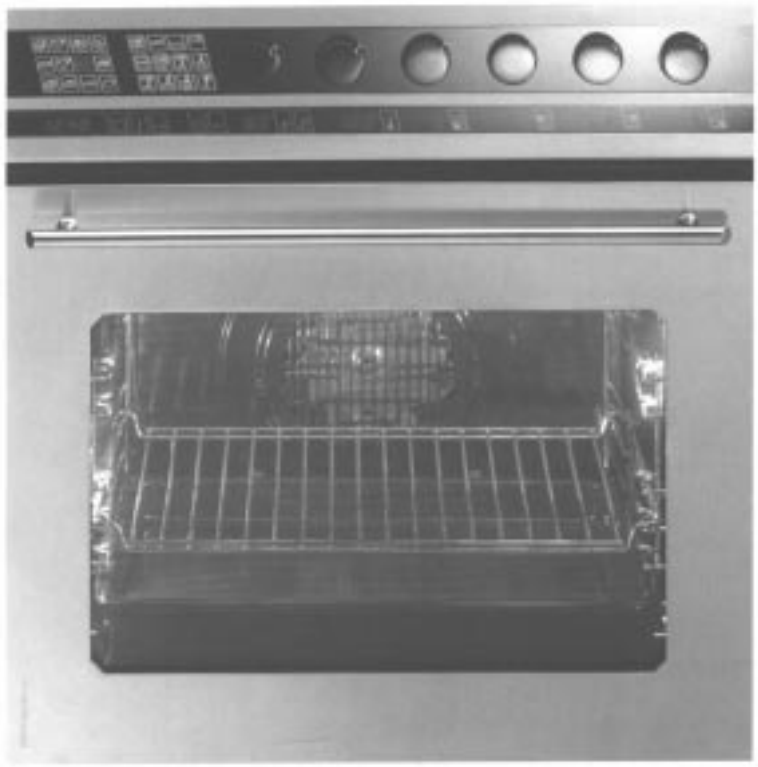
KÜPPERSBUSCH
SERVICIO POSTVENTA



Instruções para as reparações
EEH 670
EEB 670

P

VKS-H	Instruções para as reparações EEH 670 e EEB 670	H2-120-02

Trabalhado por: Rutz	Tel.: (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Data: 13.10.1997

Instruções para as reparações

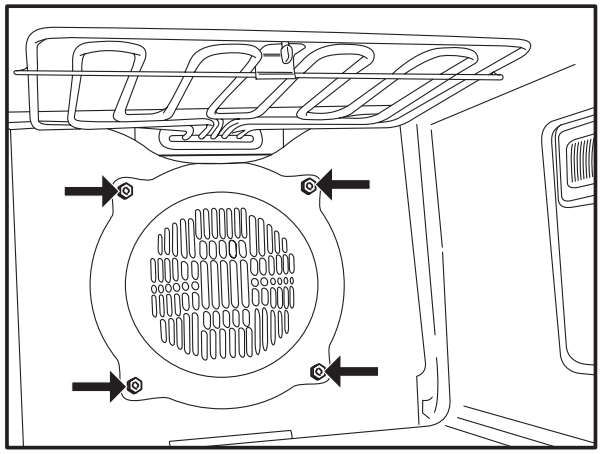
Índice

Substituição dos radiadores circulares ou da roda do ventilador 2
Substituição da roda do ventilador 2
Substituição do motor do ventilador 3
Substituição da sonda-PT1000 ou do regulador de temperatura 4
Desmontagem do calor superior/ grelha 5
Substituição das dobradiças da porta ou da portinhola 6
Substituição do ventilador de corrente transversal 7
Desmontagem dos suportes do espeto de carne 8
Substituição do calor inferior 9

