linha de alimentação de gás ao produto (mangueira/Válvula Limitadora/Injetores).	Abrir o Registro da Válvula do Botijão. Desentupir / trocar se necessário.
Não acende (geral) por falha da ignição.	Usina de Ignição inoperante.	Verificar: tensão (127V) na tomada. Ligação do Cabo de Alimentação. Interruptor de Ignição. Se tudo Ok, troque a Usina.
O Queimador do Forno ou Grill desliga-se sozinho.	Sensor da Válvula Corta-Gás não tocando a chama do queimador	Ajustar a posição do sensor em relação a chama.
Alimentos colocados na prateleira próximo ao chão do forno assam e alimentos colocados na parte alta do forno não assam.	Forno sobrecarregado de alimentos.	Utensílios devem ser posicionados com espaços entre si e em relação às laterais (5cms em todos os lados)
Bolos e Pães não assam suficientemente ou demoram muito tempo para fazê-lo	Termostato com parafuso “By-Pass” incorreto. Porta do Forno não vedando corretamente.	Verificar e trocar parafuso “By-Pass”. Instale a Porta corretamente ou troque as dobradiças. Verifique posicionamento correto da Gaveta do Forno.

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



Legenda:

LR IGNITER	ELETRODO QUEIMADOR TRASEIRO ESQUERDO
CR IGNITER	ELETRODO QUEIMADOR TRASEIRO CENTRAL
RR IGNITER	ELETRODO QUEIMADOR TRASEIRO DIREITO
LF IGNITER	ELETRODO QUEIMADOR DIANTEIRO ESQUERDO
CF IGNITER	ELETRODO QUEIMADOR DIANTEIRO CENTRAL
RF IGNITER	ELETRODO QUAIMADOR DIANTEIRO DIREITO
LIGHT SW	INTERRUPTOR DA LÂMPADA
OV TST SW	INTERRUPTOR ROTATIVO FORNO/GRILL
IGN SW	INTERRUPTOR DA IGNIÇÃO
MOD1	MODULO DA USINA DE IGNIÇÃO
WH	BRANCO
OVEN LIGHT	LÂMPADA DO FORNO
BK	PRETO
BROILER BURNER IGNITER	ELETRODO DO QUEIMADOR DO GRILL
BROILER BURNER	QUEIMADOR DO GRILL
OVEN BURNER	QUEIMADOR DO FORNO
BROILER BURNER IGNITER	ELETRODO DO QUEIMADOR DO FORNO

Suporte Técnico e Treinamento
Multibrás S/A

Elaborado por: Danilo Bellintani Filho
Revisado por: Fábio Boaro