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

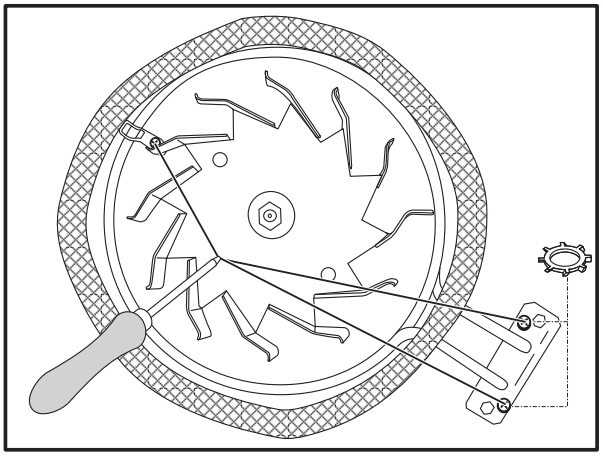
Solo por uso interno

Substituição dos radiadores circulares ou da roda do ventilador



Atenção!
Desligar o aparelho da corrente!

Primeiro desaparafuse as quatro porcas hexagonais e seguidamente vire para baixo as paredes de tabique.



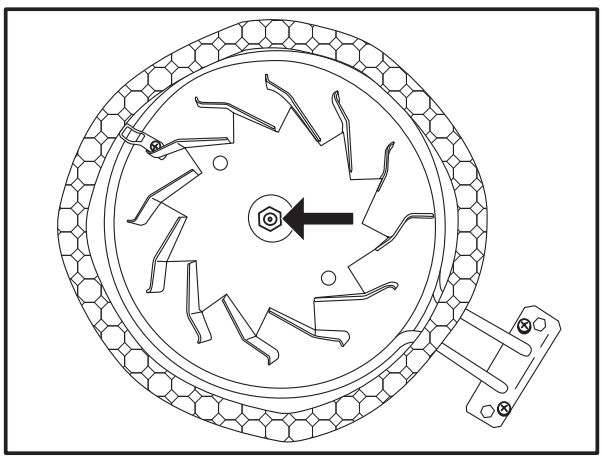
Tire o anel do catalisador.

Desaparafuse os três parafusos de cruz, seguidamente desmonte com cuidado os radiadores circulares e tire as ligações dos cabos.

Ao montar os novos radiadores circulares proceda em modo inverso.

Verifique, que estejam presentes as rodas dentadas nos dois parafusos inferiores.

Substituição da roda do ventilador

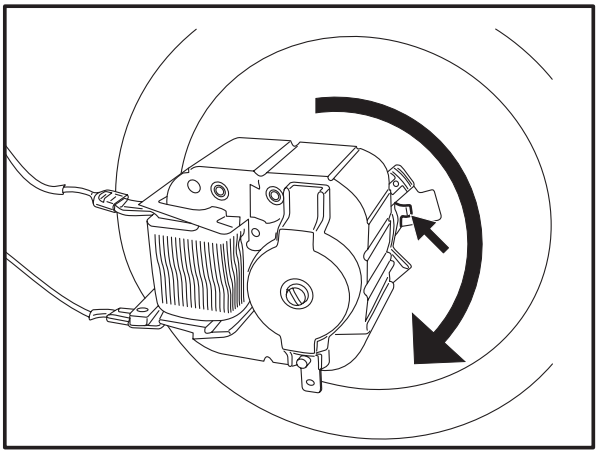


Desaparafuse as porcas de reforço (rosca para a esquerda) e desmonte a roda do ventilador.

Se depois da montagem a roda do ventilador deslizar na parede posterior, então tem que montar mais uma anilha na árvore do motor do ventilador e montar de novo a roda do ventilador.

De qualquer modo substitua as porcas de fixação.

Substituição do motor do ventilador

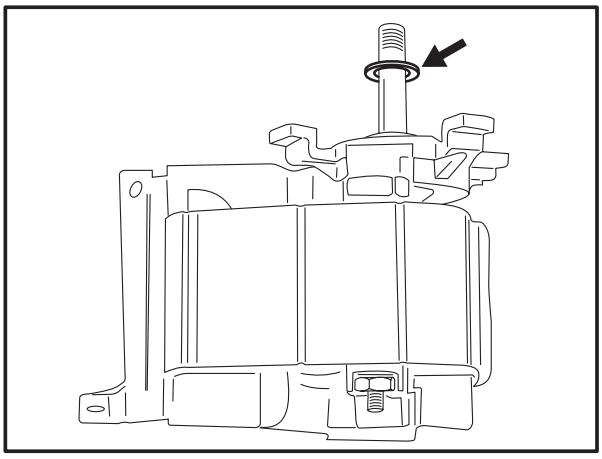


Desaparafuse os dois parafusos de cruz que se encontram na parede posterior e retire-os.

Retire os conectores do motor do ventilador.

Ajuste as protuberâncias de chapa com a mufla do forno.

Depois retire o motor do ventilador girando-o para a direita.

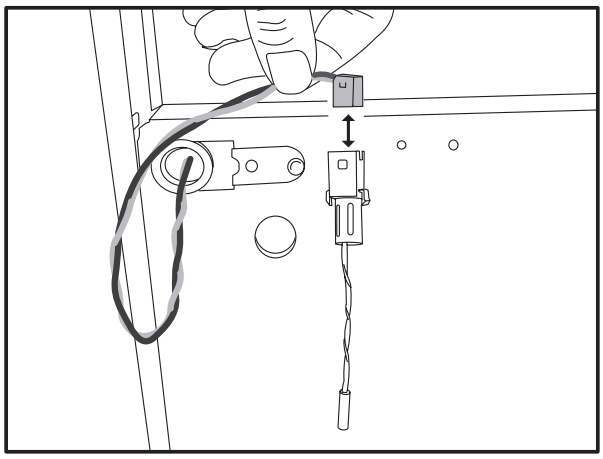


Durante a montagem tome atenção que esteja presente a anilha na árvore do motor do ventilador.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

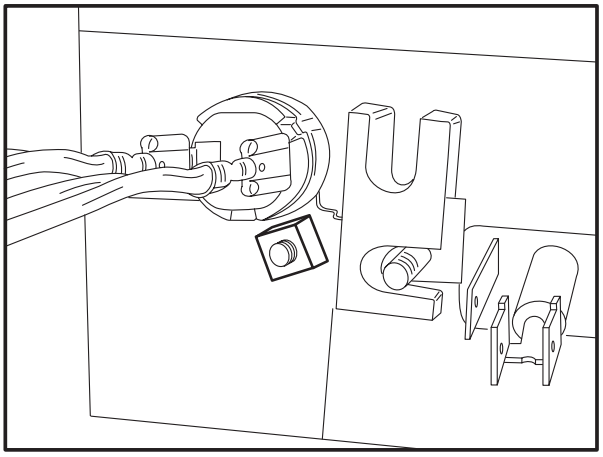
Solo por uso interno

Substituição da sonda-PT1000 ou do regulador de temperatura



Desaparafuse os dois parafusos de cruz da parede posterior e tire-os.

No caso de necessidade de reparação pode substituir o PT1000, tirando com muita atenção o pequeno conector cinzento.

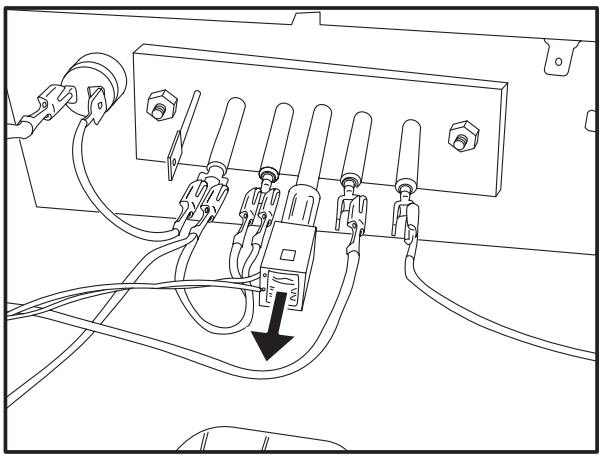


Desaparafuse os dois parafusos de cruz da parede posterior e tire-os.

Tire os dois conectores e desaparafuse a porca anterior presente na chapa.

Agora pode tirar o regulador de temperatura com a chapa de suporte.

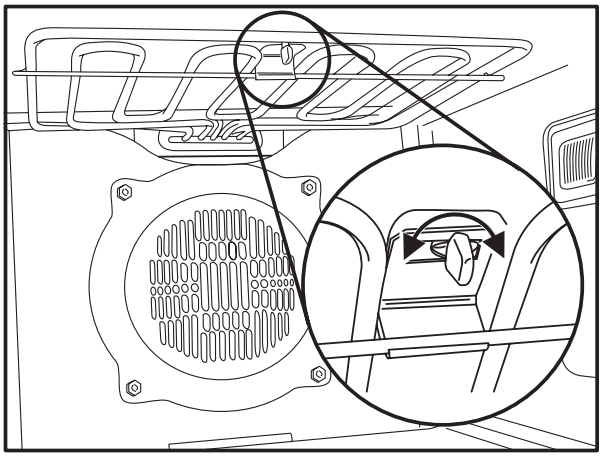
Desmontagem do calor superior/ grelha



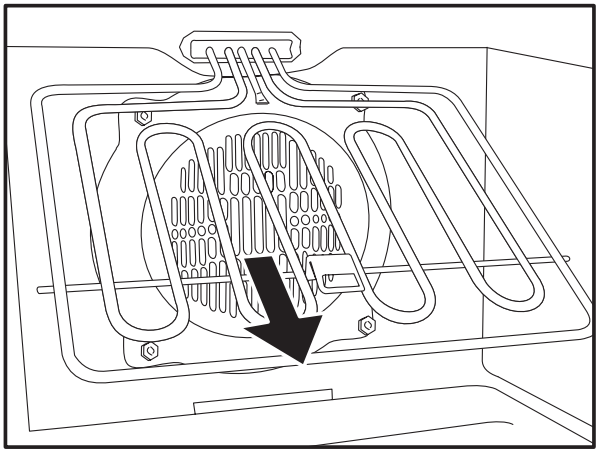
Desaparafuse os dois parafusos de cruz da parede posterior e tire-os.

Retire a sonda PT1000, desligue os conectores do calor superior e da grelha (marque sempre os pontos de ligação nos cavos, de modo a que, durante a montagem, se possa fazer uma ligação correcta com os cavos).

Afaste com cuidado o material de isolamento e desaparafuse ambas as porcas hexagonais.



Premendo o garrote pode virar para baixo a resistência do calor superior.

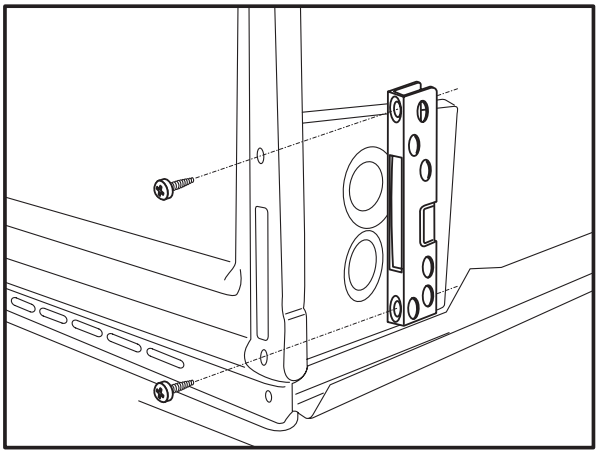


Puxe para a frente e para fora com muito cuidado a resistência do calor superior.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

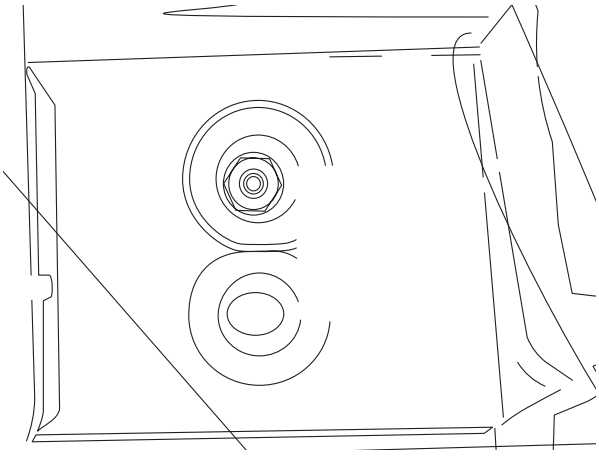
Solo por uso interno

Substituição das dobradiças da porta ou da portinhola



Desaparafuse os parafusos de cruz e desmonte a parede lateral.

Tirando ambos os parafusos de cruz presentes nos cantos anteriores inferiores da mufla do forno, podem-se substituir as dobradiças da porta.

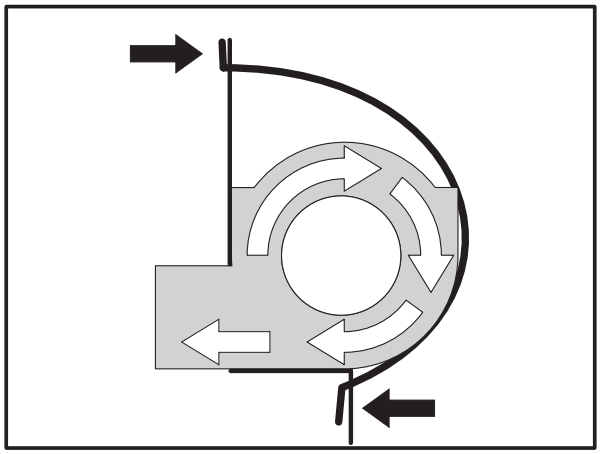


Desligue os conectores, desaparafuse ambos os parafusos de cruz que passam através do interruptor e desmonte a portinhola.

Desaparafusando facilmente os dois parafusos de cruz presentes na chapa de suporte (ver seta indicadora) pode-se desmontar a portinhola.

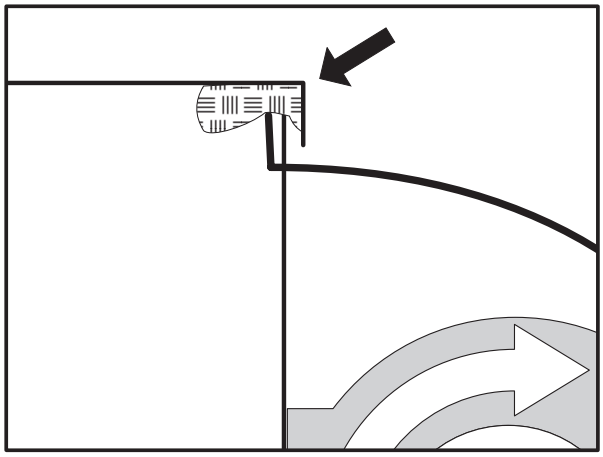
Experimentar o funcionamento!
Abertura da porta cerca de 30mm
no ponto da portinhola.

Substituição do ventilador de corrente transversal



Desaparafuse os dois parafusos de cruz da parede posterior e tire-os.

Coloque o ventilador de corrente transversal no espaço apropriado previsto na parede posterior de montagem e fixe-o com a pinça de arame.

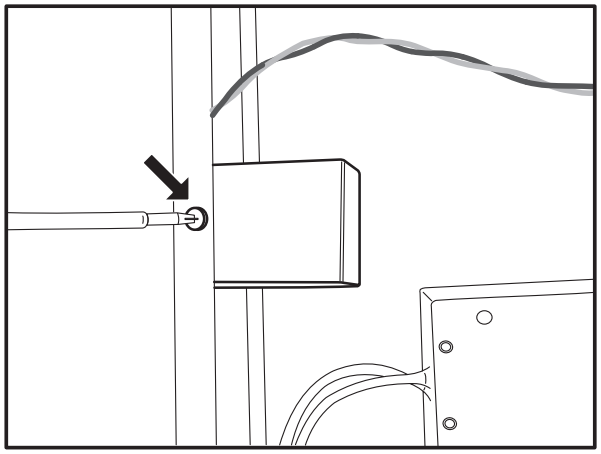


Se durante o funcionamento ouvir barulho de pouca força do ventilador:
ponha no lugar onde estão as pinças um pedaço de material expandido entre a parede posterior de montagem e a cobertura posterior.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

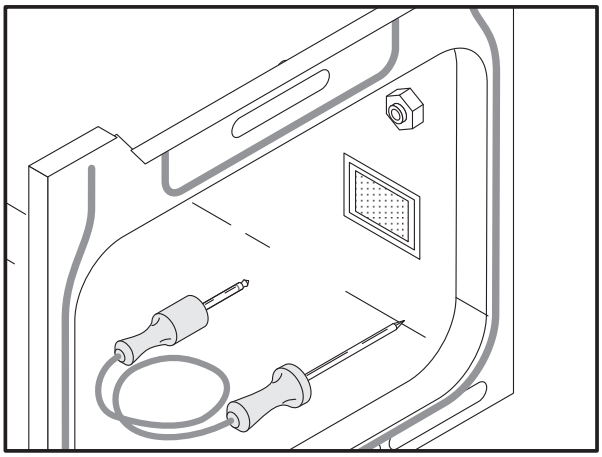
Solo por uso interno

Desmontagem dos suportes do espeto de carne.

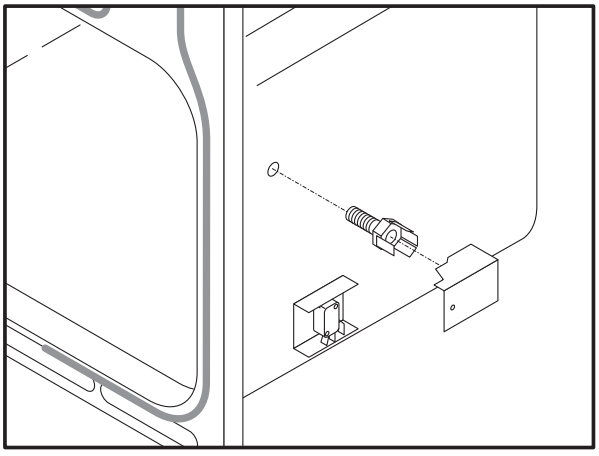


Desaparafuse os dois parafusos de cruz e desmonte a parede do lado direito.

Para poder chegar aos suportes do espeto, é necessário primeiro desaparafusar os parafusos de cruz (ver seta indicadora) e retirar a chapa de cobertura.

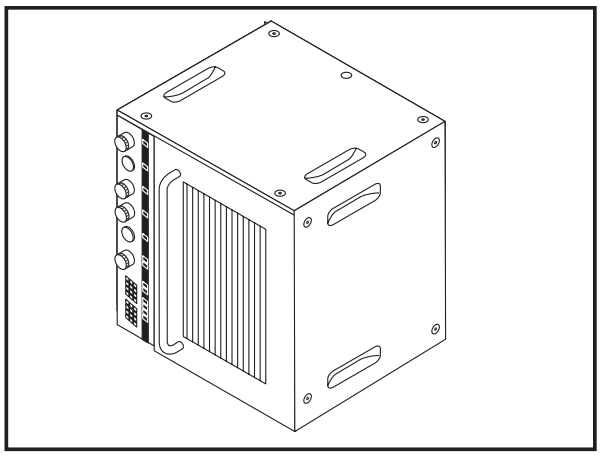


Desaparafuse agora as porcas hexagonais M11 no interior da mufla do forno.



Retire a tomada do espeto da mufla do forno e afaste os conectores.

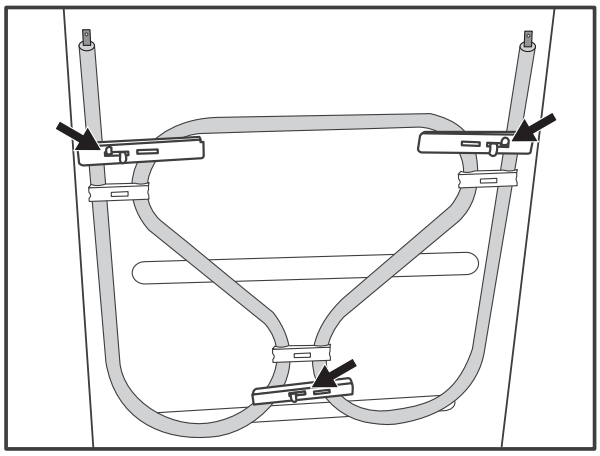
Substituição do calor inferior



ATENÇÃO!
Desligue o aparelho da corrente!

Desmonte o fogão e ponha-o de lado.

Desaparafuse a parede posterior e a parte inferior de cobertura.



Desligue as ligações em ambas as pontas.

Desdobre as protuberâncias de chapa dos suportes e desmonte os suportes.

Por fim pode retirar a resistência do calor inferior.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

Solo por uso interno

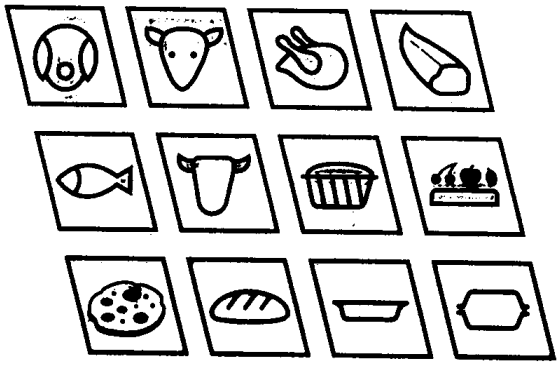
Programa para assar e cozer no forno							
Term	Pictograma	Fase de acerto de temperatura		Fase de continuação do aquecimento (começo do tempo do relógio temporizador, quando este entra em função)		Valores preestabelecidos para	
		com radiadores	até °C			Tempo relógio. tempo.	Temperatura espeto para carnes
1	Porco	CV + CS+V	160	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 160-220°C	90	80
2	Vitela	CV + CS+V	160	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 160-220°C	70	70
3	Aves	CV + CS+V	180	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 180-220°C	45	85
4	Lombo	CV + CS+V	180	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 168-220°C	50	50
5	Peixe	CV + CS+V	160	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 160-220°C	45	75
6	Bezerro	CV + CS+V	160	3 Min. grelha com 10 Min. CV + V em alternativa	Temp. 160-220°C	100	85
7	Bolos	CV + CS+V	160	CV + V	Temp. 160°C	60	80
8	Tartes de fruta	CV + CS+V	170	CV + CI + V	Temp. 170°C	50	75
9	Pizza	CV + CI+V	250	Chia e espera que a porta se abra; depois do fecho da porta CV+CI+V 250°C		12	
10	Pão	CV +CI+V	230	Chia e espera que a porta se abra; depois do fecho da porta CV+CI+V 10 Min.230°C; depois 160°C		60	
11	Batatas gratinadas	CV + CI+V	180	CV + V		50	75
12	Empadão de massa	CV + CI+V	180	CV + V		40	75

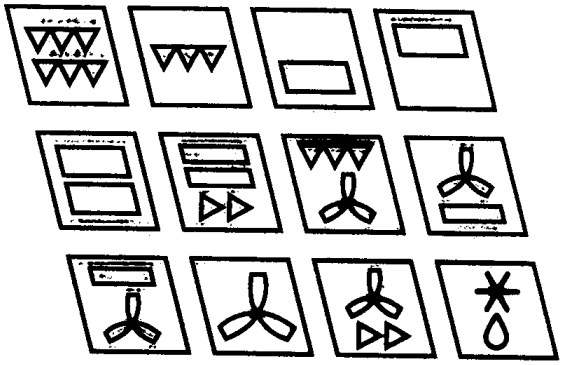
Modos de aquecimento						
Term	Pictograma	Fase de acerto de temperatura		Fase de continuação do aquecimento começo do tempo do relógio temporizador, quando este entra em função)	Valores pré-estabelecidos para	
		com radiadores	até °C		Tempo relógio. tempo	Temperatura espeto para carnes
13	Grelha para grandes superfícies	CS+Grelha	220	CS + Grelha		60
14	Grelha	Grelha	220	Grelha		60
15	Calor inferior	CI	180	CI		
16	Calor superior	CS	220	CS		
17	Calor superior e inferior	CS+CI	175	CS + CI		75
18	Calor superior/inferior rápido	CV+CS+V	200	CS + CI		75
19	Grelhador por convexão	CV + CS+V	160	3 Min. Grelha com 10 Min, CV + V em alternativa		75
20	Grau intenso para cozedura no forno	CV + CS+V	160	CV + CI + V		75
21	Grau intenso para assar no forno	CV + CI+V	180	CV + CS + V		75
22	Ar quente	CV+V	160	CV + V		75
23	Ar quente rápido	CV + CS+V	175	CV + V		75
24	Posição para derreter e posição para cozer bem	CV+V	35*	CV + V		
			* Valores pré-estabelecidos 0°C - 35°C max.			
	Em todos os casos, depois de 6 horas dá-se um corte de energia de segurança					
	O tempo de pré/aquecimento termina quando se atinge a temperatura de pré/aquecimento					

VKS-H	Informação técnica Serie de fogões 1997	P

Trabalhado por: D. Rutz	Tel. (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Data: 30.10.1997

Fogãos-Top ’97 Programa e modos de aquecimento





12 Programa para assar e cozer Girar o interruptor seleccionador para a direita	12 Modos de aquecimento Girar o interruptor seleccionador para a esquerda	**Potência**
1. Carne de porco / Javali / Caça	1. Grelha para grandes superfícies	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Rosbife / Carne de vitela	2. Grelha 2,4 kW	2,4 kW
3. Aves da capoeira	3. Calor inferior	1,0 kW
4. Lombo de vaca / Caça / Porco	4. Calor superior	1,1 kW
5. Peixe	5. Calor superior /inferior	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Assado de vaca	6. Nível de aquecimento rápido Calor superior/inferior	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Bolos	7. Grelha por convexão (programar grelha + ar quente)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Tartes (Maçãs / Ameixas)	8. Nível intensivo de cozedura (nível Pizza)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9. Nível intensivo- assado	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Pão *)	10. Ar quente	2,4 kW
11. Batatas gratinadas	11. Nível de aquecimento rápido "Ar quente"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Empadão de massa	12. Convexão fria	30 W
	Motor Ventilador de corrente transversal 1 x Lâmpada	30 W 20 W 25 W

*) modificado (anteriormente Biscoitos)

Küppersbusch
O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

Solo por uso interno